

Hornos Panadería-Pastelería
Bakery and Pastry Oven
Bäckereiofen
Fours boulangerie-pâtisserie
Forni Bakery-Pasticceria
Horno panadería-pastelería

BO-443
BO-464



1 - INTRODUCCIÓN

Agradeciendo la confianza al adquirir nuestro producto, recomendamos que, antes de poner en funcionamiento los hornos, se lea cuidadosamente este manual.

Esta publicación contiene todas las informaciones necesarias para el empleo y la manutención correctos del horno.

El objeto de este manual es permitir al usuario, sobre todo al usuario directo, que tome todas las medidas y disponga por adelantado de todos los medios, los recursos humanos y materiales necesarios para un manejo seguro y duradero del horno.

Este manual se debe entregar a la persona responsable del manejo, la cual se encargará de conservarlo en lugar adecuado, para que sea accesible a la consulta y a la manutención ordinaria del horno. En caso de que el horno fuera revendido, el manual deberá ser entregado como componente del mismo.

Este manual también está dirigido al instalador para las operaciones de puesta en servicio y manutención extraordinaria.

El destino de uso y las configuraciones previstas son las únicas que el fabricante admite; no intente utilizar las máquinas sin seguir las indicaciones dadas.

El destino de uso indicado sólo es válido para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalaciones.

El fabricante declina toda responsabilidad que sea consecuencia del uso indebido o por parte de personal ajeno a su funcionamiento; de modificaciones y/o reparaciones realizadas por cuenta propia o por parte de personal no autorizado o del empleo de piezas de repuesto no originales o no específicos para el modelo de horno en cuestión.

1.1 Guía de consulta

Ponga especial atención particular a los textos evidenciados en **negrita**, con un carácter más GRANDE o **subrayados**, ya que se refieren a operaciones o informaciones de especial importancia.

El manual debe ser conservado hasta a la retirada final de la máquina en el lugar que corresponda, de forma que este esté siempre disponible para su consulta y se encuentre en el mejor estado de conservación. En caso de extravío o deterioro, la documentación sustitutiva se deberá solicitar directamente a la empresa productora o al distribuidor autorizado.

1.2 Advertencias generales

• Lea cuidadosamente las instrucciones que incluye el presente manual con el fin de conocer las precauciones a seguir para:

- la instalación del horno;
- su manutención;
- su mejor uso.

• Estos equipos solo se deben destinar al uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para la cocción o el calentado de alimentos; otro uso se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso.

• El aparato está destinado para un uso profesional y se debe usar por parte de personal cualificado.

• Antes de dejar la fábrica, estos equipos han sido probados y puestos a punto por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

• La instalación y/o reparación o puesta a punto que se hiciera necesaria a partir de este momento, la deberá llevar a cabo personal cualificado con los máximos cuidados y atenciones. Por este motivo les recomendamos que siempre se dirijan al centro que ha llevado a cabo la compra, especificando el problema, el **modelo** y el **nº de matrícula** de vuestro horno.

• En caso de reparación y/o sustitución de piezas o partes, de manutención extraordinaria, de avería o de funcionamiento anómalo, dirijase solamente a personal autorizado por la Empresa productora y que tenga los correspondientes requisitos profesionales.

• Usar solamente repuestos originales.

• Antes de la instalación, verificar que los parámetros de los servicios de electricidad, gas y agua sean compatibles con los valores indicados en la matrícula técnica.

• La seguridad eléctrica del horno está asegurada por un enlace a una eficaz instalación a tierra (se recuerda que esta tiene que revisarse periódicamente) y respeta las normativas nacionales y locales en vigencia.

• El manejo y el control del horno durante el uso solo lo llevará a cabo personal adecuadamente formado para ello.

• Evitar instalar el horno cerca de fuentes de calor como: freidoras, fuegos abiertos, etc.

• Por ningún motivo se deben obstruir las aberturas de aspiración, ni impedir la dispersión del calor, ni obstruir la salida de vapor del horno.

• Solicite al instalador las instrucciones para un correcto empleo del suavizante/descalcificador para el agua.

(Atención: un procesamiento incorrecto de regeneración de las resinas puede causar corrosión en los equipos).

• Antes de poner en funcionamiento el horno por primera vez, es necesario realizar una cuidadosa limpieza del mismo:

- el exterior se debe limpiar solo con un paño húmedo;
- el interior de la cámara de cocción se debe limpiar con agua;
- en ningún caso se deben emplear lana de acero o estropajos de hierro para la limpieza del horno.

El incumplimiento de estas reglas funda-

mentales puede poner en peligro la seguridad del horno y, como consecuencia, causar daños al usuario.

La empresa constructora declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas incluidas en el presente manual, ya sea por parte del usuario como del técnico responsable de la instalación, los posibles accidentes o daños causados por los incumplimientos aquí enumerados no podrán ser imputables a la misma.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente folleto que se deban a errores de transcripción o de impresión.

Se reserva además el derecho a dotar al producto de las modificaciones que crea útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.3 Características técnicas

| Modelo horno | BO-443 | BO-464 |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensiones Alto x Ancho x Largo | 640 x 600 x 640 mm | 650 x 720 x 780 mm |
| Potencia eléctrica | 3,4 kW | 6,9 kW |
| Alimentación | 230 V ~ 50/60 Hz | 380 V ~ 50/60 Hz |
| Tipo de cable eléctrico | H05RN-F 3x1,5 mm ² | H05RN-F 3x1,5 mm ² |
| Peso | 46 kg | 71 kg |
| Número de bandejas | 4 | 4 |
| Número de ventiladores | 1 | 2 |
| Posicionamiento | Sobre mesa o caballete | Sobre mesa o caballete |
| Entrada agua | 3/4" | 3/4" |
| Presión agua | 200÷300 kPa (2÷3 bar) | 200÷300 kPa (2÷3 bar) |
| Dureza agua | 7-11 °F | 7-11 °F |
| Clase de aislamiento | I | I |
| Grado de protección IP | IPX1 | IPX1 |
| Panel de mandos | Electromecánico o Digital | Electromecánico o Digital |

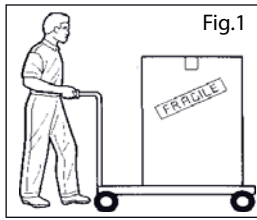
1.4 - Manipulación, transporte y descarga

• El embalaje del horno lo ha realizado la empresa en conformidad con los acuerdos sellados en su momento o, en todo caso, de acuerdo con el país de destino, o el medio de transporte utilizados.

• Después de la instalación, el embalaje puede ser reutilizado o desechado teniendo en cuenta las normas vigentes del país del comprador.

• Los hornos deben ser transportados en su embalaje completo hasta las proximidades del lugar de instalación.

• Para todas las operaciones de montaje y manipulación del horno o de partes separadas transportadas de modo autónomo, contar con personal especializado.



El material enviado se ha controlado con atención atentamente antes de haber sido entregado al personal de transporte. En el momento de la recepción del horno, cerciorarse de que

el mismo no haya sufrido daños durante el transporte o que el posible embalaje no haya sido forzado con la consiguiente retiradas de partes contenidas en el interior. En el caso de que hubiera daños o faltaran partes, avisar inmediatamente al distribuidor y al constructor y proceder a realizar una prueba fotográfica.

Se aconseja verificar que la entrega corresponda a las especificaciones indicadas en la orden.

Se recomienda no remolcar, no arrastrar y no inclinar el horno por ningún motivo. El horno se debe levantar de forma perpendicular al suelo, mover de forma horizontal, y colocar perpendicularmente con respecto del suelo.

1.5 - Conformidad con directivas y normas

Los hornos cumplen con las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Directivas Europeas y las normas específicas asociadas:

- Directiva Máquinas **2006/42/CE** y posteriores actualizaciones
- Directiva Baja Tensión **2006/95/CE** y posteriores actualizaciones (norma **EN 60335 - 1** y en **60335 - 2**)
- Directiva de Compatibilidad Electromagnética **2004/108/CE** y posteriores actualizaciones (norma **EN 50165, EN 55014, EN 50366, EN 61000-4**).

- En cumplimiento de tales conformidades, el fabricante declara que los propios productos respetan la legislación europea vigente y, por lo tanto, cuentan con la marca correspondiente, la cual permite la comercialización en los países europeos.
- Además, los componentes funcionales del horno tienen una emisión de ruido no superior a los **70 dB (A)**.

2 - INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

2.1 Lugar de instalación y posicionamiento

ADVERTENCIA

La instalación y el mantenimiento ordinarios o extraordinarios del horno se deben realizar exclusivamente por instaladores autorizados o, en cada caso, por personal cualificado y en modo conforme a las normativas vigentes de seguridad y/o a las indicaciones locales.

PARA LA REALIZACIÓN DE ESTAS OPERACIONES ES INDISPENSABLE TENER TODOS LOS INSTRUMENTOS DE MEDIDA NECESARIOS EN PERFECTO ESTADO DE FUNCIONAMIENTO Y PROVISTOS DE CALIBRADO PERIÓDICO (ver Parágrafo. 1.3).

El fabricante declina toda responsabilidad en caso incumplimiento de tales obligaciones.

Garantizar una distancia de, al menos, 30 cm del techo si este es de material combustible o cuando este no esté térmicamente aislado.

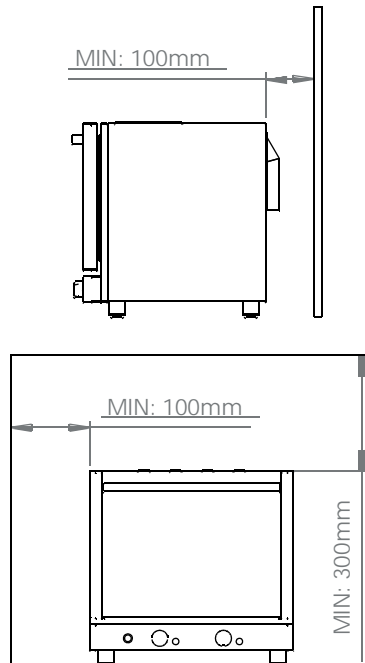


Fig. 2

2.2 Conexiones eléctrica e hídrica

Conexión a la red eléctrica

La conexión a la red eléctrica de alimentación se debe realizar según las normas internacionales, nacionales y locales vigentes.

Antes de conectar, asegurarse de que la tensión y la frecuencia de la red corresponden con los valores indicados en la placa de identificación del horno (**fig. 3**) situado en la parte de atrás del horno.

Se recuerda que se admite una variación de tensión máxima de $\pm 10\%$.

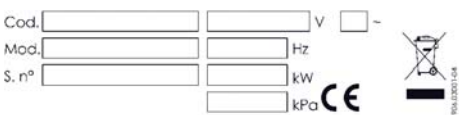


Fig. 3

El horno debe estar permanentemente conectado a la red eléctrica con un cable de tipo H05RN-F (de goma pesada de policloropreno) o superior con sección de los cables conductores en función de la carga máxima absorbida (ver párrafo 1.3)

Entre el horno y la red de alimentación se debe interponer un interruptor general omnipolar con abertura entre los contactos de al menos 3 mm, de alcance apropiado teniendo en cuenta la carga y provisto de dispositivos de protección adecuados.

Es necesario disponer dispositivos de protección automáticos diferenciales adecuados, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto

de las partes en tensión y de las corrientes de avería a tierra según las Normas vigentes: la corriente máxima de dispersión admitida es de 1 mA/Kw.

Este interruptor se debe instalar en la planta eléctrica permanente del local en el que se realiza la instalación y en las proximidades inmediatas del aparato mismo para un fácil acceso por parte de los operadores.

Para medir la línea de alimentación, el interruptor general y los cables, verifique los datos indicados en el tablero de los datos técnicos (véase parágrafo 1.3).

Para realizar la conexión o la sustitución, del cable de alimentación a la placa de bornes del horno, realizar el siguiente proceso:

- 1) Conectar a la placa de bornes situada en la parte de atrás del horno los hilos del cable eléctrico, como se indica en el esquema eléctrico simbolizado al lado. Cerciorarse de que el cable amarillo/verde de toma a tierra se más largo que el resto (fase y neutro), unos 3 cm, en caso de tracción, será el último en separarse, garantizando la seguridad de la protección contra una descarga.
- 2) Bloquear el cable y cerrar la tapa de la placa de bornes.

Puesta a tierra

El horno debe ser conectado a una toma de tierra eficaz. El cable amarillo/verde de alimentación debe fijarse al borne marcado con el símbolo de tierra



El horno debe incluirse en un sistema equipotencial cuya conexión se realice mediante un conductor con una conexión mínima de 10 mm² unido al borne con el símbolo situado en la parte trasera del horno.



Conexión a la red hídrica

Conectar el tubo de suministro de agua al empalme de 3/4" del horno (**X - Fig. 4**) La presión de suministro mínima admitida es de 200 kPa, y la máxima es de 300 kPa.

2.3 - Dispositivos de seguridad

El horno dispone de los siguientes estándares y dispositivos de seguridad:

- Termostato de seguridad de en el interior: en caso de sobrecalentamiento en el espacio de cocción, interviene impidiendo el funcionamiento en el interior de la cámara. El termostato de seguridad (**F1 - Fig. 5**) solo se puede restablecer de forma manual, presionando el botón rojo después de haber extraído el panel frontal. Antes de realizar esta maniobra, asegurarse de haber desconectado de la alimentación eléctrica.

- Interruptor de la puerta que, en el caso de

apertura de la misma, interrumpe el funcionamiento: se desactivan tanto el sistema de calentamiento como el motor de ventilación del interior.

- Rejilla de protección de acceso a las partes el movimiento que se encuentran en la cámara de cocción.

¡ADVERTENCIA!

Las posibles operaciones de restablecimiento las deberá realizar personal técnico especializado, una vez que se hayan eliminados las causas de la interrupción del funcionamiento.

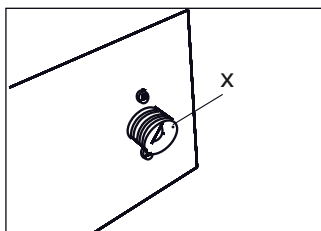


Fig. 4

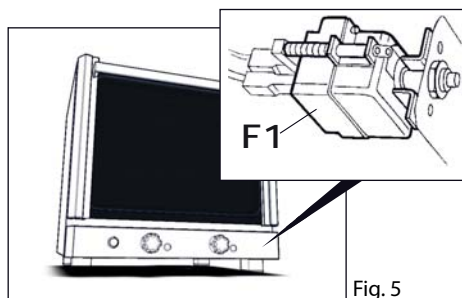


Fig. 5

2.4 - Diagnóstico de algunas averías

| Tipo de avería | Posibles causas |
|--|---|
| El calentamiento de la cámara de cocción no se activa. | <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de la temperatura no correcto. • Intervención, si lo hay, del termostato de seguridad (F1). • Termostato de regulación defectuoso. • Contador resistencias (si lo hay) defectuoso. • Hilos conductores de las resistencias cortados. • Puerta no cerrada de forma correcta. |
| El control de la temperatura no es correcto. | <ul style="list-style-type: none"> • Termostato de regulación defectuoso. • Bulbo del termostato defectuoso o fuera de lugar. |
| El motor de ventilación no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> • Cables conductores cortados. • Condensador defectuoso. • Cuerpo extraño que bloquea el ventilador. • Puerta no completamente cerrada. |

La función humidificación no es correcta (insuficiente o excesiva).

- El suministro de agua no es correcto.
- La electroválvula es defectuosa.
- El reductor de presión está obstruido.

2.5 Sustitución de algunos componentes

¡ADVERTENCIA!

La sustitución de piezas y la regulación de las mismas son operaciones de mantenimiento extraordinaria, por lo cual las debe realizar un instalador autorizado.

Antes de iniciar cualquier operación de reparación o mantenimiento se debe proceder a la desconexión del interruptor general para apagar la fuente de alimentación eléctrica del dispositivo.

También proceder al cierre de los grifos de suministro de agua.

Desmontaje puerta

Las bisagras (A) están dotadas de dos patillas móviles (B) enganchadas los soportes de las bisagras (C), cuando la puerta está completamente abierta, esta queda bloqueada.

Se abre la puerta hacia el exterior cumpliendo con los dos movimientos ilustrados (Fig. 6), para realizar esta operación se agarran los laterales de la puerta cerca de las bisagras.

Para volver a colocar la puerta, introducir las bisagras en las rendijas correspondientes.

Antes de cerrar la puerta, no se olvide de retirar las patillas móviles (B) que han servido para enganchar las dos bisagras.

Lámpara horno

Destornillar el casquete de protección (A. - Fig. 7) que se encuentra en el interior del horno y acceder a la lámpara. Después de haber reemplazado la lámpara, colocar de nuevo la cubierta de protección (A).

Resistencia eléctrica

La resistencia se quita destornillando del interior de la cámara los tornillos que la sujetan, las uniones son accesibles desde la parte de atrás una vez que se retira la parte trasera.

Ventilador horno

Una vez retirada la parte de atrás del interior del horno, sacar la rejilla corrediza (deslizar rejilla) y la protección del ventilador. Destornillar la pieza central, y los tornillos laterales de fijación en el caso de que el motor los tuviera, para liberar el ventilador. Girar este último y destornillar los tornillos de la arandela del motor.

Protección de la puerta

Retirarlo con la mano y reemplazarlo por uno nuevo, sin ayuda de ningún tipo de herramienta.

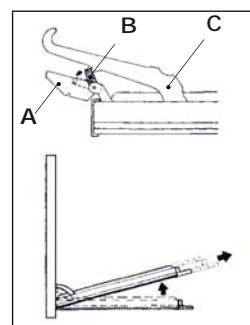


Fig. 6

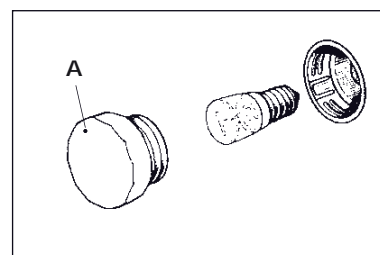


Fig. 7

3 - INSTRUCCIONES DE USO

3.1 Advertencias preliminares

- El equipo se ha destinado para un uso profesional y debe ser utilizado por personal formado para ello.
- El horno se utilizará exclusivamente para la cocción de alimentos, cualquier otro uso se considera inadecuado.

Está absolutamente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fría cuando estos se encuentren a temperaturas superiores a los 70 °C.

- La instalación y todas las operaciones de mantenimiento extraordinario solo las puede realizar personal autorizado y dotado de los necesarios requisitos profesionales. Es aconsejable que el horno se controle en las fechas adecuadas.
- Para la reparación, dirigirse exclusivamente a los Centros de Asistencia autorizados y solicitar el uso de piezas de repuesto originales. En caso de avería o funcionamiento anómalo, desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica y cerrar los grifos de suministro de agua conectados al equipo.
- Dirigirse a los Centros de Asistencia autorizados para la reparación. El usuario final solo se encargará del mantenimiento ordinario del horno, es decir, el control del funcionamiento general del horno y de la limpieza cotidiana.

El incumplimiento de tales obligaciones causa la expiración de toda responsabilidad del fabricante.

- Lea con atención el presente manual ya que contiene informaciones e indicaciones importantes respecto a la seguridad de instalación, el uso y mantenimiento. Conservarlo con cuidado y en lugar seguro y accesible para cada posterior consulta.

- Antes de encender el horno, es necesario realizar una limpieza a fondo de las superficies que pudieran entrar en contacto con los alimentos. Las partes marcadas con el siguiente símbolo

podrían alcanzar temperaturas elevadas.

Prestar mucha atención y, si fuera necesario, utilizar guantes de protección.



Fig. 8

3.2 Panel de control y breves instrucciones

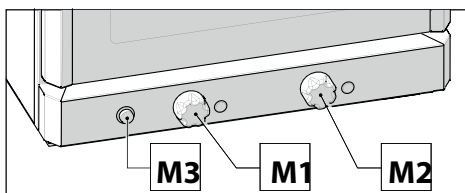


Fig. 9

- M1** Mando tiempo cocción
- M2** Mando termostato
- M3** Botón vapor (humidificación)

Encendido y apagado del horno

Después de haber conectado a la corriente mediante el interruptor de la red, el encendido del horno se realiza girando el mando (**M2**) el cual producirá la iluminación del interior de la cámara de cocción y el encendido de la luz espía. La apertura de la puerta durante el funcionamiento del horno tienen la misma función del mando de encendido, cuando la puerta se cierra, el horno vuelve a funcionar automáticamente.

Regulación temperatura de cocción

El mando (**M2**) permite programar la temperatura deseada para la cocción.

Regulación tiempo de cocción

El mando (**M1**) permite programar el tiempo necesario para la cocción deseada.

La rotación del mando inicia el ciclo de cocción y activa la rotación del ventilador.

En sentido antihorario () permite un funcionamiento continuado.

En sentido horario permite programar el tiempo de cocción deseado hasta un máximo de 60 minutos.

Al final del tiempo de cocción el mando timer (**M1**) se gira hasta la posición cero, el horno se apaga y avisa con un timbre el final de la cocción.

3.3 Limpieza y mantenimiento ordinarios del horno

Los hornos tienen que limpiarse periódicamente para garantizar los mejores funcionalidad, higiene y rendimiento. En caso de avería, no intente solucionar el problema, póngase en contacto con la asistencia técnica que para que pueda llevar a cabo la resolución de las averías. No trate de desmontar el aparato, todas las operaciones de este tipo las debe realizar personal especializado.

Para la limpieza ordinaria, realizar los siguientes pasos teniendo en cuenta las advertencias:

- antes de limpiar el horno, desconecte de la alimentación eléctrica, cierre el grifo del agua y deje que el horno se enfríe;
- proceda a la limpieza habitual de las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón o detergente adecuados, enjuagando y secando bien. No use detergentes que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) y evite limpiar las superficies con lanas de acero, cepillos o rasquetas.
- no deje que se estancuen alimentos (sobre todo aquellos ácidos como sal, vinagre, limón...) sobre las partes de acero INOXIDABLE, ya que estas se pueden deteriorar;
- no lave el exterior del dispositivo con chorros

directos de agua, ya que podría entrar agua que puede limitar la seguridad del aparato, utilice únicamente solamente un paño húmedo

A la hora de secar de las superficies, quite todos los restos de polvo o de aceites de protección o elaboración;

- no use sustancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar la superficie de apoyo del horno ya que que podrían perjudicar involuntariamente las parte inferior de la máquina;
- se recomienda el uso de guantes para protegerse de las altas temperaturas durante la manipulación de bandejas o carritos que se pudieran extraer del horno;
- al menos una vez al año, solicitar una revisión general del horno por parte de un técnico autorizado.

Limpieza de la cámara de cocción

Al final del día, y con la cámara a una temperatura no superior a 50-60 °C proceda a la limpieza mediante este proceso:

- Desmontar los soportes de fuentes, evitando chocar con los bulbos, para limpiarlos de forma separada;
- Rocíar en interior de la cámara con un detergente desengrasante apto para uso alimentario.
- Cerrar la puerta para permitir que el detergente actúe, esperar entre 15 y 20 minutos.
- Limpiar el interior de cámara con un paño húmedo.
- Iniciar un ciclo de horneado a 150 °C para que la cámara de cocción se seque.

3.4 - Consejos de cocción

En la siguiente tabla se encuentran las indicaciones más importantes para la cocción de algunos de los principales platos.

Los tiempos de cocción recomendados en este diagrama son indicativos.

| Preparación | °C | minutos | Peso (Kg) |
|------------------------|---------|---------|-----------|
| Primeros platos | | | |
| Lasaña al horno | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Pasta al horno | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Arroz a la Criolla | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Piza | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Carnes | | | |
| Asado de buey | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Asado de ternero | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Asado de novillo | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Asado de cerdo | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Roast-Beef | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Asado de cordero | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Pollo asado | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Pato asado | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Ganso asado | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Pavo asado | 160-170 | 160-240 | ~5 |
| Conejo asado | 160-170 | 80-100 | ~2 |
| Liebre asada | 170-180 | 30-50 | ~2 |

| Preparación | °C | minutos | Peso (Kg) |
|----------------------------|---------|---------|-----------|
| Pescado | 160-180 | -- | |
| Dulces (repostería) | | | |
| Tarta de fruta | 180-200 | 40-50 | |
| Roscón | 160-180 | 35-45 | |
| Tarta Margarita | 200-220 | 40-45 | |
| Bizcocho para tarta | 200-230 | 25-35 | |
| Uva machacada | 230-250 | 30-40 | |
| Pan de leche | 170-180 | 40-60 | |
| Strudel | 160 | 25-35 | |
| Pasteles | 180-200 | 20-30 | |
| Buñuelos de manzana | 180-200 | 18-25 | |
| Budín de bizcochos | 170-180 | 30-40 | |
| Bizcochos | 150-180 | 50-60 | |
| Tostadas | 230-250 | 7 | |
| Pan | 200-220 | 40 | |

Para asegurar una buena cocción, se aconseja precalentar el horno durante unos 12-15 minutos aproximadamente.

1 - INTRODUCTION

We thank you for the trust you granted us when you purchased our product and advise you to carefully read this guide before using the ovens.

This document contains all the information you need for the correct use and maintenance of the oven.

The purpose of this guide is to allow the user, most of all the direct user, to take all the measures and prepare all the equipment and the necessary materials for a safe and long-lasting use of the oven.

This guide must be consigned to the person in charge of its use who shall keep it in a suitable place, in order to make it available for consultation and for the ordinary maintenance of the oven. In case the oven is resold, the guide must be consigned together with it.

This guide is also intended to be used by the technician when performing commissioning and extraordinary maintenance operations.

The intended use and available configurations of the machines are the only ones approved by the producer; do not attempt to use the machines in a way which would not comply with the indications supplied by the producer.

The intended use indicated is only valid for machines having full structural, mechanical and system efficiency.

The producer refuses to accept any liability deriving from improper use or use by untrained personnel, from 'do-it-yourself' changes or repairs performed by unauthorized personnel and from use of non-original spare parts or non-specific for the oven model.

1.1 Reference guide

Also please pay attention to the text in **bold**, with LARGER or underlined fonts, because they refer to particularly important information or operations.

The guide must be kept until the final disposal of the machine in an adequate place, making sure it is always available for consultation in its best conservation state. In case of loss or deterioration, the substitute document will have to be requested directly to the producer or the reseller.

1.2 General remarks

Carefully read the instructions contained in this guide in order to get to know the things to watch out for when performing:

- the installation of the oven;
- its maintenance;
- its best use.

These machines will have to be exclusively destined to the use for which they have been expressly designed and that is for cooking or heating food; any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

The oven is intended for professional use and must be used by qualified personnel.

Before exiting the premises of the producer, these machines were tested and calibrated by expert specialized personnel in order to guarantee the best operation results.

The installation and/or all repairs or calibration that might become necessary must be performed with maximum diligence and attention by qualified personnel.

For this reason we advise you to always contact the Dealer who sold you your machine and make sure you specify the issue, the **model** and the **serial number** of your oven.

In case of repair and/or replacement of components, extraordinary maintenance, fault or malfunction, contact only authorized personnel indicated by the producer since only they have the necessary professional qualifications.

Only use original spare parts.

Before the installation, make sure the power and water distribution values are compatible with the values indicated in the technical data tag.

The electrical safety of the oven is ensured by means of a connection to an efficient grounding system (it is reminded that it must be periodically inspected) and it complies with the National and local regulations in force.

The operation and supervision of the oven during its use must be entrusted only to specifically trained people.

Avoid installing the oven next to heat sources such as: deep fryers, open fires, etc.

Do not obstruct the exhaust openings for any reason, do not prevent the dispersion of heat and do not obstruct the steam exhaust of the oven.

Ask the installer for instructions for the correct use of water softener/decalcifier.

(Warning: a flawed procedure of regeneration of the resins may cause corrosion of the equipment).

Before starting it for the first time it is necessary to perform thorough cleaning of the oven:

- externally it must be cleaned only with a wet piece of cloth;
- the inside of the cooking chamber must be cleaned with water;
- under no circumstances can wire wool be used to clean the oven.

Failure to observe these fundamental rules may compromise the safety of the oven and therefore cause damage to the user.

The producer company declines all responsibilities in case of failure to observe the norms contained in this guide, both by the user and the technician in charge with the installation and no potential incident or damage caused by such non compliance can be attributed to it.

The producer declines all responsibility for potential inaccuracies contained in this manual caused by transcript or printing errors. Furthermore it reserves the right to make the product changes it considers useful or necessary, without compromising the essential

characteristics of the product.

1.3 Technical characteristics

| Oven model | BO-446 | BO-464 |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensions HxWxL | 640 x 600 x 640 mm | 650 x 720 x 780 mm |
| Electric power | 3,4 kW | 6,9 kW |
| Power source | 230 V ~ 50/60 Hz | 380 V ~ 50/60 Hz |
| Type of electric cables | H05RN-F 3x1,5 mm ² | H05RN-F 3x1,5 mm ² |
| Weight | 46 kg | 71 kg |
| Number of trays | 4 | 4 |
| Number of fans | 1 | 2 |
| Positioning | On counter-top or on rack | On counter-top or on rack |
| Water intake | 3/4" | 3/4" |
| Water pressure | 200÷300 kPa (2÷3 bar) | 200÷300 kPa (2÷3 bar) |
| Water hardness | 7-11 °F | 7-11 °F |
| Insulation class | I | I |
| IP degree of protection | IPX1 | IPX1 |
| Control panel | Electromechanical Digital | Electromechanical Digital |

1.4 - Handling, transportation and unloading

The packaging of the oven is produced by the company in compliance with the stipulated agreements or, however, depending on the Country of destination or the transportation means used.

After the installation, the packaging may be used again or disposed of in accordance with the regulations in force in the Country of the buyer.

The ovens must be transported in their packaging close to the installation place.

For all the lifting and handling operations of the oven or of its autonomously transported components, please refer to specialized personnel.

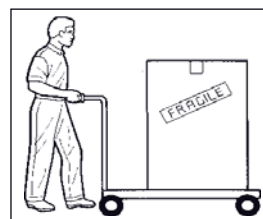


Fig.1

The material that is shipped is accurately controlled before being delivered to the shipping agent. Upon reception of the oven, make sure that it hasn't been damaged during transport or that the packaging has not been tampered with and there has been no consequent removal of components from the inside.

In case of detection of damages or missing parts inform the carrier and the producer immediately producing photographic documentation.

You are advised to check whether the supply corresponds to the specifications of the order. You are advised not to trail or tilt the oven for any reason.

The oven must be lifted perpendicularly to the floor, moved horizontally, placed perpendicularly to the floor.

1.5 - Compliance with the standards

and directives

• The ovens comply with the safety provisions and requirements indicated in the following European Directives and their associated specific norms:

- European Machinery Directive **2006/42/EC** as amended
- European Low Voltage Directive **2006/95/EC** as amended (standard **EN 60335-1** and **EN 60335-2**)
- Electromagnetic Compatibility Directive **2004/108/EC** as amended (standard **EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366**, **EN 61000-4**)

Following the conformity with the above-mentioned standards, the producer declares that his products comply with the European legislation in force and therefore are provided with the appropriate marking that allows their sale in the European states.

Furthermore the noise emission of the functional components does not exceed **70 dB (A)**.

2 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND MAINTENANCE

2.1 Place of installation and placement

CAUTION

The installation and ordinary or extraordinary maintenance of the oven must be performed exclusively by authorized technicians or, however, by qualified personnel in compliance with the safety regulations and/or local provisions in force.

FOR THE EXECUTION OF THESE OPERATIONS IT IS INDISPENSABLE TO BE IN POSSESSION OF ALL THE NECESSARY MEASUREMENT TOOLS IN PERFECT WORKING EFFICIENCY AND PERIODICALLY CALIBRATED (see Paragraph 1.3).

The producer declines all responsibility in case of failure to observe these obligations.

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

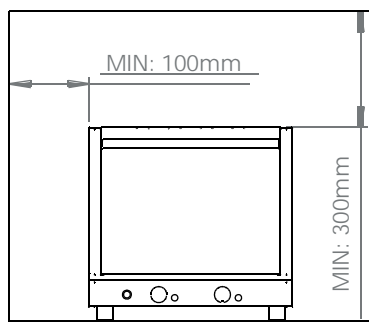
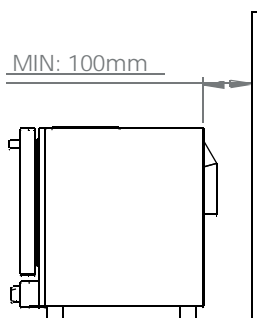


Fig. 2

2.2 Power and water supply connection

Connection to power grid

The connection to the power supply grid must be performed in accordance with the international, national and local regulations in force.

Make sure, before connecting the oven, that the voltage and frequency of the grid correspond to the values indicated on the technical data tag of the oven (**figure 3**) placed on the backside of the oven.

It is reminded that a variation of the maximum voltage of $\pm 10\%$ is admitted.



Fig. 3

The oven must be permanently connected to the power grid with a cable no less than H05RN-F type (heavy duty poly-chloroprene rubber) or higher with the section of the leading wires based on the maximum charge absorbed (see paragraph 1.3).

Between the oven and the power grid there must be a general omnipolar switch with a contact distance of at least 3mm, with a capacity close to the load and equipped with the appropriate protection devices.

It is necessary to provide the appropriate automatic differential protection devices, able to guarantee protection against direct and indirect contact with the live parts and the ground fault currents in accordance with the applicable Regulations; the maximum leakage current admitted is of 1 mA/kW.

This switch must be installed in the permanent electrical system of the room where the oven is installed and in close proximity to the oven itself so that operators have easy access to it.

For the dimensions of the power supply line, of the general switch and the cable refer to the data given in the technical data table (see paragraph 1.3).

In order to connect or replace the power supply cable to the terminal box of the oven proceed as follows:

1) Connect the terminal box placed on the backside of the oven to the wires of the electric cable, as indicated in the illustrated electrical diagram. Make sure the yellow/green grounding wire is

longer than the others (phase and neutral) of about 3 cms so that in case of pulling it is going to be the last one to break loose guaranteeing the security of the protection against electric shock.

2) Block the cable and close the lid of the terminal box.

Grounding

The oven must be connected to an efficient grounding system.

The yellow/green wire of the supply cable must be secured in the clamp marked with the grounding symbol



The oven must be included in an equipotential system the connection of which will have to be performed with a cable having a minimum section of 10 mm² connected to the clamp marked with the symbol placed on the backside of the oven.



Connection to water supply grid

Connect the water supply tube to the 3/4" connection piece of the oven (**X- Fig. 4**).

The supply pressure admitted is minimum 200 kPa, maximum 300 kPa.

2.3 - Safety devices

The oven is equipped with the following protection and safety devices:

- Cabinet safety thermostat (if present): in case of overheating of the cooking cabinet, it intervenes by cutting off the chamber heating.

The safety thermostat (**F1 - Fig. 5**) may be reactivated only in manual by pressing the red button after having removed the front panel in order to reach the component. Before executing the operation make sure you have disconnected the power supply.

- Door switch that interrupts the operation of the oven when the door is opened: both the heating system and the cabinet ventilation fan motor.

- Protection grilles preventing access to the moving parts of the cooking cabinet.

CAUTION!

All potential reactivation operations must be performed by specialized technical personnel after the elimination of the causes of interruption.

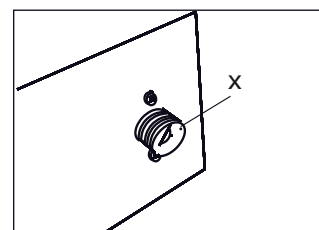


Fig. 4

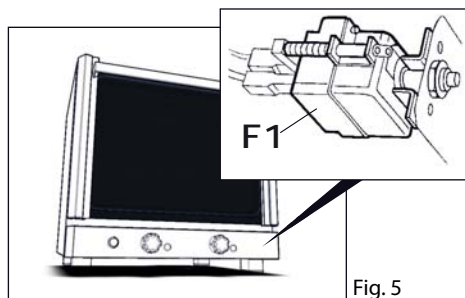


Fig. 5

2.4 - Diagnosis of certain faults

| Type of fault | Possible causes |
|---|---|
| The heating of the cooking chamber does not start. | <ul style="list-style-type: none"> • Incorrect temperature setting. • Intervention, if present, of the safety thermostat (F1) • Control thermostat is faulty. • Resistor meter (if present) is faulty. • Wires of cable to the resistors are disconnected. • Door is not properly closed. |
| The thermostatic control of temperature is not correct. | <ul style="list-style-type: none"> • Control thermostat is faulty. • Bulb of the thermostat is faulty or off socket. |
| The ventilation fan motor does not work. | <ul style="list-style-type: none"> • Cable wires are disconnected. • Capacitor is faulty. • Foreign body blocking the fan. • Door is not properly closed. |
| The humidification function is incorrect (insufficient or excessive). | <ul style="list-style-type: none"> • The water supply from the water grid is not correct. • The solenoid valve is faulty. • The pressure reducer is obstructed. |

2.5 Substitution of certain components

CAUTION!

The substitution and regulation of components are operations of extraordinary maintenance and therefore they must be performed by an authorized technician.

Before starting any repair or maintenance action the general switch must be disconnected in order to cut off the power supply to the oven.

Close the water supply faucets.

Removal of door

The hinges (A) are equipped with two mobile staples (B) that clasped to the sections of the hinges (C), when the door is completely open, block them.

The door is lifted towards the outside carrying out then the two movements described (Fig. 6); in order to perform these actions hold the sides of the door close to the hinges.

To reassemble the door, insert the hinges in their specially devised slots.

Before closing the door remember to remove the two mobile staples (B) that were used to cla-

sp the 2 hinges.

Oven lamp

Unscrew the protection cap (A - Fig. 7) protruding inside the oven and then reach the light bulb. After having replaced the light bulb, re-assemble the protection cap (A).

Heating element

The resistor is removed by unscrewing, from inside the chamber, the screws that block it; the electrical connections are accessible from behind once the back panel is removed.

Oven fan

Once the back panel of the oven is removed, from inside the oven, remove the pan support and the fan protection. Unscrew the central nut, if needed also unscrew the lateral screws fixing it on the crank shaft, which sets the fan loose. Pull the fan out and unscrew the screws of the motor flange.

Gasket

Manually extract the gasket from its position and replace it with the new one without using tools.

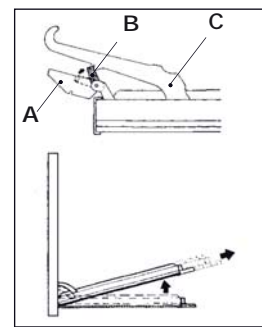


Fig. 6

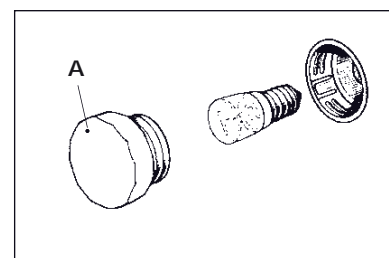


Fig. 7

3 - INSTRUCTIONS FOR USE

3.1 Preliminary remarks

- The machine is intended for professional use and must be used by trained personnel.
- The oven must be used exclusively to cook food; any other use is to be considered improper.

It is strictly forbidden to wash the cooking chamber or the door glasses with jets of cold water when their temperature is still above 70 °C.

- The installation and all the extraordinary maintenance operations must be performed only by authorized personnel possessing the necessary professional qualifications.

It is advisable to have the oven checked on pre-

cise due dates.

For repairs only contact the authorized Service Centers and ask for use of original spare parts.

- In case of fault or malfunction, disconnect the general power supply switch and close the water supply faucets placed upstream the machine.

Contact the authorized Service Centers for repair.

The end user is bound to the sole ordinary maintenance of the oven, i.e. the control of the general efficiency of the oven and its daily cleaning.

Failure to observe these obligations causes disavowal of all liability of the producer.

- Read carefully this guide because it contains important information and indications related to the installation, use and maintenance safety. Keep it in a safe place for further reference.
- Before starting the oven you must thoroughly clean the surfaces that may come into contact with food.
- The parts marked with the following symbol reach high temperatures.

Be cautious and possibly use protection gloves.



Fig. 8

3.2 Control panel and instructions in brief

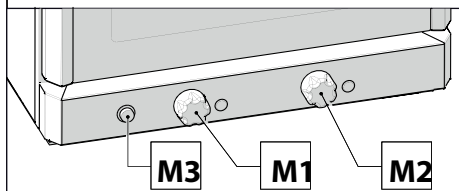


Fig. 9

M1 Cooking timer control knob

M2 Thermostat knob

M3 Steam button (humidification)

Turning the oven on and off

After having supplied power from the grid switch, the oven is turned on by rotating the knob (M2) which turns on the light in the cooking cabinet and the control light.

Opening the door while the oven is working is equivalent to the control knob; however, when the door is closed again the oven restarts automatically.

Adjusting the cooking temperature

The (M2) knob allows you to set the desired cooking temperature.

Adjusting the cooking time

The (M1) knob allows you to set the necessary time for your cooking.

The rotation of the knob starts the cooking cycle and activates the rotation of the fan.

Anticlockwise rotation () allows continuous operation.

Clockwise rotation allows you to set the desired

cooking time up to a maximum time of 60 minutes.

At the end of the cooking the (M1) Timer goes back to zero, turns off the oven and the bell signals the end of cooking cycle.

3.3 Cleaning and maintenance of the oven

The ovens must be cleaned daily in order to guarantee their best functionality, hygiene and performance. In case of fault, do not attempt to solve the problem. Please contact the technical service center that will take care of resolving the faults. Do not try to disassemble the machine; all interventions must be carried out by specialized personnel.

For ordinary cleaning, perform the following operations observing the instructions:

- before cleaning the oven, disconnect the power supply, turn off the cold water faucet and let the oven cool down;
- proceed with daily cleaning of the stainless steel parts with lukewarm water and soap or appropriate detergents, rinsing carefully and

drying thoroughly. Do not use detergents which contain chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc.) and avoid cleaning the stainless steel surfaces with wire wool, brushes or scrapers.

- do not let food stagnate (above all acidic food such as salt, vinegar, lemon ...) on the STAINLESS STEEL parts because they might deteriorate;
- do not wash the machine on the outside with direct water bursts because if water goes in it could limit the safety of the machine; only use a wet cloth and then dry the surfaces, eliminate potential dust residues or traces of protection of process oil;
- do not use corrosive substances (for instance muriatic acid) to clean the oven support counter that might accidentally damage the lower parts of the machine;
- it is recommended to use gloves for protection against the high temperatures when handling trays or grids when extracted from the oven;
- ask, at least once a year, for the intervention of an authorized technician for a general inspection of the oven.

Cleaning the cooking chamber

At the end of the day and with the temperature

of the chamber not exceeding 50-60 °C start cleaning as follows:

- Remove the tray supports, being cautious not to hit the light bulbs, in order to clean them separately;
- Spray a degreasing detergent adequate for food use inside the chamber.
- Close the door and, in order to let the detergent act, wait for 15-20 minutes
- Clean the inside of the cabinet using a wet cloth.
- Start a cooking cycle at 150 °C in order to dry off the cooking chamber.

3.4 - Cooking Advice

The following table contains the most important indications for cooking some of the main dishes.

The cooking times recommended in this table are approximate.

| Preparation | °C | minutes | Weight (Kg) |
|--------------------|---------|---------|-------------|
| Starters | | | |
| Oven baked lasagna | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Oven baked pasta | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Creole rice | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Pizza | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Meat | | | |
| Roast beef | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Roast veal | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Roasted steer | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Roast pork | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Roast-Beef | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Roast lamb | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Roast chicken | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Roast duck | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Roast goose | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Roast turkey | 160-170 | 160-240 | ~5 |
| Roast rabbit | 160-170 | 80-100 | ~2 |
| Roasted hare | 170-180 | 30-50 | ~2 |

| Preparation | °C | minutes | Weight (Kg) |
|------------------------|---------|---------|-------------|
| Fish | 160-180 | -- | |
| Sweets (pastry) | | | |
| Fruitcake | 180-200 | 40-50 | |
| Ciambella cake | 160-180 | 35-45 | |
| Tea cake | 200-220 | 40-45 | |
| Sponge cake | 200-230 | 25-35 | |
| Grape pie | 230-250 | 30-40 | |
| Croissants | 170-180 | 40-60 | |
| Strudel | 160 | 25-35 | |
| Sweet cakes (small) | 180-200 | 20-30 | |
| Apple fritters | 180-200 | 18-25 | |
| Savoyard pudding | 170-180 | 30-40 | |
| Savoy Biscuits | 150-180 | 50-60 | |
| Toast | 230-250 | 7 | |
| Bread | 200-220 | 40 | |

To ensure proper cooking it is recommended to preheat the oven for approximately 12-15 minutes.

1 - EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen, das Sie mit dem Kauf eines unserer Produkte bewiesen haben und wir empfehlen Ihnen vor der Inbetriebnahme des Backofens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen.

Diese Veröffentlichung enthält alle notwendigen Informationen für die richtige Anwendung und Wartung des Backofens.

Der Zweck dieser Bedienungsanleitung ist es den Benutzern, vor allem den Endverbrauchern zu ermöglichen, jede Maßnahme zu ergreifen und alle notwendigen Mittel, Personal und Materialien, die für den sicheren und langen Betrieb erforderlich sind, bereitzustellen. Diese Bedienungsanleitung ist der Person auszuhandigen, die das Gerät bedient und sich um die Aufstellung an einem entsprechenden Ort, sowie um die Inspektions- und Wartungsarbeiten kümmert. Wenn der Backofen weiterverkauft werden sollte, so ist die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Ofen auszuhandigen. Dieses Handbuch wendet sich auch an den Installateur der den Backofen in Betrieb nimmt und ihn wartet.

Die Festlegung des Verwendungszwecks und die vorgesehenen Konfigurationen des Gerätes sind einzig dem Hersteller vorbehalten; versuchen Sie nicht das Gerät entgegen den Anweisungen zu verwenden.

Der angegebene Verwendungszweck gilt nur für Geräte mit voller struktureller und mechanischer Funktionsweise.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch ungeschultes Personal, durch Veränderungen und/oder durch Reparaturen, die selbst oder von nicht autorisierte Personen und unter Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original oder nicht für das Backofen-Modell geeignet sind durchgeführt werden, entstehen.

1.1 Gebrauchsleitfaden

Legen Sie besonderes Augenmerk auf Texte, die fett, in GROSSBUCHSTABEN oder unterstrichen sind, weil sie sich auf Aktionen oder Informationen von besonderer Bedeutung beziehen.

Die Bedienungsanleitung muss bis zur endgültigen Entsorgung des Gerätes an geeigneter Stelle aufbewahrt werden, so dass sie stets in bestem Zustand für eine Konsultation zur Verfügung ist. Im Falle von Verlust oder Beschädigung muss direkt beim Hersteller oder Händler ein Ersatz angefordert werden.

1.2 Allgemeine Informationen

• Lesen Sie die Hinweise in dieser Betriebsanleitung, um die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen des Geräts zu kennen in Bezug auf:

- Die Installation des Backofens;
- Die Wartung;
- Die beste Verwendung.

• Das Gerät darf nur für den Zweck, für das es gemacht ist verwendet werden, das heißt für das Kochen, Backen oder Erwärmen von Speisen; jede andere Verwendung ist unsachgemäß und

daher gefährlich.

• Das Gerät ist für den professionellen Einsatz gedacht und sollte nur von qualifiziertem Personal verwendet werden.

• Das Gerät wird, bevor es das Werk verlässt, von erfahrenen und qualifizierten Mitarbeitern getestet, um die besten Ergebnisse zu gewährleisten.

• Die Installation und/oder Reparatur oder Einstellungen, die später erforderlich sein können, müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen sich immer an den Händler zu wenden, bei dem Sie das Gerät gekauft haben unter Angabe des Problems, der **Modellnummer** und der **Seriennummer** Ihres Gerätes.

• Im Falle einer Reparatur und/oder Austauschs von Teilen, Wartung, Ausfall oder Fehlfunktion wenden Sie sich nur an autorisiertes Personal des Herstellers, das über die notwendigen Fachkenntnisse verfügt.

• Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

• Vor der Installation prüfen Sie, ob die Strom- und Wasserwerte mit denen auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmen.

• Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein effizientes Erdungssystem (bitte beachten Sie, dass dies regelmäßig überprüft werden muss) angeschlossen wird, welches mit den nationalen und lokalen Vorschriften übereinstimmt.

• Der Einsatz und die Überwachung des Gerätes während der Anwendung sollte nur speziell geschulten Personen anvertraut werden.

• Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von Wärmequellen wie Friteusen, offenen Kaminen, etc. auf.

• Das Gerät so aufstellen, dass die Lüftungsoffnungen nicht verdeckt oder blockiert sind, so dass die Wärme und der Abdampf aus dem Gerät entweichen können.

• Fordern Sie beim Hersteller die Bedienungsanleitung für die ordnungsgemäße Verwendung eines Wasserenthärterers / Wasserweichmachers an. (**Achtung: ein nicht korrektes Verfahren zur Regeneration von Harzen kann Korrosion im Gerät verursachen**).

• Vor dem ersten Einschalten des Geräts müssen Sie es gründlich reinigen:

- Außen wird es nur mit einem feuchten Tuch gereinigt;
- Der Garraum wird mit Wasser gereinigt;
- In jedem Fall sollte keine Stahlwolle oder scheuernde Mittel zur Reinigung des Geräts verwendet werden.

Die Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und dem Benutzer Schaden zufügen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung im Falle von Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln, sowohl seitens des Benutzers, als

auch des Technikers, der die Installation vornimmt, und von Unfällen oder Schäden, die dadurch verursacht werden ab.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Ungenauigkeiten in dieser Bedienungsanleitung durch Übersetzungsfehler oder Druckfehler ab.

Wir behalten uns außerdem das Recht vor angemessene oder notwendige Produktänderungen vorzunehmen, ohne die grundlegenden Funktionen zu beeinträchtigen.

1.3 Technische Daten

| Ofenmodell | BO-443 | BO-464 |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Abmessungen HXTXB | 640 x 600 x 640 mm | 650 x 720 x 780 mm |
| Elektrische Leistung | 3,4 kW | 6,9 kW |
| Stromversorgung | 230 V ~ 50/60 Hz | 380 V ~ 50/60 Hz |
| Art des elektrischen Kabels | H05RN-F 3x1,5 mm ² | H05RN-F 3x1,5 mm ² |
| Leergewicht | 46 kg | 71 kg |
| Nr. der Bleche | 4 | 4 |
| Nr. der Gebläse | 1 | 2 |
| Positionierung | Auf einem Tisch oder stehend | Auf einem Tisch oder stehend |
| Wasserzulauf | 3/4" | 3/4" |
| Wasserdruck | 200÷300 kPa (2÷3 bar) | 200÷300 kPa (2÷3 bar) |
| Wasserhärte | 7-11 °F | 7-11 °F |
| Schutzklasse | I | I |
| Schutzart IP | IPX1 | IPX1 |
| Bedienfeld | Elektromechanisch Digital | Elektromechanisch Digital |

1.4 - Handling, Transport und Abladen

Die Verpackung des Geräts wird von einem Unternehmen realisiert, das die unterzeichneten Vereinbarungen, nach und nach, oder zumindest die des Ziellands oder der Beförderungsmittel einhält.

Nach der Installation kann die Verpackung wiederverwendet oder gemäß den geltenden Vorschriften im Land des Käufers entsorgt werden. Das Gerät muss komplett verpackt zum Ort der Installation transportiert werden.

Für alle Hebe- und Handhabungsarbeiten des Geräts oder separater Teile nehmen Sie Fachpersonal zu Hilfe.

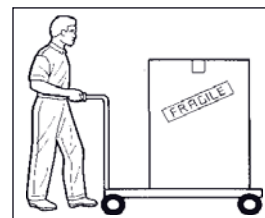


Abb. 1

Das gelieferte Material wird vor der Auslieferung an den Kurier sorgfältig überprüft. Bei der Anlieferung des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass es während des Transports nicht beschädigt oder dass die Verpackung nicht manipuliert wurde und enthaltene Teile entfernt wurden. Bei Schäden oder fehlenden Teile bitte unverzüglich den Kurier und den Hersteller informieren und ihnen Bilder zukommen lassen.

Bitte prüfen Sie, ob auch das von Ihnen bestellte Gerät geliefert worden ist. Es wird empfohlen das Gerät nie über den Boden zu ziehen und es aus keinem Grund zu kippen. Das Gerät sollte sen-

kreht über dem Boden angehoben werden und auch senkrecht zum Boden aufgestellt werden.

1.5 - Übereinstimmung mit Normen und Richtlinien

• Das Gerät hält alle Sicherheitsvorschriften und Sicherheitsanforderungen, die den folgenden europäischen Richtlinien und ihren spezifischen Regeln zugeordnet sind, ein:

- Richtlinie **2006/42/EG** und folgende Aktualisierungen
- Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EG** und folgende Aktualisierungen (nach **EN 60335-1** und **EN 60335-2**)
- Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/EG** und folgende Aktualisierungen (Normen **EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366**, **EN 61000-4**).

Aufgrund dieser Übereinstimmung erklärt der Hersteller, dass seine Produkte mit der geltenden europäischen Gesetzgebung übereinstimmen und sie daher mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, die die Vermarktung in den europäischen Ländern ermöglicht. Weiterhin haben die funktionalen Komponenten des Geräts einen Umgebungslärm von nicht mehr als **70 dB (A)**.

2 - HINWEISE ZUR INSTALLATION UND WARTUNG

2.1 Ort der Installation und Positionierung

HINWEIS

Die Installation sowie die normale und außerordentliche Wartung des Geräts dürfen ausschließlich durch befugte oder dazu ausgebildete Mitarbeiter in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften und/oder den lokalen Bestimmungen erfolgen.

FÜR DIE AUSFÜHRUNG DIESER MASSNAHMEN IST ES UNERLÄSSLICH WIRKSAME MESSEGERÄTE MIT PERIODISCHER EICHUNG ZU HILFE ZU NEHMEN (siehe Punkt 1.3).

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall der Nicht-Einhaltung dieser Verpflichtung ab.

Ein Mindestabstand von 300 mm zur Decke muss garantiert sein, wenn das Gerät aus brennbaren oder thermisch nicht getrennten Materialien besteht.

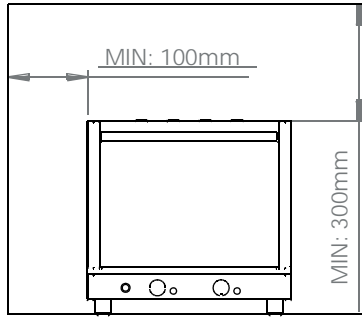
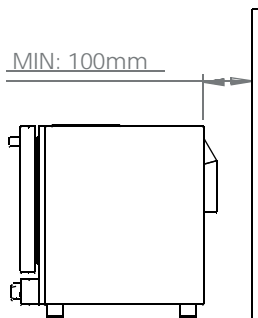


Abb. 2

2.2 Anschluss von Elektrik und Wasser

Verbindung mit dem Stromnetz

Der Anschluss an das Stromnetz muss nach den aktuellen internationalen, nationalen und lokalen Standards erfolgen.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes müssen Sie prüfen, ob die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben auf dem Typenschild (**Abb. 3**), das sich an der Rückseite des Geräts befindet, übereinstimmen.

Denken Sie daran, dass eine maximale Spannungsschwankung von $\pm 10\%$ erlaubt ist.

| | | | | |
|-------|----------------------|-----|--------------------------|---|
| Cod. | <input type="text"/> | V | <input type="checkbox"/> | - |
| Mod. | <input type="text"/> | Hz | | |
| S. n° | <input type="text"/> | kW | | |
| | <input type="text"/> | kPa | | |

CE 

Das Gerät muss permanent mit einem Kabel nicht weniger als H05RN-F (aus schwerem Polychloroprenngummi) oder darüber mit einem Querschnitt der Leiterdrähte je nach absorbierter Höchstlast (siehe Punkt 1.3) mit dem Stromnetz verbunden sein.

Zwischen dem Gerät und der Netzversorgung muss ein Schutzschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm platziert werden, mit einem der Belastung angemessenen Durchfluss und mit einer geeigneten Schutzvorrichtung.

Erforderlich sind ebenso automatische Differentialschutzgeräte mit hoher Empfindlichkeit, die in der Lage sind vor direkten und indirekten Kontakt mit spannungsführenden Teilen, sowie vor Fehlerströme zur Erdung nach bestehenden Normen zu schützen; die maximal erlaubte Stromdispersion liegt bei 1 mA/kW.

Dieser Schalter muss in der dauerhaften elektrischen Anlage der lokalen Installation und in der unmittelbaren Umgebung des Geräts mit einfachem Zugang für die Betreiber installiert werden.

Für die Dimensionierung der Stromleitung, des Generalschutzschalters und des Kabels sehen Sie bitte in der Tabelle der technischen Daten nach (siehe Punkt 1.3).

Um den Anschluss oder den Austausch des Netzkabels an der Klemmleiste des Geräts auszuführen gehen Sie wie folgt vor:

1) Schließen Sie die Adern des Stromkabels an die Klemmleiste auf der Rückseite des Geräts, wie im nebenstehenden Schaltplan aufgezeigt, an.

Stellen Sie sicher, dass die grün/gelbe Ader der Masse um ca. 3 cm länger ist als die Adern der anderen (Phase und Neutralleiter), so dass im Falle eines Zugs diese die letzte ist, der sich löst und so gegen elektrischen Schlag schützt.

2) Sichern Sie das Kabel und schließen Sie die Klemmenabdeckung.

Erdung

Das Gerät muss mit einem effizienten Erdungssystem verbunden sein. Die grün/gelbe Ader des Stromversorgungskabels muss an der Leistungsklemme, die mit dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist, befestigt werden.



Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden; die Verbindung erfolgt dabei über einen Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 10 mm², der mit der Klemme mit dem folgenden Symbol auf der Geräterückseite verbunden ist.



Wasseranschluss

Die Wasserleitung (**X- Abb. 4**) an den 3/4" Anschluss des Geräts anschließen.

Der zulässige Versorgungsdruck liegt bei zwischen 200 kPa und 300 kPa.

2.3 - Sicherheitsvorrichtungen

Der Backofen verfügt über folgende Schutz- und Sicherheitseinrichtungen:

• Sicherheitsthermostat im Gar-/Backraum (falls vorhanden), das bei Überhitzung des Gar-/Backraums den Heizbetrieb reguliert bzw. einstellt.

Der Sicherheitsthermostat (**F1 - Abb. 5**) kann nur manuell, durch Drücken der roten Taste, die sich hinter dem Frontpanel befindet und wozu dieses entfernt werden muss, wieder in Funktion gesetzt werden. Vor der Durchführung dieser Maßnahme muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

• Türunterbrechungsschalter, der bei Öffnung der Tür den Betrieb des Gerätes unterbricht: Heizsystem und Gebläsemotor deaktivieren sich.

• Schutzvorrichtungen, die den Zugang zu den beweglichen Teilen des Gar-/Backraums verhindern.

HINWEIS!

Mögliche Wiederherstellungsmaßnahmen müssen von spezialisierten Fachkräften nach der Beseitigung der Ursachen der Unterbrechung durchgeführt werden.

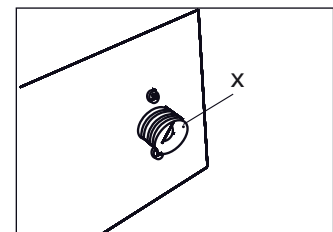


Abb. 4

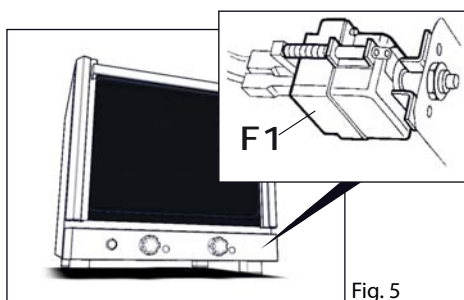


Fig. 5

2.4 - Analyse einiger Fehler

| Art des Fehlers | Mögliche Ursache |
|--|---|
| Die Heizung des Garraums ist nicht aktiviert. | <ul style="list-style-type: none"> Das Thermostat funktioniert nicht richtig. Maßnahme beim, falls vorhanden, Sicherheitsthermostat (F1). Regulierthermostat ist defekt. Heizwiderstand (falls vorhanden) ist defekt. Adern der Heizwiderstände haben sich gelöst. Tür ist nicht richtig geschlossen. |
| Das Thermostat funktioniert nicht richtig. | <ul style="list-style-type: none"> Regulierthermostat ist defekt Thermostatfühler ist defekt oder hat sich gelöst. |
| Der Gebläsemotor funktioniert nicht. | <ul style="list-style-type: none"> Elektrische Adern haben sich gelöst. Fehlerhafter Kondensator. Fremdkörper blockiert das Gebläse. Tür ist nicht richtig geschlossen. |
| Die Beschwadung funktioniert nicht (zu gering oder zu viel). | <ul style="list-style-type: none"> Wasserzufuhr ist nicht korrekt. Das Magnetventil ist defekt. Der Druckregler ist verstopft. |

2.5 Austausch bestimmter Komponenten

HINWEIS!

Der Austausch von Komponenten und ihre Einstellung sind außer-planmäßige Wartungsarbeiten, die von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden müssen. Bevor mit irgendwelchen Reparatur- oder Wartungsarbeiten begonnen wird muss der Stromstecker gezogen werden, so dass die Stromversorgung des Gerätes unterbrochen ist. Darüber hinaus sind auch die Wasserzufuhrventile zu schließen.

Montage und Demontage der Tür

Die Scharniere (A) sind mit zwei beweglichen Stiften (B) versehen, die im Bereich der Scharniere (C) eingehängt werden wenn die Tür vollständig geöffnet ist und diese dann blockieren.

Die Tür nach außen hin anheben, indem man die beiden Bewegungen (Abb. 6), ausführt; dabei greifen Sie die Tür in der Nähe der Scharniere.

Zum Wiederanbringen der Türe führen Sie die Scharniere in die Nuten ein.

Vergessen Sie vor dem Schließen der Tür nicht die beiden beweglichen Stifte (B), die verwendet wurden, um die beiden Scharniere zu befestigen, wieder zu entfernen.

Garraumbelichtung

Die im Inneren des Ofens herausragende Schutzkappe (A - Abb. 7) abschrauben. Nach dem Austausch des Leuchtmittels Schutzkappe (A) wieder anbringen.

Elektrischer Heizwiderstand

Der Heizwiderstand wird durch Lösen der Schrauben in der Innenseite des Gar-/Backraums, die ihn fixieren, entfernt; die elektrischen Anschlüsse sind von der Rückseite her zugänglich, dazu ist die Rückwand abzunehmen.

Ofengebläse

Die Rückseite des Ofens im Garraum, die Laufschiene und die Gebläsehaube entfernen. Die Zentralmutter, möglicherweise auch die seitlichen Schrauben auf der Motorwelle lösen. Ziehen Sie diese heraus und lösen Sie die Schrauben der Motorflansch.

Dichtung

Ziehen Sie die Dichtung ohne Verwendung von Werkzeugen von Hand aus ihrem Sitz und ersetzen Sie sie durch eine neue.

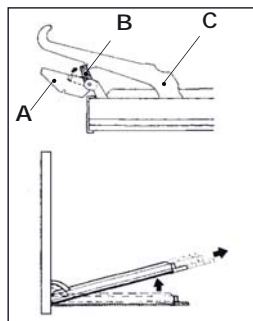


Abb. 6

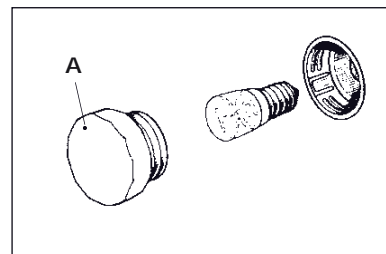


Abb. 7

3 - BEDIENUNG

3.1 Vorbemerkungen

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz konzipiert und sollte von geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Garen und Backen von Speisen zu verwenden, jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Es ist absolut verboten den Garraum oder

die Glastür mit kaltem Wasser zu reinigen, wenn sie noch Temperaturen über 70 °C aufweisen.

- Die Installation und alle Maßnahmen der außerordentlichen Wartung sollte nur von autorisierten Personen durchgeführt, die über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen.

Es ist ratsam, den Ofen regelmäßig zu überprüfen.

Für Reparaturen wenden Sie sich nur ein autorisiertes Kundendienstzentrum und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

o Im Falle einer Fehlfunktion ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie die Wasserhähne des Wasserzulaufs am Gerät.

- Bitte wenden Sie sich für eine Reparatur nur an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. Der Benutzer kümmert sich um die routinemäßige Wartung des Ofens, d.h. er sorgt für die Gesamteffizienz des Ofens und die tägliche Reinigung.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise entbindet den Hersteller von seiner Haftung.

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, das es wichtige Informationen und Hinweise über die Sicherheit für die Installation, für den Gebrauch und für die Wartung enthält.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort für zukünftiges Nachschlagen auf.

- Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, ist es notwendig, die Oberflächen gründlich zu reinigen, das sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- Teile, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können heiß werden.

Achten Sie darauf und benutzen Sie gegebenenfalls Handschuhe.



Abb. 8

3.2 Bedienfeld und Anweisungen in Kürze

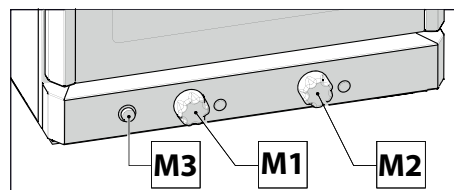


Abb. 9

M1 Garzeitregler

M2 Temperaturregler

M3 Feuchtigkeitsregler (Beschwadung)

An- und Ausschalten des Ofens

Nach dem Einstecken des Netzschalters schaltet sich der Ofen durch Drehen des Reglers (M2), der auch die Beleuchtung im Garraum und die Warnlampe einschaltet, an.

Das Öffnen der Tür während des Betriebs des Ofens entspricht dem Zurückdrehen des Einschaltreglers, wenn die Tür wieder geschlossen wird, startet das Gerät automatisch.

Einstellen der Gartemperatur

Mit dem Regler (M2) können Sie die gewünsch-

chte Gartemperatur einstellen.

Einstellen der Garzeit

Mit dem Garzeitreglers (**M1**) können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Mit dem Drehen des Reglers beginnt der Garzyklus und das Gebläse wird aktiviert. Das Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn () versetzt den Ofen in Dauerbetrieb.

Durch das Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn können Sie die gewünschte Garzeit bis maximal 60 Minuten einstellen.

Am Ende der Gar-/Backzeit stellt sich der Zeitregler (**M1**) auf die Null-position, schaltet den Ofen ab und teilt über einen Signalton das Ende der Garzeit mit.

3.3 Reinigung und Wartung des Ofens

Der Ofen muss täglich gereinigt werden, um die beste Funktionalität, Hygiene und Leistung zu gewährleisten. Bei Defekten versuchen Sie diese bitte nicht selbst zu lösen, sondern wenden sich bitte an den technischen Support, der die Fehlersuche und Fehlerbehebung übernimmt. Versuchen Sie nicht das Gerät zu zerlegen, diese Arbeit sollte nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Für die routinemäßige Reinigung führen Sie bitte folgende Aktionen unter Beachtung der Hinweise durch:

- Vor der Reinigung des Ofens ziehen Sie den Stromstecker, schalten die Wasserzufuhr ab und lassen den Ofen abkühlen;
- Reinigen Sie die Edelstahlteile täglich mit Wasser warmem Seifenwasser oder entsprechenden Reinigungsmitteln, spülen gründlich nach und trocken sie gut. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit Chlor (Bleichmittel, Salzsäure, etc.) und vermeiden Sie die Reinigung von Stahloberflächen mit Scheuerschwämme, Bürsten und Schaber.
- Lassen Sie auf den Edelstahlkomponenten keine Lebensmittel antrocknen (vor allem keine sauren Lebensmittel, wie Salz, Essig, Zitrone etc. ...), da diese die Oberfläche angreifen;
- Reinigen Sie das Gehäuse nicht mit direkten Wasserstrahlen, weil dabei Wasser eindringen und die Sicherheit des Ofens beeinträchtigen könnte; verwenden Sie nur ein feuchtes und dann ein trockenes Tuch, entfernen damit von den Oberflächen Staub oder Spuren von Schutzöl oder Verarbeitungsöl;
- Verwenden Sie keine ätzenden Stoffe (z. B. Salzsäure) zum Reinigen der Abstellfläche des Ofens, die versehentlich die unteren Teile des Ofens beschädigen könnten;
- Wir empfehlen beim Umgang mit den Blechen oder Wagen beim Herausnehmen aus dem

Ofen die Verwendung von Handschuhen zum Schutz gegen hohe Temperaturen;

- Mindestens einmal pro Jahr sollte ein Techniker den Ofen überholen.

Reinigung des Garraums

Am Ende des Tages und bei einer Raumtemperatur von nicht mehr als 50-60 °C reinigen Sie den Ofen wie folgt:

- Entfernen Sie die Blechhalter, vermeiden Sie es dabei an die Fühler zu stoßen und reinigen Sie diese getrennt.
- Verteilen Sie im Garraum ein spezielles für Lebensmittel geeignetes Spray-Fettlösungsmittel. o Schließen Sie die Tür und warten Sie 15-20 Minuten, so dass das Reinigungsmittel einwirken kann.
- Reinigen Sie das Innere des Garraums mit einem feuchten Tuch.
- Starten Sie ein Garzyklus bei 150 °C, um den Garraum zu trocknen.

3.4 - Tipps zum Garen

Die folgende Tabelle zeigt die wichtigsten Angaben für das Garen einiger Gerichte. Die Garzeiten in dieser Tabelle sind nur Richtzeiten.

| Speisen | °C | Minuten | Gewicht (Kg) |
|----------------------|---------|---------|--------------|
| Primi piatti | | | |
| Lasagne aus dem Ofen | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Pasta aus dem Ofen | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Reis alla Creola | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Pizza | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Fleisch | | | |
| Ochsenbraten | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Kalbsbraten | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Rinderbraten | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Schweinebraten | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Roast-Beef | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Lammbraten | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Brathähnchen | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Ente gebraten | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Gans gebraten | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Pute gebraten | 160-170 | 160-240 | ~5 |
| Kaninchen | 160-170 | 80-100 | ~2 |
| Hasenbraten | 170-180 | 30-50 | ~2 |

| Speisen | °C | Minuten | Gewicht (Kg) |
|-----------------------|---------|---------|--------------|
| Fisch | 160-180 | -- | |
| Backwaren | | | |
| Obstkuchen | 180-200 | 40-50 | |
| Ciambella | 160-180 | 35-45 | |
| Kuchen | 200-220 | 40-45 | |
| Biskuit | 200-230 | 25-35 | |
| Schiacciata | 230-250 | 30-40 | |
| Brioche | 170-180 | 40-60 | |
| Strudel | 160 | 25-35 | |
| Blätterteiggebäck | 180-200 | 20-30 | |
| Apfelpannkuchen | 180-200 | 18-25 | |
| Löffelbiskuit-Pudding | 170-180 | 30-40 | |
| Savoia Kekse | 150-180 | 50-60 | |
| Toast | 230-250 | 7 | |
| Brot | 200-220 | 40 | |

Um eine gute Zubereitung zu gewährleisten können Sie den Ofen 12-15 Minuten vorheizen.

1 - INTRODUCTION

En vous remerciant de nous avoir accordé votre confiance dans l'achat de nos produits, nous vous recommandons, avant de mettre les fours en fonction, de lire attentivement ce manuel.

Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte et la maintenance du four.

Le but du présent manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout l'utilisateur direct, de prendre toute les mesures et de prédisposer tous les moyens, les ressources humaines et les matériaux nécessaires pour un usage sûr et durable du four.

Ce manuel doit être remis à la personne préposée à son utilisation, qui pourvoira à sa conservation dans un lieu adéquat, afin de le rendre disponible pour la consultation et pour la maintenance ordinaire du four. Si le four est revendu, le livret doit être fourni avec celui-ci.

Ce manuel s'adresse aussi à l'installateur pour les opérations de mise en service et de maintenance extraordinaire.

La destination d'usage et les configurations prévues pour les machines sont les seules admises par le constructeur; ne pas tenter d'utiliser les machines en désaccord avec les indications fournies.

La destination d'usage indiquée est valide seulement pour des machines ayant leur structure, leur mécanique et leur installation en parfait état de marche.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de la part de personnel non formé, de modifications et / ou de réparations exécutées par soi-même ou par du personnel non autorisé et en utilisant des pièces détachées non originales ou non spécifiques pour le modèle de four en question.

1.1 Guide à la consultation

Faire très attention aux textes mis en évidence en caractère **gras**, en caractère plus GRAND ou souligné, car ils se réfèrent toutefois à des opérations ou à des informations d'une importance particulière.

Le manuel doit être conservé jusqu'à la mise au rebut finale de la machine dans un lieu adapté, afin qu'il soit toujours disponible pour la consultation dans le meilleur état de conservation possible.

En cas de perte ou de détérioration, la documentation substitutive devra être demandée directement à l'entreprise productrice ou au revendeur.

1.2 Avertissements de caractère général

• Lire attentivement les instructions contenues dans le présent livret pour connaître les précautions à prendre pour:

- l'installation du four;
- sa maintenance;
- son emploi optimal.

• Ces appareils devront être destinés uniquement à l'utilisation pour laquelle ils ont été expressément conçus, à savoir pour la cuisson ou le réchauffement de denrées alimentaires; tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

• L'appareil est destiné à l'utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié.

• Ces appareils, avant de quitter l'usine, ont été testés et mis au point par du personnel expert et spécialisé, afin de garantir des résultats de fonctionnement optimaux.

• L'installation et / ou toute réparation ou mise au point qui s'avérerait par la suite nécessaire, doit être exécutée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié. C'est pourquoi nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente, en spécifiant l'inconvénient, le **modèle** et le **n° de série** du four en votre possession.

• En cas de réparation et / ou de remplacement de composants, de maintenance extraordinaire, d'avarie ou de fonctionnement anormal, s'adresser uniquement à du personnel autorisé par l'Entreprise productrice et pourvu des qualités professionnelles nécessaires requises.

• Utiliser uniquement des pièces détachées originales.

• Avant l'installation, vérifier que les valeurs de la distribution électrique et de l'eau sont compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaquette technique.

• La sécurité électrique du four est assurée après le branchement à une installation de terre efficace (nous rappelons que celle-ci doit être périodiquement révisée) et conforme aux législations nationales et locales en vigueur.

• L'utilisation et la surveillance du four durant l'utilisation doivent être confiées uniquement à des personnes spécifiquement formées.

• Éviter d'installer le four près de sources de chaleur comme: friteuses, flammes libres, etc.

• N'obstruer sous aucun prétexte les ouvertures d'aspiration, ne pas empêcher l'élimination de la chaleur et ne pas obstruer l'évacuation de la vapeur du four.

• Demander à l'installateur les instructions pour une utilisation correcte de l'adoucisseur/détartreur pour l'eau.

(Attention: une procédure de régénération des résines non parfaite peut causer de la corrosion dans l'appareil).

• Avant de mettre le four en fonction pour la première fois, il faut exécuter un nettoyage minutieux de celui-ci:

- l'extérieur doit être nettoyé uniquement avec un chiffon humide;
- l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé avec de l'eau;
- quoi qu'il en soit, il ne faut pas utiliser de paille de fer pour le nettoyage du four.

Le non-respect de ces règles fondamentales

peut compromettre la sécurité de l'armoire de fermentation et donc causer des dommages à l'utilisateur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans le présent manuel, autant de la part de l'utilisateur que de la part du technicien préposé à l'installation, et tout éventuel incident ou dommage causé par le susdit non-respect ne pourra lui être imputé.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les possibles inexactitudes contenues dans le présent opuscule imputables à des erreurs de transcription ou d'imprimerie.

Il se réserve en outre le droit d'apporter au produit les modifications qu'il retient utiles ou nécessaires, sans porter préjudice à ses caractéristiques essentielles.

1.3 Caractéristiques techniques

| Modèle four | BO-443 | BO-464 |
|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensions HxPxL | 640 x 600 x 640 mm | 650 x 720 x 780 mm |
| Puissance électrique | 3,4 kW | 6,9 kW |
| Alimentation | 230 V ~ 50/60 Hz | 380 V ~ 50/60 Hz |
| Type câble électrique | H05RN-F 3x1,5 mm ² | H05RN-F 3x1,5 mm ² |
| Poids | 46 kg | 71 kg |
| Nombre de plaques | 4 | 4 |
| Nombre de ventilateurs | 1 | 2 |
| Positionnement | Sur table ou chevalet | Sur table ou chevalet |
| Entrée de l'eau | 3/4" | 3/4" |
| Pression de l'eau | 200÷300 kPa (2÷3 bar) | 200÷300 kPa (2÷3 bar) |
| Dureté de l'eau | 7-11 °F | 7-11 °F |
| Classe d'isolation | I | I |
| Degré de protection IP | IPX1 | IPX1 |
| Panneau commandes | Électromécanique Numérique | Électromécanique Numérique |

1.4 - Manipulation, transport et déchargement

• L'emballage du four est réalisé par l'entreprise conformément aux accords passés, d'une fois sur l'autre ou, quoi qu'il en soit, en fonction du pays de destination, ou du moyen de transport utilisé.

• Après l'installation, l'emballage peut être réutilisé ou envoyé à l'élimination dans le respect des normes en vigueur dans le pays de l'acheteur.

• Les fours doivent être transportés avec leur emballage à proximité du lieu d'installation.

• Pour toutes les opérations de soulèvement et de manipulation du four ou de parties séparées transportées de façon autonome, employer du personnel spécialisé.

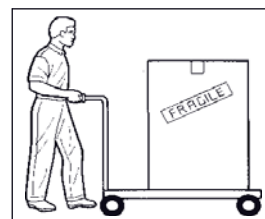


Fig.1

• Le matériel expédié doit être minutieusement contrôlé avant la livraison au transporteur. À réception du four, s'assurer que celui-ci n'a pas subi de dommages durant le transport ou que

l'éventuel emballage n'a pas été ouvert et des parties retirées de l'intérieur. En cas de constatations de dommages ou de parties manquantes, avertir immédiatement le transporteur et le constructeur en produisant une documentation photographique.

Nous recommandons de vérifier que la fourniture correspond aux spécifications de l'ordre.

Nous recommandons de ne traîner ou incliner le four en aucun cas. Le four doit être soulevé perpendiculairement au sol, déplacé horizontalement, posé perpendiculairement par rapport au sol.

1.5 - Conformité aux directives et normes

• Les fours sont conformes aux prescriptions et aux conditions essentielles requises pour la sécurité indiquées dans les Directives Européennes suivantes et dans les normes spécifiques qui leur sont associées:

- Directive Machines **2006/42/CE** et mises à jour successives
- Directive Basse Tension **2006/95/CE** et mises à jour successives (norme **EN 60335-1** et **EN 60335-2**)
- Directive de Compatibilité Électromagnétique **2004/108/CE** et mises à jour successives (norme **EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366**, **EN 61000-4**).

• En ce qui concerne ces conformités, le constructeur déclare que ses produits respectent la législation Européenne en vigueur et qu'ils sont donc munis d'un marquage en règle qui en permet la commercialisation dans les pays européens.

• Les composants fonctionnels du four ont en outre une émission sonore non supérieure à **70 dB (A)**.

2 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LA MAINTENANCE

2.1 Lieu d'installation et positionnement

AVERTISSEMENT

L'installation et la maintenance ordinaire ou extraordinaire du four doivent être exécutées exclusivement par des installateurs autorisés ou quoi qu'il en soit par du personnel qualifié, et conformément aux législations de sécurité en vigueur et / ou aux prescriptions locales.

POUR L'EXÉCUTION DE CES OPÉRATIONS, IL EST INDISPENSABLE D'ÊTRE EN POSSESSION DE TOUTS LES INSTRUMENTS DE MESURE NÉCESSAIRES EN PARFAIT ÉTAT DE MARCHÉ ET DE FOURNISSEURS DE TARAGE PÉRIODIQUE (voir Par. 1.3).

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces obligations.

Garantir une distance d'au moins 30 cm par rapport au plafond s'il est en matière combustible ou s'il n'est pas thermiquement isolé.

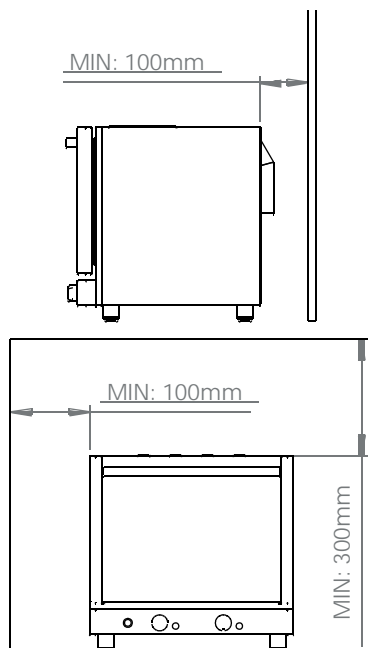


Fig. 2

2.2 Branchement électrique et hydrique

Branchement au réseau électrique

• Le branchement au réseau électrique d'alimentation doit être exécuté d'après les normes internationales, nationales et locales en vigueur.

• S'assurer, avant le branchement, que la tension et la fréquence du réseau correspondent aux valeurs indiquées sur la plaquette de données du four (**fig. 3**) positionnée sur l'arrière du four. Nous rappelons qu'une variation de la tension maximale de $\pm 10\%$ est admise.

| | | | | | |
|-------|----------------------|----------------------|-----|--------------------------|---|
| Cod. | <input type="text"/> | <input type="text"/> | V | <input type="checkbox"/> | - |
| Mod. | <input type="text"/> | <input type="text"/> | Hz | | |
| S. n° | <input type="text"/> | <input type="text"/> | kW | | |
| | | <input type="text"/> | kPa | | |



• Le four doit être branché de façon permanente au réseau électrique avec un câble de type H07RN-F (en gomme lourde de polychloroprène) ou supérieur avec section des fils conducteurs en fonction de la charge maximale absorbée (voir paragraphe 1.3).

• Entre le four et le réseau d'alimentation, il faut interposer un interrupteur général omnipolaire avec une ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm, d'une capacité appropriée à la charge et pourvu de dispositifs adéquats de protection.

• Il est nécessaire de prévoir des dispositifs de protection automatique différentiels appropriés, à haute sensibilité, capables de garantir la protection contre le contact direct et indirect des parties sous tension et des courants d'avarie vers la terre d'après les normes en vigueur; le courant de dispersion maximum admis est de 1 mA/kW.

• Cet interrupteur doit être installé dans le système électrique permanent du local d'installation et dans les environs immédiats de l'appareil pour un accès facile des opérateurs.

• Pour le dimensionnement de la ligne d'alimentation, de l'interrupteur général et du câble,

vérifier les données reportées dans le tableau des données techniques (voir paragraphe 1.3).

Pour exécuter le branchement, ou le remplacement, du câble d'alimentation au boîtier de connexion du four, procéder de la façon suivante:

1) Brancher les fils du câble électrique au boîtier de connexion placé sur l'arrière du four, comme prévu sur le schéma électrique représenté ci-contre. S'assurer que le fil jaune / vert de mise à la terre est plus long que les autres (phase et neutre) d'environ 3 cm ainsi en cas de traction, ce sera le dernier à se détacher, ce qui garantit la sécurité de la protection contre les secousses.

2) Bloquer le câble et fermer le couvercle du boîtier de connexion.

Mise à la terre

• Le four doit être branché à une installation de mise à la terre efficace. Le fil jaune / vert du câble d'alimentation, doit être fixé à la borne portant le symbole de terre



• Le four doit être inclus dans un système équipotentiel dont le branchement devra être exécuté avec un conducteur de section minimale de 10 mm² branché à la borne portant le symbole positionné sur le fond du four.



Branchement au réseau hydrique

• Brancher le tuyau d'alimentation de l'eau au raccord G 3/4" du four (**X- Fig. 4**).

• Pression d'alimentation admise: minimum 200 kPa, maximum 300 kPa.

2.3 - Dispositifs de sécurité

Le four est équipé des protections et des dispositifs de sécurité suivants:

• Thermostat de sécurité de la chambre (si présent): en cas de surchauffe de la chambre de cuisson, il intervient en excluant le fonctionnement du chauffage en chambre.

• Le thermostat de sécurité (**F1 - Fig. 5**) peut être réinitialisé uniquement à la main en appuyant sur le bouton rouge après avoir enlevé le panneau avant pour atteindre le composant. Avant d'exécuter la manoeuvre, s'assurer d'avoir coupé l'alimentation électrique.

• Interrupteur de la porte, là où cela est prévu, interrompt le fonctionnement du four à l'ouverture de celle-ci: on désactive le système chauffant ainsi que le moteur de ventilation de la chambre.

• Grilles de protection contre l'accès aux parties en mouvement de la chambre de cuisson.

AVERTISSEMENT!

Les éventuelles opérations de réinitialisation doivent être exécutées par des techniciens spécialisés après l'élimination des causes de l'interruption.

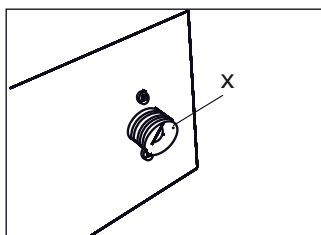


Fig. 4

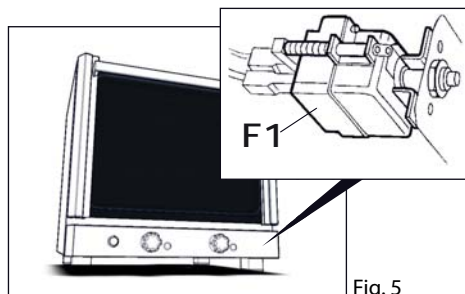


Fig. 5

Démontage de la porte

Les charnières (A) sont pourvues de deux boulons à crochet mobiles (B) qui, accrochés aux secteurs des charnières (C), quand la porte est complètement ouverte, les bloquent.

On soulève la porte vers l'extérieur en effectuant ensuite les deux mouvements illustrés (Fig. 6), pour accomplir ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte à proximité des charnières.

Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leur fente.

Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les deux boulons à crochet mobiles (B) qui ont servi à accrocher les 2 charnières.

Lampe du four

Dévisser la calotte de protection (A - Fig. 7) qui sort à l'intérieur du four, puis accéder à la lampe. Après avoir substitué la lampe, remonter la couverture de protection (A).

Résistance électrique

La résistance s'enlève en dévissant de l'intérieur de la chambre les vis qui la bloquent, les branchements électriques sont accessibles de l'arrière une fois l'arrière enlevé.

Ventilateur du four

Une fois l'arrière du four enlevé, de l'intérieur du four, enlever les glissières des grilles et la protection du ventilateur. Dévisser l'écrou central, éventuellement aussi la vis latérale de fixation sur l'arbre moteur, qui libère le ventilateur. Extraire ce dernier et dévisser les vis de la bride du moteur.

Garniture

Extraire à la main la garniture de son emplacement et la remplacer par une neuve sans utiliser d'outils.

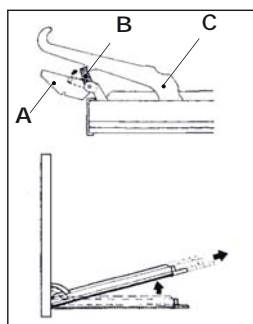


Fig. 6

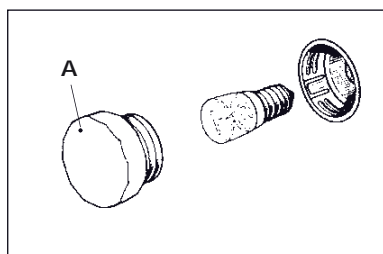


Fig. 7

3 - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

3.1 Avertissement

- L'appareillage est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel formé.
- Le four doit être réservé exclusivement à la

cuisson d'aliments. Tout autre emploi doit être considéré comme impropre.

Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson ou les vitres de la porte avec des jets d'eau froide quand elles sont encore à des températures supérieures à 70 °C.

- L'installation et toutes les opérations de maintenance extraordinaire doivent être exécutées uniquement par du personnel autorisé et possédant les qualités professionnelles nécessaires requises. Il est conseillé de faire contrôler le four à des intervalles précis.

- Pour la réparation, s'adresser exclusivement aux Centres d'assistance autorisés et demander l'utilisation de pièces détachées originales. En cas d'avarie ou de fonctionnement anormal, déclencher l'interrupteur général d'alimentation électrique et fermer les robinets d'alimentation d'eau placés en amont de l'appareil.

- S'adresser aux centres d'assistance autorisés pour la réparation. L'utilisateur final est tenu uniquement à la maintenance ordinaire du four, c'est-à-dire au contrôle de l'efficacité générale du four et à son nettoyage quotidien.

Le non-respect de ces obligations annule toute responsabilité du constructeur.

- Lire avec attention le présent livret car il contient d'importantes informations et indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance. Le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure.

- Avant de démarrer le four, il est nécessaire de procéder à un nettoyage minutieux des surfaces qui peuvent entrer en contact avec la nourriture.
- Les parties portant le symbole suivant atteignent des températures élevées.

Faire attention et éventuellement utiliser des gants de protection.



Fig. 8

3.2 Panneau de contrôle et instructions en bref

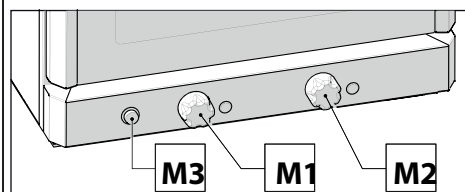


Fig. 9

- M1** Poignée de la minuterie pour la cuisson
- M2** Poignée du thermostat
- M3** Touche vapeur (humidification)

Allumage et extinction du four

- Après avoir donné la tension à l'aide de l'interrupteur de réseau, l'allumage du four s'effectue en tournant la poignée (M2) qui déterminera l'éclairage de la chambre de cuisson et l'allumage du témoin. L'ouverture de la porte durant le fonctionnement du four équivaut à la poignée d'allumage,

2.5 Substitution de certains composants

AVERTISSEMENT!

La substitution de composants et leur réglage sont des opérations de maintenance extraordinaire, il faut donc les faire exécuter à un installateur autorisé. Avant de commencer toute opération de réparation ou de maintenance, il faut pourvoir à déclencher l'interrupteur général de façon à enlever l'alimentation électrique à l'appareil. Pourvoir en outre à la fermeture des robinets d'alimentation en eau.

sauf que, quand la porte est refermée, le four repart automatiquement.

Réglage de la température de cuisson

La poignée (M2) permet de programmer la température désirée pour la cuisson.

Réglage du temps de cuisson

La poignée (M1) permet de programmer le temps nécessaire à la cuisson désirée.

La rotation de la poignée fait partir le cycle de cuisson et actionne la rotation du ventilateur.

Dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (), elle permet le fonctionnement en continu.

Dans le sens des aiguilles d'une montre, elle permet de programmer le temps de cuisson désiré jusqu'à un maximum de 60 minutes.

En fin de cuisson, la minuterie (M1) se remet sur zéro, éteint le four et avertit de la fin de la cuisson en sonnant.

3.3 Nettoyage et maintenance ordinaire du four

Les fours doivent être nettoyés tous les jours pour garantir fonctionnalité, hygiène et rendement optimaux. En cas d'avarie, ne pas tenter de résoudre le problème mais s'adresser à l'assistance technique qui pourvoira à la résolution des avaries. Ne pas essayer de démonter l'appareil; toute intervention doit être exécutée par du

personnel spécialisé.

Pour le nettoyage ordinaire, exécuter les opérations suivantes en observant les avertissements:

- avant de nettoyer le four, enlever l'alimentation électrique, fermer le robinet de l'eau et faire refroidir le four;
- procéder au nettoyage quotidien des parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse ou des produits détergents adaptés, en rinçant soigneusement et en séchant bien. Ne pas utiliser de produits détergents contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et éviter de nettoyer les surfaces en acier avec des éponges grattoirs, des brosses ou des racloirs.
- ne pas laisser de nourriture stagner (surtout les denrées acides comme le sel, le vinaigre, le citron...) sur les parties en acier INOX car elle pourrait se détériorer;
- ne pas laver l'appareil de l'extérieur avec des jets d'eau directs, car l'éventuelle entrée d'eau pourrait limiter la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement un chiffon humide, puis procéder au séchage des surfaces, éliminer les éventuels résidus de poussière ou les traces d'huile de protection ou d'usinage;
- ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple acide muriatique) pour nettoyer le banc d'appui du four qui pourraient involontairement endommager les parties basses de la machine;
- nous conseillons d'utiliser des gants pour la protection contre les hautes températures pour

la manipulation des plaques ou des chariots quand on les extrait du four;

- demander, au moins une fois par an, l'intervention d'un technicien autorisé pour le contrôle général du four.

Nettoyage de la chambre de cuisson

En fin de journée et avec la chambre à des températures non supérieures à 50-60 °C, procéder au nettoyage en suivant ces modalités:

- Démontez les supports des plaques, en évitant d'heurter les bulbes, pour les nettoyer séparément;
- Arroser la chambre en vaporisant un produit détergent dégraissant adapté aux usages alimentaires o Fermer la porte et, pour permettre l'action du détergent, attendre 15-20 min.
- Nettoyer l'intérieur de la chambre avec un chiffon humide.
- Démarrer un cycle de cuisson à 150 °C pour le séchage de la chambre de cuisson.

3.4 - Conseils de cuisson

Dans le tableau suivant, on trouve les indications les plus importantes pour la cuisson de certains des principaux plats.

Les temps de cuisson conseillés dans ce tableau sont indicatifs.

| Préparation | °C | minutes | Poids (Kg) |
|------------------|---------|---------|------------|
| Pâtes | | | |
| Lasagnes au four | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Pâtes au four | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Riz à la Créole | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Pizzas | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Viandes | | | |
| Rôti de boeuf | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Rôti de veau | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Rôti de bovillon | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Rôti de porc | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Roast-Beef | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Rôti d'agneau | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Poulet rôti | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Canard rôti | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Oie rôtie | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Dinde rôtie | 160-170 | 160-240 | ~5 |
| Lapin rôti | 160-170 | 80-100 | ~2 |
| Lièvre rôti | 170-180 | 30-50 | ~2 |

| Préparation | °C | minutes | Poids (Kg) |
|-----------------------------|---------|---------|------------|
| Poisson | 160-180 | -- | |
| Gâteaux (pâtisserie) | | | |
| Gâteau aux fruits | 180-200 | 40-50 | |
| Gâteau en anneau | 160-180 | 35-45 | |
| Génoise | 200-220 | 40-45 | |
| Gâteau de Savoie | 200-230 | 25-35 | |
| Chausson au raisin | 230-250 | 30-40 | |
| Brioche | 170-180 | 40-60 | |
| Strudels | 160 | 25-35 | |
| Feuilletés sucrés | 180-200 | 20-30 | |
| Beignets de pommes | 180-200 | 18-25 | |
| Flan aux savoyards | 170-180 | 30-40 | |
| Biscuits savoyards | 150-180 | 50-60 | |
| Toast | 230-250 | 7 | |
| Pain | 200-220 | 40 | |

Pour assurer une bonne cuisson, nous conseillons de préchauffer le four pendant environ 12-15 minutes.

1 - INTRODUZIONE

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i forni, di leggere attentamente questo manuale.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del forno.

Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del forno.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, che provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del forno. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.

La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di forno in oggetto.

1.1 Guida alla consultazione

Porre poi attenzione particolare ai testi evidenziati in **grassetto**, con un carattere più GRANDE o sottolineati, poiché si riferiscono comunque a operazioni o informazioni di particolare importanza.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.

1.2 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da seguire per:

- l'installazione del forno;
- la sua manutenzione;
- il suo miglior uso.

- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state

espressamente concepite e cioè per la cottura o per il riscaldamento di alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale qualificato.

- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato, al fine di garantire i migliori risultati di funzionamento.

Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e quindi arrecare danno all'utente. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causati dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa.

Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

1.3 Caratteristiche tecniche

| Modello forno | BO-443 | BO-464 |
|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensioni HxPxL | 640 x 600 x 640 mm | 650 x 720 x 780 mm |
| Potenza elettrica | 3,4 kW | 6,9 kW |
| Alimentazione | 230 V ~ 50/60 Hz | 380 V ~ 50/60 Hz |
| Tipo di cavo elettrico | H05RN-F 3x1,5 mm ² | H05RN-F 3x1,5 mm ² |
| Peso | 46 kg | 71 kg |
| Numero di teglie | 4 | 4 |
| Numero di ventilatori | 1 | 2 |
| Posizionamento | Su banco o cavalletto | Su banco o cavalletto |
| Ingresso acqua | 3/4" | 3/4" |
| Pressione acqua | 200÷300 kPa (2÷3 bar) | 200÷300 kPa (2÷3 bar) |
| Durezza acqua | 7-11 °F | 7-11 °F |
| Classe d'isolamento | I | I |
| Grado di protezione IP | IPX1 | IPX1 |
| Pannello comandi | Elettromeccanico Digitale | Elettromeccanico Digitale |

1.4 - Movimentazione, trasporto e scarico

L'imballo del forno è realizzato dall'azienda conformemente agli accordi siglati, di volta in volta, o comunque in funzione del Paese di destinazione, o del mezzo di trasporto utilizzato. Dopo l'installazione, l'imballo può essere riutilizzato od avviato allo smaltimento nel rispetto delle norme vigenti nel Paese dell'acquirente. I forni devono essere trasportati completi di imballo in prossimità del luogo di installazione. Per tutte le operazioni di sollevamento e movimentazione del forno o di parti separate trasportate in modo autonomo, avvalersi di personale specializzato.

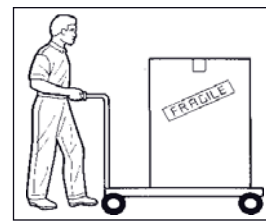


Fig.1

Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Al ricevimento del forno, accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto o che l'eventuale imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti dall'interno. Nel caso si riscontrassero danni o parti mancanti avvisare immediatamente il vettore ed il costruttore producendo una documentazione fotografica.

Si raccomanda di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine. Si raccomanda di non trascinare e non inclinare il forno per nessun motivo. Il forno va sollevato perpendicolarmente al pavimento, mosso orizzontalmente, posato perpendicolarmente rispetto al pavimento.

1.5 - Conformità alle direttive e norme

- I forni ottemperano alle prescrizioni ed ai requisiti di sicurezza indicati nelle seguenti Direttive Europee e loro norme specifiche associate:

- Direttiva Macchine **2006/42/CE** e successivi aggiornamenti
- Direttiva Bassa Tensione **2006/95/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN 60335-1** e **EN 60335-2**)
- Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica **2004/108/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366**, **EN 61000-4**)

A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti

rispettano la legislazione Europea vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura che ne permette la commercializzazione nei paesi europei.

Inoltre i componenti funzionali del forno hanno una emissione di rumorosità non superiore i **70 dB (A)**.

2 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

2.1 Luogo d'installazione e posizionamento

AVVERTENZA

L'installazione e la manutenzione ordinaria o straordinaria del forno devono essere eseguite esclusivamente da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato ed in modo conforme alle vigenti normative di sicurezza e/o alle prescrizioni locali.

PER L'ESECUZIONE DI QUESTE OPERAZIONI È INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTI GLI STRUMEN-

TI DI MISURA NECESSARI IN PERFETTA EFFICIENZA E FORNITI DI TARATURA PERIODICA (vedi Par. 1.3).

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tali obblighi.

Garantire una distanza di almeno 30 cm dal soffitto se di materiale combustibile o se non termicamente isolato.

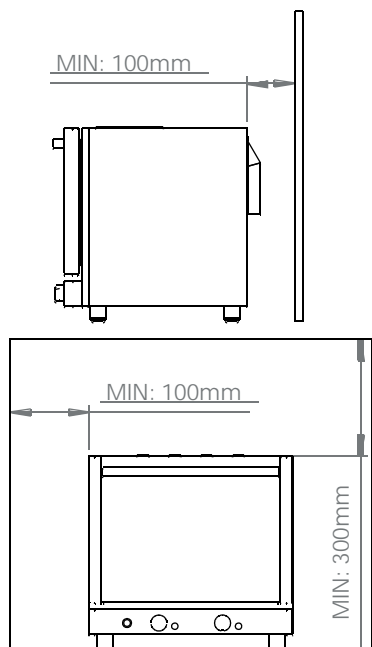


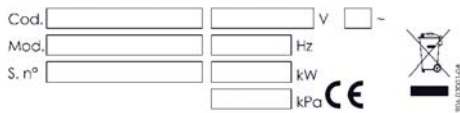
Fig. 2

2.2 Collegamento elettrico ed idrico

Collegamento alla rete elettrica

Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali. Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del forno (**fig. 3**) posizionata nel retro del forno.

Si ricorda che è ammessa una variazione della tensione massima del $\pm 10\%$.



Il forno deve essere collegato in modo permanente alla rete elettrica con un cavo non inferiore al tipo H05RN-F (in gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione dei fili conduttori in funzione del carico massimo assorbito (vedi paragrafo 1.3).

Tra il forno e la rete d'alimentazione deve essere interposto un interruttore generale onnipolare con apertura tra i contatti di almeno 3 mm, di portata appropriata al carico e provvisto di adeguati dispositivi per la protezione.

È necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti; la massima corrente di dispersione ammessa è di 1 mA/kW.

Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del locale d'installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchio stesso per un facile accesso degli operatori.

Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici (vedi paragrafo 1.3).

Per eseguire il collegamento, o la sostituzione, del cavo di alimentazione alla morsettiera del forno procedere come segue:

1) Collegare alla morsettiera posta sul retro del forno i fili del cavo elettrico.

Assicurarsi che il filo giallo/verde di messa a terra sia più lungo degli altri (fase e neutro) di circa 3 cm così, in caso di trazione sarà l'ultimo a staccarsi garantendo la sicurezza della protezione contro scariche elettriche.

2) Bloccare il cavo e chiudere il coperchio della morsettiera.

Messa a terra

Il forno deve essere collegato ad un efficace impianto di terra.

Il filo giallo/verde del cavo d'alimentazione, deve essere fissato al morsetto contrassegnato con il simbolo di terra



Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm² collegato al morsetto con simbolo posizionato sul retro del forno.



Collegamento alla rete idrica

Collegare al raccordo da 3/4" del forno il tubo d'alimentazione dell'acqua (**X- Fig. 4**).

La pressione di alimentazione ammessa è minima 200 kPa, massimo 300 kPa.

2.3 - Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato delle seguenti protezioni e sicurezze:

- Termostato di sicurezza della cella (se presente): in caso di surriscaldamento della cella di cottura, esso interviene escludendo il funzionamento del riscaldamento camera.

Il termostato di sicurezza (**F1 - Fig. 5**) può essere ripristinato solo manualmente premendo il pulsante rosso dopo aver tolto il pannello frontale per raggiungere il componente. Prima di eseguire la manovra, assicurarsi di aver staccato l'alimentazione elettrica.

- Interruttore della porta che all'apertura della stessa interrompe il funzionamento del forno: si disattivano sia il sistema riscaldante sia il motore di ventilazione cella.

- Griglie di protezione contro l'accesso alle parti in movimento della cella cottura.

AVVERTENZA!

Le eventuali operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo l'eliminazione delle cause dell'interruzione.

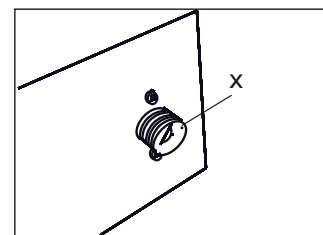


Fig. 4

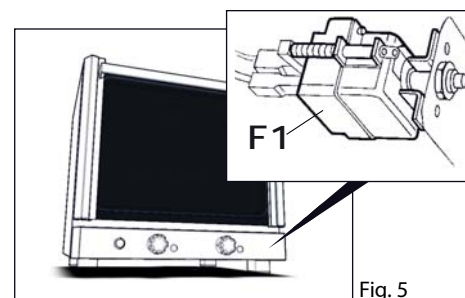


Fig. 5

2.4 - Diagnosi di alcuni guasti

| Tipo di guasto | Possibili cause |
|--|---|
| Il riscaldamento della camera di cottura non si attiva. | <ul style="list-style-type: none"> • Impostazione della temperatura non corretta. • Intervento, se presente, del termostato di sicurezza (F1) • Termostato di regolazione difettoso. • Contattore resistenze (se presente) difettoso. • Fili conduttori alle resistenze staccati. • Porta non perfettamente chiusa. |
| La termostatazione della temperatura non è corretta. | <ul style="list-style-type: none"> • Termostato di regolazione difettoso. • Bulbo del termostato difettoso o fuori sede. |
| Il motore di ventilazione non funziona. | <ul style="list-style-type: none"> • Fili conduttori staccati. • Condensatore difettoso. • Corpo estraneo che blocca la ventola. • Porta non perfettamente chiusa. |
| La funzione umidificazione non è corretta (insufficiente o eccessiva). | <ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione d'acqua della rete non è corretta. • L'elettrovalvola è difettosa. • Il riduttore di pressione è ostruito. |

2.5 Sostituzione di alcuni componenti

AVVERTENZA!

La sostituzione di componenti e la regolazione degli stessi sono operazioni di manutenzione straordinaria per cui vanno eseguite da un installatore autorizzato.

Prima di iniziare qualunque operazione di riparazione o manutenzione si deve provvedere a disinserire l'interruttore generale in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

Provvedere inoltre alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua.

Smontaggio porta

Le cerniere (A) sono provviste di due cavallotti mobili (B) che agganciano ai settori delle cerniere (C), quando la porta è completamente aperta, le bloccano.

Si solleva la porta verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati (Fig. 6), per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta infilate le cerniere nelle loro apposite scanalature.

Prima di chiudere la porta non dimenticate di togliere i due cavallotti mobili (B) che sono serviti per agganciare le 2 cerniere.

Lampada forno

Svitare la calotta di protezione (A - Fig. 7) che sporge internamente al forno e quindi accedere alla lampada. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione (A).

Resistenza elettrica

La resistenza si toglie svitando dall'interno della camera le viti che la bloccano, i collegamenti elettrici sono accessibili dal retro una volta tolta la schiena.

Ventilatore forno

Una volta tolto il retro del forno, dall'interno del forno, togliere scorrigriglie e protezione ventola. Svitare il dado centrale, eventualmente anche la vite laterali e di fissaggio sull'albero motore, che libera la ventola. Sfilare quest'ultima e svitare le viti della flangia motore.

Guarnizione

A mano estrarre la guarnizione dalla sua sede e sostituirla con quella nuova senza l'utilizzo di utensili.

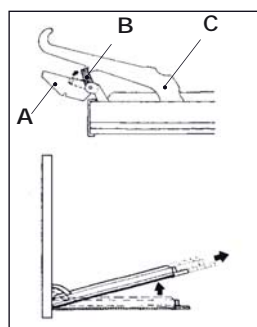


Fig. 6

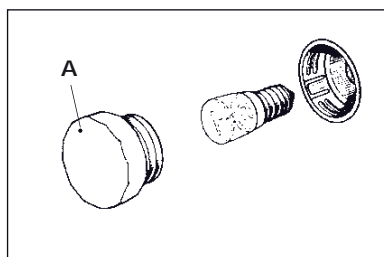


Fig. 7

3 - ISTRUZIONI PER L'USO

3.1 Avvertenze preliminari

- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Il forno deve essere adibito esclusivamente alla cottura di cibi, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

È assolutamente vietato lavare la camera di cottura o i vetri porta con getti d'acqua fredda quando sono ancora a temperature superiori ai 70 °C.

- L'installazione e tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite solo da personale autorizzato e dotato dei necessari requisiti professionali.

È consigliabile far controllare il forno a scadenze precise.

Per la riparazione rivolgersi esclusivamente ai Centri di Assistenza autorizzati e richiedere l'uso di parti di ricambio originali.

- In caso di guasto o funzionamento anomalo, disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura.

Rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati per la riparazione.

L'utente finale è tenuto alla sola manutenzione ordinaria del forno, cioè controllo dell'efficienza generale del forno e pulizia quotidiana.

Il mancato rispetto di tali obblighi causa il decadimento di ogni responsabilità del costruttore.

- Leggere con attenzione il presente libretto in quanto contiene importanti informazioni ed indicazioni in merito alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
- Prima di avviare il forno, è necessario procedere ad una accurata pulizia delle superfici che possono venire a contatto con il cibo.
- Le parti contrassegnate con il simbolo seguente raggiungono temperature elevate.

Fare attenzione ed eventualmente usare guanti di protezione.



Fig. 8

3.2 Pannello di controllo ed istruzioni in breve

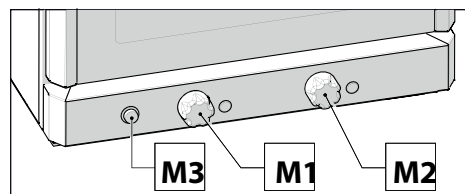


Fig. 9

M1 Manopola timer cottura

M2 Manopola termostato

M3 Tasto vapore (umidificazione)

Accensione e spegnimento del forno

Dopo aver dato tensione tramite l'interruttore di rete, l'accensione del forno si esegue ruotando la manopola (M2) la quale determinerà l'illuminazione della cella cottura e l'accensione della spia.

L'apertura della porta durante il funzionamento del forno risulta equivalente alla manopola di accensione, se non che, quando la porta viene richiusa, il forno riparte automaticamente.

Regolazione temperatura di cottura

La manopola (M2) permette di impostare la temperatura desiderata per la cottura.

Regolazione tempo di cottura

La manopola (M1) permette di impostare il tempo necessario alla cottura desiderata.

La rotazione della manopola avvia il ciclo cottura ed attiva la rotazione del ventilatore.

In senso antiorario () permette il funzionamento in continuo.

In senso orario permette di impostare il tempo di cottura desiderato fino ad un massimo di 60 minuti.

A fine cottura il Timer (M1) si porta su posizione di zero, spegne il forno ed avvisa tramite suoneria la fine della cottura.

3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria del forno

I forni devono essere puliti quotidianamente per garantire la migliore funzionalità, igiene e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione dei guasti. Non provare a smontare l'apparecchiatura; ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- prima di pulire il forno, togliere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto dell'acqua e far raffreddare il forno;
- procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata o detersivi adatti, risciacquando accuratamente ed asciugando bene. Non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc.) ed evitare di pulire le superfici in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti.
- non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli

acidi come sale, aceto, limone ...) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi;

- non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido per poi procedere all'asciugatura delle superfici, eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno che potrebbero involontariamente danneggiare le parti basse della macchina;
- si consiglia l'uso di guanti per la protezione dalle alte temperature per la manipolazione delle teglie o carrelli quando si estraggono dal forno;
- richiedere, almeno una volta all'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo generale del forno.

Pulizia della camera di cottura

A fine giornata e con la camera a temperature non superiori a 50-60 °C procedere alla pulizia con le seguenti modalità:

- Smontare i supporti teglie, evitando di urtare i bulbi, per pulirli separatamente;
- Irroriare la camera spruzzando un apposito detersivo sgrassante adatto per usi alimentari.
- Chiudere la porta e, per permettere l'azione del detersivo, attendere 15-20 min.
- Pulire l'interno cella con un panno umido.
- Avviare un ciclo di cottura a 150 °C per l'asciugatura della camera di cottura.

3.4 - Consigli di cottura

Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti.

I tempi di cottura consigliati in questa tabella sono indicativi.

| Preparazione | °C | minuti | Peso (Kg) |
|---------------------|---------|---------|-----------|
| Primi piatti | | | |
| Lasagne al forno | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Pasta al forno | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Riso alla Creola | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Pizza | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Carni | | | |
| Arrosto di bue | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Arrosto di vitello | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Arrosto di manzo | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Arrosto di maiale | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Roast-Beef | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Arrosto di agnello | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Pollo arrosto | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Anatra arrosto | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Oca arrosto | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Tacchino arrosto | 160-170 | 160-240 | ~5 |
| Coniglio arrosto | 160-170 | 80-100 | ~2 |
| Lepre arrosto | 170-180 | 30-50 | ~2 |

| Preparazione | °C | minuti | Peso (Kg) |
|----------------------------|---------|--------|-----------|
| Pesci | 160-180 | -- | |
| Dolci (pasticceria) | | | |
| Torta di frutta | 180-200 | 40-50 | |
| Ciambella | 160-180 | 35-45 | |
| Torta margherita | 200-220 | 40-45 | |
| Pan di Spagna | 200-230 | 25-35 | |
| Schiacciata d'uva | 230-250 | 30-40 | |
| Brioche | 170-180 | 40-60 | |
| Strudel | 160 | 25-35 | |
| Sfogliatine dolci | 180-200 | 20-30 | |
| Frittelle di mele | 180-200 | 18-25 | |
| Budino di savoiardi | 170-180 | 30-40 | |
| Biscotti di Savoia | 150-180 | 50-60 | |
| Toast | 230-250 | 7 | |
| Pane | 200-220 | 40 | |

Per assicurare una buona cottura, si consiglia di preriscaldare il forno per 12-15 minuti circa.

1 - INTRODUÇÃO

Agradecendo a confiança ao adquirir o nosso produto, recomendamos que, antes de pôr os fornos em funcionamento, leia cuidadosamente este manual.

Esta publicação contém todas as informações necessárias para o uso e a manutenção corretos do forno.

O objetivo deste manual é permitir ao utilizador, sobretudo ao utilizador direto, que tome todas as medidas e disponha antecipadamente de todos os meios, recursos humanos e materiais necessários para um uso seguro e duradouro do forno.

Este manual deve ser entregue à pessoa responsável pelo uso, que se encarregará de o conservar num lugar adequado, para que esteja acessível para consulta e manutenção ordinária do forno. No caso de o forno ser revendido, o manual deverá ser entregue como componente do mesmo.

Este manual também se dirige ao instalador para as operações de colocação em funcionamento e manutenção extraordinária.

O destino de uso e as configurações previstas são as únicas que o fabricante admite; não tente utilizar as máquinas sem seguir as indicações dadas.

O destino de uso indicado só é válido para máquinas em plena eficiência estrutural, mecânica e de instalações.

O fabricante declina qualquer responsabilidade que seja consequência do uso indevido ou por parte de pessoal alheio ao seu funcionamento; de modificações e/ou reparações realizadas por conta própria ou por parte de pessoal não autorizado ou do uso de peças sobresselentes não originais ou não específicos para o modelo de forno em questão.

1.1 Guia de consulta

Preste especial atenção aos textos evidenciados a **negrito**, com um caráter MAIOR ou sublinhados, já que se referem a operações ou informações de especial importância.

O manual deve ser conservado até à retirada final da máquina no lugar devido, de forma a estar sempre disponível para a sua consulta e estar no melhor estado de conservação. No caso de extravio ou deterioração, a documentação substitutiva deverá ser solicitada diretamente à empresa produtora ou ao distribuidor autorizado.

1.2 Avisos gerais

• Leia cuidadosamente as instruções contidas no presente manual com a finalidade de conhecer as precauções a seguir para:

- a instalação do forno;
- a sua manutenção;
- o seu melhor uso.

• Estes equipamentos só se devem destinar ao uso para o qual foram expressamente concebidos, ou seja, para a cozedura ou o aquecimento de alimentos; outro uso será considerado inadequado e, portanto, perigoso.

• O aparelho destina-se a um uso profissional e deve ser usado por parte de pessoal qualificado.

• Antes de deixar a fábrica, estes equipamentos foram testados e afinados por pessoal especialista e especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

• A instalação e/ou reparação ou afinação necessárias a partir deste momento deverão ser levadas a cabo por pessoal qualificado com os máximos cuidados e atenções.

Por este motivo, encomendamos que se dirija sempre ao centro onde adquiriu o aparelho, especificando o problema, o **modelo** e o **n.º de matrícula** do seu forno.

• Em caso de reparação e/ou substituição de peças ou partes, de manutenção extraordinária, de avaria ou de funcionamento anómalo, dirija-se unicamente a pessoal autorizado pela Empresa produtora e que tenha os correspondentes requisitos profissionais.

• Usar apenas peças sobresselentes originais.

• Antes da instalação, verificar se os parâmetros dos serviços de eletricidade, gás e água são compatíveis com os valores indicados na matrícula técnica.

• A segurança elétrica do forno é assegurada por uma ligação a uma instalação à terra eficaz (recordamos que esta tem que ser revista periodicamente) e respeita as normativas nacionais e locais em vigência.

• O uso e o controlo do forno durante o uso só serão realizados por pessoal adequadamente formado para isso.

• Evitar instalar o forno perto de fontes de calor como: fritadeiras, fogos abertos, etc.

• Por nenhum motivo se deve obstruir as aberturas de aspiração, nem impedir a dispersão do calor, nem obstruir a saída de vapor do forno.

• Solicite ao instalador as instruções para um correto uso do suavizante/descalcificador para a água.

(Atenção: um processamento incorreto de regeneração das resinas pode causar corrosão nos equipamentos).

• Antes de pôr o forno em funcionamento pela primeira vez, é necessário realizar uma cuidada limpeza do mesmo:

- o exterior deve ser limpo apenas com um pano húmido;
- o interior da câmara de cozedura deve ser limpo com água;
- em nenhum caso, deve-se usar lã de aço ou esfregões de ferro para a limpeza do forno.

O incumprimento destas regras fundamentais pode pôr em perigo a segurança do forno e, como consequência, causar danos ao utilizador.

A empresa construtora declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento das normas incluídas no presente manual, quer seja por parte do utilizador quer seja do técnico responsável pela instalação, os possíveis acidentes ou danos causados pelos incumprimentos aqui enumerados não poderão ser imputáveis à mesma.

O fabricante declina qualquer responsabilidade pelas possíveis imprecisões contidas no presente folheto que se devam a erros de transcrição ou de impressão.

Reserva-se ainda o direito de fazer modificações ao produto que considere úteis ou necessárias sem prejuízo das características essenciais.

1.3 Características técnicas

| Modelo forno | BO-443 | BO-464 |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensões Altura x Largura x Comprimento | 640 x 600 x 640 mm | 650 x 720 x 780 mm |
| Potência elétrica | 3,4 kW | 6,9 kW |
| Alimentação | 230 V ~ 50/60 Hz | 380 V ~ 50/60 Hz |
| Tipo de cabo elétrico | H05RN-F 3x1,5 mm ² | H05RN-F 3x1,5 mm ² |
| Peso | 46 kg | 71 kg |
| Número de bandejas | 4 | 4 |
| Número de ventiladores | 1 | 2 |
| Posicionamento | Sobre mesa ou cavalete | Sobre mesa ou cavalete |
| Entrada água | 3/4" | 3/4" |
| Pressão água | 200±300 kPa (2±3 bar) | 200±300 kPa (2±3 bar) |
| Dureza água | 7-11 °F | 7-11 °F |
| Classe de isolamento | I | I |
| Grau de proteção IP | IPX1 | IPX1 |
| Painel de comandos | Eletromecânico ou Digital | Eletromecânico ou Digital |

1.4 - Manipulação, transporte e descarga

• O embalamento do forno foi realizado pela empresa em conformidade com os acordos selados no devido momento ou, em todo o caso, de acordo com o país de destino, ou o meio de transporte utilizado.

• Depois da instalação, a embalagem pode ser reutilizada ou descartada tendo em conta as normas vigentes do país do comprador.

• Os fornos devem ser transportados na sua embalagem completa até às proximidades do lugar de instalação.

• Para todas as operações de montagem e manipulação do forno ou de partes separadas transportadas de modo autónomo, contar com pessoal especializado.



• O material enviado foi controlado com atenção atentamente antes de ter sido entregue ao pessoal de transporte. No momento da receção do forno, certifique-se de que o mesmo não sofreu danos durante o transporte ou que a possível embalagem não tenha sido forçada com a consequente retirada de partes contidas no interior. No caso de haver danos ou faltarem partes, avisar imediatamente o distribuidor e o construtor e proceder à realização de uma prova fotográfica.

Aconselha-se a verificar que a entrega corresponde às especificações indicadas na encomenda.

Recomenda-se não rebocar, não arrastar e não inclinar o forno por nenhum motivo. O forno deve ser levantado perpendicularmente ao solo, movido horizontalmente e colocado perpendicularmente em relação ao chão.

1.5 - Conformidade com diretivas e normas

• Os fornos cumprem as prescrições e os requisitos de segurança indicados nas seguintes Diretivas Europeias e nas normas específicas associadas:

- Diretiva Máquinas **2006/42/CE** e posteriores atualizações
- Diretiva Baixa Tensão **2006/95/CE** e posteriores atualizações (norma **EN 60335 - 1** e em **60335 - 2**)
- Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética **2004/108/CE** e posteriores atualizações (norma **EN 50165, EN 55014, EN 50366, EN 61000-4**).

• No cumprimento dessas conformidades, o fabricante declara que os próprios produtos respeitam a legislação europeia vigente e, portanto, contam com a marca correspondente, que permite a comercialização nos países europeus. • Além disso, os componentes funcionais do forno têm uma emissão de ruído não superior a **70 dB (A)**.

2 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

2.1 Lugar de instalação e posicionamento

AVISO

A instalação e a manutenção ordinárias ou extraordinárias do forno devem ser realizadas exclusivamente por instaladores autorizados ou, em cada caso, por pessoal qualificado e conforme as normativas vigentes de segurança e/ou as indicações locais.

PARA A REALIZAÇÃO DESTAS OPERAÇÕES, É INDISPENSÁVEL TER TODOS OS INSTRUMENTOS DE MEDIDA NECESSÁRIOS EM PERFEITO ESTADO DE FUNCIONAMENTO E PROVIDOS DE CALIBRAÇÃO PERIÓDICA (ver Parágrafo. 1.3).

O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento dessas obrigações.

Garantir uma distância de, pelo menos, 30 cm do teto se este for de material combustível ou quando este não estiver termicamente isolado.

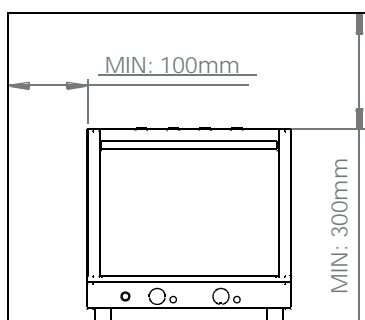
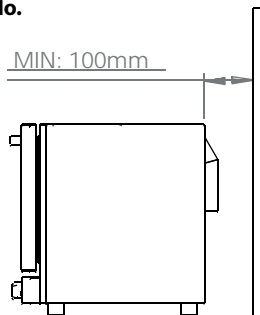


Fig. 2

2.2 Ligações elétrica e hídrica

Ligação à rede elétrica

A ligação à rede elétrica de alimentação deve ser realizada segundo as normas internacionais, nacionais e locais vigentes.

Antes de ligar, assegure-se de que a tensão e a frequência da rede correspondem aos valores indicados na placa de identificação do forno (**fig. 3**), situado na parte de trás do forno.

Relembramos que se admite uma variação de tensão máxima de $\pm 10\%$.



Fig. 3

O forno deve estar permanentemente ligado à rede elétrica com um cabo do tipo H05RN-F (de borracha pesada de policloropreno) ou superior com secção dos cabos condutores em função da carga máxima absorvida (ver parágrafo 1.3)

Entre o forno e a rede de alimentação, deve-se interpor um interruptor geral omnipolar com abertura entre os contactos de, pelo menos, 3 mm de alcance apropriado tendo em conta a carga e provido de dispositivos de proteção adequados.

É necessário dispor de dispositivos de proteção automáticos diferenciais adequados, de alta sensibilidade, capazes de garantir a proteção

contra o contacto direto e indireto das partes em tensão e das correntes de avaria à terra segundo as Normas vigentes: a corrente máxima de dispersão admitida é de 1 mA/Kw.

Este interruptor deve ser instalado na central elétrica permanente do local onde se realiza a instalação e nas proximidades imediatas do aparelho mesmo para um fácil acesso por parte dos operadores.

Para medir a linha de alimentação, o interruptor geral e os cabos, verifique os dados indicados no tabuleiro dos dados técnicos (consulte o parágrafo 1.3).

Para realizar a ligação ou a substituição do cabo de alimentação à placa de bornes do forno, realizar o seguinte processo:

- 1) Ligar à placa de bornes situada na parte de trás do forno os fios do cabo elétrico, como se indica no esquema elétrico simbolizado ao lado. Certifique-se de que o cabo amarelo/verde de tomada terra é mais comprido do que o resto (fase e neutro), uns 3 cm, no caso de tração, será o último a separar-se, garantindo a segurança da proteção contra uma descarga.
- 2) Bloquear o cabo e fechar a tampa da placa de bornes.

Ligação à terra

O forno deve ser ligado a uma tomada de terra eficaz.

O cabo amarelo/verde de alimentação deve ser fixado ao borne marcado com o símbolo de terra



O forno deve estar incluído num sistema equipotencial cuja ligação se realize mediante um condutor com uma ligação mínima de 10 mm² unido ao borne com o símbolo situado na parte de trás do forno.



Ligação à rede hídrica

Ligar o tubo de abastecimento de água à junção de 3/4" do forno (**X - Fig. 4**)

A pressão de abastecimento mínima admitida é de 200 kPa, e a máxima é de 300 kPa.

2.3 - Dispositivos de segurança

O forno dispõe dos seguintes padrões e dispositivos de segurança:

• Termostato de segurança no interior: em caso de sobreaquecimento no espaço de cozedura, intervém impedindo o funcionamento no interior da câmara.

O termostato de segurança (**F1 - Fig. 5**) só pode ser restabelecido manualmente, premindo o botão vermelho depois de ter extraído o painel frontal. Antes de realizar esta manobra, assegure-se de que desligou a alimentação elétrica.

• Interruptor da porta que, no caso de abertura da mesma, interrompe o funcionamento: desativa-se tanto o sistema de aquecimento como o

motor de ventilação do interior.

- Grade de proteção de acesso às partes que estão na câmara de cozedura.

AVISO!

As possíveis operações de restabelecimento deverão ser realizadas por pessoal técnico especializado, depois de se ter eliminados as causas da interrupção do funcionamento.

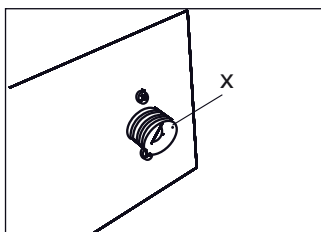


Fig. 4

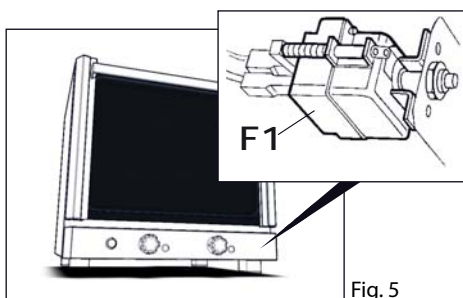


Fig. 5

2.4 - Diagnóstico de algumas avarias

| Tipo de avaria | Possíveis causas |
|--|---|
| O aquecimento da câmara de cozedura não é ativado. | <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste da temperatura não correto. • Intervenção, se houver, do termostato de segurança (F1). • Termostato de regulação defeituoso. • Contador resistências (se houver) defeituoso. • Fios condutores das resistências cortados. • Porta não fechada de forma correta. |
| O controlo da temperatura não é correto. | <ul style="list-style-type: none"> • Termostato de regulação defeituoso. • Bulbo do termostato defeituoso ou fora do lugar. |
| O motor de ventilação não funciona. | <ul style="list-style-type: none"> • Cabos condutores cortados. • Condensador defeituoso. • Corpo estranho que bloqueia o ventilador. • Porta não completamente fechada. |
| A função de humidificação não é correta (insuficiente ou excessiva). | <ul style="list-style-type: none"> • O abastecimento de água não é correto. • A eletroválvula é defeituosa. • O redutor de pressão está obstruído. |

2.5 Substituição de alguns componentes

AVISO!

A substituição de peças e a regulação das mesmas são operações de manutenção extraordinária, pelo que devem ser realizadas por um instalador autorizado.

Antes de iniciar qualquer operação de reparação ou manutenção, deve-se proceder ao desligamento do interruptor geral para desligar a fonte de alimentação elétrica do dispositivo.

Também proceder ao fecho das torneiras de abastecimento de água.

Desmontagem da porta

As dobradiças (A) têm duas patilhas móveis (B) engatadas aos suportes das dobradiças (C), quando a porta está completamente aberta, esta fica bloqueada.

Abre-se a porta para o exterior cumprindo os dois movimentos ilustrados (Fig. 6), para realizar esta operação, agarra-se os lados da porta perto das dobradiças.

Para voltar a colocar a porta, introduzir as dobradiças nas grades correspondentes.

Antes de fechar a porta, não se esqueça de retirar as patilhas móveis (B) que serviram para engatar as duas dobradiças.

Lâmpada forno

Desaparafusar o casquilho de proteção (A. - Fig. 7) que está no interior do forno e aceder à lâmpada. Depois de ter substituído a lâmpada, colocar novamente a cobertura de proteção (A).

Resistência elétrica

A resistência tira-se desaparafusando do interior da câmara os parafusos que a prendem, as uniões são acessíveis desde a parte de trás depois de se retirar a parte de trás.

Ventilador forno

Depois de retirada a parte de trás do interior do forno, tirar a grade corrediça (deslizar grade) e a proteção do ventilador. Desaparafusar a peça central e os parafusos laterais de fixação no caso de o motor os ter, para libertar o ventilador. Rodar este último e desaparafusar os parafusos da anilha do motor.

Proteção da porta

Retirá-lo com a mão e substituí-lo por um novo, sem ajuda de nenhum tipo de ferramenta.

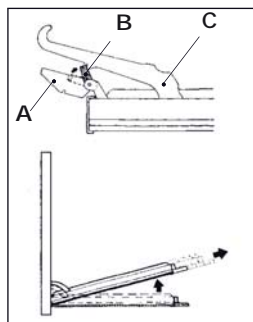


Fig. 6

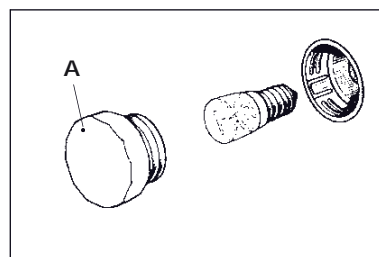


Fig. 7

3 - INSTRUÇÕES DE USO

3.1 Avisos preliminares

- O equipamento destinado a um uso profissional e deve ser utilizado por pessoal formado para isso.
- O forno será utilizado exclusivamente para a cozedura de alimentos, qualquer outro uso será considerado inadequado.

É absolutamente proibido lavar a câmara de cozedura ou os vidros da porta com jatos de água fria quando estes estiverem a temperaturas superiores a 70 °C.

- A instalação e todas as operações de manutenção extraordinária só poderão ser realizadas por pessoal autorizado e dotado dos necessários requisitos profissionais. É aconselhável que o forno seja controlado nas datas adequadas.
- Para a reparação, dirigir-se exclusivamente aos Centros de Assistência autorizados e solicitar o uso de peças sobresselentes originais. Em caso de avaria ou funcionamento anómalo, desligar o interruptor geral de alimentação elétrica e fechar as torneiras de abastecimento de água ligadas ao equipamento.
- Dirigir-se aos Centros de Assistência autorizados para a reparação. O utilizador final só se encarregará da manutenção ordinária do forno, ou seja, do controlo do funcionamento geral do forno e da limpeza diária.

O incumprimento dessas obrigações causa a expiração de qualquer responsabilidade do fabricante.

- Leia com atenção o presente manual pois contém informações e indicações importantes em relação à segurança de instalação, ao uso e à manutenção. Conserve-o com cuidado e num lugar seguro e acessível para cada consulta posterior.
- Antes de ligar o forno, é necessário realizar uma limpeza a fundo das superfícies que possam entrar em contacto com os alimentos. As partes marcadas com o seguinte símbolo poderão alcançar temperaturas elevadas.

Prestar muita atenção e, se for necessário, utilizar luvas de proteção.



Fig. 8

3.2 Painel de controlo e breves instruções

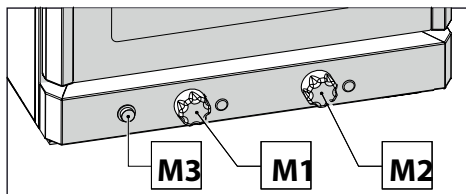


Fig. 9

- M1** Comando tempo cozedura
M2 Comando termostato
M3 Botão vapor (humidificação)

Ligar e desligar o forno

Depois de ter ligado à corrente mediante o interruptor da rede, a ligação do forno é feita rodando o comando (M2) que produzirá a iluminação do interior da câmara de cozedura e a ligação da luz espia.

A abertura da porta durante o funcionamento do forno tem a mesma função do comando de ligação, quando a porta se fecha, o forno volta a funcionar automaticamente.

Regulação temperatura de cozedura

O comando (M2) permite programar a temperatura desejada para a cozedura.

Regulação tempo de cozedura

O comando (M1) permite programar o tempo necessário para a cozedura desejada.

A rotação do comando inicia o ciclo de cozedura e ativa a rotação do ventilador.

No sentido contrário aos ponteiros do relógio, () permite um funcionamento continuado.

No sentido dos ponteiros do relógio, permite programar o tempo de cozedura desejado até

um máximo de 60 minutos.

No final do tempo de cozedura, roda-se o comando timer (M1) até à posição zero, o forno desliga-se e avisa com um som o final da cozedura.

3.3 Limpeza e manutenção ordinárias do forno

Os fornos têm que ser limpos periodicamente para garantir os melhores funcionalidade, higiene e rendimento. No caso de avaria, não tente resolver o problema, contacte a assistência técnica para que possa levar a cabo a resolução das avarias. Não tente desmontar o aparelho, todas as operações deste tipo devem ser realizadas por pessoal especializado.

Para a limpeza ordinária, realizar os seguintes passos tendo em conta os avisos:

- antes de limpar o forno, desligue da alimentação elétrica, feche a torneira da água e deixe que o forno arrefeça;
- proceda à limpeza habitual das partes de aço inoxidável com água tépida e sabão ou detergente adequados, enxaguando e secando bem. Não use detergentes que contenham cloro (líxivia, ácido clorídrico, etc.) e evite limpar as superfícies com lâs de aço, escovas ou raspadeiras.
- não deixe que se estanquem alimentos (sobretudo os ácidos como sal, vinagre, limão...) sobre as partes de aço INOXIDÁVEL, pois estas podem-se deteriorar;
- não lave o exterior do dispositivo com jatos diretos de água, pois poderá entrar água que pode limitar a segurança do aparelho, utilize unicamente um pano húmido
- Na hora de secar as superfícies, tire todos os restos de pó ou óleos de proteção ou elaboração;
- não use substâncias corrosivas (por exemplo, ácido muriático) para limpar a superfície de apoio do forno pois poderão prejudicar ino-

- luntariamente a parte inferior da máquina;
- recomenda-se o uso de luvas para se proteger contra as altas temperaturas durante a manipulação de bandejas ou carrinhos que se possam extrair do forno;
- pelo menos uma vez por ano, solicitar uma revisão geral do forno por parte de um técnico autorizado.

Limpeza da câmara de cozedura

No final do dia, e com a câmara a uma temperatura não superior a 50-60 °C, proceda à limpeza mediante este processo:

- Desmontar os suportes de fontes, evitando chocar com os bulbos, para os limpar separadamente;
- Pulverizar o interior da câmara com um detergente desengordurante apto para uso alimentar.
- Fechar a porta para permitir que o detergente atue, esperar entre 15 e 20 minutos.
- Limpar o interior da câmara com um pano húmido.
- Iniciar um ciclo de fornada a 150 °C para que a câmara de cozedura seque.

3.4 - Conselhos de cozedura

Na seguinte tabela, encontram-se as indicações mais importantes para a cozedura de alguns dos principais pratos.

Os tempos de cozedura recomendados neste diagrama são indicativos.

| Preparação | °C | minutos | Peso (Kg) |
|-------------------------|---------|---------|-----------|
| Primeiros pratos | | | |
| Lasanha no forno | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Pasta no forno | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Arroz à Crioula | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Pizza | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Carnes | | | |
| Assado de boi | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Assado de vitela | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Assado de novilho | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Assado de porco | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Roast-Beef | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Assado de borrego | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Frango assado | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Pato assado | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Ganso assado | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Peru assado | 160-170 | 160-240 | ~5 |
| Coelho assado | 160-170 | 80-100 | ~2 |
| Lebre assada | 170-180 | 30-50 | ~2 |

| Preparação | °C | minutos | Peso (Kg) |
|---------------------------|---------|---------|-----------|
| Peixe | 160-180 | -- | |
| Doces (pastelaria) | | | |
| Tarte de fruta | 180-200 | 40-50 | |
| Rosca | 160-180 | 35-45 | |
| Tarte Margarita | 200-220 | 40-45 | |
| Biscoito para tarte | 200-230 | 25-35 | |
| Uva esmagada | 230-250 | 30-40 | |
| Pão de leite | 170-180 | 40-60 | |
| Strudel | 160 | 25-35 | |
| Bolos | 180-200 | 20-30 | |
| Bolinhos de maçã | 180-200 | 18-25 | |
| Pudim de biscoitos | 170-180 | 30-40 | |
| Biscoitos | 150-180 | 50-60 | |
| Tostas | 230-250 | 7 | |
| Pão | 200-220 | 40 | |

Para assegurar uma boa cozedura, aconselha-se preaquecer o forno durante 12-15 minutos aproximadamente.



UNE-EN ISO 9001