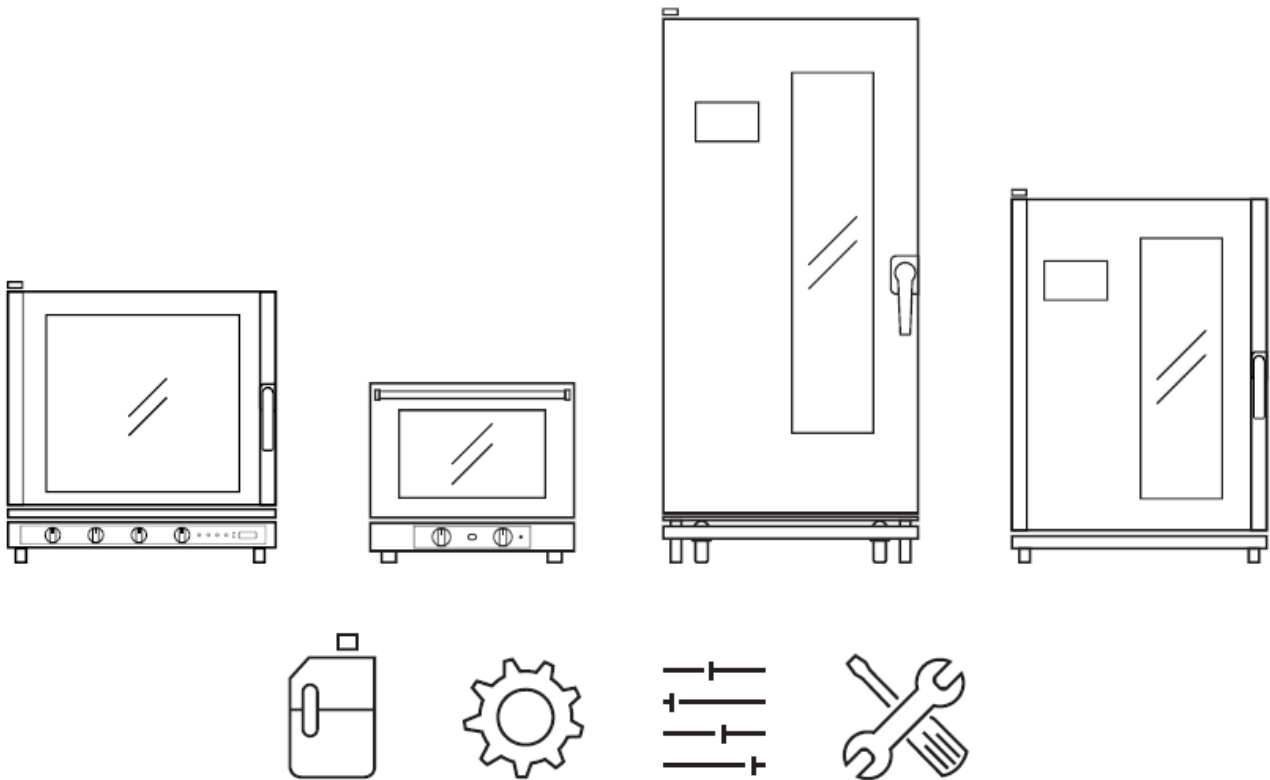


## FORNI A CONVEZIONE/VAPORE/COMBINATI



Per politiche ambientali l'azienda non stampa i manuali uso e manutenzione completi. Per scaricare il manuale uso e manutenzione inquadrare il QR code presente sulla dichiarazione di conformità.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

I	PREFAZIONE	5
II	NORME DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE	5
III	NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE	6
IV	NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA E I LAVAGGI	7
V	SOLO PER FORNI DA PAVIMENTO CON CARRELLO	9
VI	SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI	9

## INSTALLAZIONE

I	OPERAZIONI PRELIMINARI	10
II	TRASPORTO NEL LOCALE DI POSIZIONAMENTO	10
III	CARATTERISTICHE DEL LOCALE D'INSTALLAZIONE	10
IV	PREPARAZIONE ALL'INSTALLAZIONE	12
	<i><u>PER MODELLI CON VASCHETTA SMONTATA</u></i>	12
V	POSIZIONAMENTO	13
	<i><u>FORNI DA APPOGGIO</u></i>	13
	<i><u>FORNI CARRELLATI DA PAVIMENTO</u></i>	14
VI	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	15
	<i><u>SOSTITUZIONE DEL CAVO ELETTRICO DI CONNESSIONE</u></i>	17
VII	ALLACCIAMENTO IDRICO	17
	<i><u>ACQUA IN INGRESSO</u></i>	17
	<i><u>COLLEGAMENTI TUBICINI DETERGENTE E BRILLANTANTE</u></i>	19
	<i><u>CONNESSIONE ACQUA PER KIT LAVAGGIO ESTERNO</u></i>	19
	<i><u>ACQUA IN USCITA</u></i>	19
VIII	SCARICO FUMI	20
IX	LETTURA TARGHETTA MATRICOLA	21

## UTILIZZO

I	MANUTENZIONE ORDINARIA	22
II	PRIMO UTILIZZO	23
III	PULIZIA CAMERA FORNO	23
	<i><u>PULIZIA RACCOGLIGOCCE</u></i>	24
	<i><u>SUPERFICI ESTERNE</u></i>	24
	<i><u>CRISTALLO ESTERNO</u></i>	24
	<i><u>PULIZIA PORTA E VETRO INTERNO</u></i>	24
IV	PERIODI DI INATTIVITÀ	24
V	SOSTITUZIONE LAMPADINE	25

## SMALTIMENTO

I	SMALTIMENTO A FINE VITA	26
	<i><u>SMALTIMENTO BATTERIA DELLA SCHEDA DI POTENZA</u></i>	26

<b><u>SMALTIMENTO APPARECCHIATURA</u></b>	26
<b><u>INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA</u></b>	26
<b><u>INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN UE</u></b>	26



## I. PREFERAZIONE

Questo manuale illustra l'installazione, l'uso e la manutenzione di differenti tipologie di forni. Le istruzioni sono valide per tutte le tipologie (manuali e digitali) salvo diversamente specificato.

### PRIMA DI PROCEDERE ALL'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA:



Leggere con attenzione il cap. "AVVERTENZE DI SICUREZZA" nelle prime pagine di questo manuale.

Leggere con attenzione il cap. "INSTALLAZIONE".



La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

Prima dell'installazione, dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.

Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare il Costruttore.

## II. NORME DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, è vietato il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta matricola viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura, si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

### III. NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

**Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.**

**In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.**

- Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentare di ripararla da se. Per un'eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- Non ostruire le prese d'aria posteriori.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

#### IV. NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA E I LAVAGGI

- Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrostiti o pollame), inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi.
- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.
- Al primo utilizzo far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per 30-40 min. a 200°C / 392°F, in ambiente ben areato, in modo da eliminare i residui di lavorazione; attendere che la camera si raffreddi e pulire l'interno o avviare un lavaggio BREVE per i modelli che lo consentono. Prima di ogni utilizzo, lavare ed asciugare con cura anche accessori e teglie.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).



- Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne del forno potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.

- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno, soprattutto se contengono liquidi (vedi pag. 11).
- Non effettuare la salatura all'interno della camera del forno.
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!
- Se utilizzata, sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno. Prima di estrarre le teglie, controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse. Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e dopo l'uso raggiunge temperature elevate.
- Durante il lavaggio non aprire la porta del forno per il pericolo di lesioni causate dal movimento della girante, dai vapori caldi e dall'aggressività dei detergenti chimici usati.
- La sostituzione della confezione del detergente e del brillantante va effettuata con molta attenzione evitando assolutamente il contatto con occhi e pelle. In caso di contatto con gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare un medico.
- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrice, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).
- Utilizzare unicamente la sonda al cuore fornita dal Costruttore.
- È consigliabile aprire la porta in due tempi: per 4-5 secondi tenere la porta semiaperta (3-4cm / 1-1.5"), poi aprire completamente. Ciò serve ad evitare che l'eventuale vapore e calore nel forno arrechino fastidio o provochino scottature.
- Non appoggiare teglie, attrezzature o altri oggetti sopra il forno ad eccezione di quelli indicati in questo manuale.
- Evitare di utilizzare la cottura a vapore sopra i 140°C / 284°F.



- Utilizzare le dita per regolare le opzioni del pannello comandi, ogni altro oggetto rischia di danneggiare l'apparecchio e quindi fa decadere la garanzia.

## V. SOLO PER FORNI DA PAVIMENTO CON CARRELLO

Bloccare sempre i freni di stazionamento delle ruote anteriori dei carrelli ogni volta che non serve spostarli.

Bloccare sempre le teglie inserite nelle guide.

Prestare massima attenzione nella movimentazione in quanto le teglie possono contenere liquidi bollenti che possono fuoriuscire e i carrelli stessi possono rovesciarsi (ad esempio trasportandoli su superfici irregolari o attraverso le porte).

**Non sovraccaricare le teglie inserite nel carrello! Il carico massimo consentito è di 90kg / 200lb totali.**

## VI. SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

Le istruzioni di installazione ed uso sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



### Pericolo!

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



Simbolo di messa a terra.



Leggere il manuale di istruzioni.



Capitolo di approfondimento.



Superfici calde, pericolo di ustioni.

**(HOT SURFACE)**



Rimando ad allegato.



Simbolo di equipotenziale.



Altezza elevata.

## I. OPERAZIONI PRELIMINARI

Al ricevimento del forno accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto e che l'imballo non sia stato manomesso. Nel caso di danni o di parti mancanti avvisare immediatamente il vettore e il rivenditore/produttore, indicando l'Articolo (ART) e numero di serie (Ser N°) e allegando una documentazione fotografica.

Verificare che per raggiungere il luogo dell'installazione non ci siano problemi d'ingombro che impediscano il passaggio attraverso porte, corridoi o altri passaggi.

**ATTENZIONE: durante il trasporto il forno potrebbe rovesciarsi, con il rischio di rotture e di arrecare danni a cose e persone. Utilizzare mezzi idonei tenendo conto anche del peso dell'apparecchio. Non trascinare o inclinare il forno per nessun motivo, ma sollevarlo da terra perpendicolarmente al terreno e muoverlo orizzontalmente.**

## II. TRASPORTO NEL LOCALE D'INSTALLAZIONE

Muniti di indumenti di protezione, portare l'apparecchiatura nel locale dove sarà installata utilizzando un carrello a forche: il corretto trasporto deve avvenire infilando le forche nel lato destro o sinistro, MAI frontalmente o posteriormente.

## III. CARATTERISTICHE DEL LOCALE D'INSTALLAZIONE

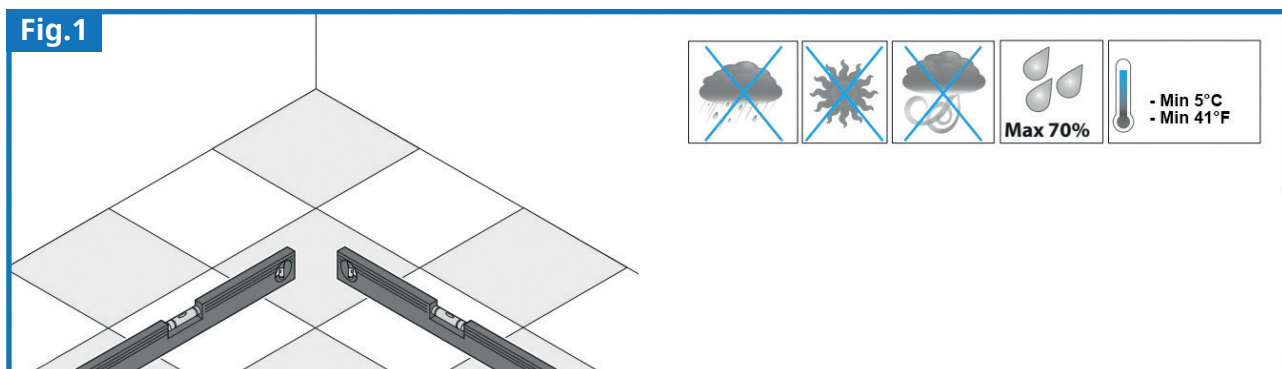
Il locale di posizionamento deve (Fig. 1):

- essere ben aerato e non esposto ad agenti atmosferici;
- non utilizzare in un ambiente esterno;
- avere una pavimentazione priva di asperità, perfettamente livellata e che supporti il peso dell'apparecchiatura a pieno carico;



*vedi allegato A dati tecnici*

- avere temperatura superiore a +5°C / 41°F;
- avere umidità non superiore al 70%;
- rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- essere dedicato alla preparazione di alimenti;
- prestare attenzione che il posizionamento consenta la completa apertura della porta.



Installare l'apparecchiatura (Fig. 2):

- sotto una cappa aspirante di potenza adeguata;
- in modo da aver accesso agli allacciamenti idrici ed elettrici;
- lasciando uno spazio di almeno 15cm / 5,9" su ogni lato dell'apparecchiatura;
- ad una distanza laterale di 50cm / 19,7" e posteriore di 70cm / 27,6" da friggitrice o altre apparecchiature calde;



**Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in aziende commerciali come panetterie, macellerie, ecc., Ma non per la produzione in serie continua di alimenti.**



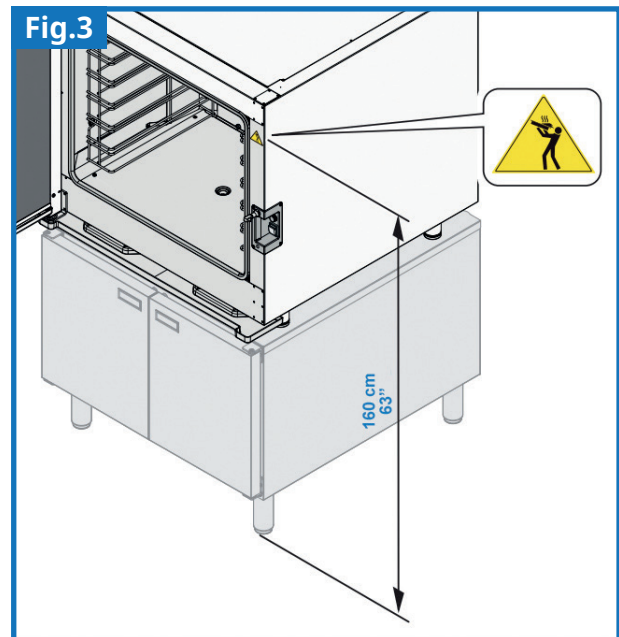
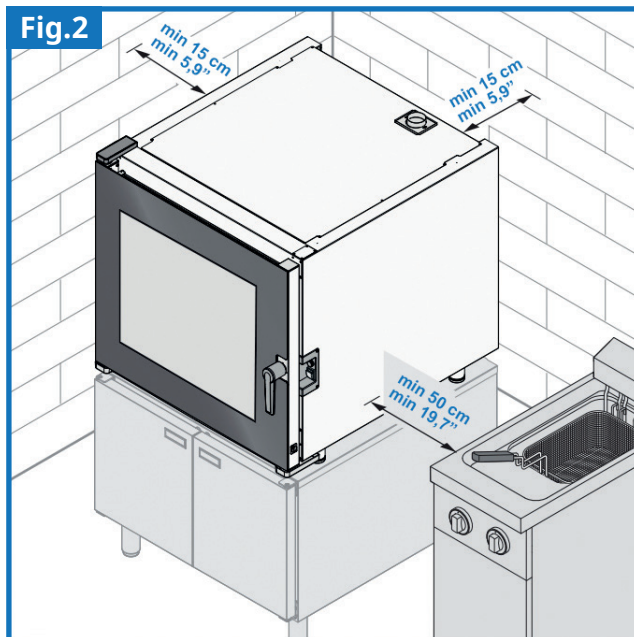
**L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.**



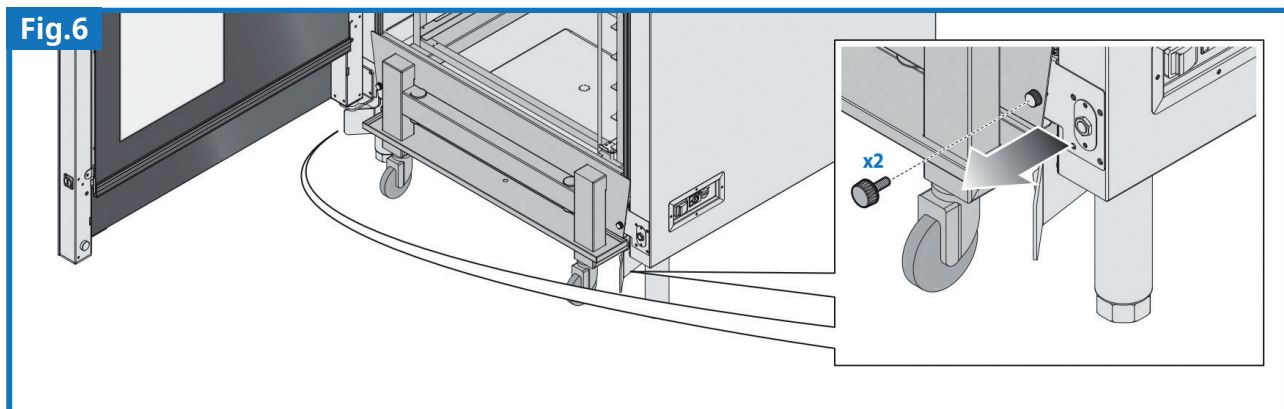
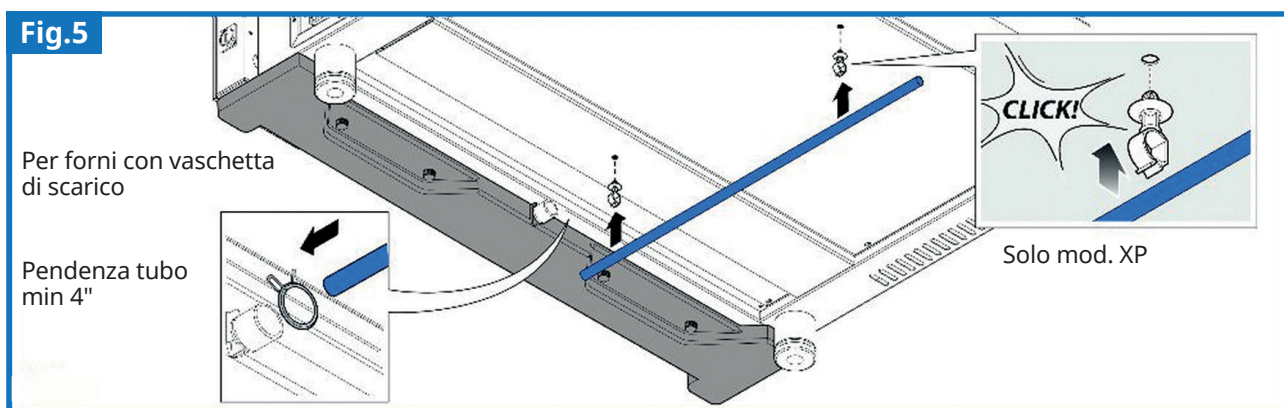
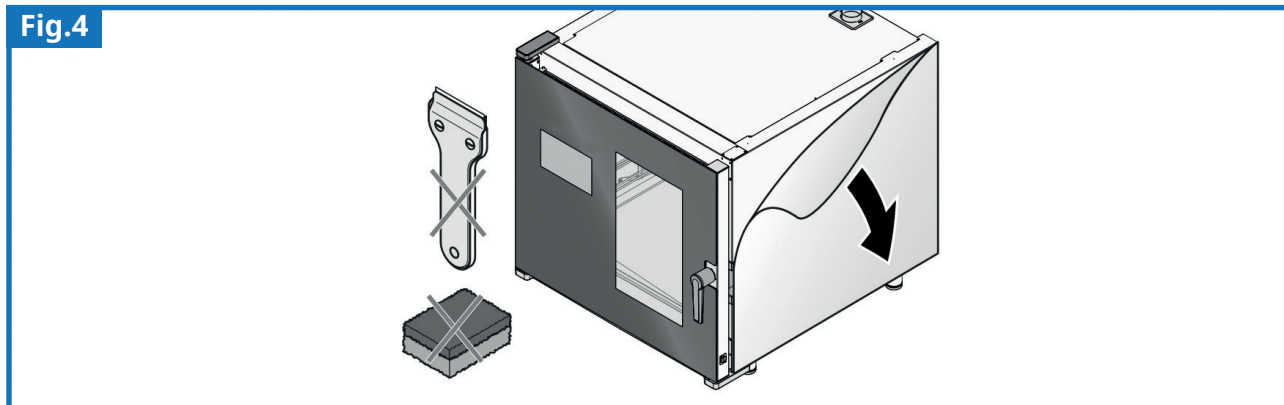
Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) per pericolo di incendio. È consigliabile rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.



Per ragioni di sicurezza e per evitare scottature, non posizionare la teglia più alta contenente pietanze che possono diventare liquide con il riscaldamento, ad un'altezza superiore a 160cm / 63". Se vi fosse questa necessità, applicare obbligatoriamente l'adesivo "pericolo ustioni" all'altezza indicata (Fig. 3).



## IV. PREPARAZIONE ALL'INSTALLAZIONE



### **PER MODELLI CON VASCHETTA SMONTATA**

La vaschetta raccogli gocce serve a raccogliere i liquidi che possono cadere dalla parte frontale del forno. Come indicato dall'immagine posizionare la vaschetta nella parte frontale-inferiore del forno e assicurare il suo bloccaggio in base al sistema di fissaggio del proprio dispositivo.

*(vedi immagini a pag.23 - capitolo Pulizia vassoio raccogli gocce e Fig.23)*

## V. POSIZIONAMENTO

### FORNI DA APPOGGIO

Posizionare le apparecchiature da appoggio sopra:

- ad un tavolo da lavoro;
- ad un lievitatore;
- ad un armadio neutro;
- ad uno stand;
- ad un altro forno della stessa serie, se sovrapponibile.



*vedi allegato B accessori*

Il forno deve essere sempre perfettamente a livello, stabile e deve sopportare il peso dell'apparecchiatura a pieno carico. La sua superficie deve essere ignifuga e resistente alle alte temperature.

Se il forno è posizionato sopra ad altre apparecchiature o accessori, inserire i piedini del forno negli scansi predisposti. Se il forno è posizionato sopra ad un altro forno), le due apparecchiature devono essere obbligatoriamente vincolate tra di esse utilizzando il Kit opzionale da richiedere al Costruttore. Il numero massimo di forni sovrapponibili è due. I supporti e gli stand accessori posti sotto i due forni permettono di ottenere un'altezza adeguata all'utilizzo.



**Si sconsiglia l'appoggio diretto a terra del forno.**



**Tutti i forni devono essere perfettamente in bolla: dato che i loro piedini NON sono regolabili, salvo eccezioni indicate nell'allegato A dati tecnici. Per i forni che non hanno piedini regolabili agire sulle apparecchiature/accessori sottostanti.**

Se questo non fosse possibile, è disponibile come accessorio il Kit piedini regolabili da applicare al forno al posto di quelli di serie.



### POSIZIONAMENTO SU RUOTE

Se si desidera spostare agevolmente il forno ad esempio per facilitare le operazioni di pulizia, è disponibile un Kit ruote da applicare agli stand.



*vedi allegato B accessori*

In questo caso, si consiglia di vincolare lo spostamento del forno (ad esempio con una catenella) in modo da non danneggiare gli allacciamenti in caso di spostamento eccessivo.

Durante la cottura bloccare le ruote in modo da impedire gli spostamenti accidentali.

## FORNI CARRELLATI DA PAVIMENTO

Accertarsi che il forno sia perfettamente livellato, in caso contrario agire sui piedini per la messa a bolla.

Per un inserimento agevole del carrello è necessario mantenere delle misure minime/massime da terra.

Per facilitare ulteriormente l'inserimento del carrello è possibile:

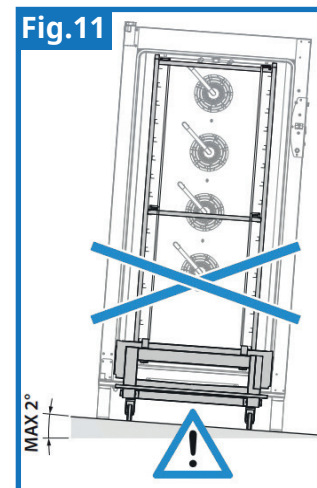
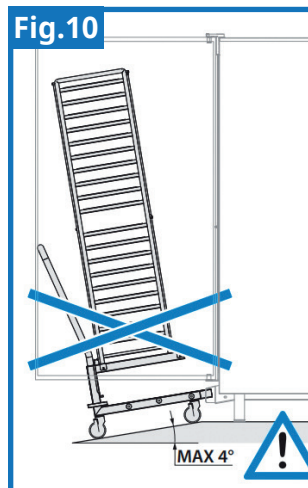
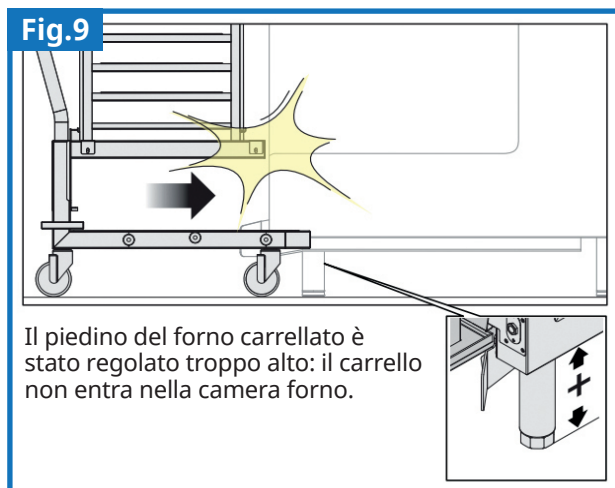
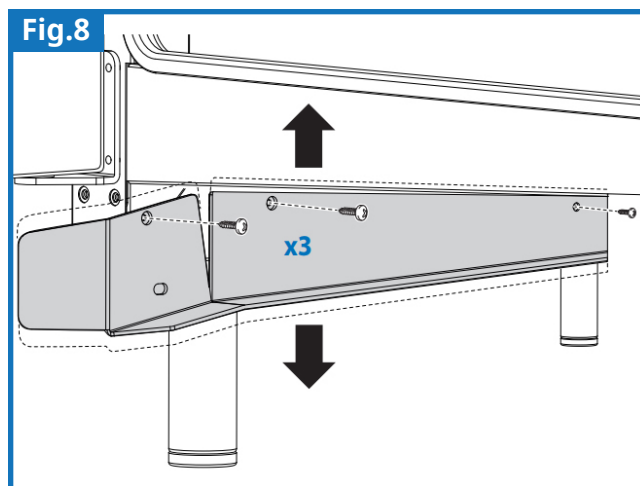
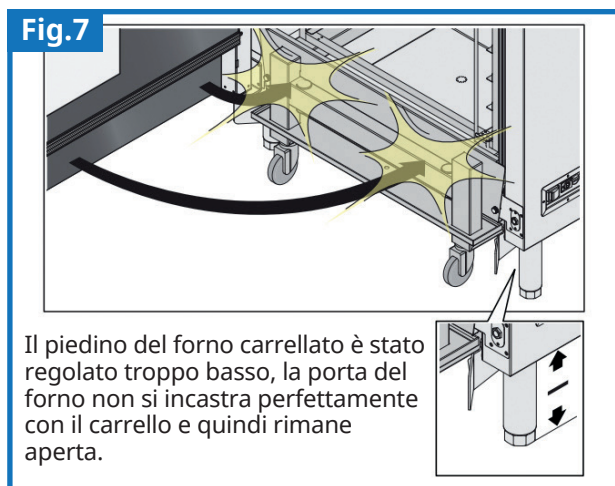
(Fig.7 - 8 - 9) regolare le guide carrello che si trovano nella parte inferiore dell'apparecchiatura, accertandosi che il carrello non risulti troppo basso (farebbe fatica ad entrare nella camera di cottura) o troppo alto (la porta non si chiuderebbe).



(Fig. 10) utilizzare una rampa di ingresso con pendenza massima di 4° (soprattutto se il pavimento non è perfettamente piano). La massima inclinazione del pavimento consentita è di 2° (Fig.11) Oltre queste angolazioni, in fase di inserimento/estrazione del carrello, i liquidi caldi all'interno delle teglie di cottura possono fuoriuscire causando ustioni.



**Questi forni devono essere appoggiati ESCLUSIVAMENTE a pavimento. Non inserire altri accessori o apparecchiature sotto o sopra di essi. Non sostituire i piedini forniti dal Costruttore con altri tipi di piedini, supporti o ruote.**



## VI. ALLACCIAMENTO ELETTRICO



**Prima di procedere all'allacciamento elettrico:**

- leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale;
- confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta matricola.

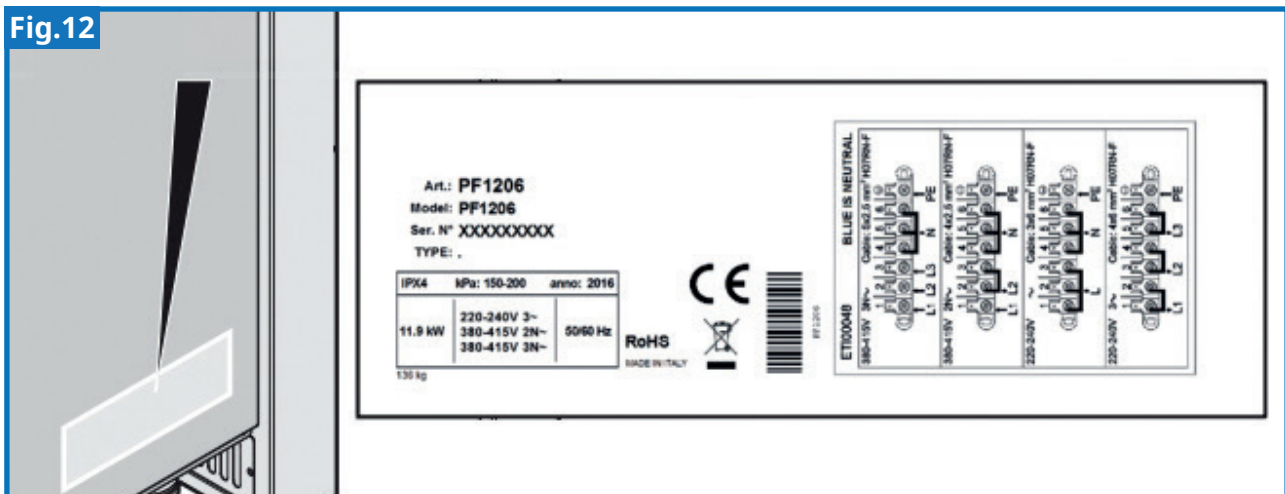



**Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la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



**Il forno deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvisto a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura (Fig. 12). Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. É obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.**

Fig.12



**E' obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale tra i vari apparecchi o altre superfici metalliche utilizzando l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo . Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.**



**Quando l'apparecchio è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di +/- 10% del valore riportato sulla targhetta matricola.**



**Il collegamento illustrato e i colori dei cavi sono indicativi, fare riferimento UNICAMENTE allo schema riportato sulla targhetta matricola.**

# INSTALLAZIONE

- 1 Aprire la copertura posteriore svitando le viti che la trattengono (Fig. 13 - le figure fanno riferimento ad un forno da appoggio ma la procedura è identica per i forni carrellati).
- 2 Allentare il passacavo e far passare il cavo di alimentazione attraverso di esso (Fig. 13).
- 3 Nella targhetta matricola viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione (es. Cable: 5x6 mm<sup>2</sup> H07RN-F) (Fig. 13).

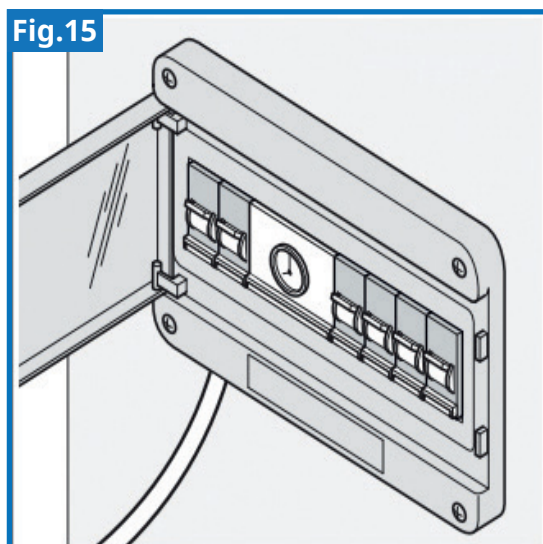
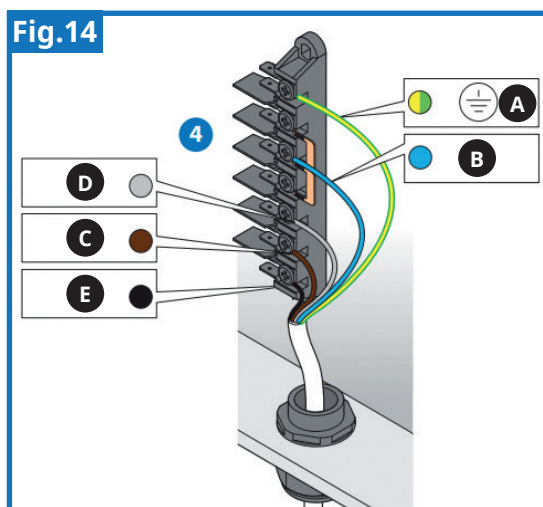
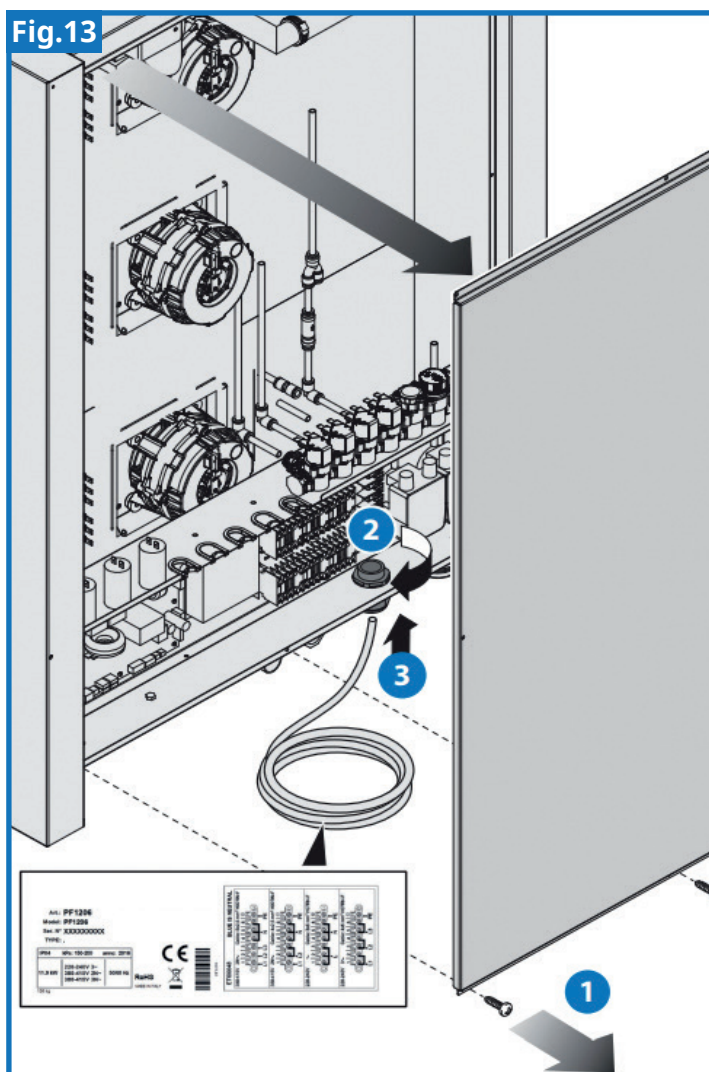
- Collegare i conduttori del cavo seguendo lo schema riportato sulla targhetta matricola: effettuare SOLO i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico sotto la vite (nel caso di forni carrellati utilizzare i cavetti forniti in dotazione). Nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3cm rispetto agli altri cavi. In ogni caso, predisporre la lunghezza del conduttore di terra tale che, in caso di tiraggio accidentale, la messa a terra sia l'ultimo conduttore a staccarsi.

**A** PE (GIALLO/VERDE) : CONDUTTORE DI PROTEZIONE TERRA

**B** N (BLU): CONDUTTORE DI NEUTRO

**L1/2/3** (MARRONE/GRIGIO/NERO): CONDUTTORI DI FASE

**C** **D** **E**







**Una connessione errata potrebbe provocare surriscaldamenti alla morsettiera portandola alla fusione e a rischi di scosse elettriche.**

5

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

6

Richiudere la copertura posteriore con le viti e bloccare il cavo avvitando il dado del pressacavo (Fig. 14).

**Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale che nessun punto superi la massima temperatura consentita dal suo rivestimento isolante.**

## SOSTITUZIONE DEL CAVO ELETTRICO DI CONNESSIONE



**Questa operazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato.**

Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta matricola viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione (es. Cable: 3x2,5 mm<sup>2</sup> H07RN-F). Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

## VII. ALLACCIAMENTO IDRICO

### ACQUA IN INGRESSO



**Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella condotta idrica.**

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura massima di 60°C (140°F);
- durezza massima di 12°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;
- essere potabile;
- valori di pressione compresi tra 150kPa (1,5bar) e 200kPa (2bar).



### LA DUREZZA DELL'ACQUA

La durezza dell'acqua indica il contenuto di ioni di magnesio, calcio e metalli pesanti presenti nell'acqua.

Viene misurata utilizzando un reagente chimico (i kit sono facilmente reperibili in commercio). La durezza viene espressa in gradi francesi (°f) o tedeschi (dH). 1°f= 10mg di carbonato di calcio (CaCO<sub>3</sub>) per litro di acqua.

Le acque vengono classificate come:

- molto dolci fino a 7°f
- dolci da 7°f a 14°f
- mediamente dure da 14°f a 22°f
- discretamente dure da 22°f a 32°f
- dure da 32°f a 54°f
- molto dure oltre 54°f

### TABELLA DI CONVERSIONE

1°dH (gradi tedeschi) = 0.64ppm TDS

1°dH (gradi tedeschi) = 1.8°f (gradi francesi)

1°dH (gradi tedeschi) = 1.8°f (gradi francesi)

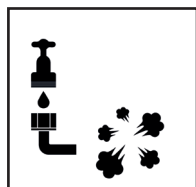
## INGRESSO ACQUA

Fig.16

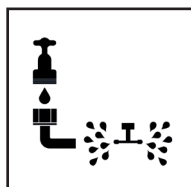
É consigliato interporre tra la rete idrica e l'apparecchio un rubinetto di intercettazione.

**A** Tubo acqua umidificazione camera forno (vapore).

Si consiglia l'uso di un filtro addolcitore installato almeno sul tubo di alimentazione vapore **A** in quanto una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne.



**B**



Tubo acqua lavaggi camera forno.

Presente solo per modelli con lavaggio.



**Valvola di non ritorno**

Innestare con freccia rivolta verso il forno.

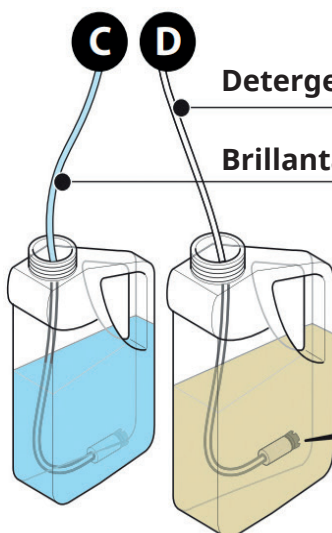
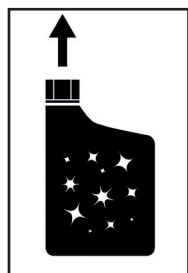
G3/4"

Filtro

## INGRESSO DETERGENTE E BRILLANTANTE

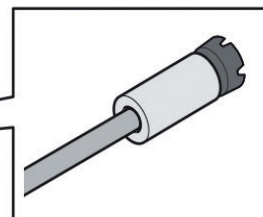
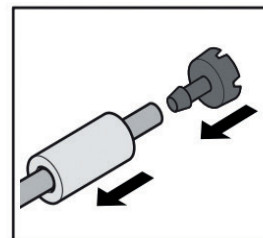
Fig.17

Solo per modelli con lavaggio



Detergente

Brillantante



## COLLEGAMENTI TUBICINI DETERGENTE E BRILLANTANTE

Inserire i due tubicini all'interno delle taniche del detergente e del brillantante dopo aver montato la pescante (Fig. 17).

Si raccomanda di utilizzare detergenti e brillantanti del Produttore: questo garantisce i migliori risultati di lavaggio e il perfetto mantenimento e cura del forno.



RINSE IN: attacco brillantante



DETERGENT IN: attacco detergente



**Tenere i tubetti del detergente e del brillantante lontani dal tubo di scarico in quanto si potrebbero danneggiare.**

Per i modelli che utilizzano il detergente unico, questo deve essere collegato all'ingresso detergente.

## CONNESSIONE ACQUA PER KIT LAVAGGIO ESTERNO

Un rubinetto deve essere inserito tra la scatola del kit lavaggio e la rete idrica. Un filtro meccanico è già presente nella valvola elettrica. La scatola del kit di lavaggio è dotata di ingresso dell'acqua (incluso filtro meccanico), un ingresso per il detergente, un ingresso per il brillantante e un tubo di scarico.



**La tensione e la frequenza della rete elettrica devono corrispondere alle indicazioni dell'etichetta dati tecnici.**

La distanza massima tra la scatola del kit lavaggio e il flacone del detergente e del brillantante non deve essere superiore a 1,5m / 59".

Non tagliare o accorciare i tubi del detergente o del brillantante, questa operazione potrebbe precludere il corretto funzionamento del lavaggio.

Assicurarsi che il forno sia spento e che non ci siano superfici calde all'interno della camera di cottura prima che la girante sia fissata.

L'apparecchio non deve essere pulito con acqua nebulizzata.

## ACQUA IN USCITA

Connettere lo scarico a un sifone e a un tubo flessibile, NON metallico, in grado di sopportare temperature elevate (oltre 90°C / 194°F).

Lo scarico deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di tipo sifonato (sifone non fornito);
- essere lungo massimo un metro (40");
- avere una pendenza del 4-5%;
- non avere strozzature;
- avere un "air gap" di almeno 25mm;
- avere un diametro non inferiore a quello dell'attacco di scarico.



## AIR GAP

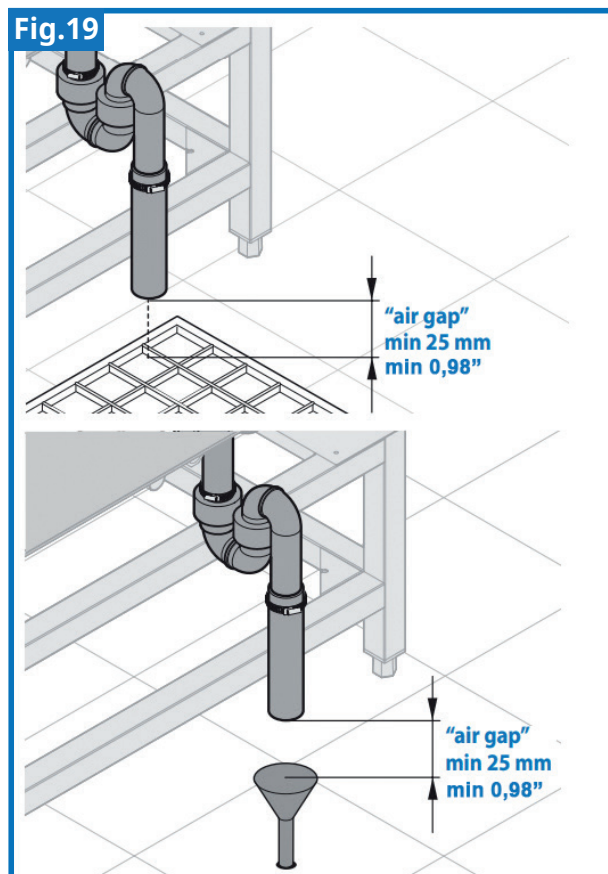
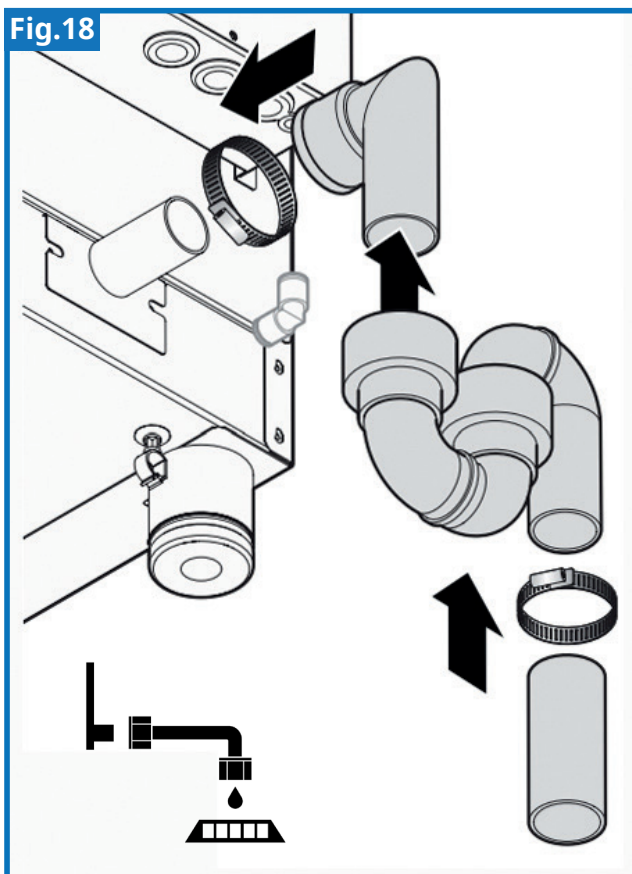
Per "air gap" si intende la distanza libera tra il tubo di scarico e la zona di evacuazione (grata o altro tubo ricevente). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON riescano a risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.



**Se si cucinano spesso grandi quantità di cibi grassi (es. pollame), non utilizzare il sifone e aggiungere un separatore di grassi o scaricare direttamente in una grata. In entrambi i casi mantenere l'"air gap" indicato.**



**Se non si effettuano cotture a vapore o lavaggi automatici per lunghi periodi di tempo, rimpinguare periodicamente una volta a settimana l'acqua nel sifone.**



## VIII. SCARICO FUMI

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed altri odori che fuoriescono dallo scarico della camera di cottura posto posteriormente all'apparecchiatura.

Posizionare l'apparecchiatura sotto una cappa di evacuazione di portata adeguata oppure convogliare i fumi all'esterno per mezzo di un tubo resistente alle alte temperature (> 90°C / >194°F).



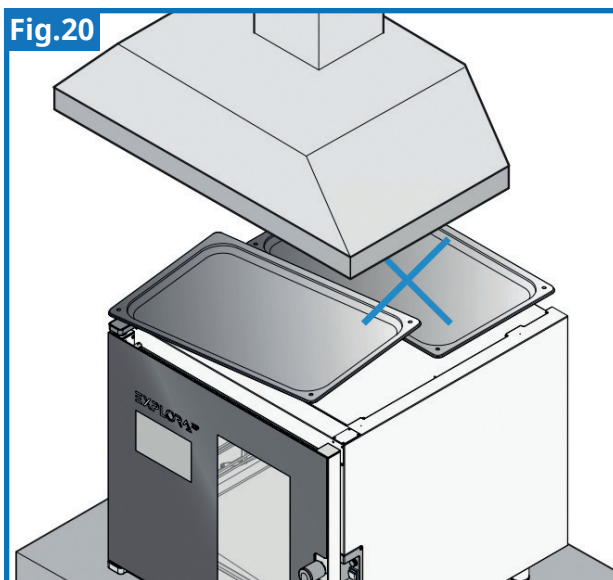
Se si intende utilizzare una cappa, Piron consiglia il proprio articolo (vedi allegato B accessori); per il suo montaggio fare riferimento alle istruzioni contenute nell'imballo della cappa stessa.



Lasciare libero lo scarico/gli scarichi del camino/camini per non ostacolare la fuoriuscita dei fumi e per non danneggiare gli oggetti stessi (Fig. 20). I fumi in uscita sono molto caldi: pericolo di ustione!



Non installare sul camino/sui camini tubi non previsti tra gli accessori indicati dal produttore.



## IX. LETTURA TARGHETTA MATRICOLA

La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

Dati Costruttore

Pressione acqua

Schemi di allacciamento elettrico

Articolo

Riferimento codice

N° di serie

Grado di protezione all'acqua

Potenza

Peso

Art.:  
Model:  
Ser. N° XXXXXXXX  
TYPE: .

IPX4 kPa: 150-200 anno: 2016

11.9 kW 220-240V 3~ 50/60 Hz  
380-415V 2N~  
380-415V 3N~

136 kg

CE

RoHS

MADE IN ITALY

PF1206

ETI00048

BLUE IS NEUTRAL

380-415V 3N~ Cable: 5x2.5 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
1 2 3 4 5 6  
L1 L2 L3 N PE

380-415V 2N~ Cable: 4x2.5 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
1 2 3 4  
L1 L2 N PE

220-240V Cable: 3x6 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
1 2 3  
L1 L2 N PE

220-240V 3~ Cable: 4x6 mm<sup>2</sup> H07RN-F  
1 2 3 4 5 6  
L1 L2 L3 N PE

Alimentazione

Frequenza alimentazione

Anno di costruzione

## I. MANUTENZIONE ORDINARIA



Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).



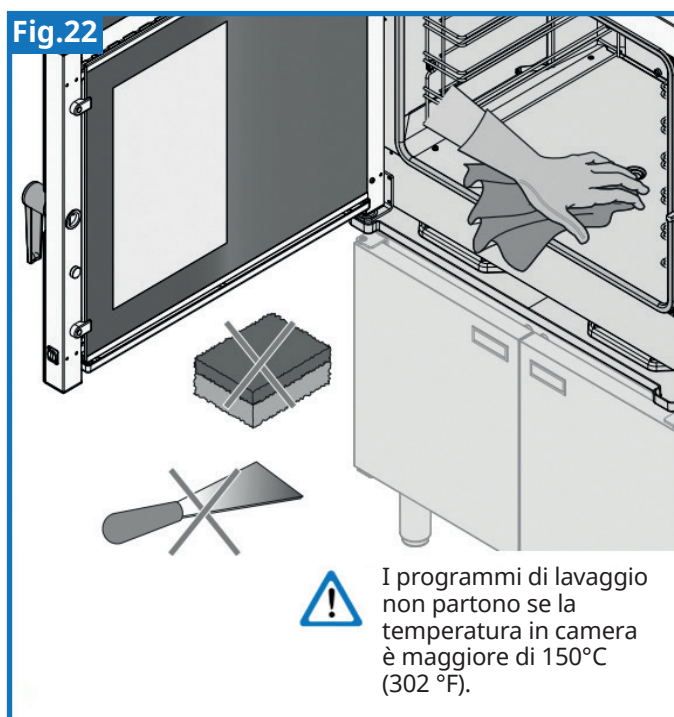
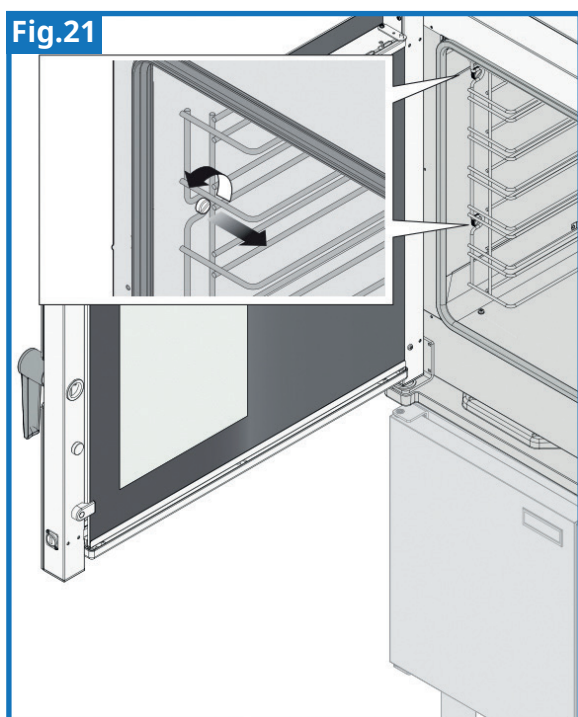
L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato



Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

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



Prima di spostare l'apparecchio dalla sua posizione, verificare che le connessioni elettriche e idriche (cavi elettrici, tubo alimentazione acqua e scarichi) siano staccate correttamente.

Se l'apparecchio si trova su un sistema provvisto di ruote verificare che durante il suo spostamento non vengano danneggiati cavi elettrici, tubazioni o altro. Assicurarsi di applicare la sicura anti movimento. Evitare di posizionare il forno vicino a fonti di calore (ad esempio friggitrici, ecc).

Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato l'apparecchio nella sua posizione iniziale, verificare che siano state eseguite a norma le connessioni elettriche e idriche.

## II. PRIMO UTILIZZO

Rimuovere dall'interno tutto il materiale informativo ed eventuali sacchetti di plastica.

Al primo utilizzo far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per 30-40 min. a 200°C / 392°F in modo da eliminare i residui di lavorazione; attendere che la camera si raffreddi e avviare un lavaggio BREVE (il lavaggio non parte se la temperatura è maggiore di 150°C / 302°F, per modelli con lavaggio automatico il dispositivo attende il raffreddamento della camera). In alternativa, e per modelli sprovvisti di lavaggio automatico, lavare la camera manualmente utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura. Prima di ogni utilizzo, lavare ed asciugare con cura anche accessori e teglie.

## III. PULIZIA CAMERA FORNO

Utilizzare solo prodotti raccomandati dal costruttore dell'apparecchio.

Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura. Le particelle di grasso o residui alimentari, inoltre, potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa. La pulizia va sempre effettuata a camera fredda (eventualmente utilizzare la funzione di raffreddamento rapido, per i modelli che la prevedono). Utilizzare uno dei programmi di lavaggio illustrati nel cap. "Lavaggi" del manuale utente o, in alternativa, per i modelli senza lavaggio automatico, utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

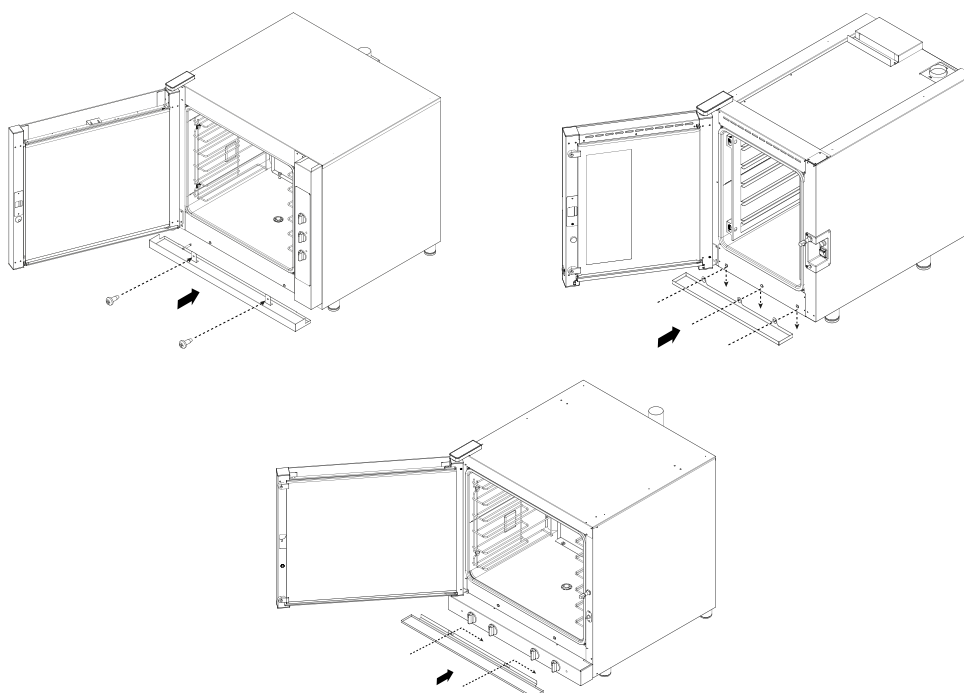
In caso di incrostazioni di sporco utilizzare solo spatole di plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua tiepida.

E' assolutamente vietato lavare manualmente la camera di cottura a temperature superiori ai 70°C / 158°F, pericolo ustioni.



**Per i modelli con lampade alogene lavare il forno con luci spente.**

Fig.23



## PULIZIA VASSOIO RACCOGLIGOCCE

Pulire frequentemente il vassoio raccogliocce: la vaschetta raccogliocce può essere rimossa agendo sulle apposite viti di fissaggio (o facendola scorrere verso l'alto o lateralmente per i modelli che lo consentono). Per i modelli provvisti di vaschetta con scarico, rimuovere il tubicino prima di estrarre la vaschetta. Per la pulizia utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

## SUPERFICI ESTERNE

Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione di raffreddamento rapido per i modelli che ne sono provvisti) e utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura

## CRISTALLO ESTERNO

Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura (eventualmente utilizzare la funzione di raffreddamento rapido per i modelli che ne sono provvisti) e utilizzare un panno appena inumidito di un prodotto specifico per i cristalli seguendo le indicazioni del produttore del detergente.

## PULIZIA PORTA E VETRO INTERNO PORTA PER MODELLI CON VETRO APRIBILE

Per la pulizia del vetro interno della porta attendere fino al completo raffreddamento del forno. E' sufficiente aprire la porta del forno e ruotando le piastrine INOX, o i fermavetro in plastica per i modelli che ne sono provvisti, per liberare il vetro. In questa posizione, con il vetro comunque incernierato è possibile pulire accuratamente tutta la porta.



**Assicurarsi di aver fissato il vetro interno prima di chiudere la porta.**

## IV. PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica (se presente). Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica (se presente);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare ad una temperatura bassa l'apparecchiatura per almeno 60 minuti senza alcun alimento all'interno.



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



Per la pulizia manuale seguire la procedura:

- accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 80°C / 176°F;
- lasciare in funzione per 10 minuti eseguendo vapore;
- spegnere l'apparecchio e lasciar raffreddare;
- pulire con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

La pulizia quotidiana della guarnizione della camera cottura del forno deve essere eseguita con un detergente non abrasivo in modo da garantire la sua integrità e perfetta efficienza.

## V. SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE PER FORNI CON LAMPADE INTERNE ALLA CAMERA



**ATTENZIONE:** per evitare scosse elettriche o danni alla persona, attenersi scrupolosamente alla seguente procedura:

Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.

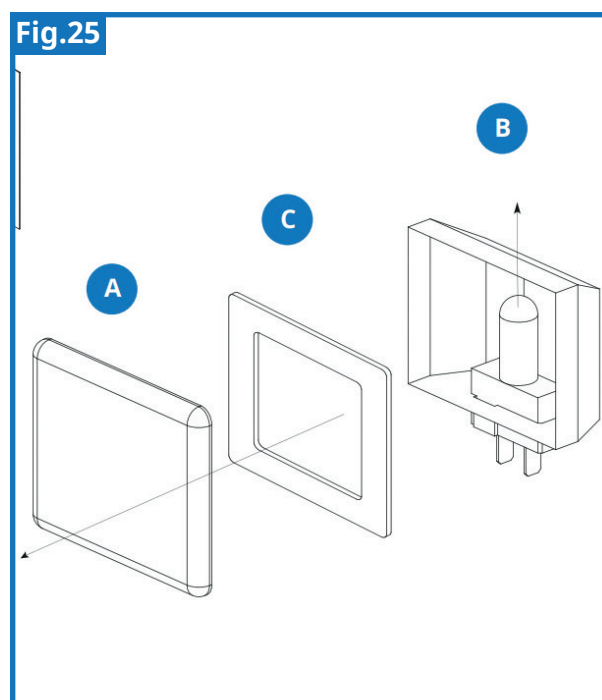
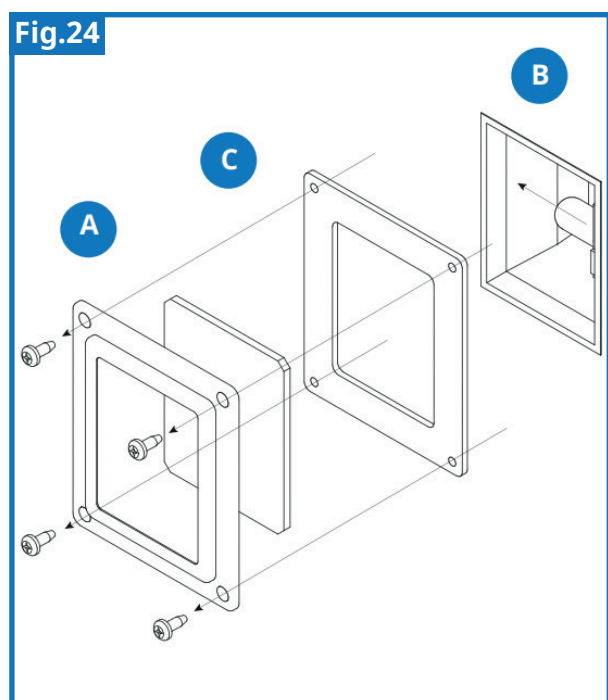
Togliere le griglie laterali che sorreggono le teglie.

Svitare (Fig. 24) o rimuovere (Fig. 25) il coperchio in vetro **A** facendo attenzione alla guarnizione **C**. Sostituire la lampada **B** con una di uguali caratteristiche.

Riavviate (Fig. 24) o riposizionate (Fig. 25) il coperchio **A** di vetro facendo attenzione alla guarnizione **C**.

Riposizionare le griglie laterali e assicurarsi che siano ben fissate.

Nel caso in cui il coperchio in vetro sia rotto o danneggiato, non usare il forno finché il coperchio non sia stato sostituito (rivolgersi al Centro di Assistenza).



## I. SMALTIMENTO A FINE VITA



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

- assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica);
- far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

### SMALTIMENTO BATTERIA DELLA SCHEDA DI POTENZA

Nella scheda di potenza vi è una batteria. Non gettarla nei rifiuti domestici ma smaltirla secondo le normative in vigore nel Paese di Utilizzo.

### SMALTIMENTO APPARECCHIATURA



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche", il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immessa sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche);

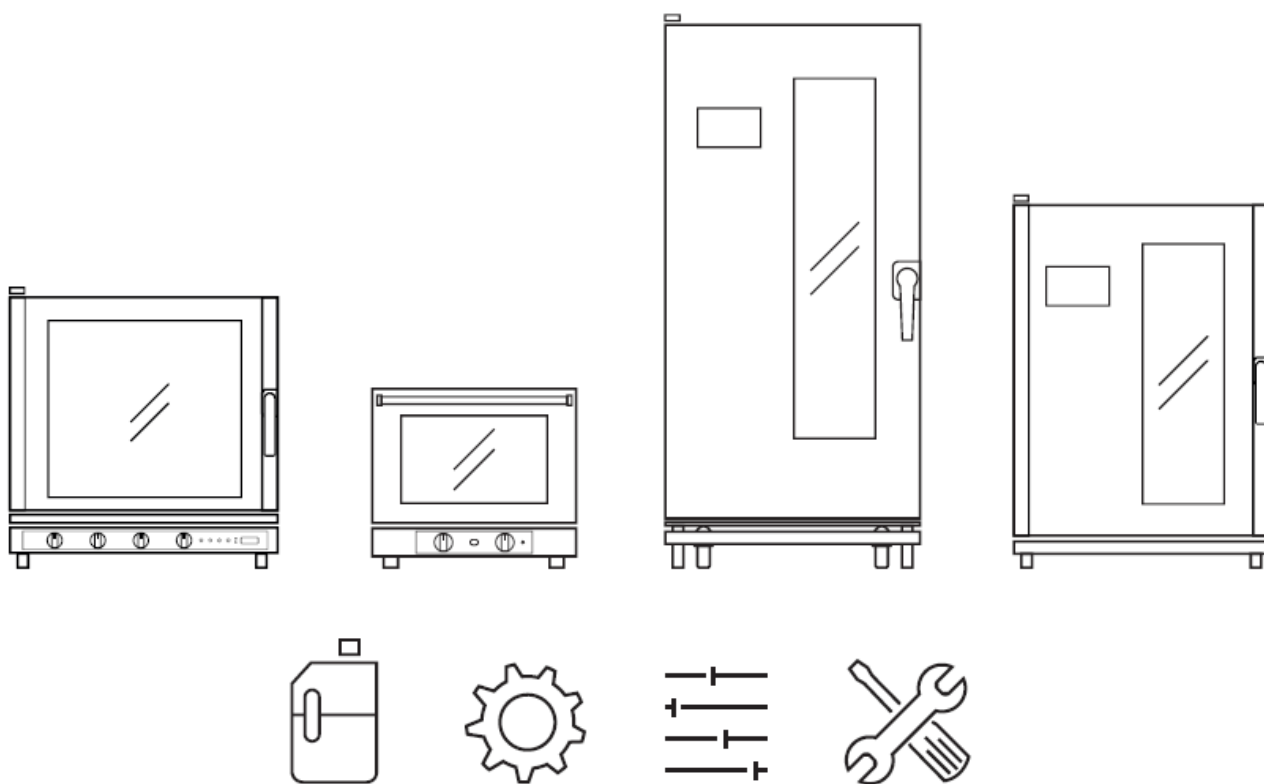
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

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



## CONVECTION/STEAM/COMBI OVENS



Due to environmental policies, the company does not print the complete use and maintenance manuals. to download the use and maintenance manual, scan the QR code on the declaration of conformity.

**SAFETY AND INSTALLATION MANUAL** **EN**

## SAFETY WARNINGS

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

## INSTALLATION

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

## USE

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

## DISPOSAL

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

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



## I. FOREWORD

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

### BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT:



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

Thoroughly read the “INSTALLATION” chapter.

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



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

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

## II. SAFETY STANDARDS FOR THE INSTALLATION TECHNICIAN

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

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



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

### III. SAFETY STANDARDS FOR THE USER

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

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

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

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

## IV. SAFETY STANDARDS FOR COOKING AND WASHING

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



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

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

# SAFETY WARNINGS

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

## V. ONLY FOR FREESTANDING OVENS WITH CART

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

Always lock the tins inserted into the guides.

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

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

## VI. EXPLANATION OF THE PICTOGRAMS

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

### Danger!



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



Grounding symbol.



Read the instructions manual.



Chapter with more details.



Hot surfaces, risk of burns.  
**(HOT SURFACE)**



See attachment.



Equipotential symbol.



Height warning.

## I. PRELIMINARY PROCEDURES

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

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

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

## II. TRANSPORT TO THE INSTALLATION SITE

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

## III. INSTALLATION SITE FEATURES

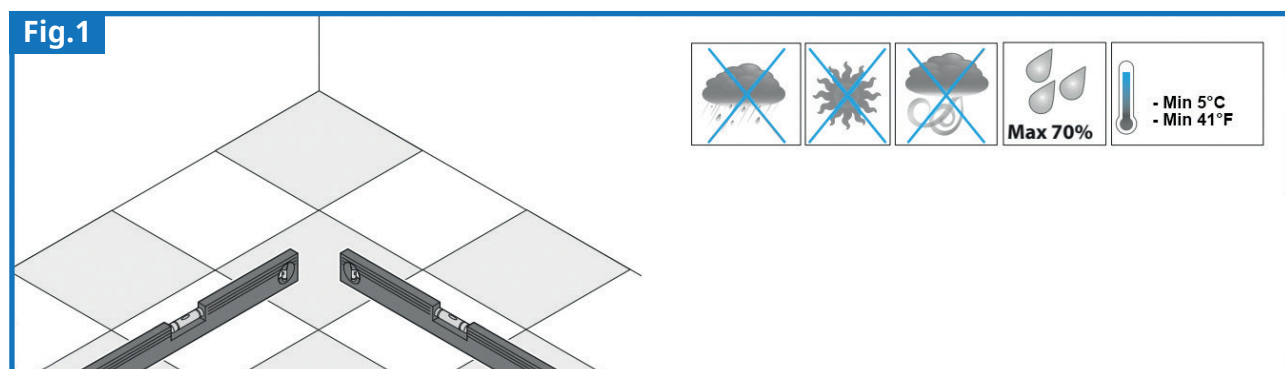
The installation site must (Fig. 1):

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



*see attachment A, technical data*

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



# INSTALLATION

Install the equipment (Fig. 2):

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



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



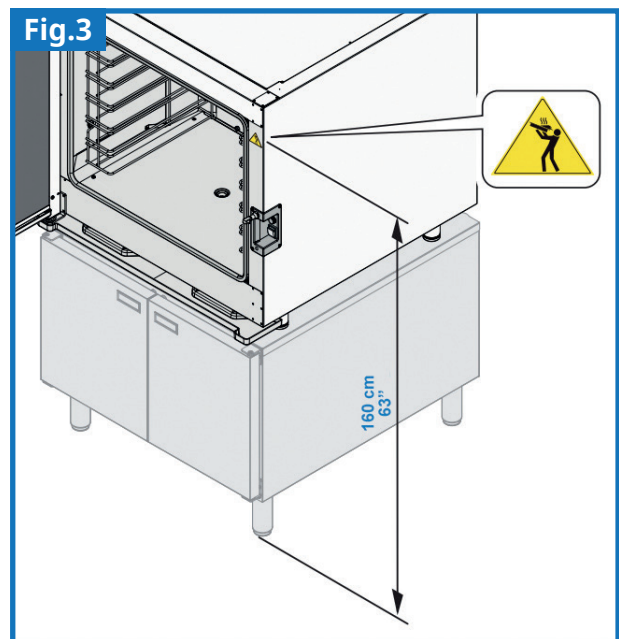
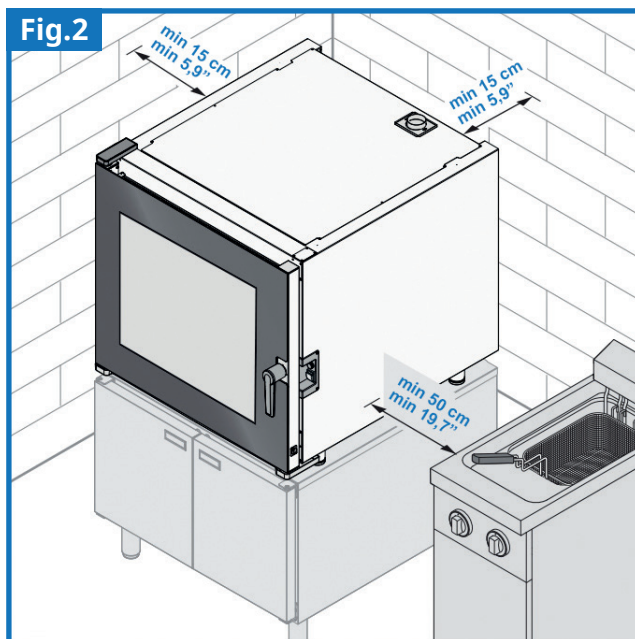
**The equipment cannot be recessed.**



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



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



## IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Fig.4

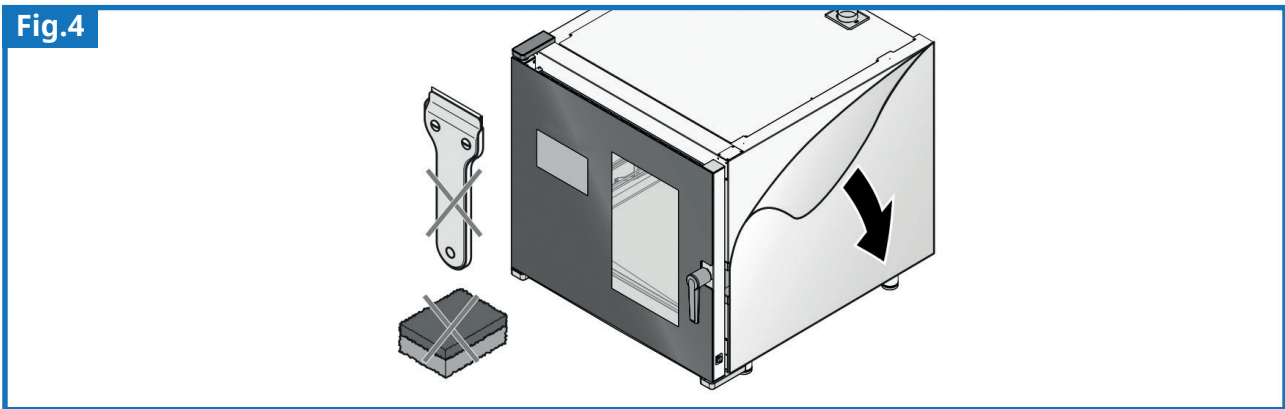


Fig.5

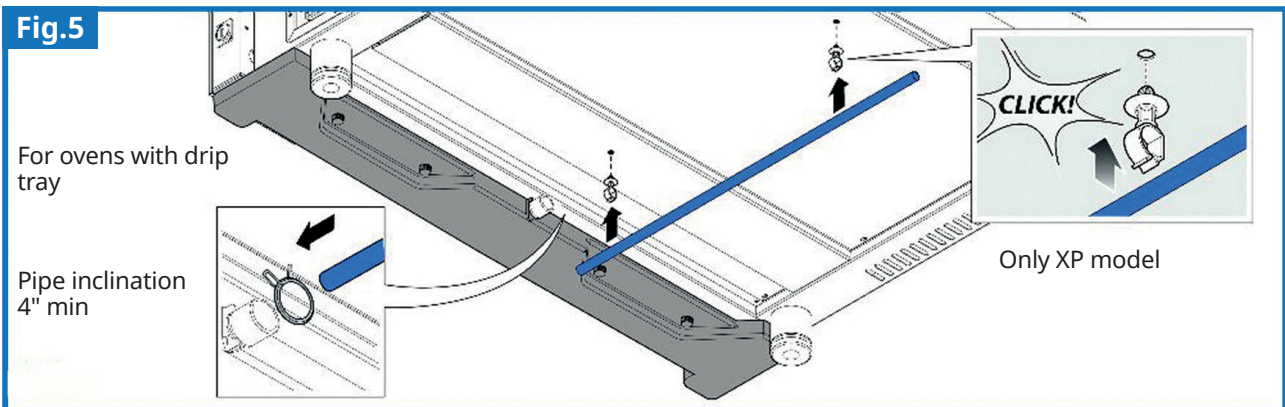
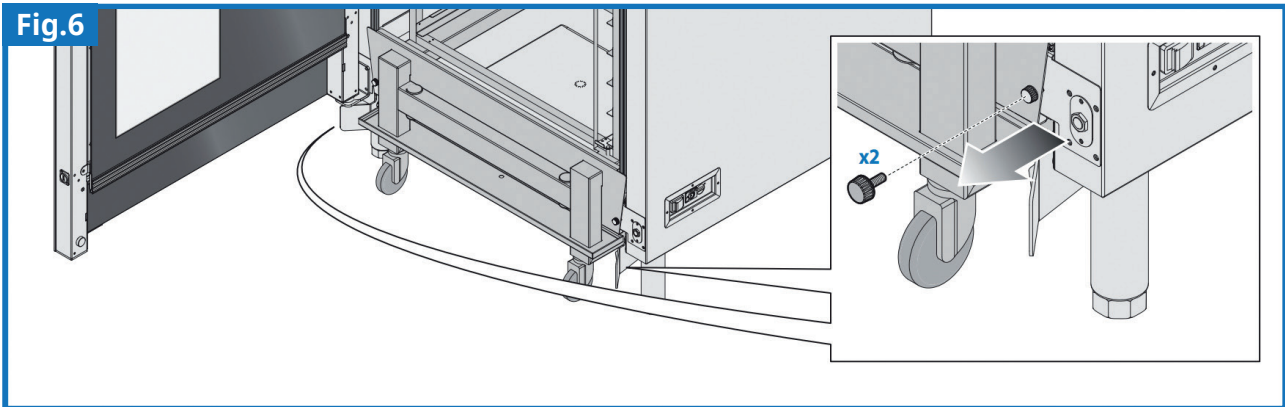


Fig.6



### **FOR MODELS WITH DISASSEMBLED DRIP TRAY**

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

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

## V. POSITIONING

### COUNTERTOP OVENS

Position the countertop equipment on:

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



*see attachment B accessories*

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

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



**Putting the oven directly onto the floor is not recommended.**



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

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



### **POSITIONING ON WHEELS**

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



*see attachment B accessories*

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

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



# INSTALLATION

## FREESTANDING OVENS WITH CART

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

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

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

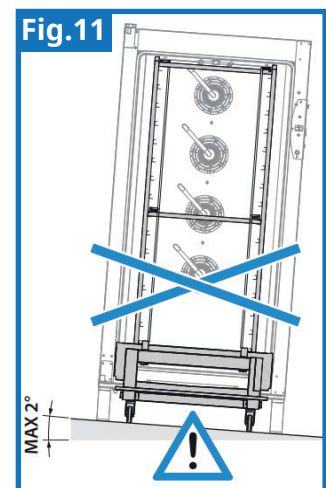
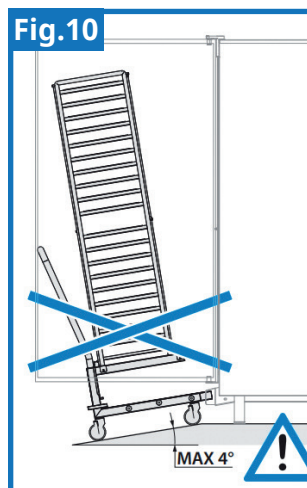
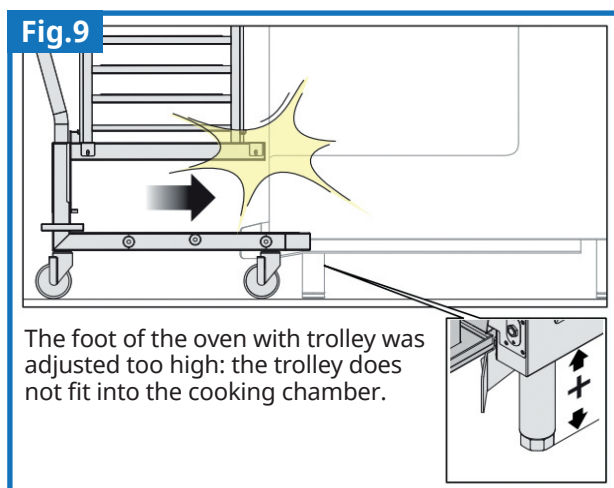
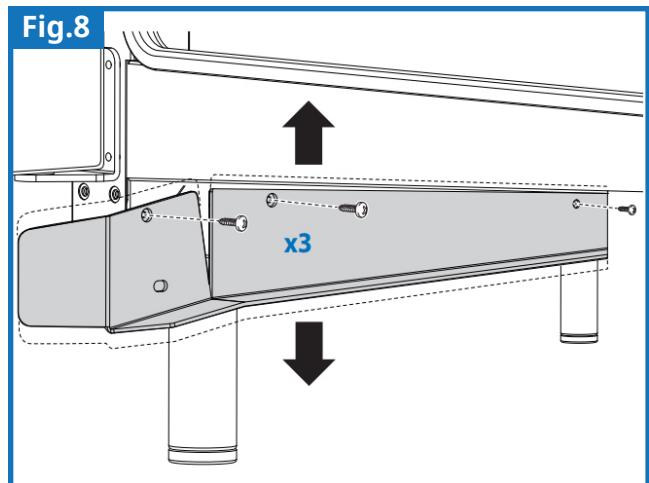
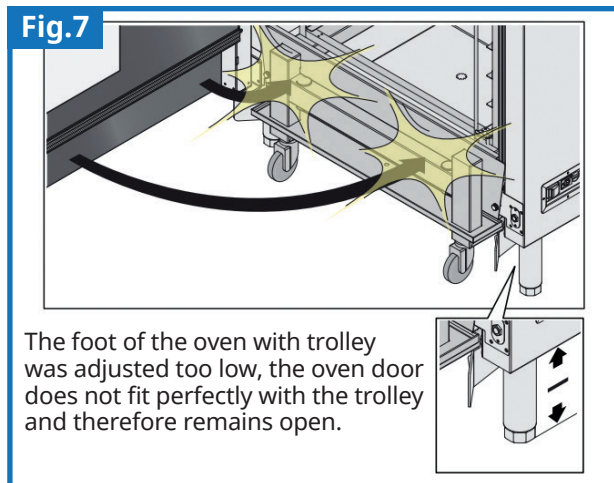
(Fig.7 - 8 - 9) adjust the cart guides located on the bottom of the equipment, making sure the cart is neither too low (it would have trouble going into the cooking chamber) nor too high (the door would not close).



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



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



## VI. ELECTRICAL CONNECTION

**Before connecting to the power supply:**



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

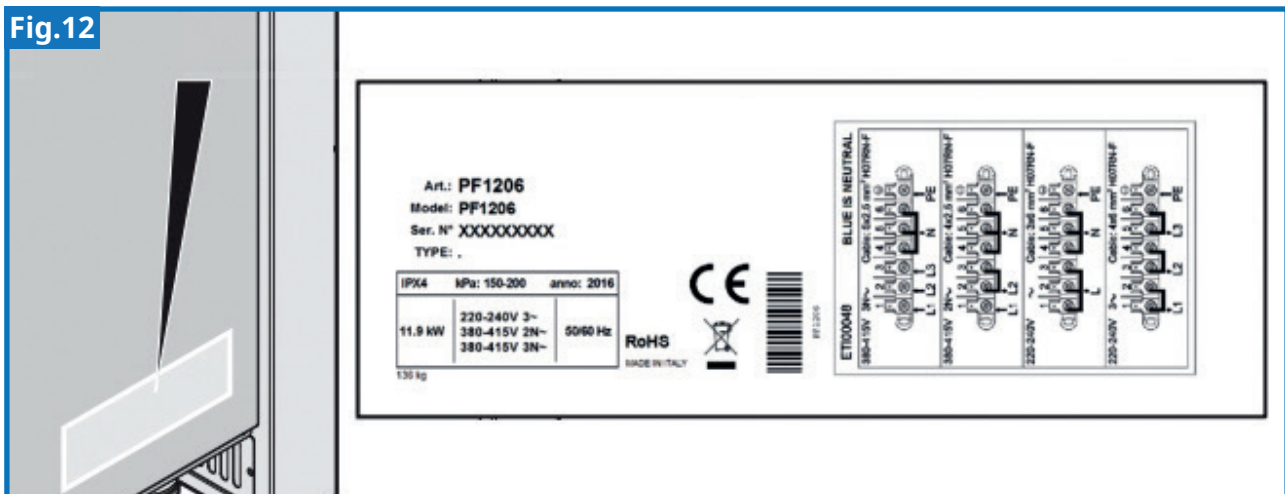



The equipment must be wired to the electrical mains in compliance with the standards in force in the country where the equipment is installed by qualified, manufacturer-authorized personnel. Failure to follow these rules can cause damage and injuries, void the warranty, and relieve the manufacturer from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



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

Fig.12



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



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



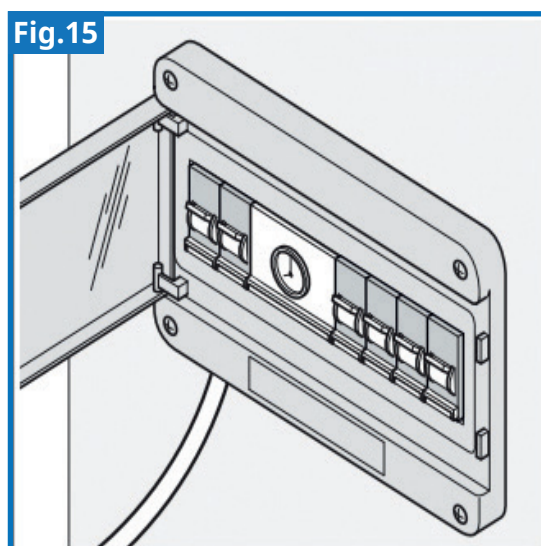
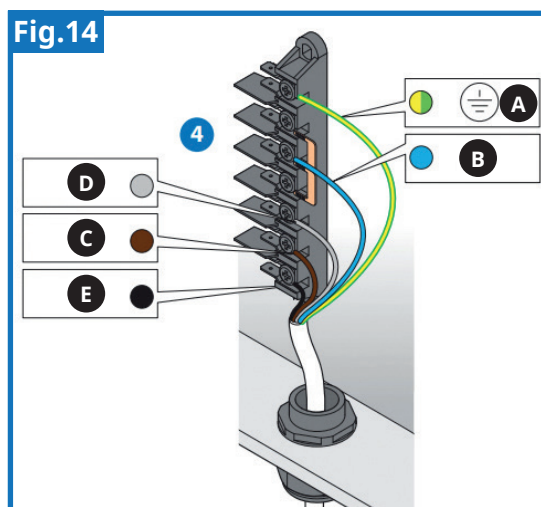
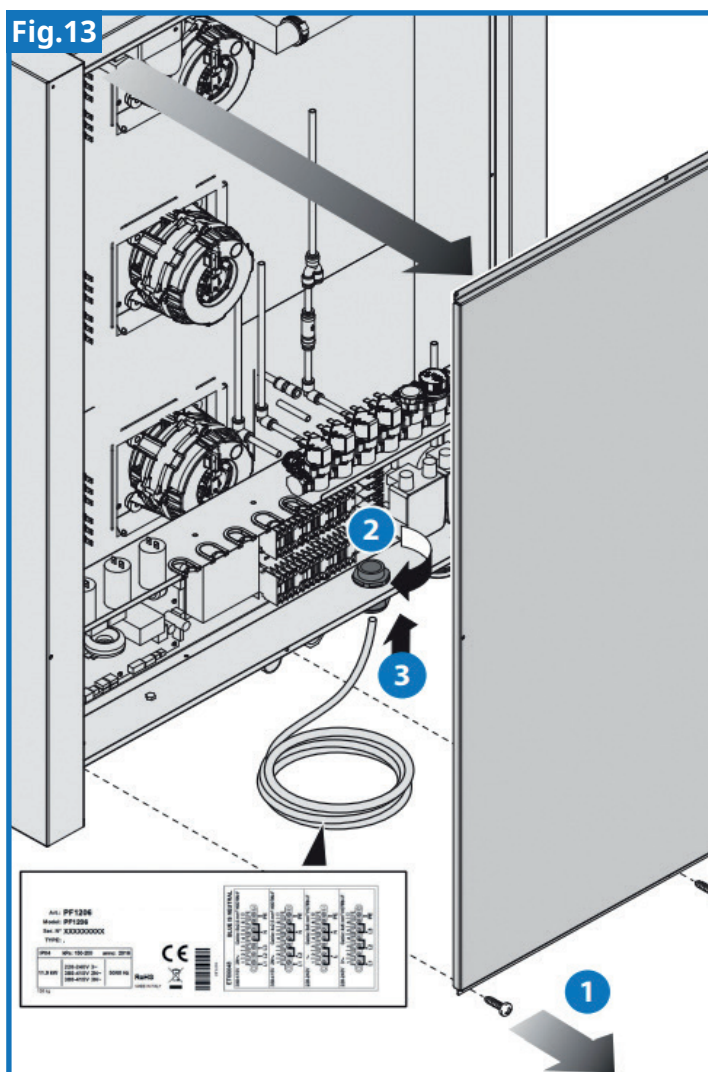
The wiring shown and the wire colours are merely an example; refer SOLELY to the diagram shown on the serial plate.

# INSTALLATION

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

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

- A** PE (YELLOW/GREEN): GROUND CONDUCTOR
- B** N (BLUE): NEUTRAL CONDUCTOR
- L1/2/3** (BROWN/GREY/BLACK): PHASE CONDUCTORS
- C** **D** **E**





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

5

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

6

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

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

## REPLACING THE POWER CABLE



**Only a qualified, authorised technician must perform this procedure.**

The cable must only be replaced with one having the same features: the serial plate always shows the type of cable to use and its cross-section (i.e. Cable: 3x2.5 mm<sup>2</sup> H07RN-F). The ground wire must always be yellow-green.

## VII. CONNECTION TO WATER MAIN

### SUPPLY WATER



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

The supply water must have the following features:

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



### WATER HARDNESS

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

It can be measured using a chemical reagent (kits are readily available for sale). Hardness is expressed in French (°f) or German (dH) degrees. 1°f= 10mg of calcium carbonate (CaCO<sub>3</sub>) per litre of water.

Water is classified as:

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

### CONVERSION TABLE

1°dH (German degrees) = 0.64ppm TDS

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

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

# INSTALLATION

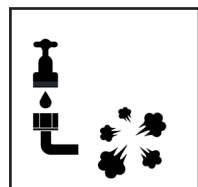
## WATER INLET

Fig.16

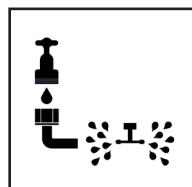
It is advisable to install a shut-off valve between the water mains and the equipment.

**A** Oven chamber humidifying water hose (steam).

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

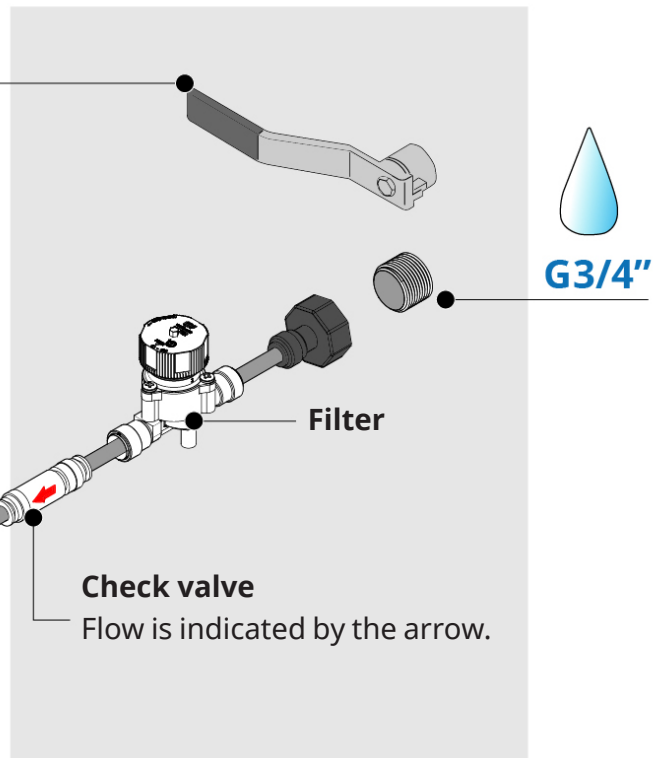


**B**



Oven chamber washing water hose.

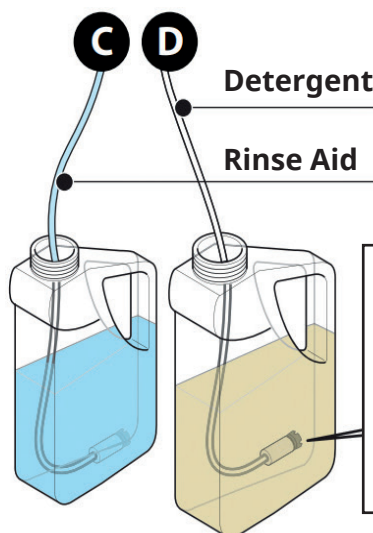
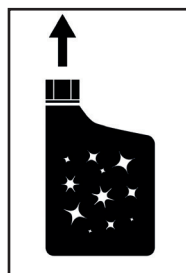
Only available in models with wash cycle.



## DETERGENT AND RINSE AID INLET

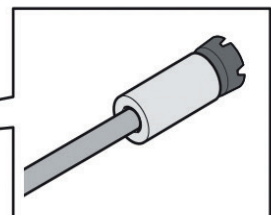
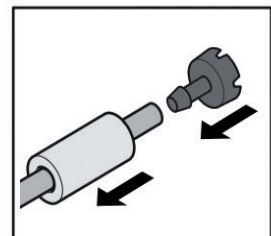
Fig.17

Only for models with wash cycle



Detergent

Rinse Aid



## DETERGENT AND RINSE AID HOSE CONNECTIONS

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

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



RINSE IN: rinse aid connection



DETERGENT IN: detergent connection



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

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

## WATER CONNECTION FOR EXTERNAL WASHING KIT

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



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

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

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

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

Do not clean the equipment by misting water.

## WATER OUTLET

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

The drain must have the following features:

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

# INSTALLATION



## AIR GAP

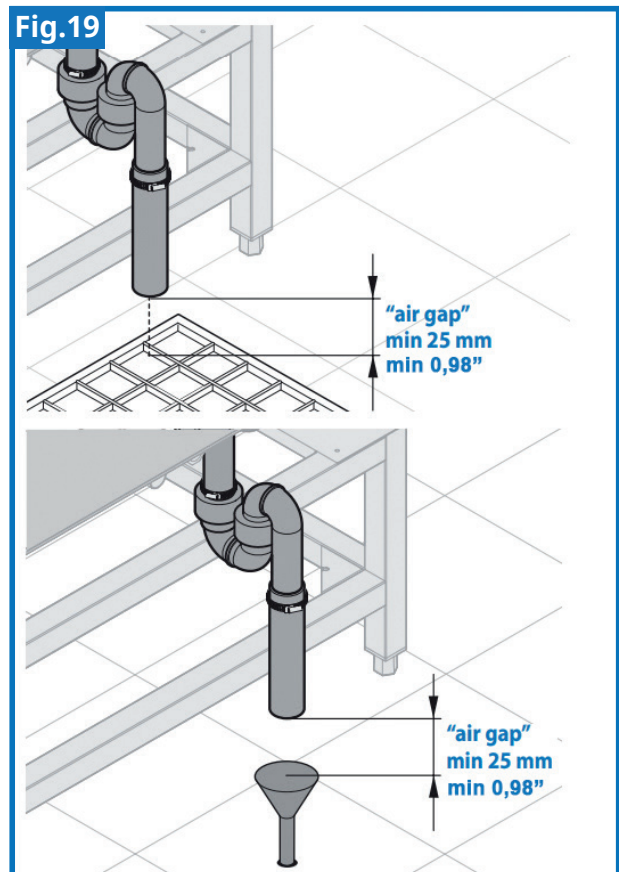
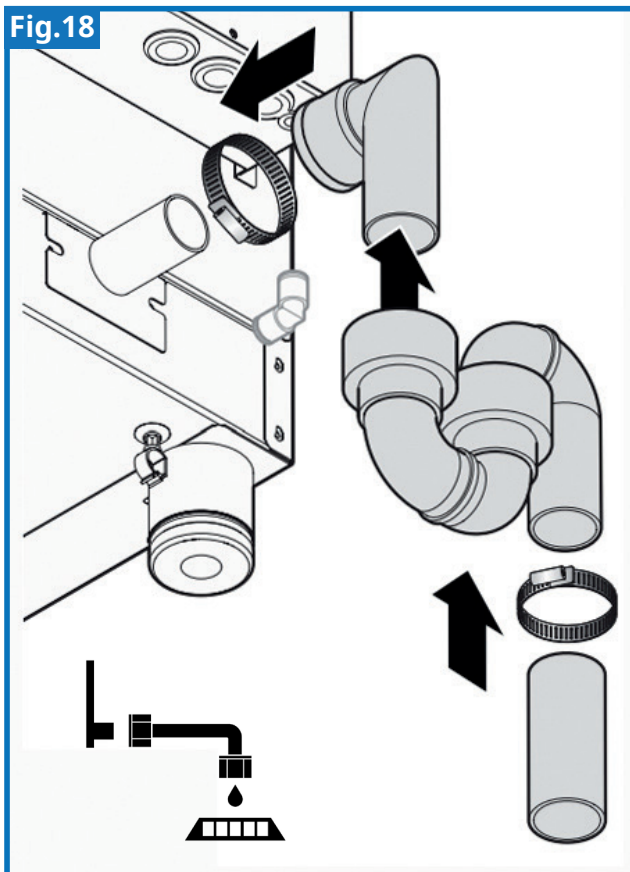
Air gap means the free space between the drain hose and the evacuation area (grate or other receiving tube). Respecting this rule ensures that potentially dangerous bacteria CANNOT come back up the drain hose and contaminate food.



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



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



## VIII. EXHAUST VENT

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

Position the equipment under an exhaust hood with adequate capacity or channel the smoke to the outside via a high-temperature resistance pipe (> 90°C / >194°F).



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

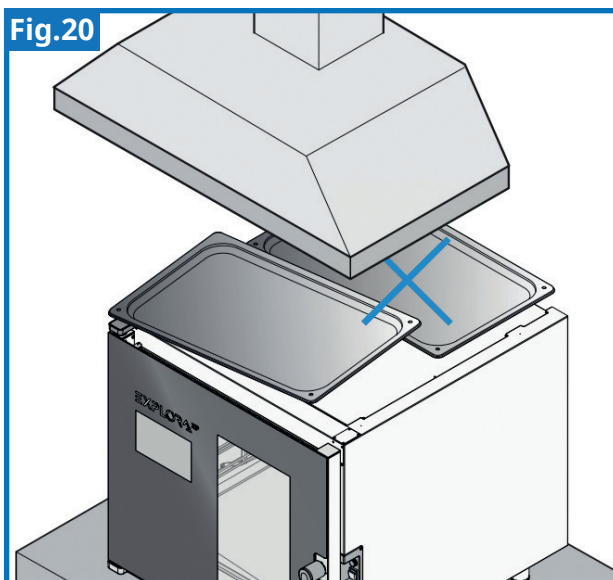
# INSTALLATION



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



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



## READING THE SERIAL PLATE

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

Manufacturer Data

Water pressure

Wiring diagrams

Item

Code reference

Serial no.

Degree of liquid ingress protection

Power

Weight

Art.:	Model:
Ser. N° XXXXXXXX	TYPE: .
IPX4	kPa: 150-200
11.9 kW	anno: 2016
220-240V 3~	50/60 Hz
380-415V 2N~	
380-415V 3N~	
136 kg	

Power supply

Power supply frequency

Year of manufacture

EN



## I. ROUTINE MAINTENANCE



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



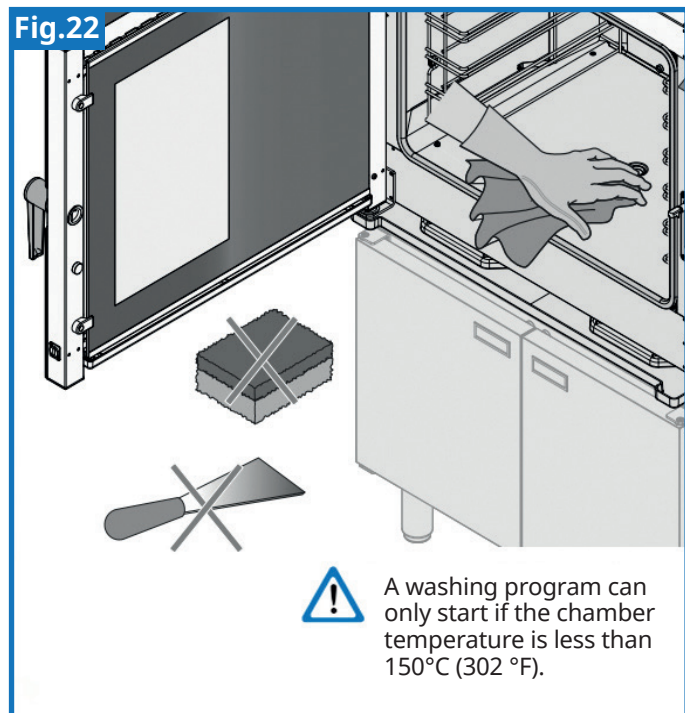
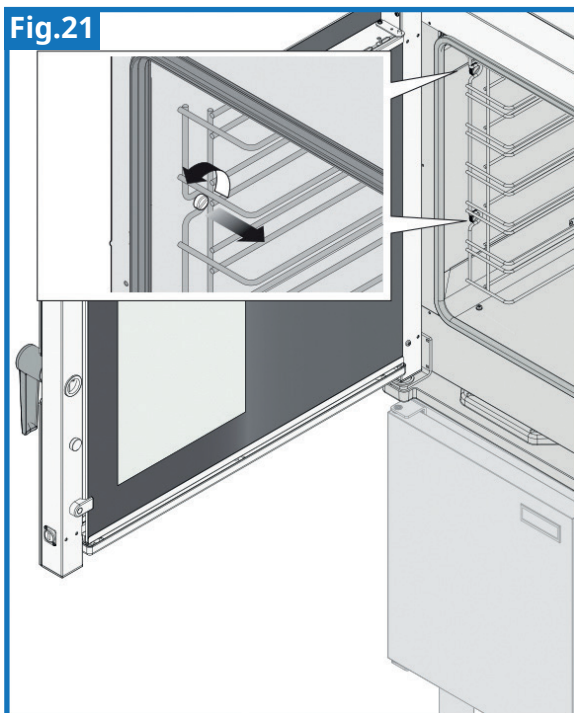
The user must only carry out routine maintenance operations. For special maintenance, contact a service centre and request a service call by an authorised technician.



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

To clean any components or accessories, do NOT use:

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



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

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

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

## II. FIRST USE

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

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

## III. CLEANING OVEN CHAMBER

Only use products recommended by the equipment manufacturer.

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

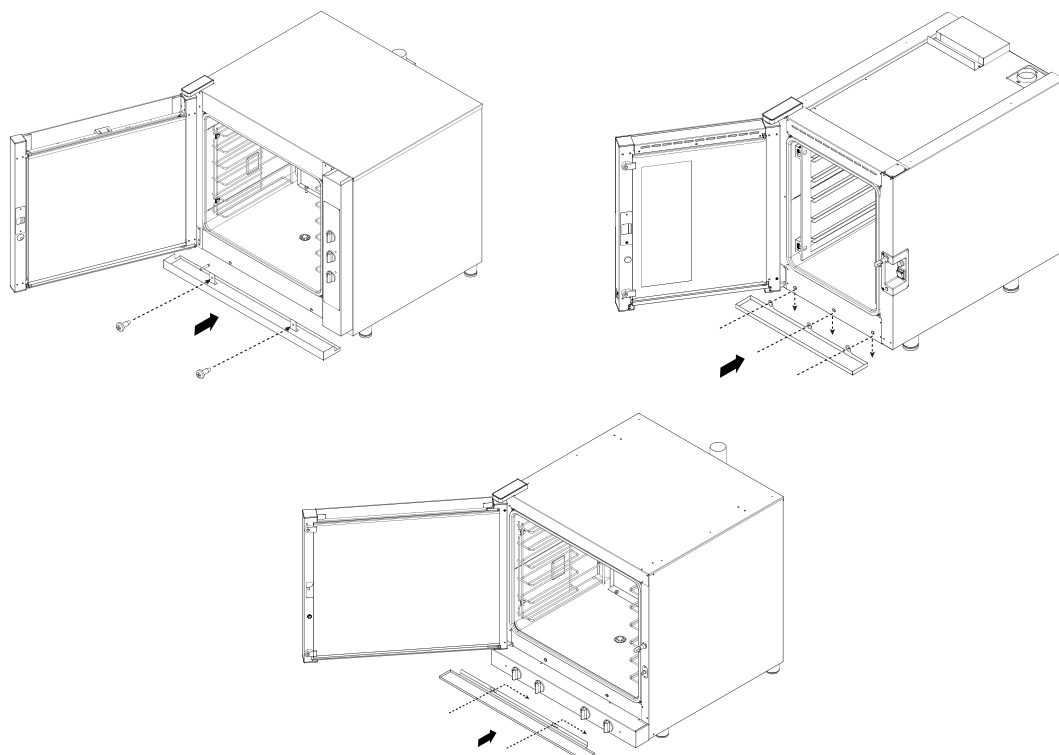
For crusty build up, only use plastic spatulas or a sponge dipped in warm water and vinegar.

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



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

Fig.23



## CLEANING DRIP TRAY

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

## EXTERNAL SURFACES

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

## OUTER GLASS

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

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

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



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

## IV. PERIODS OF DOWNTIME

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

Leave the door ajar to ensure proper ventilation.

When reactivating, before using the equipment:

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



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

For manual cleaning, follow the procedure:

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

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

## V. LIGHTBULB REPLACEMENT FOR OVENS WITH LIGHTS INSIDE THE CHAMBER



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

Disconnect power to the oven and let it cool.

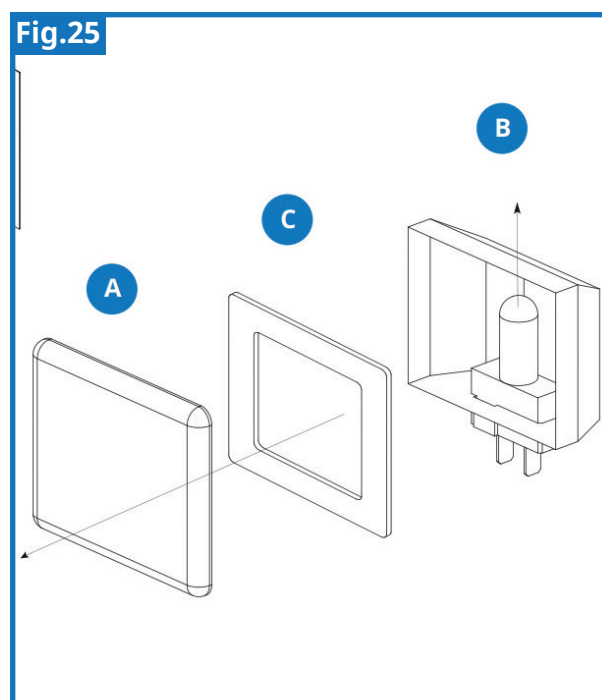
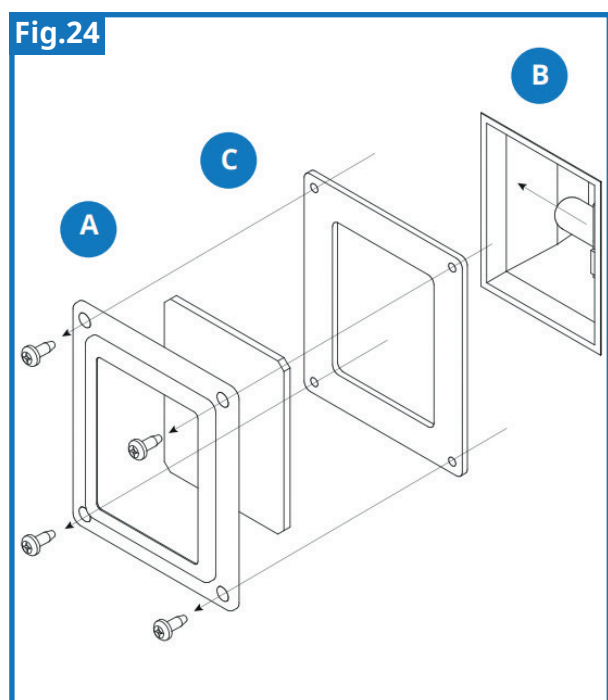
Remove the side racks that support the tins.

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

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

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

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



## I. END OF LIFE DISPOSAL



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

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

### POWER SUPPLY BOARD BATTERY DISPOSAL

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

### EQUIPMENT DISPOSAL



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

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

### INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE equipment must be brought to:

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

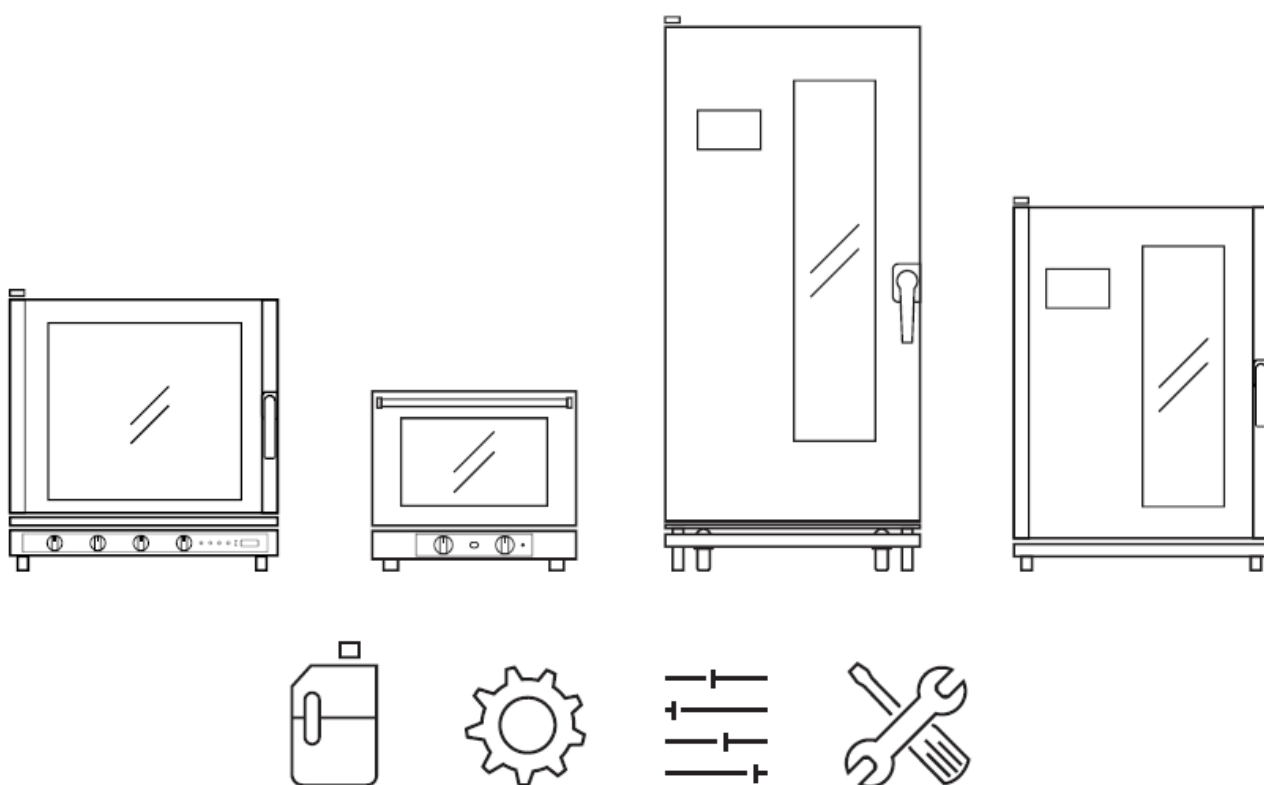
- the retailer where you are purchasing new equipment, who is required to collect the old equipment free of charge ("one to one").

### INFORMATION ON DISPOSAL IN COUNTRIES IN THE EUROPEAN UNION

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



## FOURS À CONVECTION/VAPEUR/MIXTE



En raison de politiques environnementales, la société n'imprime pas les manuels d'utilisation et d'entretien complets. Pour télécharger le manuel d'utilisation et d'entretien, scanner le code QR sur la déclaration de conformité.

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

## INSTALLATION

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

## UTILISATION

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

## ÉLIMINATION

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



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



## I. PRÉFACE

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

### AVANT DE COMMENCER À INSTALLER L'APPAREIL :



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

Lisez attentivement le chap. « INSTALLATION ».



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

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

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

## II. NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

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

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

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

## III. NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

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

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

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

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

## IV. NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON ET LES LAVAGES

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



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

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

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

## V. SEULEMENT POUR FOURS À CHARIOT POSÉS AU SOL

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

Bloquez toujours les plateaux introduits dans les dispositifs de guidage.

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

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

## VI. EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

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



### Danger !

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



Symbole de mise à la terre.



Lire le manuel d'instructions.



Chapitre d'approfondissement.



Surfaces chaudes, danger de brûlures.  
**(SURFACE CHAUDE)**



Se référer à l'annexe.



Symbole d'équipotentiel.



Hauteur élevée.

## I. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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

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

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

## II. TRANSPORT DANS LA SALLE D'INSTALLATION

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

## III. CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE D'INSTALLATION

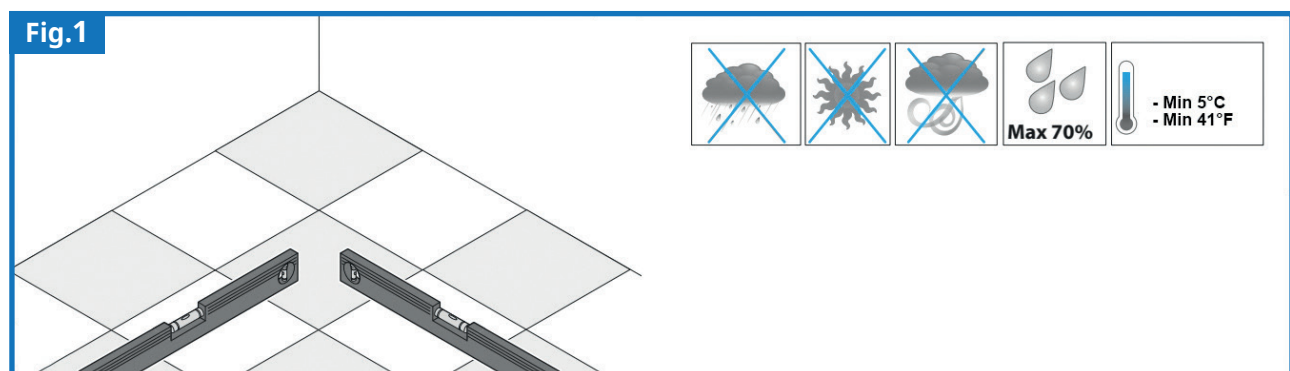
La salle d'installation doit (Fig. 1) :

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



*voir l'annexe A données techniques*

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





Installer l'appareil (Fig. 2) :

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



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



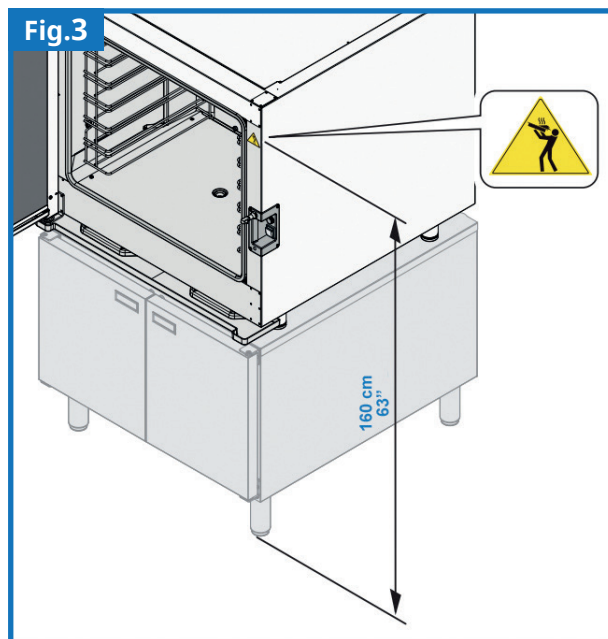
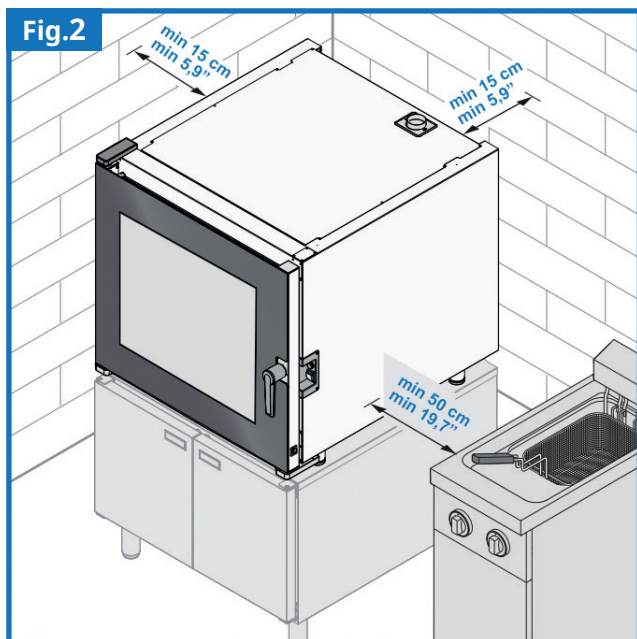
**L'appareil n'est pas adapté à être encastré.**



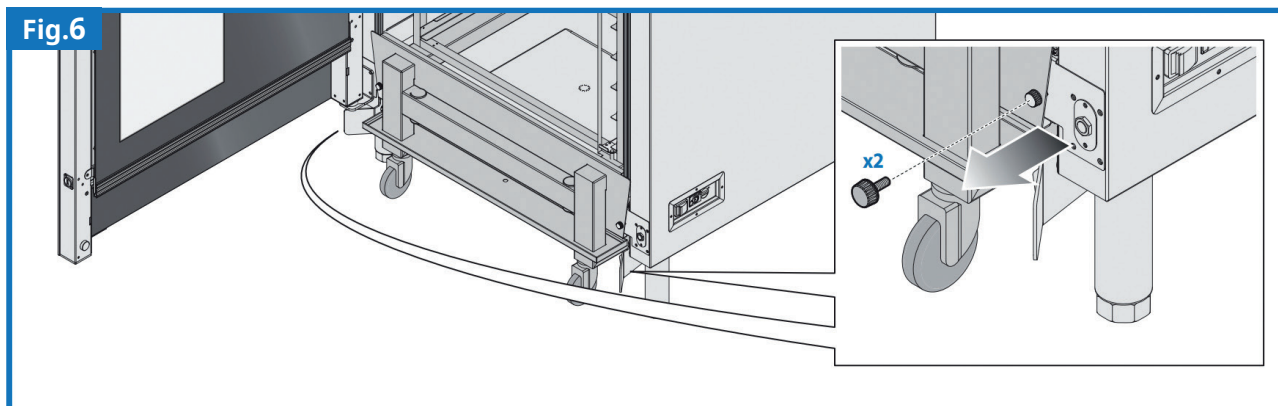
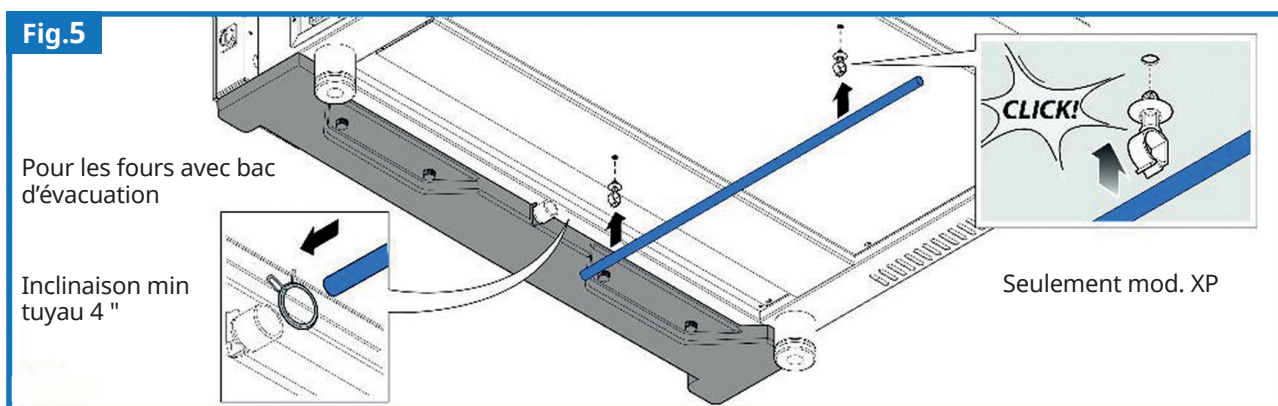
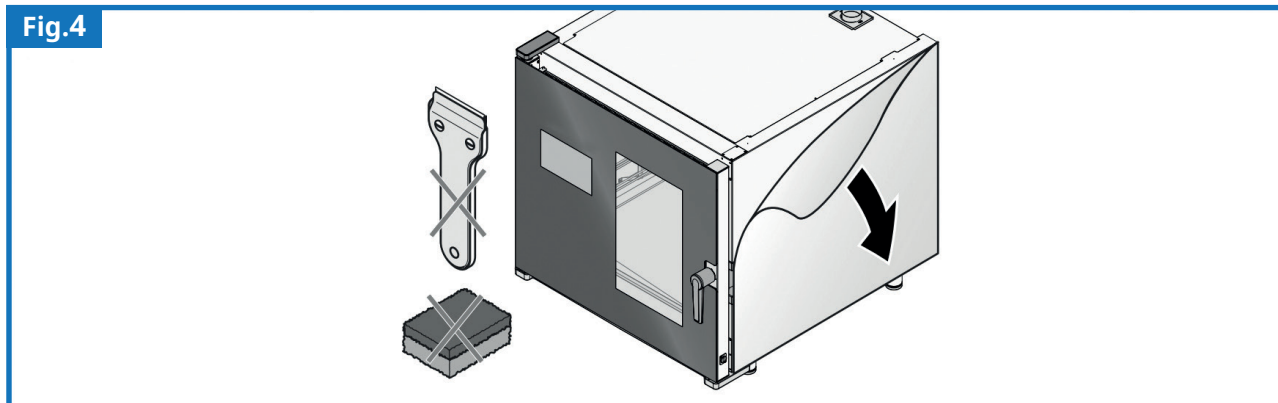
Ne positionnez pas l'appareil près de matériels ou de récipients contenant du matériel inflammable (par exemple, cloisons en bois, bombonnes de gaz, etc...) en raison du risque d'incendie. Nous conseillons de revêtir les parois éventuelles avec du matériel thermique non inflammable.



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



## IV. PRÉPARATION À L'INSTALLATION



### **POUR LES MODÈLES AVEC BAC DÉMONTÉ**

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

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

## V. POSITIONNEMENT

### FOURS À POSER

Poser ces appareils sur :

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



*voir l'annexe B accessoires*

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

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



**Nous déconseillons de poser le four directement sur le sol.**



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

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



### POSITIONNEMENT SUR ROUES

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



*voir l'annexe B accessoires*

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

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

## FOURS À CHARIOT POSÉS AU SOL

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

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

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

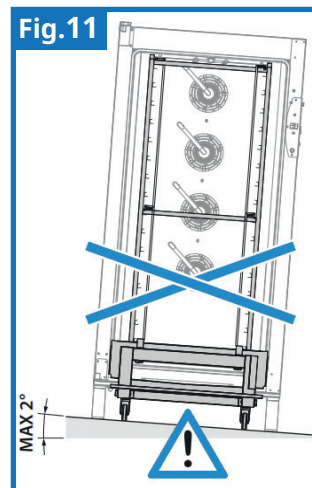
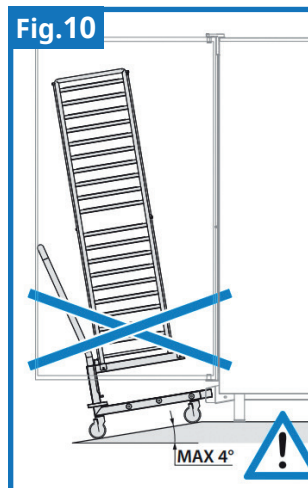
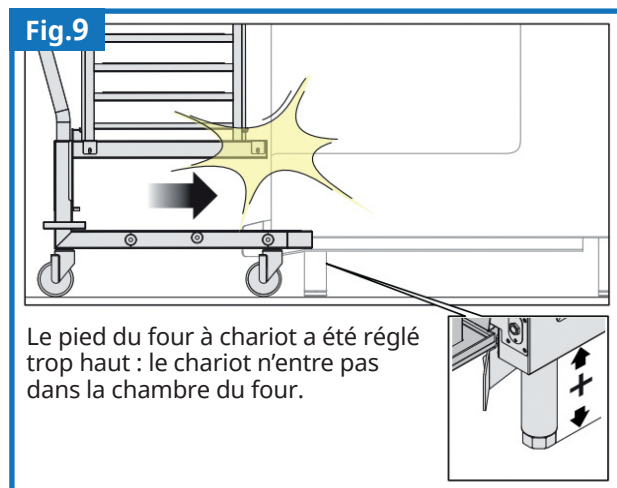
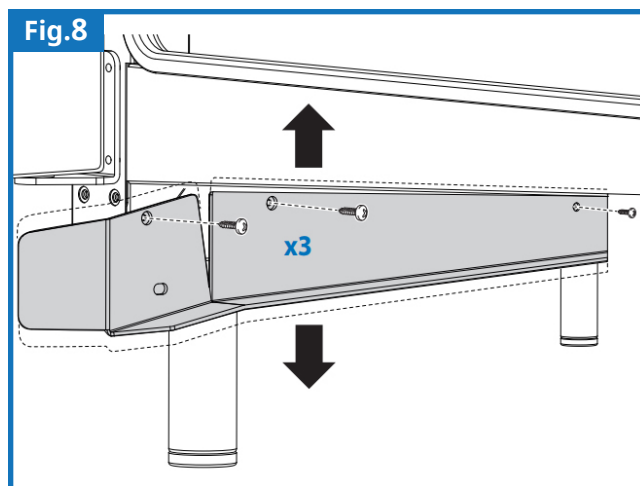
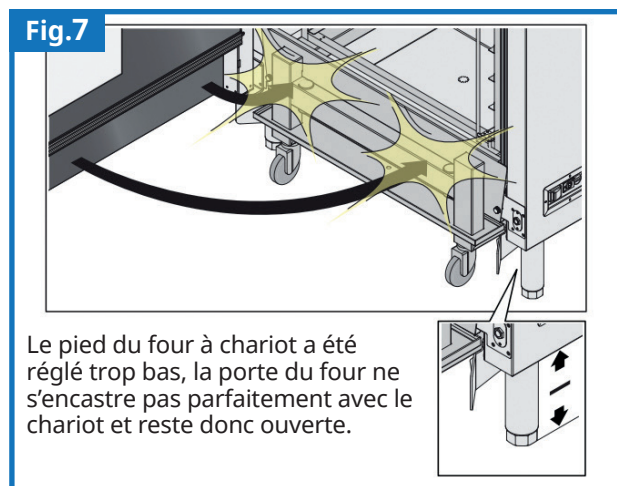
(Fig.7 - 8 - 9) régler les dispositifs de guidages du chariot que se situent dans la partie inférieure de l'appareil, en s'assurant que le chariot ne soit pas trop bas (il aurait du mal à entrer dans la chambre de cuisson) ni trop haut (la porte ne se fermerait pas).



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



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



## VI. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**Avant de procéder au branchement électrique :**



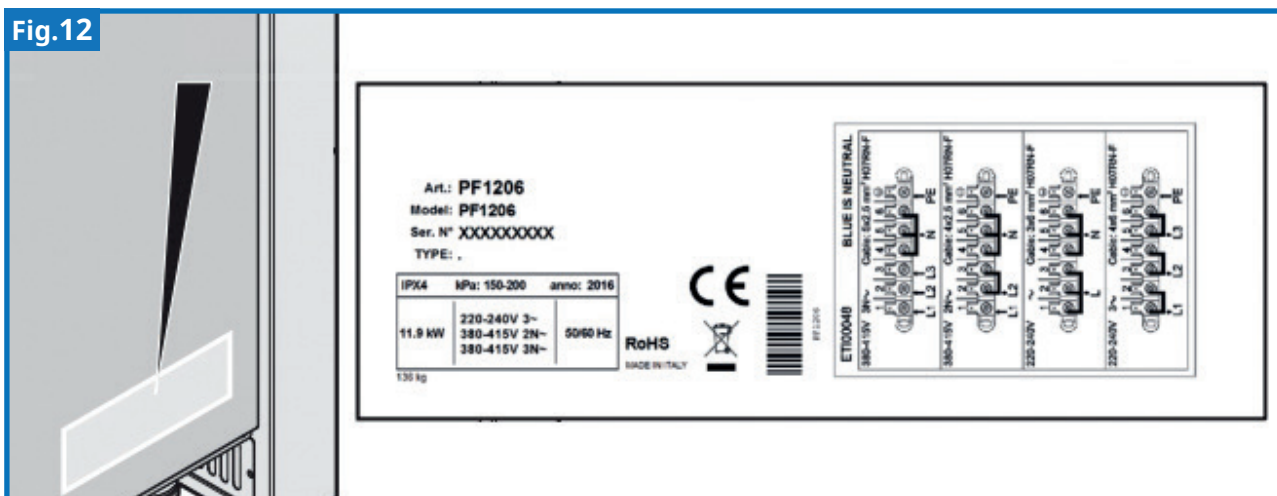
- lisez attentivement les avertissements de sécurité dans les premières pages de ce manuel ;
- confrontez toujours les données de l'installation avec celles reportées sur la plaquette signalétique.




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



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



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



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



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

# INSTALLATION

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

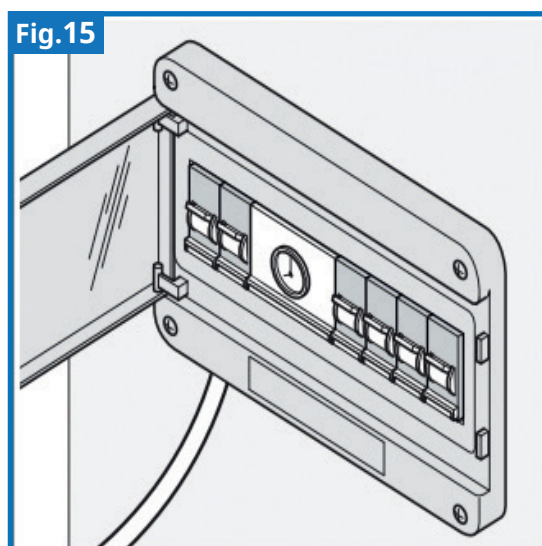
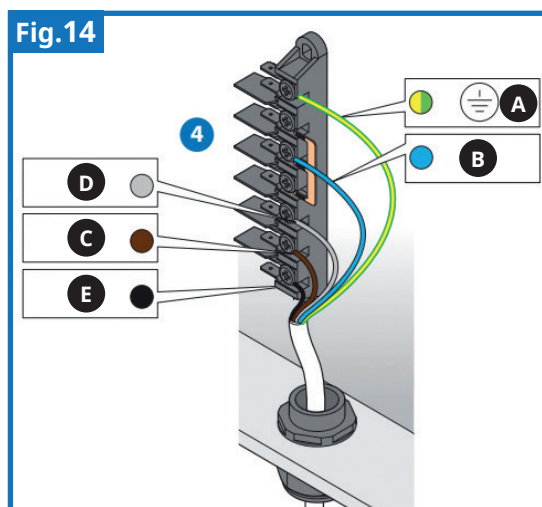
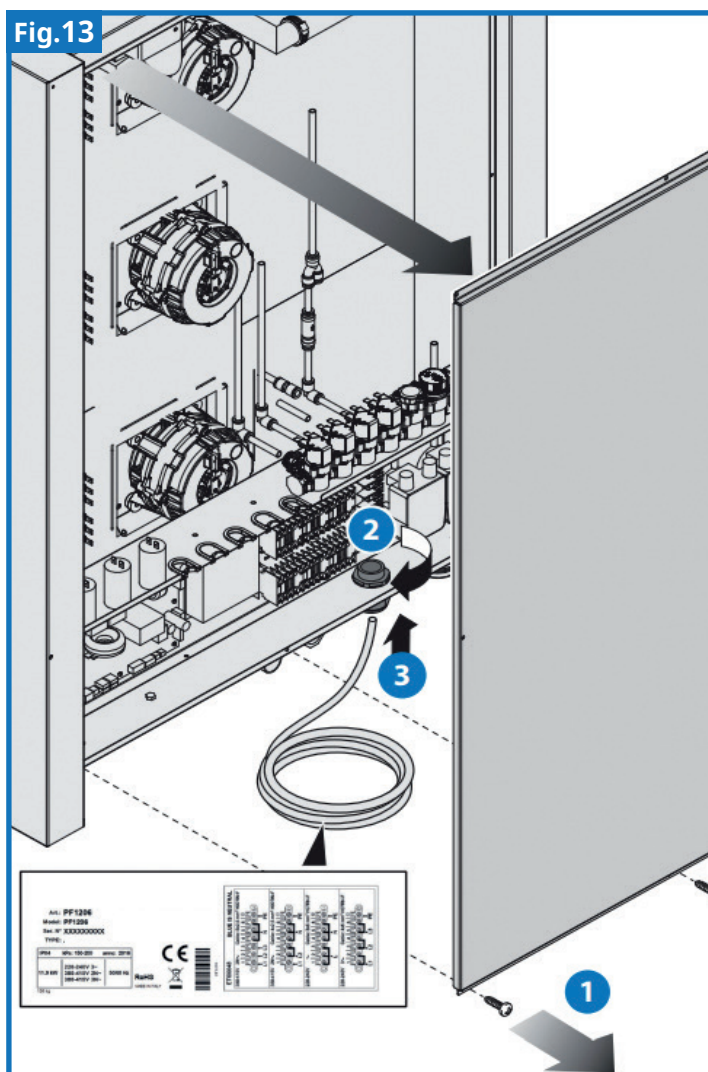
Connectez les conducteurs du câble en suivant le schéma reporté sur la plaque signalétique : effectuez **UNIQUEMENT** les raccordements indiqués, en insérant le shunt en cuivre et le câble électrique sous la vis (dans le cas des fours à chariot, utilisez les câbles fournis avec l'équipement). Dans le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

**A** PE (JAUNE VERT) : CONDUCTEUR DE PROTECTION TERRE

**B** N (BLEU) : CONDUCTEUR DE NEUTRE

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

**C** **D** **E**





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

5

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

6

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

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

## REPLACEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE DE RACCORDEMENT



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

Le câble de remplacement doit avoir des caractéristiques semblables à celui d'origine : la plaquette signalétique reporte toujours le type de câble à utiliser et sa section (ex. Câble : 3x2,5 mm<sup>2</sup> H07RN-F). Le câble de mise à la terre doit être toujours de couleur jaune verte.

## VII. RACCORDEMENT À LA DISTRIBUTION D'EAU

### EAU À L'ENTRÉE



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

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

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



### LA DURETÉ DE L'EAU

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

Elle est mesurée à l'aide d'un réactif chimique (les kits se trouvent facilement dans le commerce). La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou allemands (dH). 1°f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO<sub>3</sub>) par litre d'eau.

Les eaux sont classées comme :

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

### TABLEAU DE CONVERSION

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

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

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

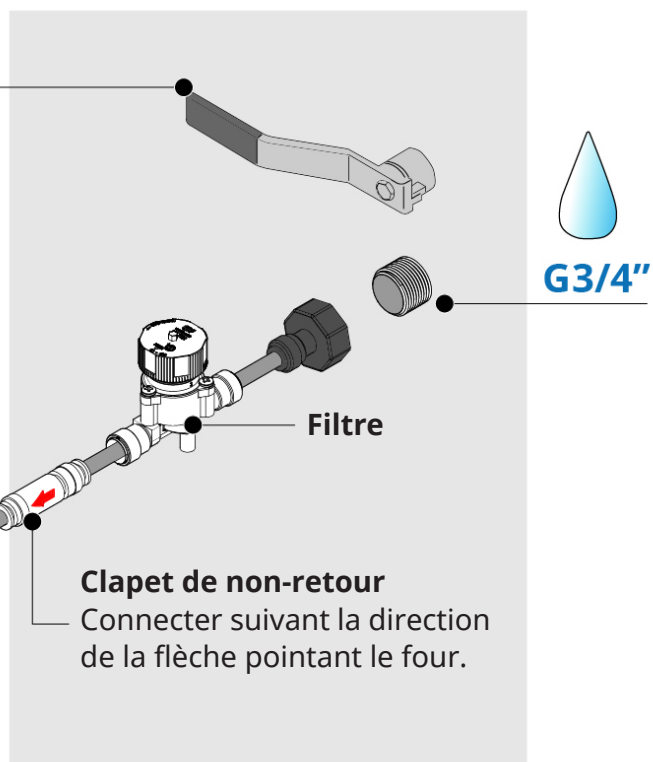
## ENTRÉE EAU

Fig.16

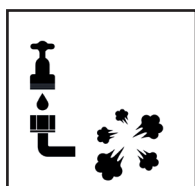
Nous conseillons de poser un robinet de fermeture entre le réseau de distribution d'eau et l'appareil.

**A** Tuyau eau humidification chambre four (vapeur).

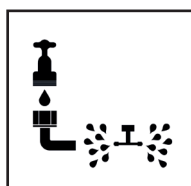
Nous conseillons d'utiliser un filtre adoucisseur, au moins sur le tuyau d'alimentation vapeur **A** car une eau trop dure causerait une accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui endommagerait les tuyaux internes.



**Clapet de non-retour**  
Connecter suivant la direction de la flèche pointant le four.



**B**



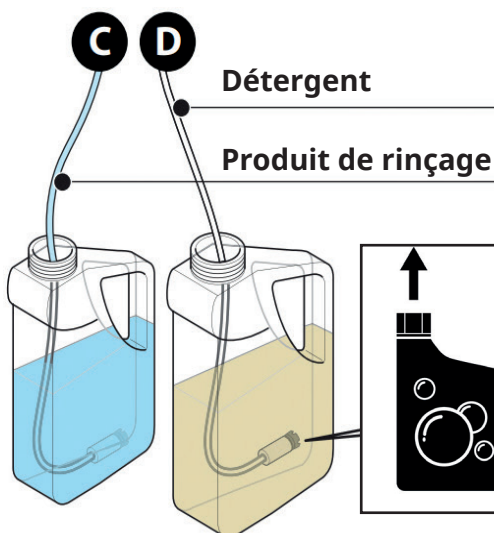
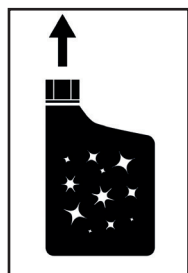
Tuyau eau lavages chambre four.

**Présent seulement pour les modèles avec lavage.**

## ENTRÉE DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE

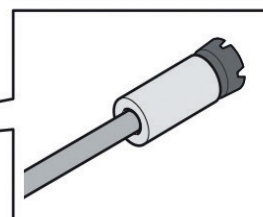
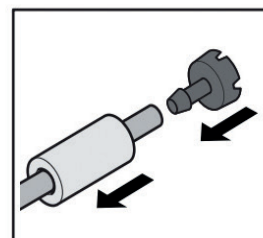
Fig.17

Seulement pour les modèles avec lavage



Détérgent

Produit de rinçage





## RACCORDEMENTS DES TUYAUX DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE

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

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

**C** RINSE IN : lancement du produit de rinçage

**D** DETERGENT IN : lancement du détergent



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

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

## RACCORDEMENT DE L'EAU POUR KIT LAVAGE EXTERNE

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



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

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

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

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

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

## EAU À LA SORTIE

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

Le tuyau d'évacuation doit avoir les caractéristiques suivantes :

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



## COUPURE ANTI RETOUR

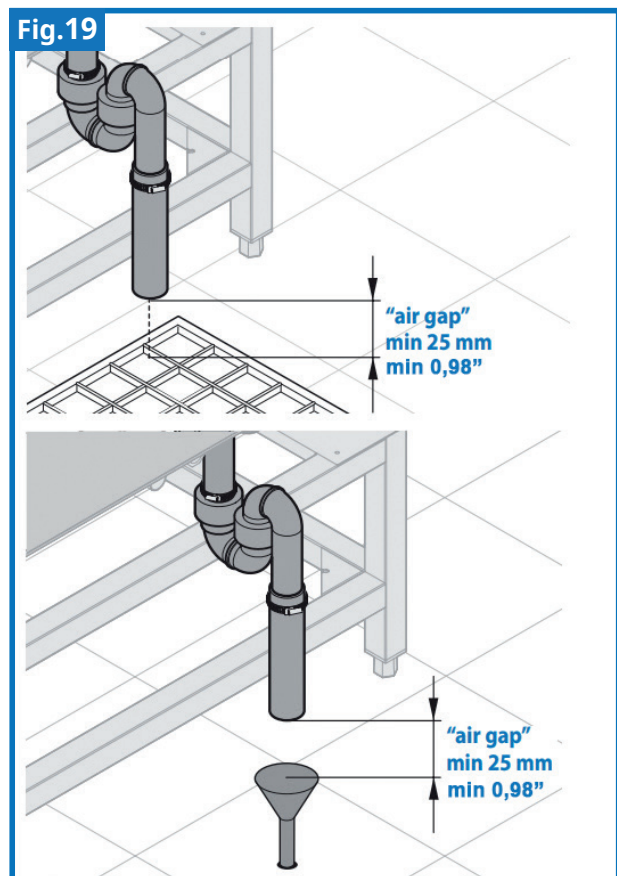
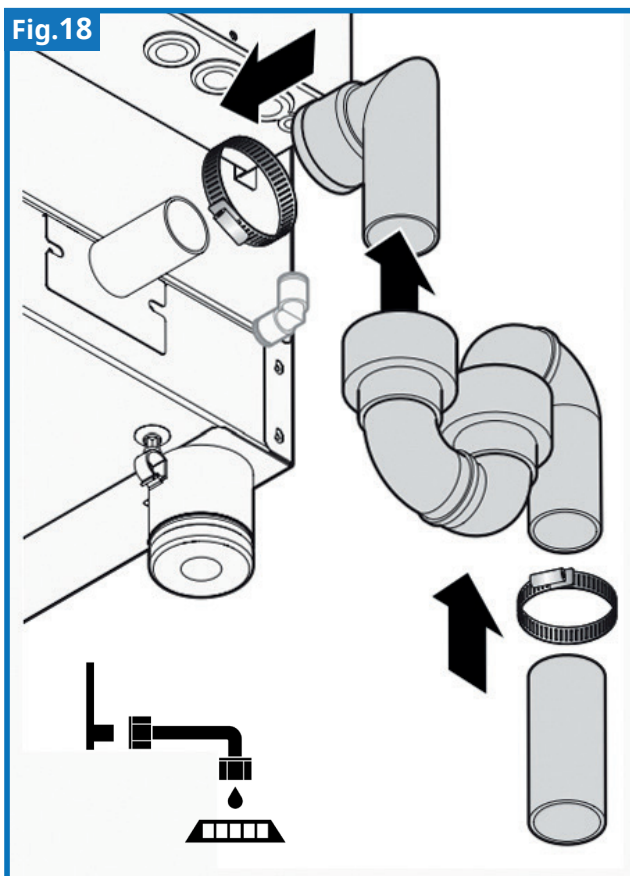
Par « coupure anti retour », on entend la distance libre entre le tuyau d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tuyau récepteur). Le respect de cette réglementation garantit que les bactéries potentiellement dangereuses NE PUISSENT PAS remonter le long du tuyau d'évacuation et contaminer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



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



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



## VIII. ÉVACUATION DES FUMÉES

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

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



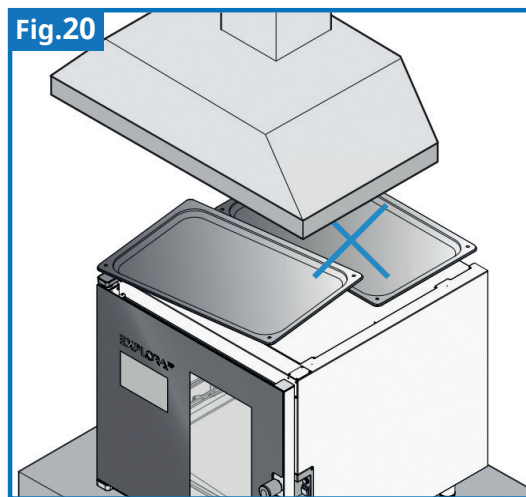
Si vous prévoyez d'utiliser une hotte, Piron vous conseille ses propres produits (voir l'annexe B accessoires) ; pour la monter, veuillez vous référer aux instructions contenues dans l'emballage de la hotte.



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



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



## IX. LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

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

Données du fabricant

Pression de l'eau

Schémas de raccordement électrique

Article

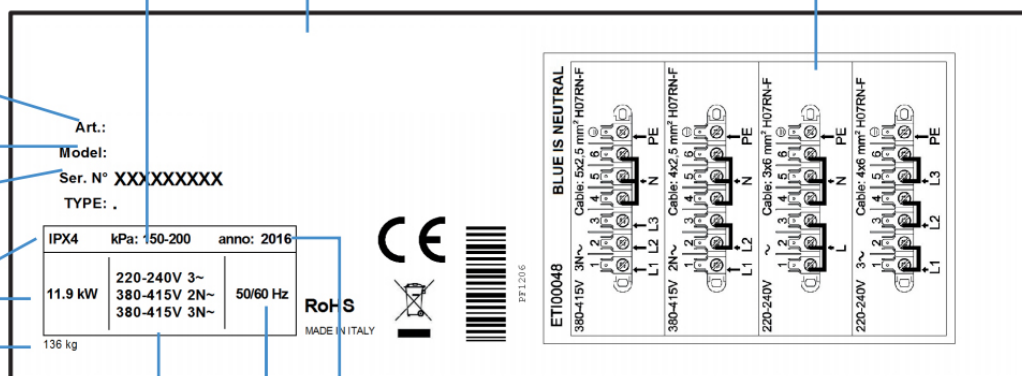
Référence code

N° de série

Degré de protection contre l'eau

Puissance

Poids



Alimentation

Fréquence d'alimentation

Année de construction

## I. MAINTENANCE ORDINAIRE



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



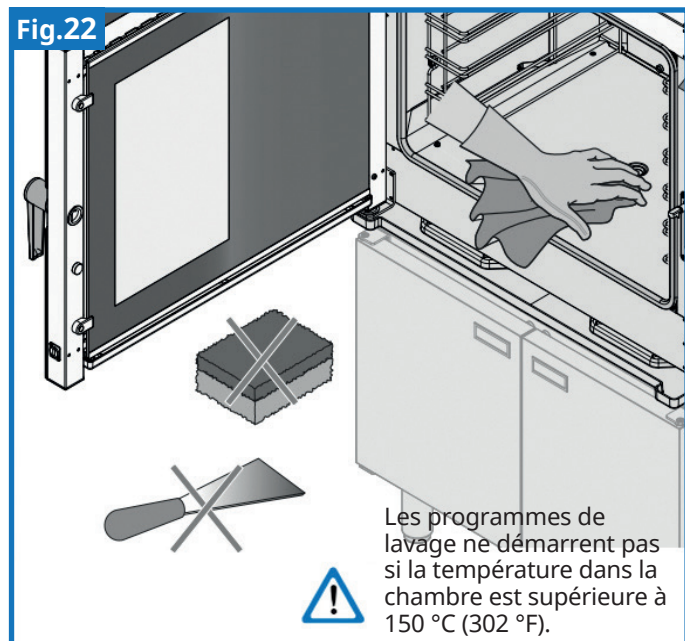
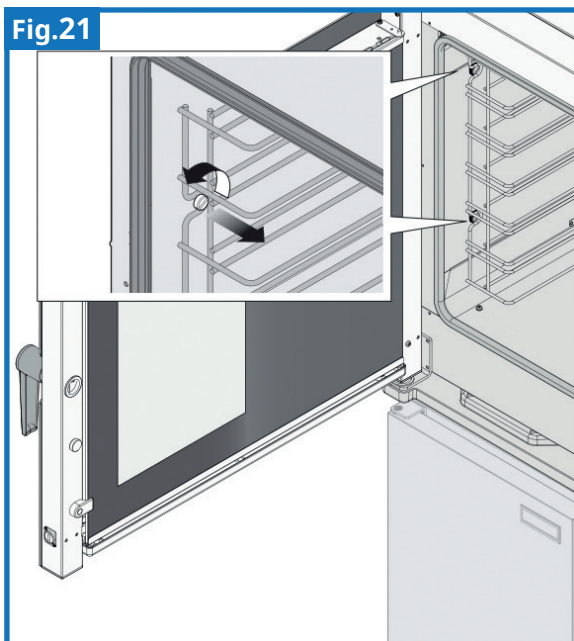
L'utilisateur doit uniquement effectuer la maintenance ordinaire. Concernant la maintenance extraordinaire, contactez un Centre Assistance en demandant l'intervention d'un technicien autorisé.



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

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

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



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

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

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

## II. PREMIÈRE UTILISATION

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

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

## III. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR

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

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

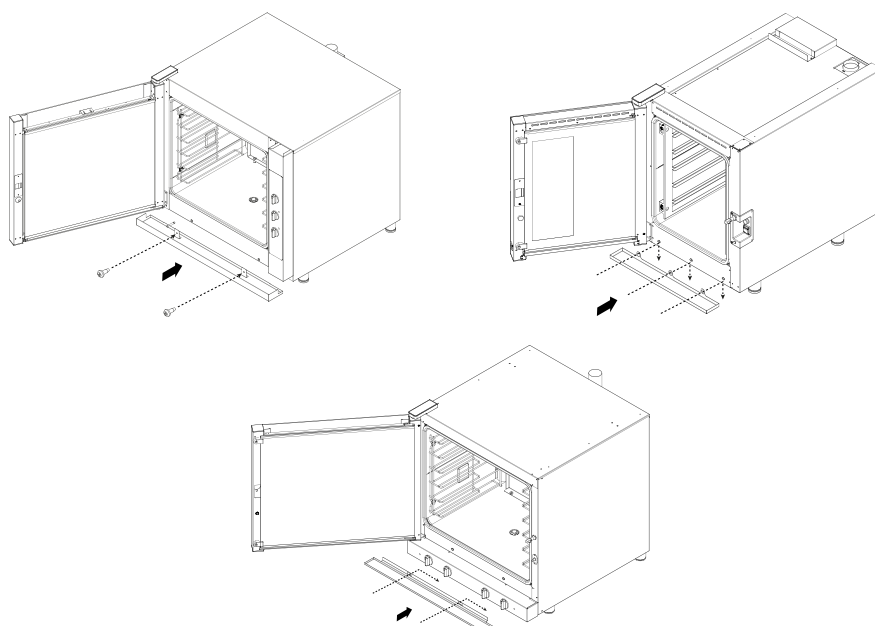
En cas de salissures obstinées, n'utilisez que des brosses en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et eau chaude.

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



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

Fig.23



## NETTOYAGE DU PLATEAU RÉCUPÉRATEUR DE GOUTTES

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

## SURFACES EXTERNES

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

## VITRE EXTERNE

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

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

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



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

## IV. PÉRIODE D'INACTIVITÉ

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

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

Lors de la réinitialisation, avant l'utilisation :

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



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

Pour le nettoyage manuel, suivre cette procédure :

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

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

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



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

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

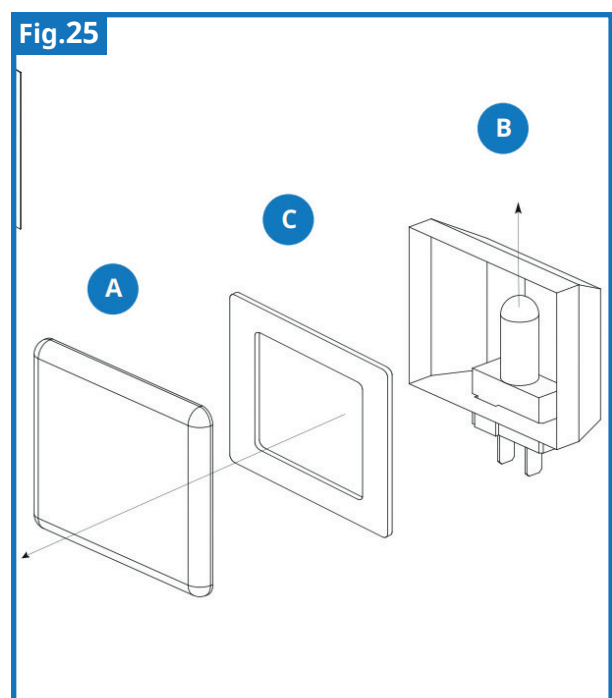
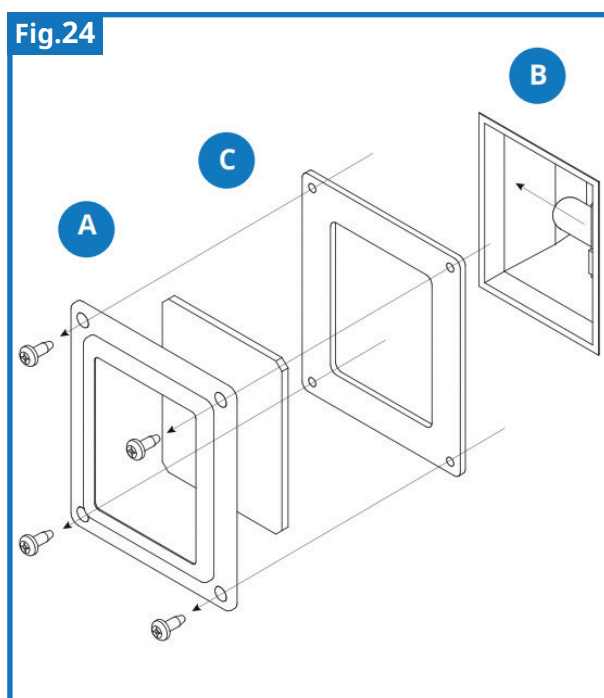
Enlevez les grilles latérales qui soutiennent les plateaux.

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

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

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

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



## I. ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



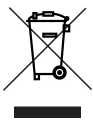
**Pour éviter toute utilisation non autorisée ainsi que les risques qui lui sont liés, avant d'éliminer l'appareil :**

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

### ÉLIMINATION DE LA BATTERIE DE LA CARTE DE PUISSANCE

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

### ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



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

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

### INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les appareils DEEE doivent être déposés :

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

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

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

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



