

Hornos Gastronorm - Mixtos  
Gastronorm Humidified Ovens  
Diverse Gastro-Norm-Heißluftöfen  
Fours Gastronorm - Mixtes  
Forni Gastronorm - Misto  
Fornos Gastronorm - Mistos

SO-523  
SO-711  
SO-1211



## 1 - INTRODUCCIÓN

### 1.1 Introducción

Agradeciendo la confianza concedida en la adquisición de nuestro producto, encomendamos, antes de poner en funcionamiento los hornos, leer cuidadosamente este manual.

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

El objetivo del presente manual es permitirle al usuario, sobre todo al directo utilizador, tomar cada medida y predisponer de todos los medios, los recursos humanos y los materiales necesarios para un empleo seguro y duradero del horno.

Este manual debe ser entregado a la persona responsable del empleo, la cual dispondrá su conservación en lugar adecuado, para hacerlo accesible a la consulta y a la manutención ordinaria del horno. En caso de que el horno fuera revendido, el manual tendrá que ser entregado como utensilio del mismo.

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

El destino de uso y las configuraciones previstas de las máquinas son las únicas admitidas por el fabricante; no intente utilizar las máquinas en desacuerdo con las directrices establecidas.

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

El fabricante declina toda responsabilidad resultante del empleo impropio o de parte de personal no adiestrado, modificaciones y/o reparaciones ejecutadas en propio o de personal no autorizado y del empleo de componentes de repuestos no originales o no específicos para el modelo de horno en objeto.

### 1.2 Guía a la consulta

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

El manual debe ser custodiado hasta a la remoción final de la máquina en lugar idóneo, para que siempre resulte disponible para la consulta en el mejor estado de conservación. En caso de extravío o deterioro, la documentación sustitutiva deberá ser solicitada directamente a la empresa productora o al revendedor.

### 1.3 Advertencias generales

• Lea cuidadosamente las instrucciones contenidas en el presente manual con el objetivo de conocer las precauciones a seguir para:

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

• Estas instrumentaciones deben ser solamente destinadas al uso por la que han sido concebidas expresamente, es decir para la cocción o para calentar alimentos; otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.

• El aparato está destinado al empleo profesional y tiene que ser usado por personal calificado.

• Estas instrumentaciones, antes de dejar la fábrica, han sido probadas y puestas a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

• La instalación y/o cada reparación o puesta a punto que se hiciera sucesivamente necesaria, tiene que ser ejecutada con la máxima cura y atención por personal calificado.

Por este motivo les encomendamos siempre dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta, especificando el inconveniente, el **modelo y n° de matrícula** del horno de vuestra pertenencia.

• En caso de reparación y/o sustitución de componentes, de manutención extraordinaria, de avería o de funcionamiento anómalo, dirigirse solamente al personal autorizado por la Empresa productora y dotada de los necesarios requisitos profesionales.

• Usar solamente repuestos originales

• Antes de la instalación verificar que los valores de la distribución eléctrica y del agua sean compatibles con los valores indicados en la matrícula técnica.

• La seguridad eléctrica del horno está asegurada previo enlace a una eficaz instalación a tierra (se recuerda que ésta tiene que ser revisada periódicamente) y respetando las vigentes normativas Nacionales y locales.

• El empleo y la vigilancia del horno durante el uso tiene que ser confiada solamente a personas específicamente adiestradas.

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

• No obstruir por ningún motivo las aberturas de aspiración, no impedir la dispersión del calor y no obstruir la salida de vapor del horno.

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

**(Atención: un procedimiento no correcto de regeneración de las resinas puede causar corrosión en la instrumentación).**

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

- externamente se debe limpiar solo con un paño húmedo;
- el interior de la cámara de cocción debe ser limpiado con agua;
- en ningún caso se debe usar lana de acero, estropajos de hierro para la limpieza del horno.

**El incumplimiento de estas reglas fundamentales puede comprometer la seguridad de la fermentación y como consecuencia causar daños al usuario.**

**La empresa constructora declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas contenidas en el presente manual, sea por parte del usuario que del técnico responsable de la instalación y todo eventual accidente o daño causado por las susodichas inobservancias no podrán ser imputables a la misma.**

### 1.4 - Características técnicas

Modelo	SO-523
Potencia eléctrica	3600 W
Alimentación	230V~;50/60 Hz
Connexión eléctrica	tipo "X"
Peso	54,5 Kg
Dimensiones (mm)	635x742x690
Capacidad	N°5 bandejas 2/3 GN
Distancia entre estantes	75 mm
Carga Max	6 Kg por nivel (alimento + recipiente)
Tipo cable eléctrico	H07RN-F 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Entrada agua	¾" G
Dureza agua	Max 3° F
Presión agua	150-300kPa
Grado de protección IP	IPX0
Modo de instalación	Sobre banco o caballete

Modelo	SO-711
Potencia eléctrica	9.600 W
Alimentación	400V~(3N); 50/60 Hz
Connexión eléctrica	tipo "X"
Peso	92 Kg
Dimensiones (mm)	982x839x788
Capacidad	N° 7 bandejas 1/1 GN
Distancia entre estantes	75 mm
Carga Max	6 Kg por nivel(alimento + recipiente)
Tipo cable eléctrico	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Entrada agua	¾" G
Dureza agua	Max 3° F
Presión agua	150-300kPa
Grado de protección IP	IPX0
Modo de instalación	Sobre banco o caballete

<b>Modelo</b>	SO-1211
<b>Potencia eléctrica</b>	14.350 W
<b>Alimentación</b>	400V~(3N); 50/60 Hz
<b>Conexión eléctrica</b>	tipo "X"
<b>Peso</b>	118 Kg
<b>Dimensiones (mm)</b>	982x838x1086
<b>Capacidad</b>	Nº 12 bandejas 1/1 GN
<b>Distancia entre estantes</b>	75 mm
<b>Carga Max</b>	6 Kg por nivel (alimento + recipiente)
<b>Tipo cable eléctrico</b>	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Entrada agua</b>	¾" G
<b>Dureza agua</b>	Max 3° F
<b>Presión agua</b>	150-300kPa
<b>Grado de protección IP</b>	IPX0
<b>Modo de instalación</b>	Sobre banco o caballete

## 1.5 - Manipulación, transporte y descarga

- El embalaje del horno es realizado por la empresa conforme con los acuerdos sellados, en su momento, o en todo caso en función del País de destino, o del medio de transporte utilizado.
- Después de la instalación, el embalaje puede ser reutilizado o deshechado en el respeto de las normas vigentes del País del comprador.
- Los hornos deben ser transportados completos de embalaje en proximidad al lugar de instalación.
- Para todas las operaciones de levantamiento y manipulación del horno o de partes separadas transportadas en modo autónomo, valerse de personal especializado.
- El material enviado viene atentamente controlado antes de la entrega al agente de transporte.
- A la recepción del horno, cerciorarse de que el mismo no haya padecido daños durante el transporte o que el eventual embalaje no haya sido forzado con consiguiente remoción de partes en el interior.
- En el caso de que se hallaran daños o partes faltantes avisar inmediatamente al vector y al constructor produciendo una documentación fotográfica.

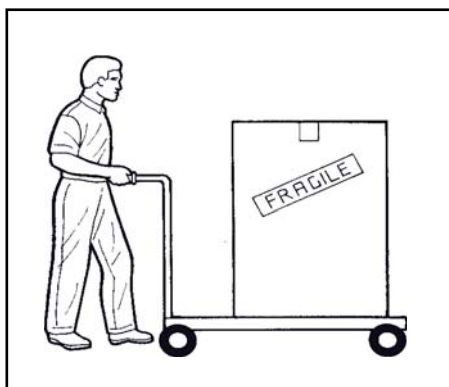


Fig. 2

Se aconseja verificar que la entrega corresponda a las especificaciones de la orden. Se recomienda no remolcar, arrastrar ni inclinar el horno por ningún motivo. El horno debe ser levantado perpendicularmente al suelo, movido horizontalmente, puesto perpendicularmente con respecto del suelo

## 1.6 - Conformidad a las directivas y normas

- Los hornos cumplen con las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Directivas Europeas y las normas específicas asociadas:
  - Directiva Máquinas 2006/42/CE
  - Directiva Baja Tensión 2006/95/CE
  - Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE
- CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2  
CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

- A continuación de tales conformidades, el fabricante declara que los propios productos respetan la legislación europea vigente y por lo tanto están provistos de regular marca CE que permite la comercialización en los países europeos.
- Además los componentes funcionales del horno tienen una emisión de rumorosidad no superior a los 70 dB (A).

## 2 - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

### 2.1- Lugar de instalación y posicionamiento

#### ADVERTENCIA

**La instalación y el mantenimiento ordinaria o extraordinaria del horno debe ser ejecutada exclusivamente por instaladores autorizados o en cada caso por personal calificado y en modo conforme a las vigentes normativas de seguridad y/o a las prescripciones locales.**

**PARA LA EJECUCIÓN DE ESTAS OPERACIONES ES INDISPENSABLE POSEER TODOS LOS INSTRUMENTOS DE MEDIDA NECESARIOS EN PERFECTA EFICIENCIA Y PROVISTOS DE CALIBRADO PERIÓDICO ( ver Parágrafo. 1.4)**  
**El fabricante declina toda responsabilidad en caso incumplimiento de tales obligaciones.**

- El horno debe instalarse únicamente en locales suficientemente ventilados, preferiblemente bajo una capa de aspiración que pueda evacuar los vapores de cocción al exterior del local.

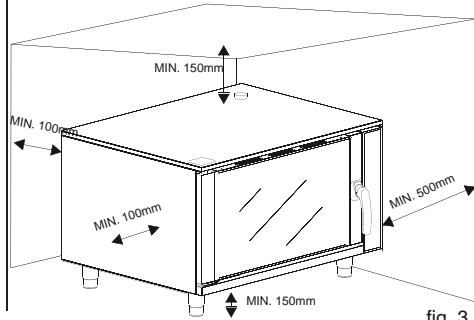


fig. 3

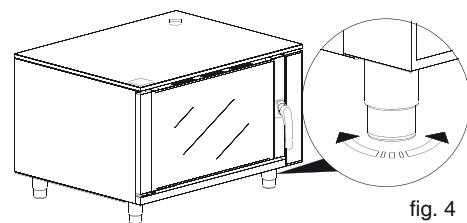


fig. 4

### 2.2 - Conexión eléctrica

#### Conexión a la red eléctrica

- El enlace a la red eléctrica de alimentación debe ser ejecutado según las vigentes normas internacionales, nacionales y locales.
- Cerciorarse, antes del enlace, que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a los valores indicados sobre la placa de identidad del horno (fig. 1) situado en la parte baja del panel posterior.
- Se recuerda que se admite una variación de la tensión máxima del  $\pm 10\%$ .
- El horno debe estar conectado de modo permanente a la red eléctrica con un cable tipo H05RN-F (de goma pesada de policloropreno) o superior con sección de los cables conductores en función de la carga máxima absorbida (ver párrafo 1.4)
- Entre el horno y la red de alimentación debe interponerse un interruptor general omnipolar con abertura entre los contactos de al menos 3 mm, de alcance apropiado a la carga y provisto de adecuados dispositivos de protección.
- Es necesario prever adecuados dispositivos de protección automáticos diferenciales, a alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de avería hacia tierra según las Normas vigentes: la máxima corriente de dispersión admitida es de 1 mA/kW.
- Este interruptor debe ser instalado en la planta eléctrica permanente del local de instalación y en las inmediatas cercanías del aparato mismo para un fácil acceso de los operadores.
- Para dimensionar la línea de alimentación, el interruptor general y los cables verifique los datos indicados en el tablero de los datos técnicos (véase parágrafo 1.4).

### 2.3 Toma a tierra

- El horno debe estar conectado a una eficaz instalación a tierra.
- El cable amarillo/verde de alimentación, debe ser fijado al borne marcado con el símbolo de tierra  $\perp$  (ver fig. 5).

- El horno debe ser incluido a un sistema equipotencial cuyo enlace deberá ser ejecutado con un conductor de sección mínima de 10 mm<sup>2</sup> unido al borne (A - Fig. 5) con el símbolo situado en el fondo del horno.
- Se aconseja hacer llegar el cable de alimentación al horno a través de un tubo metálico oportunamente liberado de partes cortantes o bien en un tubo de adecuado material de plástico rígido.

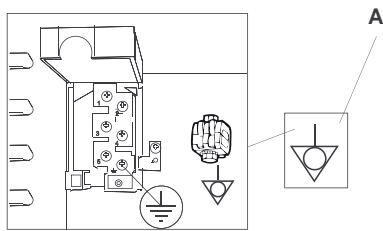


fig. 5

## 2.4 - Conexión a la red de agua

• Conectar al empalme de 3/4" del horno el tubo de alimentación del agua atornillando la unión del tubo (A - Fig. 6)

Interponer en el circuito un adecuado filtro mecánico y un grifo de cierre.

• Para un correcto funcionamiento de los hornos se requiere agua potable con dureza máxima no superior a los 3 °F para evitar la formación de piedra caliza en las cañerías y dentro de la cámara de cocción. Si es necesario, instalar un adecuado suavizante a monte del circuito hidráulico.

• La presión de alimentación admitida es mínimo 200 kPa, máximo 300 kPa.

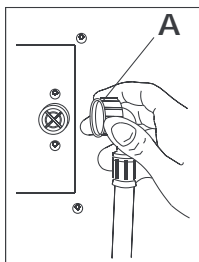


fig. 6

## 2.5 - Remoción de viejos productos

• El producto ha sido diseñado y ensamblado con materiales y componentes de alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados.

• Si sobre un producto se encuentra el símbolo de un bidón con ruedas, cubierto por una X, quiere decir que el producto cumple con los requisitos de la Norma comunitaria 2002/96/CE.

• Informarse sobre la modalidad de recolección, de los productos eléctricos y electrónicos, en vigor en la zona donde desea descartar el producto.

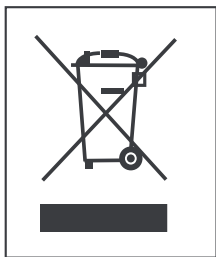


fig. 7

• Siga las normativas locales para la eliminación de residuos y no deseché los productos viejos en los normales desechos domésticos.

Una remoción adecuada de los productos ayuda a prevenir la contaminación ambiental y posibles daños a la salud.

## 2.6 - Puesta en marcha

### Controlar:

• La correcta instalación del horno, su estabilidad y su perfecto calibrado.

• La correcta realización del enlace eléctrico, conformidad del cable eléctrico, presencia y eficacia del interruptor omnipolar y del sistema eléctrico.

• La eficiencia de la instalación del suministro del agua y la descarga de los vapores (ausencia de pérdidas).

• La eficacia de la eliminación de los vapores de cocción, por ejemplo la campana de chimenea. A este punto, poner en marcha el horno según el manual de uso y controlar el correcto funcionamiento de las varias funciones (programas varios de cocción, sonda de aguja). Si es necesario, consultar el párrafo relativo a las fallas.

## 2.7 - Dispositivos de seguridad

### El horno tiene las siguientes protecciones y dispositivos de seguridad:

• Termostato de seguridad de la celda: en caso de sobrecalentamiento de la celda de cocción, interviene excluyendo la alimentación eléctrica.

• Interruptor de la puerta, donde está previsto, interrumpe el funcionamiento del horno a la apertura de la misma: se desactivan sea el sistema riscaldante que el motor de ventilación de la celda.

• Fusible de seguridad protección ficha electrónica 250V - 200mA FAST. El fusible se encuentra en la ranura sobre la ficha electrónica. Antes de la sustitución desconectar el aparato de la red de alimentación.

## 2.8 - Diagnóstico de algunas averías

Tipo de avería	Posibles causas
El calentamiento de la cámara de cocción no se activa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostación de la temperatura no correcta.</li> <li>• Intervención del termostato de seguridad</li> <li>• Sonda cámara defectuosa.</li> <li>• Contador resistencias defectuoso.</li> <li>• Hilos conductores de las resistencias cortados.</li> <li>• Puerta no perfectamente cerrada.</li> </ul>
El control de la temperatura no es correcto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonda cámara defectuosa.</li> <li>• Bulbo del termostato defectuoso o fuera sede.</li> </ul>
El motor de ventilación no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cables conductores cortados.</li> <li>• Condensador defectuoso.</li> <li>• Cuerpo extraño que bloquea el ventilador.</li> <li>• Puerta no completamente cerrada.</li> </ul>
El motor del ventilador no invierte el sentido de marcha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Invertidor de marcha defectuoso.</li> </ul>
El horno se desactiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupción alimentación eléctrica.</li> <li>• Micro-interruptor puerta defectuoso.</li> </ul>

## 2.9 - Sustitución y regulación de algunos componentes

### ¡ATENCIÓN!

**La sustitución de componentes y la regulación de los mismos son operaciones de mantenimiento extraordinaria por lo cual deben ser ejecutados por un instalador autorizado.**

**Antes de iniciar cualquier operación de reparación o mantenimiento se debe proveer a desconectar el interruptor general para apagar la fuente de alimentación eléctrica del dispositivo.**

**También prever al cierre de los grifos de suministro de agua.**

**Recuerde restaurar las guarniciones, los selladores y las guainas integradas, antes de terminar el trabajo.**

### 2.9.1 - Sustitución del termostato de seguridad

El bulbo del termostato se encuentra a la derecha celda de cocción, detrás del soporte de fuentes:

- 1) Abrir el costado derecho del horno;
- 2) Destornillar el bulbo dentro de la celda del horno;
- 3) Desenhebrar los hilos del termostato y destornillar los accesorios (B - fig. 8) del mismo fijado en la parte de atrás del panel de comandos;
- 4) Restablecer el posicionamiento, el fijado de la sonda y las conexiones eléctricas.

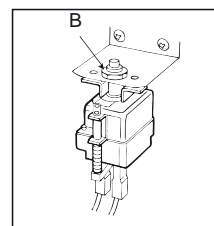


fig. 8

### 2.9.2 - Lámpara horno

Operar como sigue:

- 1) Abrir la puerta del horno (A - fig. 9)
- 2) Girar las abrazaderas de plástico (B - fig. 9) de bloqueo del vidrio interior y abrirlo como libro.
- 3) Sustituya la lámpara (C - fig. 9)
- 4) Vuelva a montar en el orden inverso.

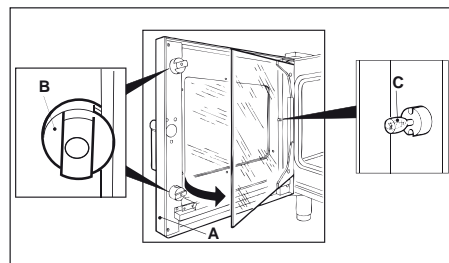


fig. 9

### 2.9.3 - Junta de la puerta

• La junta está introducida a presión, por lo tanto tiene que ser extraída tirándola e introducirla nuevamente a presión.

Tal operación tiene que ser ejecutada a mano para no perjudicar a la junta.

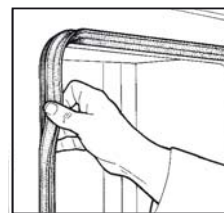


fig. 10

### 2.9.4 - Ventilador y motor

• Del interior del horno, sacar la protección del motor, destornillando la tuerca que libera al ventilador, destornillar esta última después de haber sacado el panel del lado izquierdo del horno.



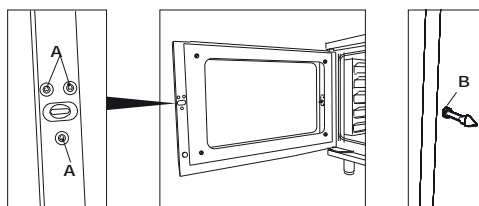
### ¡ATENCIÓN!

**No deforme el ventilador en el desmontaje o montaje.**

#### 2.9.5 - Manilla y gancho

Operar como sigue:

- 1) Abrir la puerta del horno
- 2) Destornillar los tornillos (A - fig. 11).
- 3) Sustituir y remontar todo siguiendo el orden inverso.
- 4) Si es necesario, rotar el dado (B - fig. 11) del gancho en senso horario o antihorario para regular el correcto cierre de la manilla, poniendo atención a la correcta orientación de la punta del gancho.



#### 2.9.6 - Resistencia cámara de cocción

- 1) Operar del lado derecho del horno para desenchufar las conexiones eléctricas de las resistencias.
- 2) Sacar los soportes parrillas y el transportador para acceder a las resistencias de la celda.
- 3) Quitar los tornillos que fijan la brida de la resistencia a la celda.
- 4) Sustituir las resistencias y armar todo siguiendo el orden inverso, recordarse de restablecer la silicona donde estaba presente (uso de silicona resistente a temperatura de 300 °C).

## 3 - INSTRUCCIONES PARA EL USO

### 3.1 - Advertencias preliminares

- La instrumentación está destinada para un empleo profesional y debe ser utilizado por personal adiestrado.
- El horno debe ser utilizado exclusivamente para la cocción de alimentos, cualquier otro uso se considera impropio.

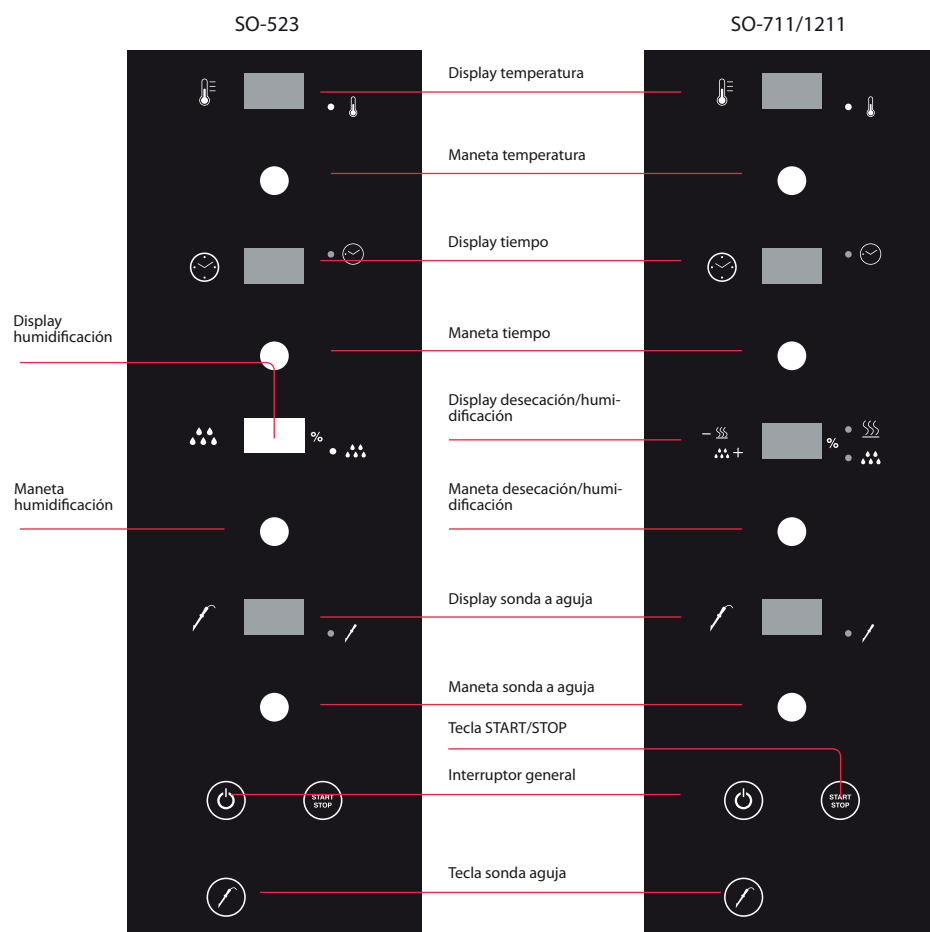
**Está absolutamente prohibido lavar la cámara de cocción o los vidrios de la puerta con chorros de agua fría cuando todavía están a temperaturas superiores a los 70 °C.**

- La instalación y todas las operaciones de mantenimiento extraordinaria tienen que sólo ser ejecutadas por personal autorizado y dotado de los necesarios requisitos profesionales. Es aconsejable hacer controlar el horno con vencimientos precisos.

Para la reparación dirigirse exclusivamente a los Centros de Asistencia autorizados y solicitar el uso de partes de repuesto original. En caso de avería o funcionamiento anómalo, desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica y cerrar los grifos de alimentación del agua puestos arriba de la instrumentación.

Dirigirse a los Centros de Asistencia autorizados para la reparación. El usuario final requiere la sola mantenimiento ordinaria del horno, es decir el control de la eficiencia general del horno y limpieza cotidiana.

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



- Leer con atención el presente manual en cuánto contiene importantes informaciones e indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de empleo y mantenimiento. Conservarlo con cura para cada posterior consulta.
- Antes de poner en funcionamiento el horno, es necesario realizar una esmerada limpieza de las superficies que pueden venir a contacto con los alimentos.

### ON/OFF ENCENDIDO Y APAGADO

Cuando se conecta la tensión, la ficha por algunos segundos muestra la inscripción de la versión del software.

Luego el horno se lleva a estado OFF y se enciende en el display tiempo el led y queda en espera.

#### Presionando ON/OFF:

- se enciende la ficha;
- se encienden todos los display en espera de inserción set point;
- temperatura estándar 100 °C;
- temporizador estándar 000, humedad estándar 0.

Programada la temperatura girando maneta el display sigue relampagueando por 15 sec. y luego acepta el dato integrado, a menos que otra no sea girada otra vez la maneta, en este caso el dato viene enseguida aceptado y el display de la segunda maneta relampaguea en espera del set point.

Programado el tiempo girando la relativa maneta el display continua a relampaguear por 15 segundos y luego acepta el dato integrado, a menos que no sea girada otra vez la

maneta, en este caso el dato viene inmediatamente aceptado y automáticamente relampaguea el display humedad.

Programado el dato humedad girando la relativa maneta el display continua a relampaguear por 15 segundos y luego acepta el dato intercalado.

Durante el ciclo de cocción es posible, en fase de variación de los parámetros programados, girando la relativa maneta (temperatura, tiempo, humedad) modificar los parámetros esperando 15 segundos o girando una a una la maneta.

En el caso que el horno esté en stop y no se efectue ninguna operación por más de 15 minutos, el horno se apaga automáticamente como si hubiera sido presionada la tecla off.

La tecla **ON/OFF** no se activa durante un ciclo de cocción, para ponerlo activo se debe presionar la tecla **START/STOP**.

Cuando se apaga el horno con la tecla **ON/OFF** o por el fin del ciclo de cocción, los últimos parámetros programados quedan memorizados por 5 minutos. Transcurridos los 5 minutos del apagado la ficha se reportará, al encendido, en la fase inicial de inserción de datos.

### TECLA START/STOP

#### Presionando START/STOP:

Parte el ciclo de cocción, se activa la luz interior. El display temperatura pasa de la visualización del punto de ajuste (set point) programada a set temperatura cámara y el relativo diodo (led) se enciende hasta el logro del punto de ajuste (set point) programado, se apaga más allá del set point programado y se enciende debajo del set point programado.

El display temporizador pasa del set point tiempo

po a tiempo decreciente y relampaguea el relativo led que se vuelve fijo al final del tiempo.

El display humedad queda fijo al valor programado y el relativo diodo luminoso (led) se enciende cuando se activa la humidificación.

El display sonda a aguja si no activa queda en posición fija. Presionando nuevamente la tecla **STOP** durante el ciclo de cocción: el ciclo de cocción se anula

Todos los parámetros prefijados se mantienen. El tiempo de cocción retomará del tiempo anulado.

Presionando nuevamente **START/STOP** retoma el ciclo de cocción manteniendo los parámetros prefijados (eventualmente modificados) al momento.

Al final del ciclo de cocción:

Toca la sonería por 10 segundos o hasta la apertura de la puerta y el horno se mete en fase de OFF.

La apertura de la puerta durante el funcionamiento del horno, resulta equivalente a presionar la tecla stop, o, cuando la puerta viene cerrada, el horno vuelve a partir automáticamente.

#### MANETA TEMPERATURA

Predeterminable de 0 °C a 270 °C

Valor de estándar para temperatura: 100 °C

Durante un ciclo de cocción se pueden variar los datos programados girando la maneta temperatura, a éste

punto el display relampaguea y se repite la operación de ingreso de datos.

#### MANETA TIEMPO DE COCCIÓN

Programable de 0.00 a 9.59

valor estándar: 000

Selección de la hora y minutos.

Incrementando el tiempo más de 9.59 se entra en el modo cocción infinita, y el display muestra la inscripción **INF**.

**En esta fase el horno trabaja a tiempo infinito.** Por el contrario, la disminución del modo infinito de cocción, retorna al tiempo mínimo.

#### PRECALENTAMIENTO

Girando la maneta tiempo en sentido antihorario debajo de 0.00 se activa la función precalentamiento.

En lugar del tiempo viene visualizado en el display tiempo el mensaje "PRE".

Poniendo la cocción en marcha con la tecla **START**, el horno empieza a funcionar y una vez la alcanzada la temperatura programada, el horno emite un sonido hasta la apertura de la puerta, los datos vienen puestos a cero y el usuario se reencuentra en la fase de partida entrada de datos.

Girando la maneta tiempo en sentido horario se retrae el display a 000, viene desactivado el precalentamiento.

#### MANETA DESECACIÓN / HUMIDIFICACIÓN

Ajustable de 0 a 100

Estándar, por defecto 00

El display relampaguea el valor por defecto 0, girando la maneta insertar el dato.

Girando la maneta, se enciende el indicador humidificación, y se plantea el porcentaje de humidificación deseada.

Girando la manópla en sentido opuesto una vez reconducido el valor en el display a 0, se enciende el indicador secado y se plantea el porcentaje de apertura de la chimenea en el horno deseado.

Más alto es el porcentaje más la chimenea queda abierta (100% abertura total de la chimenea).

#### MANETA HUMIDIFICACIÓN

(solo para modelo 523A)

El display relampaguea el valor por defecto 0, girando la maneta ingreso el dato. Durante un ciclo de cocción se pueden variar los datos programados girando la maneta, a este punto el display relampaguea y se repite la inserción de datos.

#### TECLA TEMPERATURA SONDA A AGUJA

Presionando la tecla sonda a aguja:

Se ilumina el led en color rojo fijo

El display tiempo pasa de tres dígitos a dos dígitos (00)

Set desde 0 °C a 99 °C

Estándar 0 °C

Se excluye la función cocción a tiempo y el relativo display visualiza tres guiones (- - -).

Girando la maneta sonda a aguja en sentido horario se impone el set punto de referencia.

El display tiempo al presionar start en el horno visualiza el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de cocción.

Al alcanzar el punto de referencia (set point) de la sonda a aguja el horno se comporta como cuando en el modo tiempo el temporizador alcanza el 0.

#### TECLA MULTIVELOCIDAD

Para seleccionar la velocidad del motor presionar la tecla multiveLOCIDAD, sobre el display tiempo vienen mostrados las distintas velocidades.

El display tiempo relampaguea y si no se mueve la maneta después de 10s vuelve a mostrar el parámetro tiempo.

Cuando se modifican los valores de velocidad, también viene hecho un control de máxima temperatura.

Si el límite es superado el sistema programa automáticamente la temperatura al umbral máximo, y el display de temperatura relampaguea y emite un sonido acústico (buzzer) por 1s.

La velocidad del motor sólo se puede modificar si el horno está en ON o en STOP, durante la cocción la velocidad no se puede modificar.

Programando la velocidad en 1, el horno partirá a velocidad máxima hasta el logro de la temperatura programada.

Las velocidades son:

1 = 2100/1800 rpm

temperatura máxima 220 °C

2 = MAX 2800 rpm

temperatura máxima 270 °C

#### 3.5 - Operaciones después del uso

1) Apagar el horno.

2) Cerrar los grifos de alimentación del agua.

Desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica.

#### 3.6 - Limpieza y mantenimiento ordinaria del horno

• Los hornos tienen que ser limpiados cotidianamente para garantizar la mejor función, higiene y rendimiento. En caso de avería, no intente solucionar el problema, póngase en contacto con la asistencia técnica que garantice la resolución de las averías.

Non trate de desarmar el aparato, cada operación debe ser realizada por personal especializado.

Para la limpieza ordinaria, ejecutar las siguientes

operaciones observando las advertencias:

- antes de limpiar el horno, desconectar la alimentación eléctrica, cerrar el grifo del agua y enfriar el horno;

- proceder a la limpieza cotidiana de las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón o detergente adecuados, enjuagando y secando bien. No use detergentes que contienen cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc) y evite limpiar las superficies con lanas de acero, cepillos o rasquetas.

- no deje que se estancuen alimentos (sobre todo aquellos ácidos como sal, vinagre, limón...) sobre las partes de acero INOXIDABLE ya que se pueden deteriorar;

- No lave el exterior del dispositivo con chorros directos de agua, ya que la posible entrada de agua puede limitar la seguridad del aparato, utilizar solamente un paño húmedo en el secado de las superficies, quitar todos los restos de polvo o de aceites de protección o elaboración;

-no use sustancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar el banco de apoyo del horno que podrían perjudicar involuntariamente las partes bajas de la máquina;

-solicitar, al menos una vez al año, la intervención de un técnico autorizado para el control general del horno.

#### 3.6.1 - Limpieza de la cámara de cocción

• Al final del día y con la cámara a temperatura no superior de 50-60 °C proceda a la limpieza con las siguientes modalidades:

• Si es necesario desmontar los soportes fuentes, evitando chocar los bulbos puestos del lado derecho de la celda de cocción, para limpiarlos separadamente.

• Desmontar o abrir los soportes bandejas y el transportador.

• Cerrar la puerta y, para permitir la acción del detergente, esperar 15-20 min.

• Enjuagar el interior de la celda con agua limpia.

• Inicie un ciclo de cocción convección a 150 °C para el secado de la cámara de cocción.

#### 3.6.2 - Limpieza ventilador y sistema de calefacción

• Periódicamente es necesario realizar la limpieza del sistema de calentamiento y del ventilador para evitar la acumulación de suciedad que con el tiempo se vuelve difícilmente removible.

Para ello haga lo siguiente:

• quite los soportes de las bandejas y el transportador, seguir las operaciones indicadas en el párrafo anterior: "Limpieza cámara de cocción."

• Enjuagar el interior de la celda con agua limpia;

• Montar en orden el transportador y los soportes de las bandejas.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de seguridad y de las normas de eliminación de residuos vigentes en los países del destino del horno.

El productor se reserva el derecho de cambiar lo anterior indicado en cualquier momento.

# 1 - INTRODUCTION

## 1.1 Introduction

We appreciate the confidence you entrusted us with when buying one of our products and we advise you to carefully read this guide, before using the ovens.

This guide contains all the necessary information for a correct use and maintenance of the oven.

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

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

This guide is also intended to be used by the technician when performing the commissioning and extraordinary maintenance operations. The intended use and available configurations of the machines are the only ones approved by the producer; do not attempt to use the machines in a way which would not comply with the indications supplied.

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

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

## 1.2 Reference guide

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

The guide must be kept until the final disposal of the machine in an adequate place, making sure it is always available for consultation in its best conservation state.

In case of loss or deterioration, the substitute document will have to be requested directly to the producer or the reseller.

## 1.3 General remarks

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

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

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

improper and therefore dangerous.

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

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

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

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

• In case of repairs and/or replacement of components, of extraordinary maintenance, of fault or malfunction, only contact the authorized personnel of the producer company holding the professional qualifications required.

• Only use original spare parts.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.4 - Technical characteristics

Model	SO-523
Electric Power	3600 W
Power supply	230V~;50/60 Hz
Electrical connection	type "X"
Weight	54,5 Kg
Dimensions (mm)	635x742x690
Capacity	N°5 trays 2/3 GN
Distance between the racks	75 mm
Max Load	6 Kg per level (food + container)
Type of electric cable	H07RN-F 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Water Intake	¾" G
Water hardness	Max 3° F
Water pressure	150-300kPa
IP degree	IPX0
Oven installation	On countertop or trestle

Model	SO-711
Electric Power	9.600 W
Power supply	400V~(3N); 50/60 Hz
Electrical connection	type "X"
Weight	92 Kg
Dimensions (mm)	982x839x788
Capacity	N° 7 trays 1/1 GN
Distance between the racks	75 mm
Max Load	6 Kg per level (food + container)
Type of electric cable	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Water Intake	¾" G
Water hardness	Max 3° F
Water pressure	150-300kPa
IP degree	IPX0
Oven installation	On countertop or trestle

Model	SO-1211
Electric Power	14.350 W
Power supply	400V~(3N); 50/60 Hz
Electrical connection	type "X"
Weight	118 Kg
Dimensions (mm)	982x838x1086
Capacity	N° 12 trays 1/1 GN
Distance between the racks	75 mm
Max Load	6 Kg per level (food + container)
Type of electric cable	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Water Intake	¾" G
Water hardness	Max 3° F
Water pressure	150-300kPa
IP degree	IPX0
Oven installation	On countertop or trestle

### 1.5 - Handling, transportation and unloading

- The packaging of the oven is produced by the company in compliance with the stipulated agreements or, however, depending on the Country of destination, or the transportation means used.
- After the installation, the packaging may be used again or disposed of in accordance with the regulations in force in the Country of the buyer.
- The ovens must be transported in their packaging close to the installation place.
- For all the lifting and handling operations of the oven or of its autonomously transported components, please refer to specialized personnel.
- The material that is shipped is accurately controlled before being delivered to the shipping agent.
- Upon reception of the oven, make sure that it

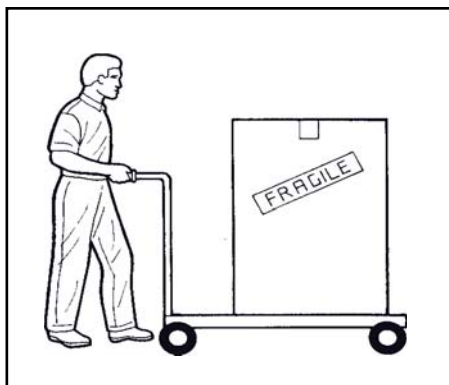


Fig. 2

- hasn't been damaged during transport or that the packaging has not been tampered with and there has been no consequent removal of components from the inside.
- In case any damages or missing parts are de-

tected please inform the carrier and the producer immediately, producing photographic evidence.

**We advise you to check whether the goods supplied correspond to the specifications of your order.**

**You are advised not to trail or tilt the oven for any reason.**

**The oven shall be lifted at a right angle to the floor, moved horizontally, placed at a right angle to the floor.**

### 1.6 - Compliance with the standards and directives

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

- Machinery Directive 2006/42/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- EMC Directive 2004/108/EC
- CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

• As a consequence to the compliance of the above-mentioned regulations, the producer declares that his products comply with the European legislation in force and therefore bear the regular EC marking that allows their sale in the European countries.

• Furthermore, the operational components of the oven have a noise emission which does not exceed 70 dB (A).

## 2 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND MAINTENANCE

### 2.1- Place of installation and placement

#### CAUTION

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

**FOR THE EXECUTION OF THESE OPERATIONS IT IS NECESSARY TO HAVE ALL THE MEASUREMENT INSTRUMENTS NEEDED IN FULL EFFICIENCY AND PERIODICALLY CALIBRATED (see Paragraph 1.4).**

**The producer declines all responsibility in case of failure to meet these requirements.**

- The oven must only be installed in properly ventilated spaces, preferably under an exhaust hood that can extract the cooking steam out of the room.
- In order to allow the installation and main-

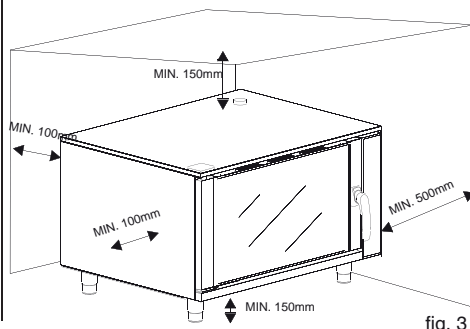


fig. 3

tenance operations to be performed, please maintain a distance of at least 500 mm (see fig. 3) between the left side of the oven and the wall or any adjacent equipment.

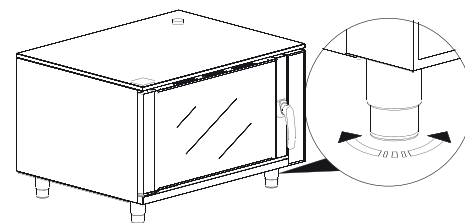
**Make sure to keep a distance of at least 30 cm from the ceiling if it is made of flammable material or if it is not thermally insulated.**

Before starting the oven, remove the protective film from its external walls; any potential residue that might remain on the surfaces shall be removed using an adequate solvent.

The ovens may be installed on a fixed countertop (feet) or on an adequate support trestle delivered by the producer as an accessory.

• In any case:

- a) the oven must be perfectly stable;
- b) the oven is not suitable for installation as a built-in oven or in series.
- c) During the installation on the countertop, level the oven by means of its adjustable feet (see fig. 4).



### 2.2 - Electrical connection

#### Connection to the power grid

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

• Before connecting the oven make sure that the voltage and the frequency of the power grid correspond to the values specified on the technical data plate of the oven (fig. 1) placed on the lower part of the back panel.

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

• The oven must be permanently connected to the power grid with an H07RN-F type cable (heavy duty poly-chloroprene rubber) or or higher with the section of the leading wires based on the maximum charge absorbed (see paragraph 1.4).

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

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

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

• For the dimensions of the power supply line, of the general switch and the cable, refer to the data given in the technical data table (see paragraph 1.4).



## 2.3 Grounding

- The oven must be connected to an efficient grounding system.
- The yellow/green power supply cable must be secured in the clamp marked with the grounding symbol (see fig. 5).
- The oven must be included in an equipotential system the connection of which will have to be performed using a cable with a minimum section of 10 mm<sup>2</sup> connected to the clamp (A - Fig. 5) marked with the symbol placed on the backside of the oven.
- It is recommended to connect the supply cable to the oven inside a metal tube adequately freed of shard edges or in a tube made of suitable rigid plastic material.

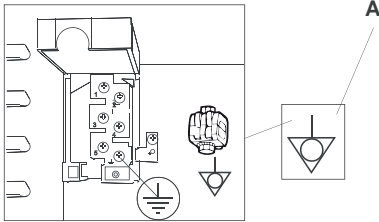


fig. 5

## 2.4 - Water supply connection

- Connect the water supply tube to the G 3/4" connection piece of the oven screwing in the pipe union (A - fig. 6). Insert an appropriate mechanical filter and a shut-off valve in the circuit.
- For a proper operation of the ovens the maximum hardness of the water must not exceed 3 °F in order to prevent limescale from building up inside the tubes and the cooking chamber.
- If necessary, install an adequate water decalcifier before the water circuit.
- The admitted water supply pressure is of a minimum of 200 kPa, maximum of 300 kPa.

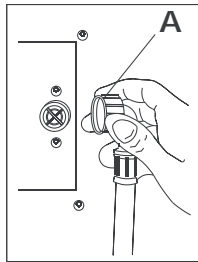


fig. 6

## 2.5 - Disposal of used products

- The product was designed and assembled with high-quality materials and components that may be recycled and reused.
- If on a product there is the symbol of a wheeled bin, covered by an x, it means that the product meets the requirements of the Community Directive 2009/96/EC.
- Get informed on the modality of collection of the electric and electronic products in force in the area where you intend to dispose of the product.

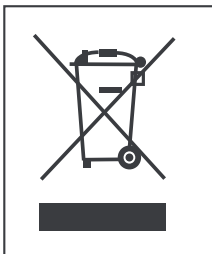


fig. 7

- Observe the local regulations on waste disposal and do not dispose of the used products in the general household waste containers. An adequate disposal of the products helps to prevent the environmental pollution and potential damages to the health.

## 2.6 - Startup

### Check:

- The correct installation of the oven, its stability and perfect levelling.
  - The proper realization of the electrical connection, compliance of the electric cable, existence and efficiency of the omnipolar switch of the electric system.
  - The efficiency of the water supply system and of the steam exhaust system (no leakage).
  - The efficiency of the cooking steam disposal system, for instance the exhaust hood.
- At this point, start the oven following the operation instructions and check the proper operation of the various functions (different cooking programs, core probe). If necessary, refer to the paragraph on faults.

## 2.7 - Safety devices

- The oven is equipped with the following protection and safety devices:**
- Cabinet safety thermostat: in case of overheating of the cooking cabinet, it intervenes by cutting off the power supply.
  - The door switch, if equipped, interrupts the operation of the oven when the door is open: both the heating system and the cabinet fan motor are turned off.
  - Fuse for protection of the electronic board 250V - 200mA FAST. The fuse is located in the dedicated slot on the electronic board. Before replacing the fuse, disconnect the machine from the power supply grid.

## 2.8 - Diagnosis of certain faults

Type of fault	Possible causes
The heating of the cooking chamber is not turning on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect temperature setting</li> <li>• Intervention of the safety thermostat.</li> <li>• Chamber probe is faulty.</li> <li>• Resistor meter is faulty.</li> <li>• The leading wires to the resistors are disconnected.</li> <li>• Door not tightly closed.</li> </ul>
The thermostat control of temperature is incorrect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chamber probe is faulty.</li> <li>• Thermostat light bulb is faulty or off its slot.</li> </ul>
The fan motor is not working.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leading wires are disconnected.</li> <li>• Faulty condenser</li> <li>• Foreign body blocking the fan.</li> <li>• Door not tightly closed.</li> </ul>
The fan motor is not reversing its rotation direction.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faulty Direction Reverse Gear.</li> </ul>
The oven is turned off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Power supply cut off.</li> <li>• Faulty door micro-switch.</li> </ul>

## 2.9 - Replacement and adjustment of certain components

### CAUTION!

**The replacement and adjustment of components are extraordinary maintenance operations, therefore they shall be performed by an authorized installation technician.**

**Before starting any repair or maintenance operation you must disconnect the general switch so as to cut off the power supply to the machine. Also make sure that you close the water supply faucets.**

**Remember to put back the gaskets, the sealings and the insulations inserted before finishing the work.**

## 2.9.1 - Replacement of the safety thermostat

The thermostat bulb is placed to the right of the cooking cabinet, behind the tray rack:

- 1) Open the right side of the oven;
- 2) Unscrew the bulb inside the oven cabinet;
- 3) Pull out the thermostat wires and unscrew the thermostat fixing device (B - fig. 8) attached on the back side of the control panel;
- 4) Place everything back in the original position, the probe fixing device and the electrical connections.

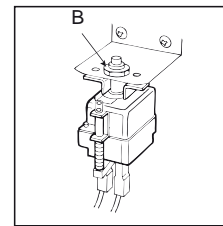


fig. 8

## 2.9.2 - Oven lamp

Proceed as follows:

- 1) Open the oven door (A - fig. 9).
- 2) Turn the plastic locks (B - fig. 9) blocking the internal glass and lay it open (like opening a book).
- 3) Replace the light bulb (C - fig. 9).
- 4) Reassemble everything in reverse order.

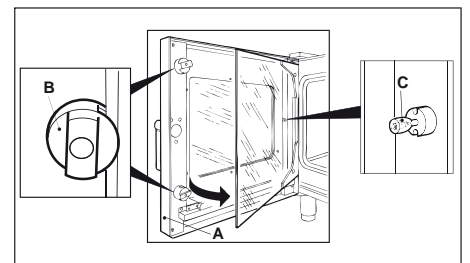


fig. 9

## 2.9.3 - Door gasket

• The gasket is pressed in, therefore it must be extracted by pulling it out and inserted by pressing it in again. This operation must be performed manually so as not to damage the gasket.

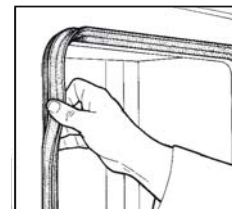


fig. 10

## 2.9.4 - Fan and motor

• From inside the oven remove the motor protection, unscrew the screw that sets the fan loose, pull the fan out after having removed the panel on the left side of the oven.

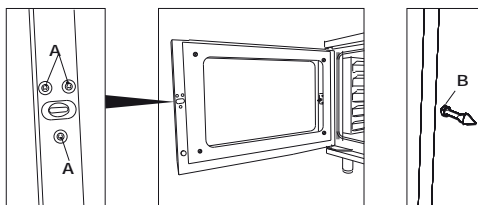
### CAUTION!

**Do not bend the fan while removing it and reassembling it.**

### 2.9.5 - Handle and hook

Proceed as follows:

- 1) Open the oven door
- 2) Unscrew the screws (A - fig. 11).
- 3) Replace and reassemble everything in reverse order.
- 4) If necessary, turn the screw (B - fig. 11) of the hook clockwise or anticlockwise in order to adjust the correct closing of the handle, paying attention to the proper positioning of the tip of the hook.



### 2.9.6 - Cooking chamber resistors

- 1) Operate from the right side of the oven in order to disconnect the electrical connections from the resistors.
- 2) Remove the grill racks and the fan blade to have access to the resistors of the cabinet.
- 3) Unscrew the screws that fix the resistors to the cabinet.
- 4) Replace the resistors and reassemble everything in reverse order, remember to restore the silicone where it is present (use silicone that resists to a temperature of 300 °C).

### 3.1 - General remarks

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

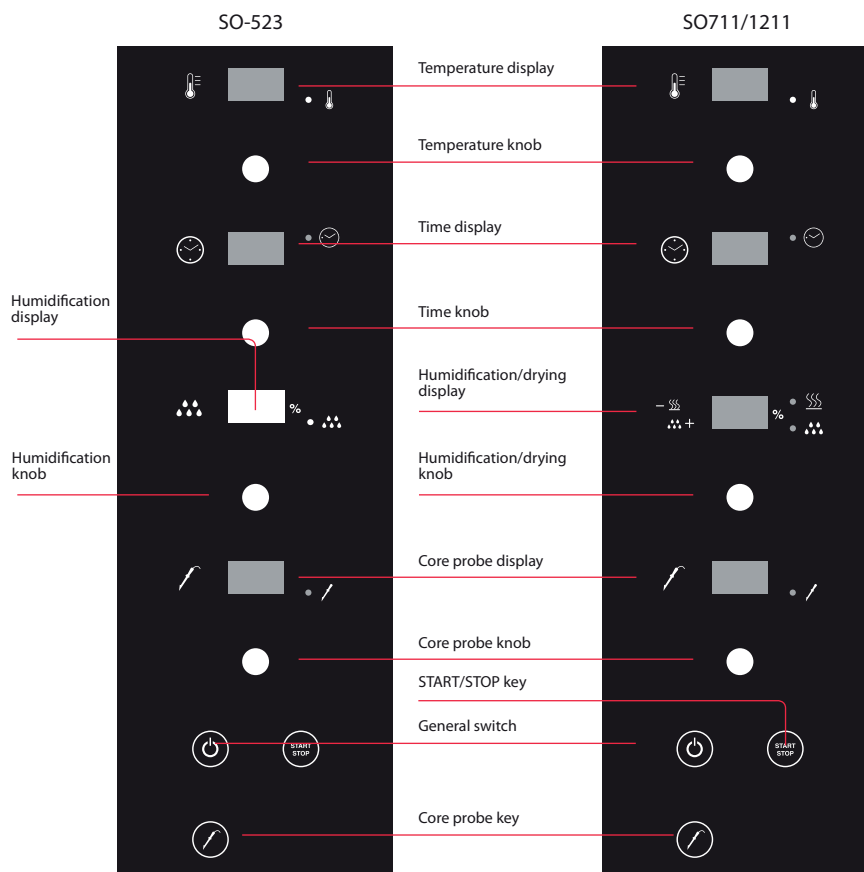
**It is strictly forbidden to wash the cooking chamber or the door glasses with jets of cold water when their temperature is still higher than 70 °C.**

The installation and all the extraordinary maintenance operations must be performed only by authorized personnel possessing the necessary professional qualifications. It is advisable to have the oven checked on precise due dates. For repairs only contact the authorized Service Centers and ask for use of original spare parts. In case of fault or malfunction, disconnect the general power supply switch and close the water supply faucets placed upstream the machine. Contact the authorized Service Centers for repair. The end user is bound to the sole ordinary maintenance of the oven that is the control of the general efficiency of the oven and its daily cleaning.

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

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

### 3.3.1 - Analog control panel



#### TURNING ON AND OFF

When power is supplied, the card displays for several seconds the software version. Then the oven goes to the OFF status and on the time display the LED is turned on and it stays on hold.

By pressing **ON/OFF**:  
you turn the card on;  
you turn on all the displays waiting for the introduction of the set point;  
default temperature is 100 °C;  
default timer is 000, default humidity is 0.

When the temperature is set by turning the relevant knob the display continues to flash for 15 seconds and then accepts the set value, unless another knob is turned which causes immediate acceptance of the value and makes the display of the second knob flash while waiting for the set point.

When the time is set by turning the relevant knob, the display continues to flash for 15 seconds and then accepts the set value; unless another knob is turned which causes immediate acceptance of the value and automatically makes the humidity display flash.

When the humidity value is set by turning the relevant knob the display continues to flash for 15 seconds and then accepts the set value; the display continues to flash for 15 seconds and then accepts the set value.

During the cooking cycle, at the stage of variation of the set parameters, by turning the relevant knob (temperature, time, humidity) it is possible to change the parameters either by waiting for 15 seconds or by turning a knob.

In case the oven is stopped and no operation is performed for more than 15 minutes, the oven turns off automatically as if the **OFF** key were pressed.

The **ON/OFF** key is not active during the cooking cycle, to activate it you must first press the **START/STOP** key.

When you turn the oven off using the **ON/OFF** key or at the end of the cooking cycle, the parameters last set are stored for 5 minutes. 5 minutes after it was turned off the card returns, when restarted, to the initial stage of value setting.

#### START/STOP KEY

By pressing the **START/STOP** key:  
The cooking cycle starts, the internal light is activated.

The temperature display changes from visualization of the set point to set chamber temperature and the relevant LED turns on and stays on until the set point value is reached; the LED turns off above the set point value and it turns on again below the set point value.

The timer display changes from time set point to countdown time and the relevant LED flashes and becomes permanently lit when the time is over.

The set value is permanently lit on the humidity display and the relevant LED is turned on when the humidification is activated.

If it is not activated the core probe display remains in a fixed position. Pressing again the **STOP** key during the cooking cycle the cooking cycle is suspended.

All the set parameters are maintained.

The cooking time will restart from the suspended time.

The cooking cycle is resumed by pressing the **START/STOP** key again maintaining the set parameters (possibly changed).

At the end of the cooking cycle:

The bell rings for 10 seconds or until the oven door is opened and the oven is put in the OFF status.

Opening the door during the operation of the oven is equivalent to pressing the stop key, but, when the door is closed again, the oven resumes its operation automatically.

#### TEMPERATURE KNOB

Adjustable from 0 °C to 270 °C

Temperature default value: 100 °C

During a cooking cycle the set values can be changed by turning the temperature knob; at this point the display flashes and the value setting operation is repeated.

#### COOKING TIME KNOB

Adjustable from 0.00 to 9.59

default value: 000

Selects the cooking time value in hours and minutes.

By increasing the time above 9.59 you enter the infinite cooking mode and the display shows **INF**.

**At this stage the oven works for an infinite time.**

Conversely, by decreasing the time from the infinite cooking mode you return to the minimum time.

#### PREHEATING

By turning the knob anticlockwise below 0.00 you activate the preheating function.

Instead of the time the display shows the message "PRE".

When you start the cooking by pressing the **START** key the oven begins to work and once the set temperature

is reached, the oven bell rings until the door is opened, the values are zeroed and the user is back at the initial stage of value setting.

Turning the knob clockwise the value on the display turns to 000, the preheating function is disabled.

#### HUMIDIFICATION / DRYING KNOB

Adjustable from 0 to 100

Default 00

The display flashes the default value 0, turning the knob you set the value.

Turning the knob you turn on the humidification LED, and you set the desired humidification percentage.

Turning the knob in the opposite direction once the value on the display is brought back to 0 the drying LED turns on and the desired percentage of oven chimney opening is set.

The higher the percentage, the more the chimney stays open (100% total opening of the chimney).

#### HUMIDIFICATION KNOB

(only for the 523A model)

The display flashes the default value 0, turning the knob you set the value. During a cooking cycle the set values can be changed by turning the knob at this point the display flashes and value setting is repeated.

#### CORE PROBE TEMPERATURE KEY

Pressing the core probe key:

the red LED is turned on and stays on. The time display changes from three digits to two digits

(00).

Set adjustable from 0 °C a 99 °C.

Default 0 °C.

The timed cooking function is excluded and the relevant

display shows three dashes (- - -).

Turning the core probe knob clockwise the set point is set.

When the oven starts the time display shows the time passed from the beginning of the cooking cycle.

When the core probe set point is reached the oven behaves as in the time mode when the timer reaches 0.

#### MULTI-SPEED KEY

To select the speed of the motor press the multi-speed key, the time display shows the speed steps.

The time display flashes and if the knob is not moved after 10 seconds it returns to showing the time parameter.

When the speed values are changed the maximum temperature is also checked.

If the limit is exceeded, the system automatically sets the temperature to the maximum threshold and the temperature display flashes and the buzzer rings for 1 second.

The speed of the motor can be changed only if the oven is ON or on STOP, during the cooking the speed cannot be changed.

By setting the speed to 1 the oven will start at the maximum speed until it reaches the set temperature.

The speeds are:

1 = 2100/1800 rpm

maximum temperature 220 °C

2 = MAX 2800 rpm

maximum temperature 270 °C

### 3.5 - Operations after the use

- 1) Turn the oven off.
- 2) Turn the water supply faucets off.  
Disconnect the power supply general switch.

### 3.6 - Cleaning and maintenance of the oven

• The oven must be cleaned daily in order to guarantee their best operation, hygiene and efficiency.

In case of fault, do not attempt to solve the problem. Please contact the technical service center that will take care of resolving the faults.

Do not try to disassemble the machine, all interventions must be carried out by specialized personnel.

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

-before cleaning the oven, disconnect the power supply, turn off the cold water faucet and let the oven cool down;

-proceed with daily cleaning of the stainless steel parts using lukewarm water and soap or adequate detergents, rinsing carefully and drying thoroughly; do not use detergents that contain chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) and

avoid cleaning the stainless steel surfaces with steel (wire) wool, brushes or scrapers that may cause oxidation;

- Do not let foods be stagnant (most of all acidic stuff such as salt, vinegar, lemon ...) on the STAINLESS steel parts because they might be damaged;

- Do not wash the machine on the outside with direct water bursts because if the water goes in it could limit the safety of the machine; only use a wet cloth and then dry off the surfaces;

- do not use corrosive substances (for instance muriatic acid) to clean the oven support counter that might accidentally damage the lower parts of the machine.

- ask, at least once a year, for the intervention of an authorized technician for a general inspection of the oven.

### 3.6.1 - Cleaning the cooking chamber

•At the end of the day and with the temperature of the chamber not exceeding 50-60 °C start cleaning as follows:

•If necessary, remove the tray racks, being cautious not to hit the light bulbs located on the right-hand side of the cabinet, in order to clean them separately.

•Remove or open the tray racks and the fan blade.

Close the door and, in order to let the detergent react, wait for 15-20 minutes;

•Rinse the inside of the cabinet with clean water;

•Start a cooking cycle at 150 °C in order to dry off the cooking chamber.

### 3.6.2 - Cleaning the fan and the heating system

•The heating system and the fan must be cleaned regularly in order to avoid accumulation of dirt that in time becomes difficult to remove.

For this purpose proceed as follows:

•remove the tray racks and the fan blade and perform the operations indicated in the preceding paragraph:

"Cleaning the cooking chamber".

•Rinse the inside of the cabinet with clean water;

•Reassemble in order the fan blade and the tray racks.

The producer declines all responsibility for failure to observe the safety and waste disposal regulations in force in the countries where the oven is used.

The producer reserves the right to modify all that has been indicated above at any time.

# 1 - EINFÜHRUNG

## 1.1 Einführung

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

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

Der Zweck dieser Bedienungsanleitung ist es den Benutzern, vor allem den Endverbraucher zu ermöglichen, jede Maßnahme zu ergreifen und alle notwendigen Mittel, Personal und Materialien, die für den sicheren und langen Betrieb erforderlich sind, bereitzustellen. Diese Betriebs- und Wartungsanleitung ist der Person auszuhändigen, die den Backofen bedient und sich um die Aufstellung an einem entsprechenden Ort, sowie um die Inspektions- und Wartungsarbeiten kümmert. Wenn der Backofen weiterverkauft werden sollte, so ist die zusammen mit dem Backofen auszuhändigen.

Diese Betriebs- und Wartungsanleitung wendet sich auch an den Installateur der den Backofen in Betrieb nimmt und ihn wartet.

Die Festlegung des Verwendungszwecks und die vorgesehenen Konfigurationen des Backofens sind einzig dem Hersteller vorbehalten; versuchen Sie nicht den Backofen im Widerspruch mit den Anweisungen zu verwenden. Der angegebene Verwendungszweck gilt nur für Backöfen mit voller struktureller und mechanischer Funktionsweise.

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

## 1.2 Gebrauchsleitfaden

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

Die Betriebs- und Wartungsanleitung muss bis zur endgültigen Entsorgung des Backofens an geeigneter Stelle aufbewahrt werden, so dass sie stets in bestem Zustand für eine Konsultation zur Verfügung ist.

Im Falle von Verlust oder Beschädigung muss direkt beim Hersteller oder Händler ein Ersatz angefordert werden.

## 1.3 Allgemeine Informationen

• Lesen Sie die Hinweise in dieser Betriebs- und Wartungsanleitung, um die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen des Backofens zu kennen in Bezug auf:

- Die Installation des Backofens;
- Die Wartung;

- Die beste Verwendung.

• Der Backofen darf nur für den Zweck, für den er gefertigt ist verwendet werden, das heißt für das Backen, Kochen oder Erwärmen von Speisen; jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich.

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

• Der Backofen wird, bevor er das Werk verlässt, von erfahrenen und qualifizierten Mitarbeitern getestet, um die besten Ergebnisse zu gewährleisten.

• Die Installation und/oder Reparatur oder Einstellungen, die später erforderlich sein können, müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen sich immer an den Händler zu wenden, bei dem Sie den Backofen gekauft haben unter Angabe des Problems, der **Modellnummer** und der **Seriennummer** Ihres Backofens.

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

• Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

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

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

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

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

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

• Fordern Sie beim Hersteller die Bedienungsanleitung für die ordnungsgemäße Verwendung eines Wasserenthärters /Wasserweichmachers an.

**(Achtung: ein nicht korrektes Verfahren zur Regeneration von Harzen kann Korrosion im Backofen verursachen).**

• Vor dem ersten Einschalten des Backofens müssen Sie ihn gründlich reinigen:

- Außen wird er nur mit einem feuchten Tuch gereinigt;
- Der Gar-/Backraum wird mit Wasser gereinigt;
- Auf keinen Fall sollten Stahlwolle oder scheuernde Mittel zur Reinigung des Backofens verwendet werden.

**Die Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Backofens beeinträchtigen und dem Benutzer Schaden zufügen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung im Falle von Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln, sowohl seitens des Benutzers, als auch des Technikers, der die Installation vornimmt, und von Unfällen oder Schäden, die dadurch verursacht werden ab.**

## 1.4 - Technische Eigenschaften

Modell	SO-523
Elektrische Leistung	3600 W
Stromversorgung	230V~;50/60 Hz
Elektrischer Anschluss	Typ "X"
Gewicht	54,5 Kg
Abmessungen (mm)	635x742x690
Kapazität	N°5 Bleche 2/3 GN
Distanz zwischen den Einschubfächern	75 mm
Max. Last	6 kg pro Einschubfach (Speisen + Behälter)
Art des elektrischen Kabels	H07RN-F 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Wasserzulauf	¾" G
Wasserhärte	Max 3° F
Wasserdruck	150-300kPa
Schutzklasse IP	IPX0
Installationsweise	Auf einem Tisch oder Gestell

Modell	SO-711
Elektrische Leistung	9.600 W
Stromversorgung	400V~(3N); 50/60 Hz
Elektrischer Anschluss	Typ "X"
Gewicht	92 Kg
Abmessungen (mm)	982x839x788
Kapazität	N° 7 Bleche 1/1 GN
Distanz zwischen den Einschubfächern	75 mm
Max. Last	6 kg pro Einschubfach (Speisen + Behälter)
Art des elektrischen Kabels	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Wasserzulauf	¾" G
Wasserhärte	Max 3° F
Wasserdruck	150-300kPa
Schutzklasse IP	IPX0
Installationsweise	Auf einem Tisch oder Gestell



Modell	SO-1211
Elektrische Leistung	14.350 W
Stromversorgung	400V~(3N); 50/60 Hz
Elektrischer Anschluss	Typ "X"
Gewicht	118 Kg
Abmessungen (mm)	982x838x1086
Kapazität	N° 12 Bleche 1/1 GN
Distanz zwischen den Einschubfächern	75 mm
Max. Last	6 kg pro Einschubfach (Speisen + Behälter)
Art des elektrischen Kabels	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Wasserzulauf	¾" G
Wasserhärte	Max 3° F
Wasserdruck	150-300kPa
Schutzklasse IP	IPX0
Installationsweise	Auf einem Tisch oder Gestell

## 1.5 - Handling, Transport und Abladen

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

• Nach der Installation kann die Verpackung wiederverwendet oder gemäß den geltenden Vorschriften im Land des Käufers entsorgt werden.

• Der Backofen muss komplett verpackt zum Ort der Installation transportiert werden.

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

• Das gelieferte Material wird vor der Auslieferung an den Spediteur sorgfältig überprüft.

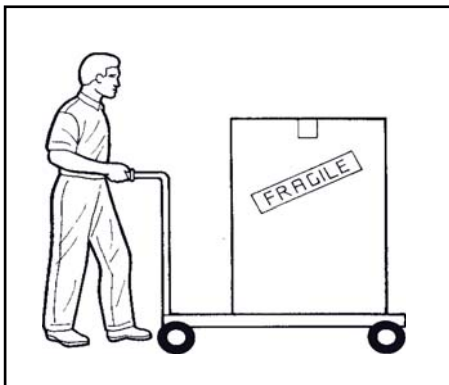


Fig. 2

• Bei Anlieferung des Backofens stellen Sie bitte sicher, dass er während des Transports nicht beschädigt oder dass die Verpackung nicht manipuliert und enthaltene Teile entfernt wurden.

• Bei Schäden oder fehlenden Teilen bitte unverzüglich den Spediteur und den Hersteller informieren und ihnen Bilder zukommen lassen.

**Bitte prüfen Sie, ob auch der von Ihnen bestellte Backofen geliefert worden ist.**

**Es wird empfohlen den Backofen nie über den Boden zu ziehen und ihn aus keinem Grund zu kippen. Der Backofen sollte senkrecht über dem Boden angehoben werden und auch senkrecht zum Boden aufgestellt werden.**

## 1.6 - Übereinstimmung mit Normen und Richtlinien

• Der Backofen erfüllt alle Sicherheitsvorschriften und Sicherheitsanforderungen, die den folgenden europäischen Richtlinien und ihren spezifischen Regeln zugeordnet sind:

- Richtlinie 2006/42/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

• Aufgrund dieser Übereinstimmung erklärt der Hersteller, dass seine Produkte mit der geltenden europäischen Gesetzgebung übereinstimmen und sie daher mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, die die Vermarktung in den europäischen Ländern ermöglicht.

• Weiterhin haben die funktionalen Komponenten des Backofens einen Umgebungslärm von nicht mehr als 70 dB (A).

## 2 - HINWEISE ZUR INSTALLATION UND WARTUNG

### 2.1- Ort der Installation und Positionierung

#### HINWEIS

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

**FÜR DIE AUSFÜHRUNG DIESER MASSNAHMEN IST ES UNERLÄSSLICH WIRKSAME MESSEGERÄTE MIT PERIODISCHER EICHUNG ZU HILFE ZU NEHMEN (siehe Punkt 1.4). Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall der Nicht-Einhaltung dieser Verpflichtung ab.**

• Der Backofen darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden vorzugsweise unter einer Abzugshaube, die den Dampf beim Garen/Backen aufnimmt und nach außen führt.

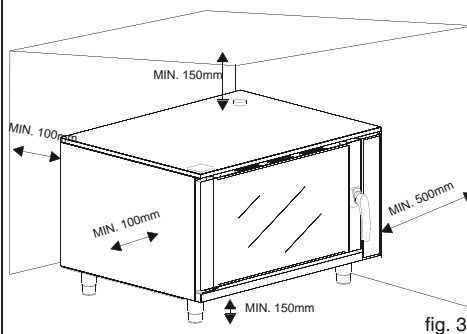


fig. 3

Um die Installation und Wartung zu ermöglichen muss ein Abstand von mindestens 500 mm (siehe Abb. 3) zwischen der rechten Seite des Backofens und der Wand oder zu benachbarten Geräten eingehalten werden.

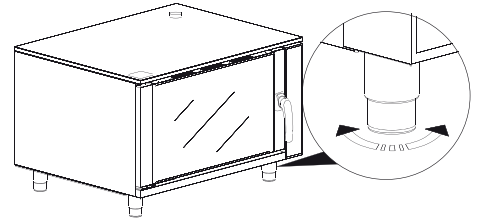
**Ein Mindestabstand von 30 cm zur Decke muss garantiert sein, wenn das Gerät ausbrennbaren oder thermisch nicht getrennten Materialien besteht.**

Vor der Inbetriebnahme des Backofens entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden; Klebereste, die eventuell auf den Oberflächen zurück geblieben sind müssen mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

Die Backöfen können auf einem festen Tisch (Füßen) oder auf einem speziellen Gestell, das beim Hersteller als Zubehör erhältlich ist, installiert werden.

• In jedem Fall:

- Muss der Backofen perfekt stabil stehen;
- Ist der Backofen nicht für den Einbau oder für die Reihenaufstellung geeignet.
- Ist bei der Installation auf einem Tisch darauf zu achten, dass der Backofen im Wasser steht, gegebenenfalls ist mit den verstellbaren Füßen (siehe Abb. 4) auszugleichen.



### 2.2 - Elektrische Anschlüsse

#### Verbindung mit dem Stromnetz

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

• Vor der Inbetriebnahme des Backofens müssen Sie prüfen, ob die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben auf dem Typenschild (Abb.2), das sich an der Rückseite des Ofens befindet, übereinstimmen.

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

• Der Backofen muss permanent mit einem Kabel nicht weniger als H05RN-F (aus schwerem Polychloroprenngummi) oder darüber mit einem Querschnitt der Leiterdrähte je nach absorbierter Höchstlast (siehe Punkt 1.4) mit dem Stromnetz verbunden sein.

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


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

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

• Für die Dimensionierung der Stromleitung, des Generalschutzschalters und des Kabels sehen

Sie bitte in der Tabelle der technischen Daten nach (siehe Punkt 1.4).

### 2.3 Erdung

- Der Backofen muss mit einem effizienten Erdungssystem verbunden sein.
  - Die grün/gelbe Ader des Stromversorgungska- bels muss an der Leistungsklemme, die mit dem Erdungssymbol  gekennzeichnet ist, befe- stigt werden. 5).
  - Das Gerät muss an ein Potentialausgleichs- system angeschlossen werden; die Verbindung erfolgt dabei über einen Leiter mit einem Quer- schnitt von mindestens 10mm<sup>2</sup>, der mit der Klemme (A - Abb. 5) mit dem folgenden Symbol auf der Backofenrückseite verbunden ist.
- Es wird empfohlen das Netzkabel durch ein Metallrohr, das keine scharfen Kanten aufweist oder durch einen geeigneten starren Kunststoff- schlauch in den Backofen zu führen.

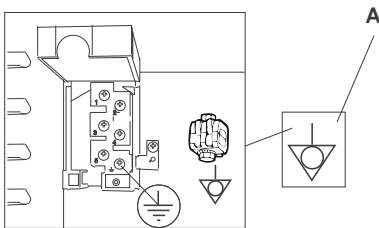


fig. 5

### 2.4 - Wasseranschluss

- Schließen Sie an den G 3/4-Anschluss am Backofen die Wasserleitung durch Einschrauben des Verbindungsstücks (A - Abb. 6) an. In den Kreislauf müssen ein entsprechender mechanischer Filter und ein Absperrhahn eingebracht werden.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Backofens ist Trinkwasser mit einer Härte von nicht mehr als 3° F notwendig, um die Bildung von Kalkablagerungen in den Rohren und im Inneren des Gar-/Backraums zu vermeiden. Installieren Sie gegebenenfalls einen entsprechenden Enthärter vor dem hydraulischen Kreislauf.
- Der zulässige Versorgungsdruck liegt bei zwischen 200 kPa und 300 kPa.

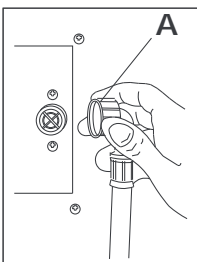


fig. 6

### 2.5 - Entsorgung alter Produkte

- Das Produkt wurde mit hochwertigen Materia- lien und Komponenten entworfen und gebaut, die recycelt und wiederverwendet werden können.
- Wenn ein Produkt mit dem Symbol einer dur- chgekreuzten Abfalltonne mit Rollen geken- zeichnet ist, bedeutet dies, dass das Produkt den Anforderungen der europäischen Richtlinie 2002/96/EC entspricht.

- Informieren Sie sich über die Richtlinien der getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten in dem Bereich, in dem Sie sie entsorgen möchten.
- Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Abfall und entsorgen Sie Ihre Altgeräte nicht mit dem normalen Haus- müll. Eine entsprechende Entsorgung von Altgeräten schützt die Umwelt und die Gesun- dheit.

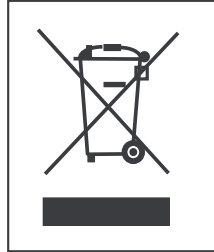


fig. 7

### 2.6 - Inbetriebnahme

#### Kontrollieren Sie:

- Die richtige Installation des Backofens, seine Stabilität und seine Position, die mit einer Was- serwaage ins Lot zu bringen ist.
- Die erfolgreiche Umsetzung der Elektroan- schlüsse, die Übereinstimmung der elektrischen Kabel, die Präsenz und Wirksamkeit des allpoli- gen Schalters und der elektrischen Anlage.
- Die Wirksamkeit der Wasserzufuhr und die Ableitung des Dampfes (ohne Leckagen).
- Die Wirksamkeit der Abzugsanlagen der Gar-/ Backdämpfe, zum Beispiel der Abzugshaube. Dann starten Sie den Backofen gemäß der Be- triebs- und Wartungsanleitung und überprüfen Sie die korrekte Funktionsweise der verschiede- nen Funktionen (verschiedene Gar-/Backpro- gramme, Kerntemperaturfühler). Wenn nötig schlagen Sie im entsprechendem Abschnitt in Bezug auf Fehler nach.

### 2.7 - Sicherheitsvorrichtungen

#### Der Backofen verfügt über folgende Schutz- und Sicherheitseinrichtungen:

- Sicherheitsthermostat im Gar-/Backraum: bei Überhitzung des Gar-/Backraums unterbricht es die Stromversorgung.
- Türunterbrechungsschalter, falls vorhanden, der bei Öffnung der Tür den Betrieb des Backo- fens unterbricht: Heizsystem und Gebläsemotor deaktivieren sich.
- Sicherung Platinenschutz 250V - 200mA FAST. Die Sicherung befindet sich im entsprechenden Steckplatz auf der Platine. Vor dem Austausch den Backofen von der Stromversorgung nehmen.

### 2.8 - Analyse einiger Fehler

Art des Fehlers	Mögliche Ursache
Die Heizung des Gar-/ Backraumes ist nicht aktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstellung der Temperatur ist nicht korrekt.</li> <li>• Maßnahme beim Sicher- heitsthermostat.</li> <li>• Sonde im Gar-/Backraum ist defekt.</li> <li>• Schutz des Heizwiderstands ist defekt.</li> <li>• Adern der Heizwiderstände haben sich gelöst.</li> <li>• Tür ist nicht richtig ge- schlossen.</li> </ul>
Das Thermostat fun- ktioniert nicht richtig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gar-/Backraumsonde ist defekt.</li> <li>• Thermostafühler ist defekt oder hat sich gelöst.</li> </ul>
Der Gebläsemotor funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrische Adern haben sich gelöst.</li> <li>• Fehlerhafter Kondensator.</li> <li>• Fremdkörper blockiert das Gebläse.</li> <li>• Tür ist nicht richtig ge- schlossen.</li> </ul>
Der Gebläsemotor we- chselt die Laufrichtung nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inverter ist defekt.</li> </ul>
Der Ofen schaltet sich ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromunterbrechung.</li> <li>• Mikroschalter der Tür ist defekt.</li> </ul>

### 2.9 - Austausch und Einstellung bestimm- ter Komponenten

#### HINWEIS!

**Der Austausch von Komponenten und ihre Einstellung sind außerplanmäßige War- tungsarbeiten, die von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden müssen. Bevor mit irgendwelchen Reparatur- oder Wartungsarbeiten begonnen wird muss der Stromstecker gezogen werden, so dass die Stromversorgung des Backofens unterbro- chen ist. Darüber hinaus sind auch die Was- serzufuhrventile zu schließen.**

**Denken Sie daran, bevor Sie die Arbeit be- enden, Dichtungen, Dichtungsmassen und Vorrichtungen wieder einzusetzen.**

#### 2.9.1 - Austausch des Sicherheitsthermo- stats

Der Fühler des Thermostat ist an der rechten Seite des Gar-/Backraums angeordnet, hinter dem Blechhalter:

- 1) Öffnen Sie die rechte Seite des Backofens;
- 2) Lösen Sie den Fühler im Inneren des Gar-/ Backraums des Ofens;
- 3) Entfernen Sie die Kabel des Thermostats und lösen Sie die Schraube (B - Abb. 8) desselben auf der Rückseite der Bedienblende.
- 4) Richten Sie nach dem Austausch die richtige Position wieder ein, fixieren die Sonde und ver- binden die elektrischen Anschlüsse.

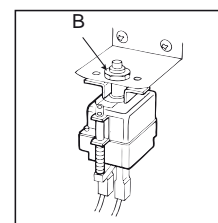


fig. 8

### 2.9.2 - Backofenlampe

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- 1) Öffnen Sie die rechte Seite des Backofens;
- 2) Lösen Sie den Fühler im Inneren des Gar-/Backraums des Ofens;
- 3) Entfernen Sie die Kabel des Thermostats und lösen Sie die Schraube (B - Abb. 8) desselben auf der Rückseite der Bedienblende.
- 4) Richten Sie nach dem Austausch die richtige Position wieder ein, fixieren die Sonde und verbinden die elektrischen Anschlüsse.

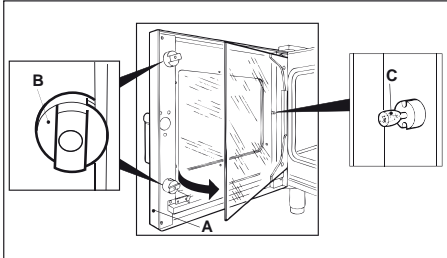


fig. 9

### 2.9.3 - Türdichtung

• Die Dichtung wurde eingepresst, deswegen muss sie unter Druck entfernt und wieder eingesetzt werden.

Dieser Vorgang muss von Hand durchgeführt werden, um eine Beschädigung der Dichtung zu vermeiden.

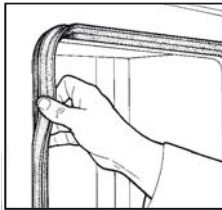


fig. 10

### 2.9.4 - Ofengebläse und Motor

• Im Inneren des Backofens entfernen Sie den Schutz des Motors, schrauben Sie die Mutter am Gebläse ab und ziehen Sie es heraus, nachdem Sie die Bedienblende auf der linken Seite des Backofens entfernt haben.

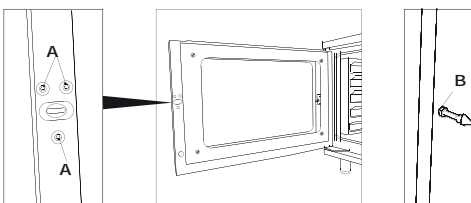
#### ACHTUNG!

**Das Gebläse beim Ein- und Ausbau nicht verformen.**

### 2.9.5 - Griff und Haken

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- 1) Öffnen Sie die Backofentür
- 2) Lösen Sie die Schrauben (A - Abb. 11).
- 3) Ersetzen Sie den Griff und den Haken und setzen alles wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammen.
- 4) Wenn nötig, drehen Sie die Mutter (B - Bild 11) des Hakens im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die ordnungsgemäße Schließung des Griffs einzustellen, indem Sie die Spitze des Hakens richtig ausrichten.



### 2.9.6 - Heizwiderstand im Gar-/Backraum

- 1) Das Trennen der elektrischen Verbindungen von den Widerständen erfolgt an der rechten

Seite des Backofens.

- 2) Entfernen Sie die Blechführung und den Zuführer, um an die Heizwiderstand im Gar-/Backraum zu gelangen.
- 3) Entfernen Sie die Schrauben, die die Flansch des Widerstands im Gar-/Backraum befestigen.
- 4) Ersetzen Sie den Widerstand und montieren Sie wieder alles in umgekehrter Reihenfolge, denken Sie daran das Silikon dort anzubringen, wo es vorhanden war (verwenden Sie Silikon, das bis zu einer Temperatur von 300 °C resistent ist).

## 3 - BEDIENUNG

### 3.1. Vorbemerkungen

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

**Es ist absolut verboten den Gar-/Backraum oder die Glastür mit kaltem Wasser zu reinigen, wenn diese noch Temperaturen über 70 °C aufweisen.**

- Die Installation und alle Maßnahmen der außerordentlichen Wartung sollten nur von autorisierten Personen durchgeführt, die über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen. Es ist ratsam, den Backofen regelmäßig zu überprüfen.

Für Reparaturen wenden Sie sich nur ein autorisiertes Kundendienstzentrum und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Im Falle einer Fehlfunktion ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie die Wasserhähne des Wasserzulaufs am Backofen.

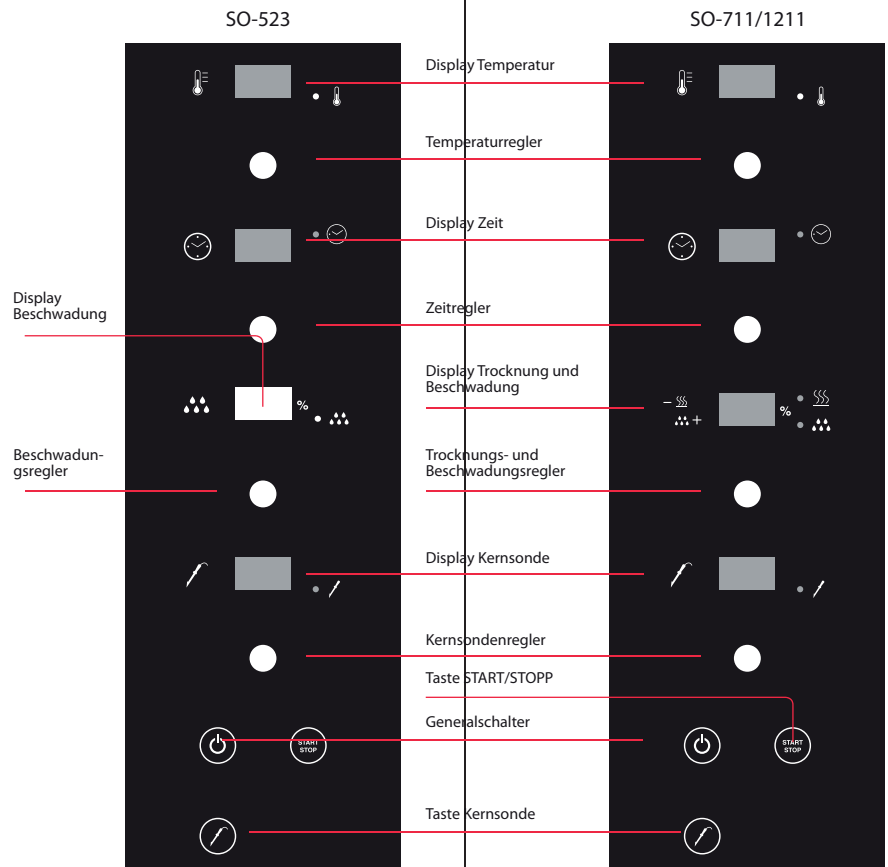
Bitte wenden Sie sich für eine Reparatur nur an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. Der Benutzer kümmert sich um die routinemäßige Wartung des Backofens, d.h. er sorgt für die Gesamteffizienz des Backofens und die tägliche Reinigung.

**Die Nichtbeachtung dieser Hinweise entbindet den Hersteller von seiner Haftung.**

- Lesen Sie diese Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen und Hinweise über die Sicherheit für die Installation, für den Gebrauch und für die Wartung enthält. Bewahren Sie diese Betriebs- und Wartungsanleitung an einem sicheren Ort für zukünftiges Nachschlagen auf.

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

### 3.3.1 - Analoges Bedienfeld





## ON/OFF ANSCHALTEN UND AUSSCHALTEN

Beim Einschalten des Backofens zeigt sich für ein paar Sekunden der Schriftzug der Softwareversion.

Der Backofen bringt sich in den Zustand OFF, auf dem Display Zeit leuchtet die LED.

Durch drücken der Taste **ON/OFF**: schaltet sich die Platine ein; Es schalten sich alle Displays ein und die Werte können eingegeben werden; Standardtemperatur 100 °C; Standardzeit 000, Standardbeschwadung 0.

Ist die Temperatur durch Drehen des entsprechenden Reglers auf dem Display eingestellt blinkt dieses für 15 Sekunden und nimmt die eingegebenen Daten an, außer es wird ein anderer Regler gedreht. In diesem Fall werden die Daten sofort angenommen und das Display des zweiten Reglers blinkt und wartet auf die Eingabe des Sollwerts.

Ist die Zeit durch Drehen des Reglers auf dem Display eingestellt blinkt dieses für 15 Sekunden und nimmt die eingegebenen Daten an, außer es wird ein anderer Regler gedreht. In diesem Fall werden die Daten sofort angenommen und es blinkt automatisch das Display Zeit. Sind die Daten der Beschwadung durch Drehen des Reglers auf dem Display eingestellt blinkt dieses für 15 Sekunden und nimmt dann die eingegebenen Daten an.

Während des Gar-/Backvorgangs ist es möglich, in der Veränderungsphase der eingestellten Parameter, durch Drehen des entsprechenden Reglers (Temperatur, Zeit, Beschwadung) die Parameter innerhalb der 15 Sekunden oder durch Drehen eines Reglers zu ändern. Sollte der Backofen bereits gestoppt haben und es wird für mehr als 15 Sekunden keine Maßnahme durchgeführt schaltet er sich automatisch, so als ob man die Taste OFF gedrückt hätte. Die Taste **ON/OFF** ist während eines Gar-/Backvorgangs nicht aktiv, um sie zu aktivieren, muss die Taste **START/STOPP** gedrückt werden. Wenn sich der Backofen durch Drücken der Taste **ON/OFF** oder am Ende des Gar-/Backvorgangs abschaltet werden die zuletzt eingestellten Parameter für 5 Minuten gespeichert. 5 Minuten nach dem Abschalten und bei erneutem Einschalten kehrt die Anzeige in die Anfangsphase der Dateneingabe zurück.

## TASTE START/STOPP

Durch Drücken der Taste **START/STOPP**: Startet ein Gar-/Backzyklus, dann schaltet sich die Innenbeleuchtung ein. Das Display Temperatur wechselt von der Anzeige des eingestellten Sollwerts zur eingestellten Raumtemperatur und die entsprechende LED leuchtet bis der eingestellte Sollwert erreicht ist, sie schaltet sich bei einer Temperatur über dem Sollwert ab und unter dem Sollwert wieder an. Das Display Zeit wechselt vom Sollwert Zeit zur ablaufenden Zeit, die entsprechende LED blinkt und leuchtet am Ende.

Das Display Beschwadung bleibt bei dem eingestellten Wert und die entsprechende LED leuchtet auf, wenn die Beschwadung aktiviert wird. Das Display Kernsonde bleibt, wenn es nicht aktiviert ist, so wie es ist. Ein erneutes

Drücken der Taste **STOPP** während des Gar-/Backvorgangs unterbricht den Gar-/Backvorgang.

Alle eingestellten Parameter werden beibehalten. Die Gar-/Backzeit läuft ab dem Moment der Unterbrechung wieder weiter.

Durch erneutes Drücken der Taste **START/STOPP**: Setzt sich der Gar-/Backvorgang fort und hält die eingestellten Parameter (bzw. eventuell veränderte Daten) bei. Am Ende des Gar-/Backvorgangs:

Ertönt für 10 Sekunden oder bis zum Öffnen der Ofentür ein Piepston und der Backofen geht über in den OFF Modus. Das Öffnen der Tür während des Betriebs des Backofens entspricht dem Drücken der **STOPP** Taste, wird die Tür geschlossen startet der Backofen wieder automatisch.

## TEMPERATURREGLER

Einstellbar von 0 °C bis 270 °C

Standardwert für Temperatur: 100 °C

Während eines Gar-/Backvorgangs können die Daten verändert werden indem Sie den Temperaturwähler drehen, an dieser Stelle blinkt das Display und die gewünschten Daten können eingegeben werden.

## GARZEITREGLER

Einstellbar von 0.00 bis 09.59

Standardwert: 000

Wählen Sie den Wert der Gar-/Backzeit in Stunden und Minuten: Erhöht man die Zeit über 09.59 Uhr gelangt der Ofen in Dauerbetrieb und das Display zeigt **INF** (endlos) an.

**In dieser Phase arbeitet der Backofen im Dauerbetrieb.** Umgekehrt verringert man im dauerhaften Gar-/Backbetrieb die Werte kehrt man zur Mindestzeit zurück.

## VORHEIZEN

Durch Drehen des Reglers Zeit gegen den Uhrzeigersinn unter 0.00 aktiviert sich die Funktion Vorheizen.

An Stelle der Zeit erscheint die Meldung **"PRE"**. Der Vorgang wird durch Drücken der Taste **START** in Gang gesetzt, der Backofen nimmt seinen Betrieb auf; sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist ertönt bis zum Öffnen der Tür ein Piepston, die Daten werden gelöscht und der Backofen befindet sich wieder in der Anfangsphase der Dateneingabe.

Durch Drehen des Zeitreglers im Uhrzeigersinn kehrt die Anzeige auf 000 zurück, das Vorheizen wird eingestellt.

## TROCKNUNGS- UND BESCHWADUNGSREGLER

Einstellbar von 0 bis 100

Standard 00

Im Display blinkt der Standardwert 0, drehen Sie den Regler und geben Sie die Daten ein.

Durch Drehen des Reglers aktiviert sich der Beschwadungsspien und man gibt die Werte der gewünschten Beschwadung ein.

Dreht man den Regler in die entgegengesetzte Richtung zeigt das Display den Wert 0, es aktiviert sich der Trocknungsspien und man gibt den gewünschten Prozentsatz der Öffnung des Kamins ein.

Je höher der Prozentsatz, desto offener bleibt der Kamin (100% vollständige Öffnung des Kamins).

## BESCHWADUNGSREGLER (nur für Modell 523A)

Im Display blinkt der Standardwert 0, drehen Sie den Regler und geben Sie die Daten ein. Während eines Gar-/Backvorgangs können die Daten durch Drehen des Reglers verändert

werden, das Display blinkt und Sie können die Daten erneut eingeben.

## TASTE TEMPERATUR UND KERNSONDE

Durch Drücken der Taste Kernsonde:

Leuchtet die LED rot

Das Display Zeit wechselt von drei auf zwei Ziffern (00)

Einstellbar von 0 °C bis 99 °C

Standard 0 °C

Die Funktion Garen/Backen nach Zeit wird abgeschlossen und im entsprechenden Display erscheinen drei Striche (- - -).

Durch Drehen des Reglers Kernsonde im Uhrzeigersinn kann der Sollwert eingegeben werden.

Das Display Zeit zeigt beim Start des Backofens die Zeit, die seit Beginn des Gar-/Backvorgangs abgelaufen ist. Bei Erreichen des Sollwerts der Kernsonde verhält sich der Backofen als ob der Zeitgeber den Wert 0 erreicht hätte.

## MULTIGESCHWINDIGKEITSTASTE

Um die Geschwindigkeit des Motors festzulegen drücken Sie die Taste Multigeschwindigkeit, das Display Zeit zeigt die Geschwindigkeitsstufen.

Im Display Zeit blinkt die Uhrzeit und wird der Regler nach 10 Sekunden nicht wieder betätigt erscheint erneut der Parameter Zeit.

Ändert man die Werte der Geschwindigkeit erfolgt eine Überprüfung der Maximaltemperatur. Wird die Grenze überschritten setzt das System automatisch die Temperatur auf die Maximalschwelle, das Display Temperatur blinkt und ein Piepston ertönt für 1 Sekunde.

Die Motorgeschwindigkeit kann nur verändert werden, wenn der Backofen sich im Modus ON oder STOPP befindet, während der Gar-/Backzeit ist dies nicht möglich.

Stellt man die Geschwindigkeit 1 ein startet der Backofen mit voller Geschwindigkeit bis die eingestellte

Temperatur erreicht ist.

Die Geschwindigkeiten sind:

1 = 2100/1800 (UpM)

Maximaltemperatur von 220 °C

2 = MAX 2800 (UpM)

Maximaltemperatur von 270 °C

## TASTE TEMPERATUR UND KERNSONDE

Durch Drücken der Taste Kernsonde:

Leuchtet die LED rot

Das Display Zeit wechselt von drei auf zwei Ziffern (00)

Einstellbar von 0 °C bis 99 °C

Standard 0 °C

Die Funktion Garen/Backen nach Zeit wird abgeschlossen und im entsprechenden Display erscheinen drei Striche (- - -).

Durch Drehen des Reglers Kernsonde im Uhrzeigersinn kann der Sollwert eingegeben werden.

Das Display Zeit zeigt beim Start des Backofens die Zeit, die seit Beginn des Gar-/Backvorgangs abgelaufen ist. Bei Erreichen des Sollwerts der Kernsonde verhält sich der Backofen als ob der Zeitgeber den Wert 0 erreicht hätte.

## MULTIGESCHWINDIGKEITSTASTE

Um die Geschwindigkeit des Motors festzulegen drücken Sie die Taste Multigeschwindigkeit, das Display Zeit zeigt die Geschwindigkeitsstu-



fen.

Im Display Zeit blinkt die Uhrzeit und wird der Regler nach 10 Sekunden nicht wieder betätigt erscheint erneut der Parameter Zeit.

Ändert man die Werte der Geschwindigkeit erfolgt eine Überprüfung der Maximaltemperatur. Wird die Grenze überschritten setzt das System automatisch die Temperatur auf die Maximalschwelle, das Display Temperatur blinkt und ein Piepston ertönt für 1 Sekunde.

Die Motorgeschwindigkeit kann nur verändert werden, wenn der Backofen sich im Modus ON oder STOPP befindet, während der Gar-/Backzeit ist dies nicht möglich.

Stellt man die Geschwindigkeit 1 ein startet der Backofen mit voller Geschwindigkeit bis die eingestellte

Temperatur erreicht ist.

Die Geschwindigkeiten sind:

1 = 2100/1800 (UpM)

Maximaltemperatur von 220 °C

2 = MAX 2800 (UpM)

Maximaltemperatur von 270 °C

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall der Nichteinhaltung von Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften zur Entsorgung in den Zielländern des Backofens ab. Der Hersteller behält sich das Recht vor das oben aufgeführte jederzeit zu ändern.

# 1 - INTRODUCTION

## 1.1 Introduction

En vous remerciant de nous avoir accordé votre confiance dans l'achat de nos produits, nous vous recommandons, avant de mettre les fours en fonction, de lire attentivement ce manuel. Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte et la maintenance du four.

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

Ce manuel doit être remis à la personne préposée à son utilisation, qui pourvoira à sa conservation dans un lieu adéquat, afin de le rendre disponible pour la consultation et pour la maintenance ordinaire du four. Si le four est revendu, le livret doit être fourni avec celui-ci. Ce manuel s'adresse aussi à l'installateur pour les opérations de mise en service et de maintenance extraordinaire.

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

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

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

## 1.2 Guide à la consultation

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

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

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

## 1.3 Avertissements de caractère général

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

- l'installation du four;

- sa maintenance;
- son emploi optimal.

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

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

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

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

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

- Utiliser uniquement des pièces détachées originales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Le non-respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité de l'armoire de fermentation et donc causer des dommages à l'utilisateur.**

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

## 1.4 - Caractéristiques techniques

Modèle	SO-523
Puissance électrique	3600 W
Alimentation	230V~;50/60 Hz
Connexion électrique	type "X"
Poids	54,5 Kg
Dimensions (mm)	635x742x690
Capacité	N°5 plaques 2/3 GN
Distance entre les étages	75 mm
Chargement Max	6 kg par niveau (aliment + récipient)
Type câble électrique	H07RN-F 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Entrée de l'eau	¾" G
Dureté de l'eau	Max 3° F
Pression de l'eau	150-300kPa
Degré de protection IP	IPX0
Mode d'installation	Sur table ou chevalet

Modelo	SO-711
Puissance électrique	9.600 W
Alimentation	400V~(3N); 50/60 Hz
Connexion électrique	type "X"
Poids	92 Kg
Dimensions (mm)	982x839x788
Capacité	N° 7 plaques 1/1 GN
Distance entre les étages	75 mm
Chargement Max	6 kg par niveau (aliment + récipient)
Type câble électrique	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Entrée de l'eau	¾" G
Dureté de l'eau	Max 3° F
Pression de l'eau	150-300kPa
Degré de protection IP	IPX0
Mode d'installation	Sur table ou chevalet

Modelo	SO-1211
Puissance électrique	14.350 W
Alimentation	400V~(3N); 50/60 Hz
Connexion électrique	type "X"
Poids	118 Kg
Dimensions (mm)	982x838x1086
Capacité	N° 12 plaques 1/1 GN
Distance entre les étages	75 mm
Chargement Max	6 kg par niveau (aliment + récipient)
Type câble électrique	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Entrée de l'eau	¾" G
Dureté de l'eau	Max 3° F
Pression de l'eau	150-300kPa
Degré de protection IP	IPX0
Mode d'installation	Sur table ou chevalet

## 1.5 - Manipulation, transport et déchargement

- L'emballage du four est réalisé par l'entreprise conformément aux accords passés, d'une fois sur l'autre ou, quoi qu'il en soit, en fonction du pays de destination, ou du moyen de transport utilisé.
- Après l'installation, l'emballage peut être réutilisé ou envoyé à l'élimination dans le respect des normes en vigueur dans le pays de l'acheteur.
- Les fours doivent être transportés avec leur emballage à proximité du lieu d'installation.
- Pour toutes les opérations de soulèvement et de manipulation du four ou de parties séparées transportées de façon autonome, employer du personnel spécialisé.
- Le matériel expédié doit être minutieusement contrôlé avant la livraison au transporteur.

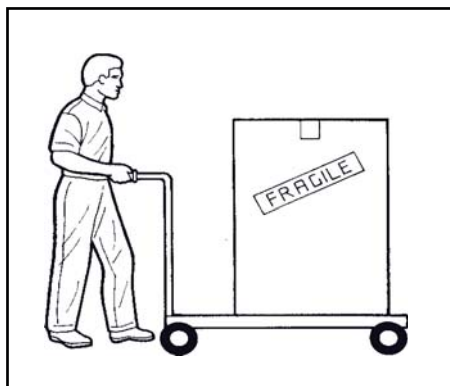


Fig. 2

- À réception du four, s'assurer que celui-ci n'a pas subi de dommages durant le transport ou que l'éventuel emballage n'a pas été ouvert et des parties retirées de l'intérieur.
- En cas de constatations de dommages ou de parties manquantes, avertir immédiatement le transporteur et le constructeur en produisant

une documentation photographique.

**Nous recommandons de vérifier que la fourniture correspond aux spécifications de l'ordre. Nous recommandons de ne traîner ou incliner le four en aucun cas. Le four doit être soulevé perpendiculairement au sol, déplacé horizontalement, posé perpendiculairement par rapport au sol.**

## 1.6 - Conformité aux directives et normes

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

- Directive Machines 2006/42/CE
- Directive Basse Tension 2006/95/CE
- Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE.

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2, CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

- En ce qui concerne ces conformités, le constructeur déclare que ses produits respectent la législation Européenne en vigueur et qu'ils sont donc munis d'un marquage CE en règle qui en permet la commercialisation dans les pays européens.
- Les composants fonctionnels du four ont en outre une émission sonore non supérieure à **70 dB (A)**.

## 2 - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LA MAINTENANCE

### 2.1 - Lieu d'installation et positionnement

#### AVERTISSEMENT

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

**POUR L'EXÉCUTION DE CES OPÉRATIONS, IL EST INDISPENSABLE D'ÊTRE EN POSSESSION DE TOUS LES INSTRUMENTS DE MESURE NÉCESSAIRES EN PARFAIT ÉTAT DE MARCHE ET DE FOURNISSEURS DE TARAGE PÉRIODIQUE (voir Par. 1.4).**

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

- Le four doit être installé uniquement dans des locaux suffisamment aérés, de préférence sous une hotte d'aspiration en mesure d'évacuer les vapeurs de cuisson à l'extérieur du local.

- Pour permettre l'installation et les opérations de maintenance, maintenir une distance d'au moins 500 mm (voir fig. 3) entre le côté gauche du four et le mur ou des appareillages adjacents.

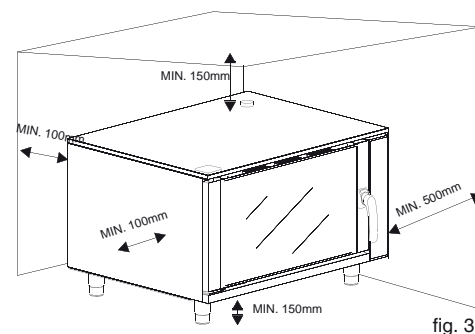


fig. 3

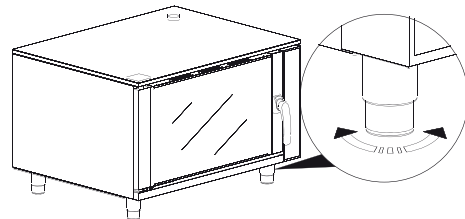
**Garantir une distance d'au moins 30 cm par rapport au plafond s'il est en matière combustible ou s'il n'est pas thermiquement isolé.**

- Avant de démarrer le four, enlever le film de protection des parois extérieures; les éventuels résidus de colle qui peuvent rester sur les surfaces doivent être enlevés avec un solvant approprié.

Les fours peuvent être installés sur table fixe (avec des pieds) ou sur un chevalet d'appui prévu à cet effet et fourni par le constructeur come accessoire.

• Quoi qu'il en soit:

- le four doit être parfaitement stable;
- le four n'est pas adapté pour être encastré ou installé en batterie.
- Durant l'installation sur table, pourvoir à la mise de niveau du four en tournant les pieds réglables (voir la fig. 4).



### 2.2 - Branchement électrique

#### Branchement au réseau électrique

- Le branchement au réseau électrique d'alimentation doit être exécuté d'après les normes internationales, nationales et locales en vigueur.
- S'assurer, avant le branchement, que la tension et la fréquence du réseau correspondent aux valeurs indiquées sur la plaquette de données du four (fig. 1) positionnée sur la partie basse du tableau postérieur.

Nous rappelons qu'une variation de la tension maximale de  $\pm 10\%$  est admise.

- Le four doit être branché de façon permanente au réseau électrique avec un câble de type H07RN-F (en gomme lourde de polychloroprène) ou supérieur avec section des fils conducteurs en fonction de la charge maximale absorbée (voir paragraphe 1.4).

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

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

1 mA/kW.

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

• Pour la dimensionnement de la ligne d'alimentation, de l'interrupteur général et du câble, vérifier les données reportées dans le tableau des données techniques (voir paragraphe 1.4).

### 2.3 Mise à la terre

• Le four doit être branché à une installation de mise à la terre efficace.

• Le fil jaune / vert du câble d'alimentation, doit être fixé à la borne portant le symbole de terre (voir Fig. 5).

• Le four doit être inclus dans un système équipotentiel dont le branchement devra être exécuté avec un conducteur de section minimale de 10 mm<sup>2</sup> branché à la borne (A - Fig. 5) portant le symbole positionné sur le fond du four.

• Nous conseillons de faire parvenir le câble d'alimentation au four par un tube métallique opportunément libéré des parties coupantes ou dans un tube en matière plastique rigide adéquate.

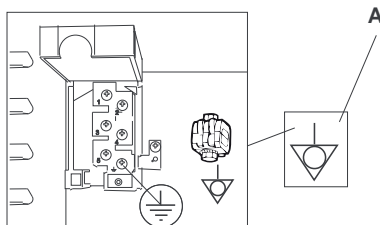


fig. 5

### 2.4 - Branchement au réseau hydrique

• Brancher le tuyau d'alimentation de l'eau au raccord de G 3/4" du four en vissant le raccord (A - fig. 6). Interposer dans le circuit un filtre mécanique approprié et un robinet d'interception.

• Pour un fonctionnement correct des fours, il faut de l'eau potable avec une dureté maximale non supérieure à 3 °C de façon à éviter la formation de calcaire dans les tuyaux et à l'intérieur de la chambre de cuisson. Si nécessaire, installer un détartreur approprié en amont du circuit hydraulique.

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

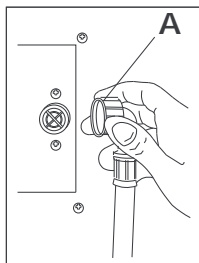


fig. 6

### 2.5 - Élimination de vieux produits

• Le produit a été projeté et assemblé avec des matériaux et des composants de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.

• Si, sur un produit, on trouve le symbole d'un bidon avec des roues, recouvert d'un x, cela veut dire que le produit respecte les conditions requises par la Directive communautaire 2002/96/CE.

• S'informer sur la modalité de collecte des produits électriques et électroniques, en vigueur dans la zone dans laquelle on désire se débarrasser du produit.

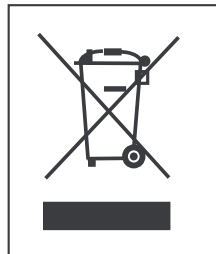


fig. 7

• Respecter les législations locales pour la mise au rebut des déchets et ne pas jeter les vieux produits avec les déchets ménagers normaux. Une mise au rebut adéquate des produits aide à prévenir la pollution environnementale et de possibles dommages à la santé.

### 2.6 - Mise en fonction

#### Contrôler:

• L'installation correcte du four, sa stabilité et sa parfaite mise à niveau.

• La réalisation correcte du branchement électrique, la conformité du câble électrique, présence et efficacité de l'interrupteur omnipolaire et de l'installation électrique.

• L'efficacité de l'installation d'alimentation de l'eau et d'évacuation des vapeurs (absence de fuites).

• L'efficacité de l'installation de mise au rebut des vapeurs de cuisson, par exemple la hotte.

Démarrer le four en suivant les instructions pour l'emploi et contrôler le bon fonctionnement des différentes fonctions (programmes divers de cuisson, sonde au coeur). Si nécessaire, consulter le paragraphe concernant les pannes.

### 2.7 - Dispositifs de sécurité

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

• Thermostat de sécurité de la chambre: en cas de surchauffe de la chambre de cuisson, il intervient en excluant l'alimentation électrique.

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

• Fusible de sécurité et de protection de la carte électronique 250V - 200mA FAST. Le fusible se trouve dans le logement prévu à cet effet sur la carte électronique. Avant la substitution, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation.

### 2.8 - Diagnostic de certaines pannes

Type de panne Causes possibles

Le chauffage de la chambre de cuisson ne s'actionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmation de la température non correcte</li> <li>• Intervention du thermostat de sécurité.</li> <li>• Sonde de la chambre défectueuse.</li> <li>• Contacteur des résistances défectueux.</li> <li>• Fils conducteurs aux résistances débranchés.</li> <li>• Porte non parfaitement fermée.</li> </ul>
Le réglage du thermostat n'est pas correct.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde de la chambre défectueuse.</li> <li>• Bulbe du thermostat défectueux ou hors logement.</li> </ul>
Le moteur de ventilation ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fils conducteurs débranchés.</li> <li>• Condensateur défectueux</li> <li>• Corps étranger qui bloque le ventilateur.</li> <li>• Porte non parfaitement fermée.</li> </ul>
Le moteur de ventilation n'inverse pas le sens de marche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inverseur de marche défectueux.</li> </ul>
Le four se désactive.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interruption de l'alimentation électrique.</li> <li>• Micro-interrupteur de la porte défectueux.</li> </ul>

### 2.9 - Substitution et réglage de certains composants

#### AVERTISSEMENT!

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

**Se rappeler de remettre les garnitures, les dispositifs d'étanchéité et les gaines insérées, avant de terminer le travail.**

#### 2.9.1 - Substitution du thermostat de sécurité

• Le bulbe du thermostat se trouve à droite de la chambre de cuisson, derrière le support pour les plaques:

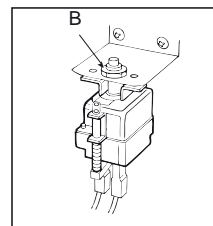


fig. 8

- 1) Ouvrir le côté droit du four;
- 2) Dévisser le bulbe à l'intérieur de la chambre du four;
- 3) Extraire les fils du thermostat et dévisser la fixation (B - fig. 8) de ce dernier fixée sur l'arrière du tableau de commandes;
- 4) Rétablir le positionnement, la fixation de la sonde et les branchements électriques.



### 2.9.2 - Lampe du four

Opérer de la façon suivante:

- 1) Ouvrir la porte du four (A - fig. 9).
- 2) Tourner les dispositifs d'arrêt en plastique (B - fig. 9) de blocage de la vitre intérieure et ouvrir en livre.
- 3) Remplacer l'ampoule (C - fig. 9).
- 4) Remonter le tout en suivant l'ordre inverse.

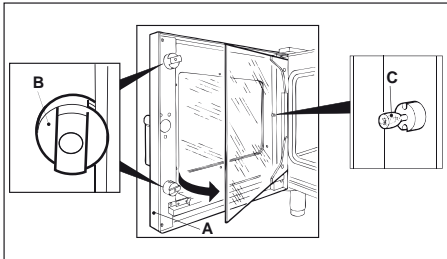


fig. 9

### 2.9.3 - Garniture de la porte

- La garniture est insérée par pression, elle doit donc être extraite en la tirant et insérée à nouveau par pression.
- Cette opération doit être exécutée à la main pour ne pas endommager la garniture.

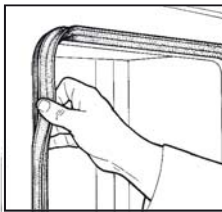


fig. 10

### 2.9.4 - Ventilateur et moteur

- De l'intérieur du four, enlever la protection du moteur, dévisser l'écrou qui libère le ventilateur, extraire cette dernière après avoir enlevé le tableau sur le côté gauche du four.

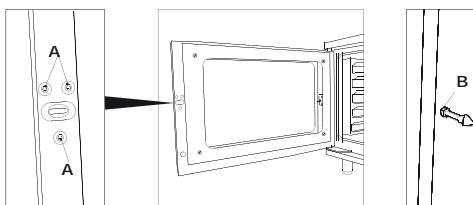
#### ATTENTION!

**Ne pas déformer le ventilateur en le démontant ou en le montant.**

### 2.9.5 - Poignée et crochet

Opérer de la façon suivante:

- 1) Ouvrir la porte du four
- 2) Dévisser les vis (A - fig. 11).
- 3) Remplacer et remonter le tout en suivant l'ordre inverse.
- 4) Si nécessaire, tourner l'écrou (B - fig. 11) du crochet dans le sens des aiguilles d'une montre ou le contraire pour régler la fermeture correcte de la poignée, en faisant attention à la bonne orientation de la pointe du crochet.



### 2.9.6 - Résistances de la chambre de cuisson

- 1) Opérer à partir du côté droit du four pour débrancher les connexions électriques des résistances.

- 2) Enlever les supports des grilles et le convoyeur pour accéder aux résistances de la chambre.

- 3) Dévisser les vis qui fixent la bride des résistances à la chambre.

- 4) Remplacer les résistances et remonter le tout en suivant l'ordre inverse. Se rappeler de rétablir le silicone où il était présent (utiliser du silicone résistant à la température de 300 °C).

## 3 - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

### 3.1 - Avertissement

- L'appareillage est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel formé.
- Le four doit être réservé exclusivement à la cuisson d'aliments. Tout autre emploi doit être considéré comme impropre.

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

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

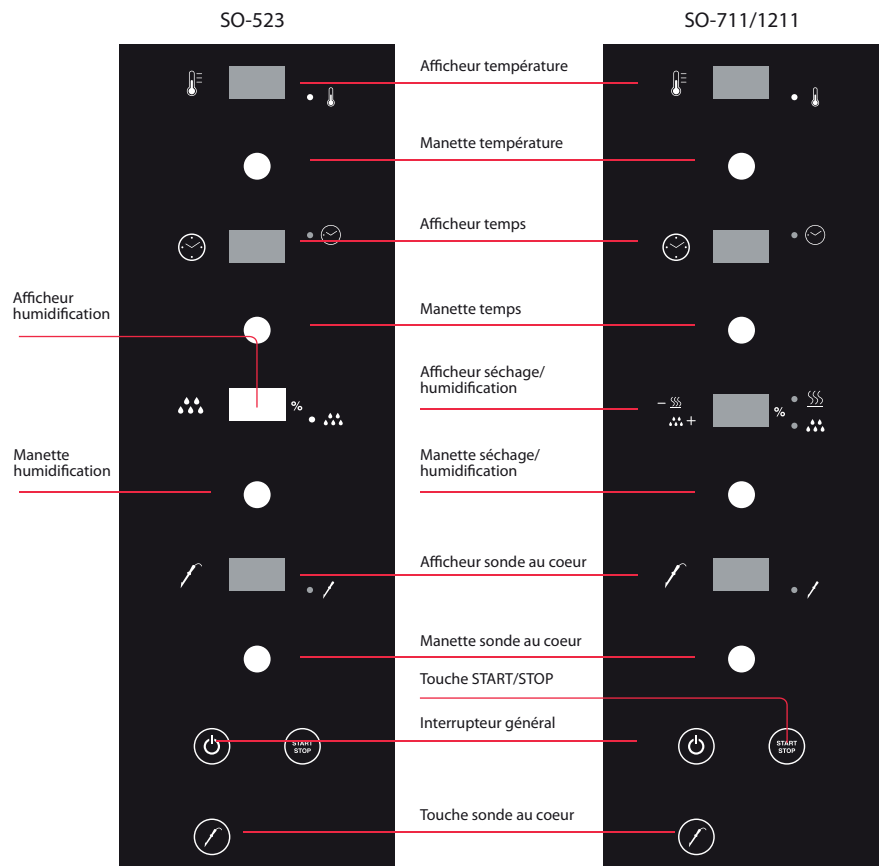
- Pour la réparation, s'adresser exclusivement aux Centres d'assistance autorisés et demander l'utilisation de pièces détachées originales. En cas d'avarie ou de fonctionnement anormal, déclencher l'interrupteur général d'alimentation électrique et fermer les robinets d'alimentation d'eau placés en amont de l'appareil.
- S'adresser aux centres d'assistance autorisés pour la réparation. L'utilisateur final est tenu uniquement à la maintenance ordinaire du four, c'est-à-dire au contrôle de l'efficacité générale du four et à son nettoyage quotidien.

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

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

- Avant de démarrer le four, il est nécessaire de procéder à un nettoyage minutieux des surfaces qui peuvent entrer en contact avec la nourriture.

### 3.3.1 - Tableau de contrôle analogique



## ON/OFF ALLUMAGE ET EXTINCTION

Quand la tension est branchée, pendant quelques secondes, la carte montre l'inscription version du software. Puis le four se met sur OFF et la DEL s'allume sur l'afficheur temps et reste en attente.

En appuyant sur **ON/OFF**:  
la carte s'allume;  
tous les afficheurs s'allument en attente d'insertion du point de consigne;  
température standard 100 °C;  
minuterie standard 000,  
humidité standard 0.

Après avoir programmé la température en tournant la manette respective, l'afficheur continue à clignoter pendant 15 sec., puis accepte la donnée insérée, sauf si on tourne une autre manette. Dans ce cas, la donnée est tout de suite acceptée et l'afficheur de la seconde manette clignote en attente du point de consigne.

Après avoir programmé le temps en tournant la manette respective, l'afficheur continue à clignoter pendant 15 sec., puis accepte la donnée insérée, sauf si on tourne une autre manette. Dans ce cas, la donnée est tout de suite acceptée et l'afficheur humidité se met à clignoter automatiquement.

Après avoir programmé la donnée humidité en tournant la manette respective, l'afficheur continue à clignoter pendant 15 sec., puis accepte la donnée insérée, l'afficheur continue à clignoter pendant 15 sec., puis accepte la donnée insérée.

Durant le cycle de cuisson, il est possible, en phase de variation des paramètres programmés, en tournant la manette respective (température, temps, humidité), de modifier les paramètres en attendant 15 sec. ou en tournant une manette.

Si le four est en arrêt et qu'aucune opération n'est effectuée pendant plus de 15 minutes, le four s'éteint automatiquement comme si la touche off avait été pressée.

La touche **ON/OFF** n'est pas active durant un cycle de cuisson, pour l'activer il faut d'abord appuyer sur la touche **START/STOP**.

Quand on éteint le four avec la touche **ON/OFF** ou par fin de cycle de cuisson, les derniers paramètres programmés restent mémorisés pendant 5 minutes. 5 minutes après l'extinction, la carte se remettra, à son allumage, dans sa phase initiale d'insertion de données.

## TOUCHE START/STOP

En appuyant sur **START/STOP**:  
Le cycle de cuisson démarre, la lumière interne s'actionne.

L'afficheur température passe de l'affichage du point de consigne programmé au réglage de la température en chambre et la DEL respective s'allume jusqu'à ce que le point de consigne programmé ne soit atteint, elle s'éteint au-delà du point de consigne programmé et se rallume sous le point de consigne programmé.

L'afficheur minuterie passe du point de consigne temps à temps décroissant et la DEL respective clignote et redevient fixe à la fin du temps programmé.

L'afficheur d'humidité reste fixe à la valeur pro-

grammée et la DEL respective s'allume quand on active l'humidification.

L'afficheur sonde au coeur, s'il n'est pas activé, reste en position fixe. En appuyant à nouveau sur la touche **STOP** durant le cycle de cuisson: le cycle de cuisson est suspendu.

Tous les paramètres réglés sont maintenus. Le temps de cuisson reprendra à partir du temps suspendu. En appuyant à nouveau sur **START/STOP** le cycle de cuisson repart en maintenant les paramètres réglés (éventuellement modifiés) à ce moment-là.

À la fin du cycle de cuisson:

La sonnerie se met en marche pendant 10 secondes ou jusqu'à l'ouverture de la porte et le four se met en phase OFF. L'ouverture de la porte durant le fonctionnement du four, est équivalente à la pression de la touche stop, sauf que, quand la porte est refermée, le four repart automatiquement.

## MANETTE DE LA TEMPÉRATURE

Programmable de 0 °C à 270 °C

Valeur standard de la température: 100 °C

Durant un cycle de cuisson on peut varier les données programmées en tournant la manette de température, l'afficheur clignote et l'opération d'insertion des données se répète.

## MANETTE DU TEMPS DE CUISSON

Programmable de 0.00 à 9.59

valeur standard: 000

Elle sélectionne la valeur du temps de cuisson en heures et en minutes.

En augmentant le temps au-delà de 9.59 on entre en mode cuisson infinie, et l'afficheur porte l'inscription **INF**.

**Durant cette phase, le four travaille en temps infini.**

Vice-versa en décrémentant du mode de cuisson infinie, on revient au temps minimum.

## PRÉCHAUFFAGE

En tournant la manette du temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en-dessous de 0.00, on active la fonction de préchauffage. À la place du temps, sur l'afficheur temps on voit le message "**PRE**".

En démarrant la cuisson avec la touche **START**, le four commence à fonctionner et une fois la température programmée atteinte, le four sonne jusqu'à l'ouverture de la porte. Les données sont remises à zéro et l'utilisateur se retrouve en phase de départ d'insertion des données.

En tournant la manette temps dans le sens des aiguilles d'une montre, on reporte l'afficheur à 000, le préchauffage est désactivé.

## MANETTE SÉCHAGE/HUMIDIFICATION

Programmable de 0 à 100

Standard 00

La valeur standard 0 clignote sur l'afficheur, en tournant la manette, j'insère la donnée.

En tournant la manette, le témoin d'humidification s'allume et le pourcentage d'humidification désirée se programme.

En tournant la manette dans le sens opposé, une fois la valeur sur l'afficheur reportée à 0, le témoin de séchage s'allume et le pourcentage d'ouverture du conduit est programmé dans le four désiré.

Plus le pourcentage est haut, plus le conduit reste ouvert (100% ouverture totale du conduit).

## MANETTE HUMIDIFICATION

(seulement pour modèle 523A)

L'afficheur clignote valeur standard 0, en tournant la manette, j'insère la donnée. Durant un cycle de cuisson on peut varier les données programmées en tournant la manette, l'afficheur cli-

gnote alors et l'insertion des données se répète. L'afficheur d'humidité reste fixe à la valeur programmée et la DEL respective s'allume quand on active l'humidification.

L'afficheur sonde au coeur, s'il n'est pas activé, reste en position fixe. En appuyant à nouveau sur la touche **STOP** durant le cycle de cuisson: le cycle de cuisson est suspendu.

Tous les paramètres réglés sont maintenus. Le temps de cuisson reprendra à partir du temps suspendu. En appuyant à nouveau sur **START/STOP** le cycle de cuisson repart en maintenant les paramètres réglés (éventuellement modifiés) à ce moment-là.

À la fin du cycle de cuisson:

La sonnerie se met en marche pendant 10 secondes ou jusqu'à l'ouverture de la porte et le four se met en phase OFF. L'ouverture de la porte durant le fonctionnement du four, est équivalente à la pression de la touche stop, sauf que, quand la porte est refermée, le four repart automatiquement.

## MANETTE DE LA TEMPÉRATURE

Programmable de 0 °C à 270 °C

Valeur standard de la température: 100 °C

Durant un cycle de cuisson on peut varier les données programmées en tournant la manette de température, l'afficheur clignote et l'opération d'insertion des données se répète.

## MANETTE DU TEMPS DE CUISSON

Programmable de 0.00 à 9.59

valeur standard: 000

Elle sélectionne la valeur du temps de cuisson en heures et en minutes.

En augmentant le temps au-delà de 9.59 on entre en mode cuisson infinie, et l'afficheur porte l'inscription **INF**.

**Durant cette phase, le four travaille en temps infini.**

Vice-versa en décrémentant du mode de cuisson infinie, on revient au temps minimum.

## PRÉCHAUFFAGE

En tournant la manette du temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en-dessous de 0.00, on active la fonction de préchauffage. À la place du temps, sur l'afficheur temps on voit le message "**PRE**".

En démarrant la cuisson avec la touche **START**, le four commence à fonctionner et une fois la température programmée atteinte, le four sonne jusqu'à l'ouverture de la porte. Les données sont remises à zéro et l'utilisateur se retrouve en phase de départ d'insertion des données.

En tournant la manette temps dans le sens des aiguilles d'une montre, on reporte l'afficheur à 000, le préchauffage est désactivé.

## MANETTE SÉCHAGE/HUMIDIFICATION

Programmable de 0 à 100

Standard 00

La valeur standard 0 clignote sur l'afficheur, en tournant la manette, j'insère la donnée.

En tournant la manette, le témoin d'humidification s'allume et le pourcentage d'humidification désirée se programme.

En tournant la manette dans le sens opposé, une fois la valeur sur l'afficheur reportée à 0, le témoin de séchage s'allume et le pourcentage d'ouverture du conduit est programmé dans le four désiré.

Plus le pourcentage est haut, plus le conduit reste ouvert (100% ouverture totale du conduit).

## MANETTE HUMIDIFICATION

(seulement pour modèle 523A)

L'afficheur clignote valeur standard 0, en tournant la manette, j'insère la donnée. Durant un

cycle de cuisson on peut varier les données programmées en tournant la manette, l'afficheur cli-gnote alors et l'insertion des données se répète.

### 3.5 - Opérations après l'utilisation

- 1) Éteindre le four.
- 2) Fermer les robinets d'alimentation de l'eau.  
Déclencher l'interrupteur général d'alimentation électrique.

### 3.6 - Nettoyage et maintenance ordinaire du four

• Les fours doivent être nettoyés tous les jours pour garantir une fonctionnalité, une hygiène et un rendement optimums.

En cas de panne, ne pas tenter de résoudre le problème, mais s'adresser à l'assistance technique, qui pourvoira à la résolution des pannes. Ne pas essayer de démonter l'appareillage. Toute intervention doit être exécutée par du personnel spécialisé.

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

- avant de nettoyer le four, enlever l'alimentation électrique, fermer le robinet d'eau et faire refroidir le four;
- procéder au nettoyage quotidien des parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse ou des détergents adaptés. Rincer soigneusement et bien sécher. Ne pas utiliser de détergents contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et éviter de nettoyer les surfaces en acier avec des éponges grattoirs, des brosses ou des racloirs qui pourraient causer de la rouille;
- Ne pas laisser d'aliments stagner (surtout les aliments acides comme le sel, le vinaigre, le citron, etc.) sur les parties en acier INOX car elles pourraient se détériorer;
- Ne pas laver l'appareillage à l'extérieur avec des jets d'eau directs car l'éventuelle entrée d'eau pourrait limiter la sécurité de l'appareil. Utiliser seulement un chiffon humide, puis procéder au séchage des surfaces;
- ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le plan d'appui du four car vous pourriez involontairement endommager les parties basses de la machine.
- demander, au moins une fois dans l'année, l'intervention d'un technicien autorisé pour le contrôle général du four.

#### 3.6.1 - Nettoyage de la chambre de cuisson

- En fin de journée et avec la chambre à des températures non supérieures à 50-60 °C, procéder au nettoyage selon les modalités suivantes:
- Si nécessaire, démonter les supports des plaques sans heurter les bulbes placés sur le côté droit de la chambre de cuisson pour les nettoyer séparément.
- Démonter ou ouvrir les supports des plaques et le convoyeur.
- Fermer la porte et, pour permettre l'action du détergent, attendre 15-20 minutes;
- Rincer l'intérieur de la chambre avec de l'eau propre;
- Démarrer un cycle de cuisson à convection à 150 °C pour le séchage de la chambre de cuisson.

#### 3.6.2 - Nettoyage du ventilateur et du système de chauffage

- Il faut procéder régulièrement au nettoyage du système chauffant et du ventilateur pour éviter une accumulation de saleté qui, avec le temps, devient difficilement amovible.
- Dans ce but, procéder de la façon suivante: démonter les supports des plaques et le convoyeur. Exécuter les opérations indiquées dans le paragraphe précédent: "Nettoyage de la chambre de cuisson".
- Rincer l'intérieur de la chambre avec de l'eau propre;
- Remonter dans l'ordre le convoyeur et les supports des plaques.

**Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents et des normes de mise au rebut des déchets, en vigueur dans les pays de destination du four.**

**Le producteur se réserve la possibilité de modifier ce qui est indiqué ci-dessus à tout moment.**

## 1 - INTRODUZIONE

### 1.1 Introduzione

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

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

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

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

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

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

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

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

### 1.2 Guida alla consultazione

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

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione.

In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.

### 1.3 Avvertenze generali

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

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

• Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per la cottura o per il riscaldamento di alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale qualificato.

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

• L'installazione e/o ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere eseguita con la massima cura e attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo Vi raccomandiamo di rivolgervi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita, specificando l'inconveniente, il **modello** e **n° di matricola** del forno in Vostro possesso.

• In caso di riparazione e/o sostituzione di componenti, di manutenzione straordinaria, di guasto o di funzionamento anomalo, rivolgersi solo a personale autorizzato dalla ditta produttrice e dotato dei necessari requisiti professionali.

• Usare solo ricambi originali.

• Prima dell'installazione verificare che i valori della distribuzione elettrica e dell'acqua siano compatibili con valori indicati nella targa tecnica.

• La sicurezza elettrica del forno è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti normative Nazionali e locali.

• L'utilizzazione e la sorveglianza del forno durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificatamente addestrate.

• Evitare d'installare il forno vicino a fonti di calore quali: friggitorici, fuochi aperti, ecc.

• Non ostruire per nessun motivo le aperture di aspirazione, non impedire lo smaltimento del calore e non ostruire lo scarico fumi del forno.

• Richiedete all'installatore le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore/decalcificatore per l'acqua.

**(Attenzione: una non perfetta procedura di rigenerazione delle resine può causare corrosione nell'apparecchiatura).**

• Prima di mettere in funzione il forno per la prima volta, è necessario eseguire un'accurata pulizia dello stesso:

- esternamente deve essere pulito solo con un panno umido;
- l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua;
- in ogni caso, non devono essere usate pagliette di ferro per la pulizia del forno.

**Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e quindi arrecare danno all'utente.**

**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causati dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.**

### 1.4 - Caratteristiche tecniche e targhetta dati

Modello	SO-523
Potenza elettrica	3600 W
Alimentazione	230V~;50/60 Hz
Connessione elettrica	tipo "X"
Peso	54,5 Kg
Dimensioni (mm)	635x742x690
Capacità	N°5 teglie 2/3 GN
Distanza tra i ripiani	75 mm
Carico Max	6 Kg per livello (cibo + contenitore)
Tipo cavo elettrico	H07RN-F 3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
Ingresso acqua	¾" G
Durezza acqua	Max 3° F
Pressione acqua	150-300kPa
Grado di protezione IP	IPX0
Modo d'installazione	Su banco o cavalletto

Modello	SO-711
Potenza elettrica	9.600 W
Alimentazione	400V~(3N); 50/60 Hz
Connessione elettrica	tipo "X"
Peso	92 Kg
Dimensioni (mm)	982x839x788
Capacità	N° 7 teglie 1/1 GN
Distanza tra i ripiani	75 mm
Carico Max	6 Kg per livello (cibo + contenitore)
Tipo cavo elettrico	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Ingresso acqua	¾" G
Durezza acqua	Max 3° F
Pressione acqua	150-300kPa
Grado di protezione IP	IPX0
Modo d'installazione	Su banco o cavalletto



Modello	SO-1211
Potenza elettrica	14.350 W
Alimentazione	400V~(3N); 50/60 Hz
Connessione elettrica	tipo "X"
Peso	118 Kg
Dimensioni (mm)	982x838x1086
Capacità	N° 12 teglie 1/1 GN
Distanza tra i ripiani	75 mm
Carico Max	6 Kg per livello (cibo + contenitore)
Tipo cavo elettrico	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Ingresso acqua	¾" G
Durezza acqua	Max 3° F
Pressione acqua	150-300kPa
Grado di protezione IP	IPX0
Modo d'installazione	Su banco o cavalletto

## 1.5 - Movimentazione, trasporto e scarico

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

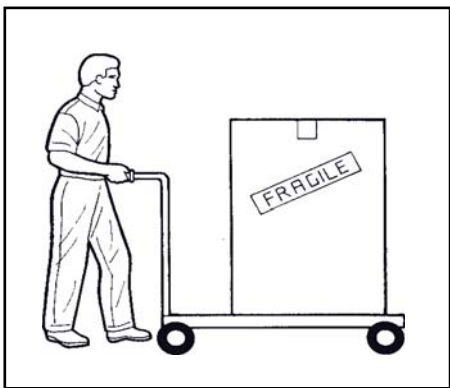


Fig. 2

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

costruttore producendo una documentazione fotografica.

## 1.5 - Movimentazione, trasporto e scarico

- L'imballo del forno è realizzato dall'azienda conformemente agli accordi siglati, di volta in volta, o comunque in funzione del Paese di destinazione, o del mezzo di trasporto utilizzato.
- Dopo l'installazione, l'imballo può essere riutilizzato od avviato allo smaltimento nel rispetto delle norme vigenti nel Paese dell'acquirente.
- I forni devono essere trasportati completi di imballo in prossimità del luogo di installazione.
- Per tutte le operazioni di sollevamento e movimentazione del forno o di parti separate trasportate in modo autonomo, avvalersi di personale specializzato.
- Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.
- Al ricevimento del forno, accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto o che l'eventuale imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti dall'interno.
- Nel caso si riscontrassero danni o parti mancanti avvisare immediatamente il vettore ed il costruttore producendo una documentazione fotografica.

## 1.6 - Conformità alle direttive e norme

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

- Direttiva Macchine 2006/42/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2; CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

- A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti rispettano la legislazione Europea vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura CE che ne permette la commercializzazione nei paesi europei.
- Inoltre i componenti funzionali del forno hanno una emissione di rumorosità non superiore i 70 dB (A).

## 2 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

### 2.1- Luogo d'installazione e posizionamento

#### AVVERTENZA

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

**PER L'ESECUZIONE DI QUESTE OPERAZIONI È INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTI GLI STRUMENTI DI MISURA NECESSARI IN PERFETTA EFFICIENZA E FORNITI DI TARATURA PERIODICA (vedi Par. 1.4).**

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

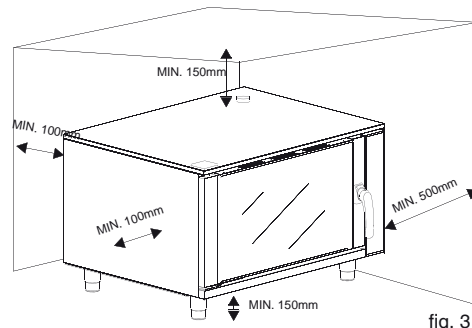


fig. 3

- Il forno deve essere installato solo in locali sufficientemente aerati, preferibilmente sotto una cappa di aspirazione che possa evacuare i vapori di cottura all'esterno del locale.
- Per consentire l'installazione e le operazioni di manutenzione, mantenere una distanza di almeno 500 mm (vedere fig. 3) tra il fianco sinistro del forno e la parete o apparecchiature attigue.

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

Prima di avviare il forno, togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne; gli eventuali residui di collante che possono rimanere sulle superfici vanno rimossi con idoneo solvente.

I forni possono essere installati su banco fisso (piedini) o su apposito cavalletto d'appoggio fornito dal costruttore come accessorio.

- In ogni caso:
  - a) il forno deve essere perfettamente stabile;
  - b) il forno non è adatto per l'incasso o per l'installazione in batteria.
  - c) Durante l'installazione su banco, provvedere alla messa in piano del forno agendo sui piedini regolabili (vedere la fig. 4).

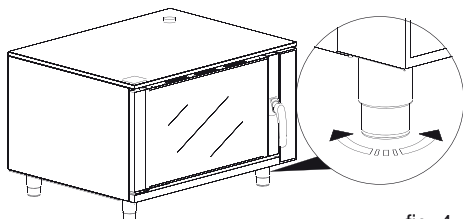


fig. 4

### 2.2 - Collegamento elettrico

#### Collegamento alla rete elettrica

- Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del forno (fig. 1) posizionata nella parte bassa del pannello posteriore.
- Si ricorda che è ammessa una variazione della tensione massima del  $\pm 10\%$ .
- Il forno deve essere collegato in modo per-

manente alla rete elettrica con un cavo tipo H07RN-F (in gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione dei fili conduttori in funzione del carico massimo assorbito (vedi paragrafo 1.4).

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

- È necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il

contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti; la massima corrente di dispersione ammessa è di 1 mA/kW.

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

- Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici (vedi paragrafo 1.4).

### 2.3 Messa a terra

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

- Il filo giallo/verde del cavo d'alimentazione, deve essere fissato al morsetto contrassegnato con il simbolo di terra  $\perp$  (vedi fig. 5).

- Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm<sup>2</sup> collegato al morsetto (A - Fig. 5) con simbolo posizionato sul fondo del forno.

- Si consiglia di far pervenire il cavo d'alimentazione al forno mediante

tubo metallico opportunamente liberato da parti taglienti oppure in tubo di adeguato materiale plastico rigido.

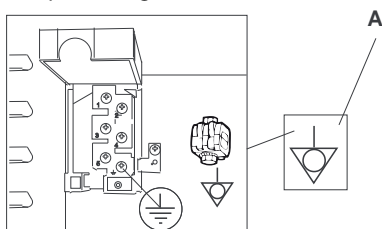


fig. 5

### 2.4 - Collegamento alla rete idrica

- Collegare al raccordo da G 3/4" del forno il tubo d'alimentazione dell'acqua avvitando il bocchettone (A - fig. 6). Interporre nel circuito un apposito filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

- Per un corretto funzionamento dei forni viene richiesta acqua potabile con durezza massima non superiore ai 3 °F in modo da evitare il formarsi di calcare nelle tubazioni ed all'interno della camera di cottura. Se necessario, installare un appropriato decalcificatore a monte del circuito idraulico.

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

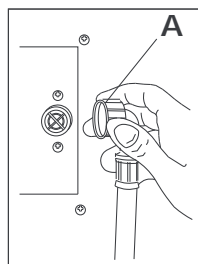


fig. 6

### 2.5 - Smaltimento di vecchi prodotti

- Il prodotto è stato progettato e assemblato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.

- Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una x, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva comunitaria 2002/96/CE.

- Informarsi sulla modalità di raccolta, dei prodotti elettrici ed elettronici, in vigore nella zona in cui si desidera disfarsi del prodotto.

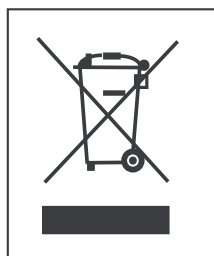


fig. 7

- Attenersi alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti e non gettare i vecchi prodotti nei normali rifiuti domestici.

Uno smaltimento adeguato dei prodotti aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

### 2.6 - Messa in funzione

**Controllare:**

- La corretta installazione del forno, la sua stabilità e la perfetta messa a bolla.

- La corretta realizzazione dell'allacciamento elettrico, conformità del cavo elettrico, presenza ed efficacia dell'interruttore onnipolare e dell'impianto elettrico.

- L'efficienza dell'impianto di alimentazione dell'acqua e di scarico dei vapori (assenza di perdite).

- L'efficacia dell'impianto di smaltimento dei vapori di cottura, per esempio la cappa.

A questo punto, avviare il forno secondo le istruzioni per l'uso e controllare il corretto funzionamento delle varie funzioni (programmi vari di cottura, sonda al cuore). Se necessario, consultare il paragrafo relativo ai guasti.

### 2.7 - Dispositivi di sicurezza

**Il forno è dotato delle seguenti protezioni e sicurezze:**

- Termostato di sicurezza della cella: in caso di surriscaldamento della cella di cottura, esso interviene escludendo l'alimentazione elettrica.

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

- Fusibile di sicurezza protezione scheda elettronica 250V - 200mA FAST. Il fusibile si trova nell'apposito alloggiamento sulla scheda elettronica. Prima della sostituzione scollegare l'apparecchio dalla retedi alimentazione.

### 2.8 - Diagnosi di alcuni guasti

Tipo di guasto	Possibili cause
Il riscaldamento della camera di cottura non si attiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmazione della temperatura non corretta</li> <li>• Intervento del termostato di sicurezza.</li> <li>• Sonda camera difettosa.</li> <li>• Contattore resistenze difettoso.</li> <li>• Fili conduttori alle resistenze staccati.</li> <li>• Porta non perfettamente chiusa.</li> </ul>
La termostatazione della temperatura non è corretta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonda camera difettosa.</li> <li>• Bulbo del termostato difettoso o fuori sede.</li> </ul>
Il motore di ventilazione non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fili conduttori staccati.</li> <li>• Condensatore difettoso</li> <li>• Corpo estraneo che blocca la ventola.</li> <li>• Porta non perfettamente chiusa.</li> </ul>
Il motore di ventilazione non inverte senso di marcia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Invertitore di marcia difettoso</li> </ul>
Il forno si disattiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interruzione alimentazione elettrica.</li> <li>• Micro-interruttore porta difettoso</li> </ul>

### 2.9 - Sostituzione e regolazione di alcuni componenti

**AVVERTENZA!**

La sostituzione di componenti e la regolazione degli stessi sono operazioni di manutenzione straordinaria per cui vanno eseguite da un installatore autorizzato. Prima di iniziare qualunque operazione di riparazione o manutenzione si deve provvedere a disinserire l'interruttore generale, in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio. Provvedere inoltre alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua.

Ricordarsi di ripristinare le guarnizioni, i sigillanti e le guaine inserite, prima di terminare il lavoro.

#### 2.9.1 - Sostituzione del termostato di sicurezza

- Il bulbo del termostato si trova a destra della cella di cottura, dietro il supporto teglie:

- 1) Aprire il fianco destro del forno;
- 2) Svitare il bulbo all'interno della cella del forno;
- 3) Sfilare i fili del termostato e svitare il fissaggio (B - fig. 8) dello stesso fissato nel retro del pannello comandi;
- 4) Ripristinare il posizionamento, il fissaggio della sonda ed i collegamenti elettrici.

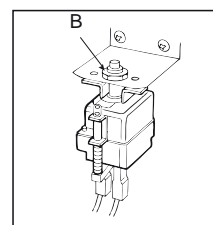


fig. 8

### 2.9.2 - Lampada forno

Operare come segue:

- 1) Aprire la porta del forno (A - fig. 9).
- 2) Ruotare i fermi in plastica (B - fig. 9) di bloccaggio del vetro interno ed aprirlo a libro.
- 3) Sostituire la lampadina (C - fig. 9).
- 4) Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

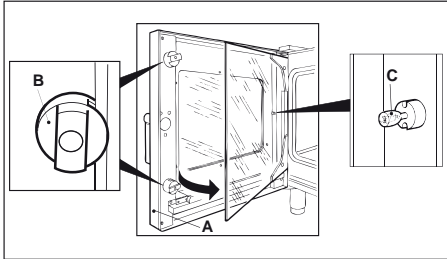


fig. 9

### 2.9.3 - Guarnizione della porta

• La guarnizione è inserita a pressione, quindi deve essere estratta tirandola e inserita nuovamente a pressione.

Tale operazione deve essere eseguita a mano per non danneggiare la guarnizione.

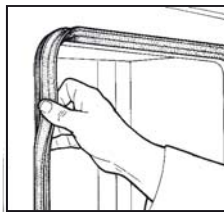


fig. 10

### 2.9.4 - Ventola e motore

• Dall'interno del forno, togliere la protezione del motore, svitare il dado che libera la ventola, sfilare quest'ultima dopo aver tolto il pannello sul lato sinistro del forno.

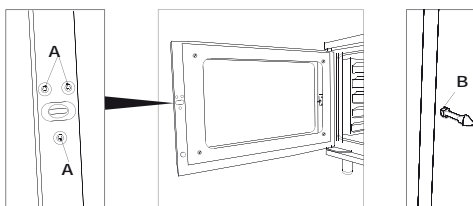
#### ATTENZIONE!

**Non deformare la ventola nello smontaggio o montaggio.**

### 2.9.5 - Maniglia e gancio

Operare come segue:

- 1) Aprire la porta del forno
- 2) Svitare le viti (A - fig. 11).
- 3) Sostituire e rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.
- 4) Se necessario, ruotare il dado (B - fig. 11) del gancio in senso orario o antiorario per regolare la corretta chiusura della maniglia, curando il giusto orientamento della punta del gancio.



### 2.9.6 - Resistenze camera di cottura

- 1) Operare dal lato destro del forno per scollegare le connessioni elettriche dalle resistenze.
- 2) Togliere i supporti griglie e il convogliatore per accedere alle resistenze della cella.
- 3) Svitare le viti che fissano la flangia delle resistenze alla cella.
- 4) Sostituire le resistenze e rimontare il tutto se-

guendo l'ordine inverso, ricordarsi di ripristinare il silicone dove presente (usare silicone resistente alla temperatura di 300 °C).

## 3 - ISTRUZIONI PER L'USO

### 3.1 - Avvertenze preliminari

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

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

- L'installazione e tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite solo da personale autorizzato e dotato dei necessari requisiti professionali. È consigliabile far controllare il forno a scadenze precise. Per la riparazione rivolgersi esclusivamente ai Centri di Assistenza autorizzati e richiedere l'uso di parti di ricambio originali. In caso di guasto o funzionamento anomalo, disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura.

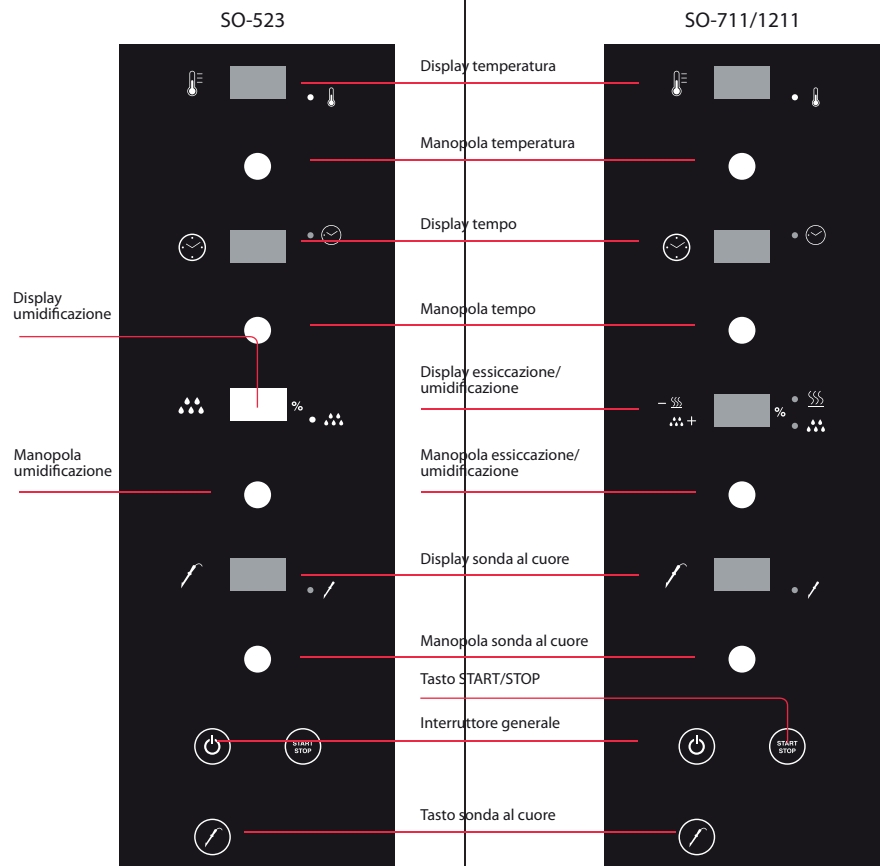
Rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati per la riparazione. L'utente finale è tenuto alla sola manutenzione ordinaria del forno, cioè controllo dell'efficienza generale del forno e pulizia quotidiana.

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

- Leggere con attenzione il presente libretto in quanto contiene importanti informazioni ed indicazioni in merito alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.

- Prima di avviare il forno, è necessario procedere ad una accurata pulizia delle superfici che possono venire a contatto con il cibo.

### 3.3.1 - Pannello di controllo analogico



## ON/OFF ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Quando viene collegata la tensione, la scheda per alcuni secondi mostra la scritta versione del software. Quindi il forno si porta in stato di OFF e si accende sul display tempo il led e resta in attesa.

### Premendo **ON/OFF**:

si accende la scheda;  
si accendono tutti i display in attesa di inserimento set point;  
temperatura default 100 °C; timer default 000, umidità default 0.

Impostata la temperatura ruotando la relativa manopola il display continua a lampeggiare per 15 sec. e poi accetta il dato inserito, a meno che non venga ruotata un'altra manopola, in questo caso il dato viene subito accettato e il display della seconda manopola lampeggia in attesa di set point.

Impostato il tempo ruotando la relativa manopola il display continua a lampeggiare per 15 sec. e poi accetta il

dato inserito, a meno che non venga ruotata un'altra manopola, in questo caso il dato viene subito accettato e automaticamente lampeggia il display umidità.

Impostato il dato umidità ruotando la relativa manopola

il display continua a lampeggiare per 15 sec. e poi accetta il dato inserito il display continua a lampeggiare per 15 sec. e poi accetta il dato inserito.

Durante il ciclo di cottura è possibile, in fase di variazione dei parametri impostati, ruotando la relativa manopola (temperatura, tempo, umidità) modificare i parametri aspettando per attesa 15 sec. o ruotando una manopola.

Nel caso il forno sia in stop e non venga effettuata alcuna operazione per più di 15 minuti, il forno si spegne automaticamente come se fosse stato premuto il tasto off.

Il tasto **ON/OFF** non è attivo durante un ciclo di cottura, per renderlo attivo bisogna prima premere il tasto **START/STOP**.

Quando si spegne il forno con il tasto **ON/OFF** o per fine ciclo cottura, gli ultimi parametri impostati rimangono memorizzati per 5 minuti. Trascorsi i 5 minuti dallo spegnimento la scheda si riporterà, alla sua accensione, nella fase iniziale di inserimento dati.

## TASTO START/STOP

### Premendo **START/STOP**:

Parte il ciclo di cottura, si attiva la luce interna. Il display temperatura passa dalla visualizzazione set point impostato a set temperatura camera e il relativo led si accende fino al raggiungimento del set point impostato, si spegne oltre il set point impostato e si riaccende al di sotto del set point impostato.

Il display timer passa da set point tempo a tempo decrescente e lampeggia il relativo led che ritorna fisso alla fine del tempo.

Il display umidità resta fisso al valore impostato e il relativo led si accende quando si attiva l'umidificazione.

Il display sonda al cuore se non attivato resta in posizione fissa. Ripremendo il tasto **STOP** du-

rante il ciclo di cottura: il ciclo di cottura viene sospeso.

Tutti i parametri settati vengono mantenuti. Il tempo di cottura riprenderà dal tempo sospeso.

Ripremendo **START/STOP** riprende il ciclo di cottura mantenendo i parametri settati (eventualmente modificati) al momento.

Alla fine del ciclo di cottura:

Suona la suoneria per 10 secondi o fino ad apertura porta e il forno si mette in fase di OFF.

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

## MANOPOLA TEMPERATURA

Impostabile da 0 °C a 270 °C

Valore di default per temperatura: 100 °C

Durante un ciclo di cottura si possono variare i dati impostati ruotando la manopola temperatura, a questo punto il display lampeggia e si ripete l'operazione inserimento dati.

## MANOPOLA TEMPO DI COTTURA

Impostabile da 0.00 a 9.59

valore di default: 000

Selezione il valore del tempo di cottura in ore e minuti.

Incrementando il tempo oltre 9.59 si entra nel modo cottura infinito, ed il display mostra la scritta **INF**.

**In questa fase il forno lavora a tempo infinito.** Viceversa decrementando dal modo di cottura infinito, si ritorna al tempo minimo.

## PRERISCALDO

Ruotando la manopola tempo in senso antiorario al di sotto di 0.00 si attiva la funzione preriscaldamento.

Al posto del tempo viene visualizzato a display tempo il messaggio "**PRE**".

Avviando la cottura con il tasto di **START**, il forno comincia a funzionare e una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno suona fino all'apertura della porta, i dati vengono azzerati e l'utente si ritrova nella fase di partenza inserimento dati.

Ruotando la manopola tempo in senso orario si riporta il display a 000, viene disattivato il preriscaldamento.

## MANOPOLA ESSICCAZIONE/UMIDIFICAZIONE

Impostabile da 0 a 100

Default 00

Il display lampeggia il valore di default 0, ruotando la manopola inserisco il dato.

Ruotando la manopola, si accende la spia umidificazione, e si imposta la percentuale di umidificazione desiderata.

Ruotando la manopola in senso opposto una volta riportato il valore nel display a 0, si accende la spia essiccazione e si imposta la percentuale di apertura del camino nel forno desiderata.

Più alta è la percentuale più il camino rimane aperto (100% apertura totale del camino).

## MANOPOLA UMIDIFICAZIONE

(solo per il modello 523A)

Il display lampeggia valore di default 0, ruotando la manopola inserisco il dato. Durante un ciclo di cottura si possono variare i dati impostati ruotando la manopola a questo punto il display lampeggia e si ripete l'inserimento dati.

## TASTO TEMPERATURA SONDA AL CUORE

Premendo il tasto sonda al cuore:

Si accende il led rosso fisso

Il display tempo passa da tre cifre a due cifre (00)

Set impostabile da 0 °C a 99 °C

Default 0 °C

Si esclude la funzione cottura a tempo e il relativo display visualizza tre trattini (- - -).

Ruotando la manopola sonda al cuore in senso orario si imposta il set point.

Il display tempo allo start del forno visualizza il tempo trascorso dall'inizio del ciclo di cottura.

Al raggiungimento del set point della sonda al cuore il forno si comporta come quando nel modo a tempo il timer raggiunge lo 0.

## TASTO MULTIVELOCITÀ

Per selezionare la velocità del motore premere il tasto multivelece, su display tempo vengono mostrati gli step di velocità.

Il display tempo lampeggia e se non si muove la manopola dopo 10s ritorna a mostrare il parametro tempo.

Quando si modificano i valori della velocità, viene fatto anche un controllo della massima temperatura.

Se il limite viene superato il sistema imposta la temperatura automaticamente alla soglia massima, e il display temperatura lampeggia e suona il buzzer per 1s.

La velocità del motore si può modificare solo se il forno è in ON o in STOP, durante la cottura la velocità non si può modificare.

Impostando velocità 1, il forno partirà a velocità massima fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Le velocità sono:

1 = 2100/1800 rpm

temperatura massima 220 °C

2 = MAX 2800 rpm

temperatura massima 270 °C

## 3.5 - Operazioni dopo l'uso

- 1) Spegner il forno.
  - 2) Chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua.
- Disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

## 3.6 - Pulizia e manutenzione ordinaria del forno

• I forni devono essere puliti quotidianamente per garantire la migliore funzionalità, igiene e rendimento.

In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione dei guasti.

Non provare a smontare l'apparecchiatura, ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

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

-prima di pulire il forno, togliere l'alimentazione



elettrica, chiudere il rubinetto dell'acqua e far raffreddare il forno;

-procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata o detersivi adatti, risciacquando accuratamente ed asciugando bene, non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc.) ed evitare di pulire le superfici in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti che potrebbero causare ruggine;

- Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone ...) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi;

- Non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido per poi procedere all'asciugatura delle superfici;

- non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno che potrebbero involontariamente danneggiare le parti basse della macchina.

- richiedere, almeno una volta all'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo generale del forno.

### **3.6.1 - Pulizia della camera di cottura**

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

•Se necessario, smontare i supporti teglie senza urtare i bulbi posti sul lato destro della cella di cottura per pulirli separatamente.

•Smontare o aprire i supporti teglie e il convogliatore.

•Chiudere la porta e, per permettere l'azione del detersivo, attendere 15-20 min;

•Risciacquare l'interno cella con acqua pulita;

•Avviare un ciclo di cottura a convezione a 150 °C per l'asciugatura della camera di cottura.

### **3.6.2 - Pulizia ventola e sistema di riscaldamento**

•Periodicamente occorre procedere alla pulizia del sistema riscaldante e della ventola per evitare accumulo di sporcizia che col tempo diventa difficilmente rimovibile.

•A tale scopo procedere come segue: smontare i supporti teglie ed il convogliatore

•eseguire le operazioni indicate nel paragrafo precedente:

"Pulizia camera di cottura".

•Risciacquare l'interno cella con acqua pulita;

•Rimontare nell'ordine il convogliatore ed i supporti teglia.

**Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme antinfortunistiche e di smaltimento dei rifiuti videnti nei paesi di destinazione del forno.**

**Il produttore si riserva la possibilità di modificare quanto sopra indicato in qualsiasi momento.**

## 1 - INTRODUÇÃO

### 1.1 Introdução

Agradecendo a confiança depositada pela aquisição do nosso produto, recomendamos que leia atentamente este manual antes de pôr os fornos em funcionamento.

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

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

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

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

O destino de uso e as configurações previstas das máquinas são as únicas admitidas pelo fabricante; não tente utilizar as máquinas sem cumprir as diretrizes estabelecidas.

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

O fabricante declina qualquer responsabilidade resultante do uso indevido ou por parte de pessoal não qualificado, de modificações e/ou reparações realizadas por conta própria ou por parte de pessoal não autorizado ou do uso de peças sobresselentes não originais ou não específicas para o modelo de forno em questão.

### 1.2 Guia para a consulta

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

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

### 1.3 Avisos gerais

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

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

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

• O aparelho destina-se ao uso profissional e tem que ser usado por pessoal qualificado.

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

• A instalação e/ou cada reparação ou afinação que for sucessivamente necessária tem que ser executada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, recomendamos que se dirija sempre ao Concessionário que efetuou a venda, especificando o problema, o **modelo** e o **n.º de matrícula** do seu forno.

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

• Usar apenas peças sobresselentes originais.

• Antes da instalação, verificar se os valores da distribuição elétrica e da água são compatíveis com os valores indicados na matrícula técnica.

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

• O uso e a vigilância do forno durante o uso têm que ser confiados apenas a pessoas especificamente formadas.

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

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

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

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

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

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

**O incumprimento destas regras fundamentais pode comprometer a segurança da fermentação e, como consequência, causar danos ao utilizador.**

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

### 1.4 - Características técnicas

Modelo	SO-523
Potência elétrica	3600 W
Alimentação	230V~;50/60 Hz
Ligação elétrica	tipo "X"
Peso	54,5 Kg
Dimensões (mm)	635x742x690
Capacidade	N.º5 bandejas 2/3 GN
Distância entre estantes	75 mm
Carga Máx	6 Kg por nível (alimento + recipiente)
Tipo de cabo elétrico	H07RN-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Entrada água	¾" G
Dureza água	Máx 3° F
Pressão de água	150-300kPa
Grau de proteção IP	IPX0
Modo de instalação	Sobre banco ou cavalete

Modelo	SO-711
Potência elétrica	9.600 W
Alimentação	400V~(3N); 50/60 Hz
Ligação elétrica	tipo "X"
Peso	92 Kg
Dimensões (mm)	982x839x788
Capacidade	N.º 7 bandejas 1/1 GN
Distância entre estantes	75 mm
Carga Máx	6 Kg por nível (alimento + recipiente)
Tipo de cabo elétrico	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Entrada água	¾" G
Dureza água	Máx 3° F
Pressão de água	150-300kPa
Grau de proteção IP	IPX0
Modo de instalação	Sobre banco ou cavalete

Modelo	SO-1211
Potência elétrica	14.350 W
Alimentação	400V~(3N); 50/60 Hz
Ligação elétrica	tipo "X"
Peso	118 Kg
Dimensões (mm)	982x838x1086
Capacidade	N.º 12 bandejas 1/1 GN
Distância entre estantes	75 mm
Carga Máx	6 Kg por nível (alimento + recipiente)
Tipo de cabo elétrico	H07RN-F 5 x 4 mm <sup>2</sup>
Entrada água	¾" G
Dureza água	Máx 3º F
Pressão de água	150-300kPa
Grau de proteção IP	IPX0
Modo de instalação	Sobre banco ou cavalete

## 1.5 - Manipulação, transporte e descarga

- O embalamento do forno é realizado pela empresa em conformidade com os acordos selados no devido momento ou, em todo o caso, de acordo com o país de destino, ou o meio de transporte utilizado.
- Depois da instalação, a embalagem pode ser reutilizada ou descartada tendo em conta as normas vigentes do país do comprador.
- Os fornos devem ser transportados na sua embalagem completa para perto do lugar de instalação.
- Para todas as operações de levantamento e manipulação do forno ou de partes separadas transportadas de modo autónomo, contar com pessoal especializado.
- O material enviado é devidamente controlado antes da entrega ao agente de transporte.
- Aquando da receção do forno, certifique-se de que o mesmo não sofreu danos durante o transporte ou que a eventual embalagem não tenha sido forçada com a consequente retirada de partes no interior.
- No caso de se detetar danos ou partes em falta, avisar imediatamente o vetor e o construtor produzindo documentação fotográfica.

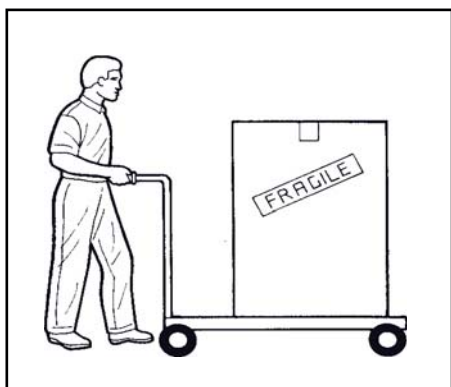


Fig. 2

**Aconselha-se a verificar que a entrega corresponde às especificações na encomenda. Recomenda-se não rebocar, não arrastar e não inclinar o forno por nenhum motivo. O forno deve ser levantado perpendicularmente ao chão, movido horizontalmente, colocado perpendicularmente ao chão**

## 1.6 - Conformidade com as diretivas e normas

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

- Diretiva Máquinas 2006/42/CE
- Diretiva Baixa Tensão 2006/95/CE
- Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2  
CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

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

## 2 - INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

### 2.1 - Lugar de instalação e posicionamento

#### AVISO

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

**PARA A EXECUÇÃO DESTAS OPERAÇÕES, É INDISPENSÁVEL TER TODOS OS INSTRUMENTOS DE MEDIDA NECESSÁRIOS EM PERFEITO ESTADO DE FUNCIONAMENTO E PROVIDOS DE CALIBRAÇÃO PERIÓDICA (ver Parágrafo. 1.4)**

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

- O forno deve ser instalado apenas em locais suficientemente ventilados, de preferência, sob uma camada de aspiração que possa evacuar os vapores de cozedura para o exterior do local.

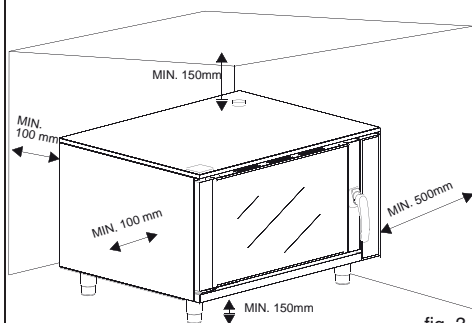
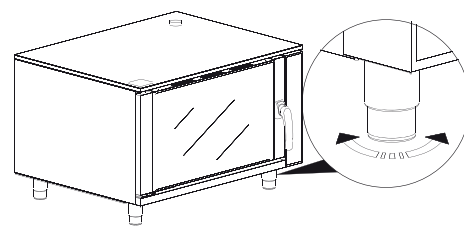


fig. 3



### 2.2 - Ligação elétrica

#### Ligação à rede elétrica

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

• Antes de ligar, assegure-se de que a tensão e a frequência da rede correspondem aos valores indicados na placa de identificação do forno (fig. 1), situado na parte baixa do painel posterior.

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

• O forno deve estar permanentemente ligado à rede elétrica com um cabo do tipo H05RN-F (de borracha pesada de policloropreno) ou superior com secção dos cabos condutores em função da carga máxima absorvida (ver parágrafo 1.4)

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

• É necessário prever dispositivos de proteção automáticos diferenciais, de alta sensibilidade, capazes de garantir a proteção contra o contacto direto e indireto das partes em tensão e das correntes de avaria à terra segundo as Normas vigentes: a corrente máxima de dispersão admitida é de 1 mA/kW.

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

Para dimensionar a linha de alimentação, o interruptor geral e os cabos, verifique os dados indicados no tabuleiro dos dados técnicos (consulte o parágrafo 1.4).

### 2.3 Ligação à terra

• O forno deve estar ligado a uma instalação à terra eficaz.

• O cabo amarelo/verde de alimentação deve ser fixado ao borne marcado com o símbolo de terra (ver fig. 5).

• O forno deve ser incluído num sistema equipotencial cuja ligação deverá ser executada com um condutor de secção mínima de 10 mm<sup>2</sup> unido ao borne (A - Fig. 5) com o símbolo situado no fundo do forno.

• Aconselhamos fazer chegar o cabo de alimentação ao forno através de um tubo metálico oportunamente libertado de partes cortantes ou num tubo de material de plástico rígido adequado.

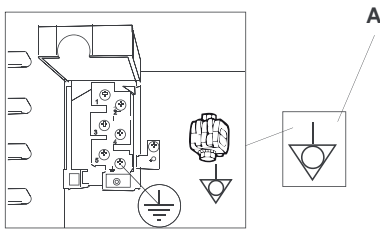


fig. 5

## 2.4 - Ligação à rede de água

- Ligar à união de 3/4" do forno o tubo de alimentação da água aparafusando a união do tubo (A- Fig. 6)

Interpor no circuito um filtro mecânico adequado e uma torneira de fecho.

Para um correto funcionamento dos fornos, é necessária água potável com dureza máxima não superior a 3 °F para evitar a formação de pedra calcária nas condutas e dentro da câmara de cozedura. Se for necessário, instalar um suavizante adequado a montante do circuito hidráulico.

- A pressão de alimentação admitida é no mínimo 200 kPa, e no máximo 300 kPa.

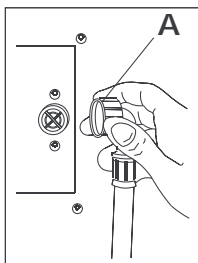


fig. 6

## 2.5 - Remoção de produtos velhos

- O produto foi concebido e montado com materiais e componentes de alta qualidade que podem ser reciclados e reutilizados.
- Se um produto tiver o símbolo de um bidão com rodas, coberto por um X, quer dizer que o produto cumpre os requisitos da Norma Comunitária 2002/96/CE.
- Informe-se sobre a modalidade de recolha dos produtos elétricos e eletrónicos em vigor na zona onde pretende descartar o produto.

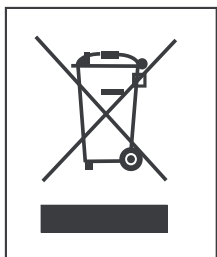


fig. 7

- Siga as normativas locais para a eliminação de resíduos e não deite fora os produtos velhos no lixo doméstico normal.

Uma remoção adequada dos produtos ajuda a prevenir a contaminação ambiental e possíveis danos para a saúde.

## 2.6 - Entrada em funcionamento

### Controlar:

- A correta instalação do forno, a sua estabilidade e a sua calibração perfeita.

- A correta realização da ligação elétrica, conformidade do cabo elétrico, presença e eficácia do interruptor onipolar e do sistema elétrico.

- A eficiência da instalação do abastecimento da água e a descarga dos vapores (ausência de perdas).

- A eficácia da eliminação dos vapores de cozedura, por exemplo a campânula de chaminé.

Nesta altura, ligar o conforme o manual de uso e controlar o correto funcionamento das várias funções (programas vários de cozedura, sonda de agulha). Se for necessário, consultar o parágrafo relativo às falhas.

## 2.7 - Dispositivos de segurança

### O forno tem as seguintes proteções e dispositivos de segurança:

- Termostato de segurança da célula: em caso de sobreaquecimento da célula de cozedura, intervéem excluindo a alimentação elétrica.

- Interruptor da porta, onde está previsto, interrompe o funcionamento do forno aquando da abertura da mesma: desativa-se o sistema de aquecimento do motor de ventilação da célula.

- Fusível de segurança de proteção de ficha eletrónica 250V - 200mA FAST. O fusível está na ranhura sobre a ficha eletrónica. Antes da substituição, desligar o aparelho da rede de alimentação.

## 2.8 - Diagnóstico de algumas avarias

Tipo de avaria	Possíveis causas
O aquecimento da câmara de cozedura não se ativa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Configuração da temperatura não correta.</li> <li>• Intervenção do termostato de segurança.</li> <li>• Sonda da câmara defeituosa.</li> <li>• Contador de resistências defeituoso.</li> <li>• Fios condutores das resistências cortados.</li> <li>• Porta não completamente fechada.</li> </ul>
O controlo da temperatura não é correto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonda da câmara defeituosa.</li> <li>• Bulbo do termostato defeituoso ou fora do lugar.</li> </ul>
O motor de ventilação não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabos condutores cortados.</li> <li>• Condensador defeituoso.</li> <li>• Corpo estranho que bloqueia o ventilador.</li> <li>• Porta não completamente fechada.</li> </ul>
O motor do ventilador não inverte o sentido de operação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inversor de operação defeituoso.</li> </ul>
O forno desativa-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupção na alimentação elétrica.</li> <li>• Micro-interruptor da porta defeituoso.</li> </ul>

## 2.9 - Substituição e regulação de alguns componentes

### ATENÇÃO!

**A substituição de componentes e a regulação dos mesmos são operações de manutenção extraordinária, pelo que devem ser realizadas por um instalador autorizado.**

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

**Também prever o fecho das torneiras de**

### abastecimento de água.

**Lembre-se de restaurar as vedações, os seladores e as guias integradas, antes de terminar o trabalho.**

### 2.9.1 - Substituição do termostato de segurança

O bulbo do termostato está à direita na célula de cozedura, atrás do suporte de fontes:

- 1) Abrir a parte de trás direita do forno;
- 2) Desaparafusar o bulbo dentro da célula do forno;
- 3) Desenfiar os fios do termostato e desaparafusar os acessórios (B - fig. 8) da mesma fixação na parte de trás do painel de comandos;
- 4) Restabelecer o posicionamento, a fixação da sonda e as ligações elétricas.

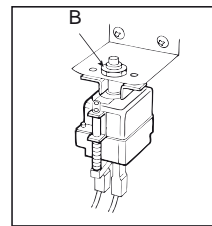


fig. 8

### 2.9.2 - Lâmpada do forno

Operar do seguinte modo:

- 1) Abrir a porta do forno (A - fig. 9)
- 2) Rodar as abraçadeiras de plástico (B - fig. 9) de bloqueio do vidro interior e abri-lo como um livro.
- 3) Substituir a lâmpada (C - fig. 9)
- 4) Voltar a montar pela ordem inversa.

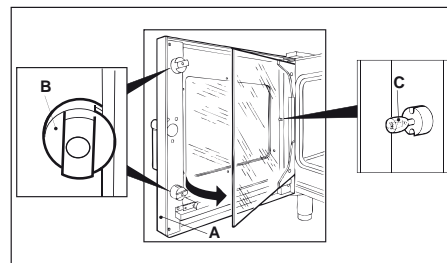


fig. 9

### 2.9.3 - Junta da porta

- A junta é introduzida sob pressão, portanto, tem que se extrair puxando-a e introduzindo-a novamente sob pressão.

Esta operação tem que ser executada manualmente para não prejudicar a junta.

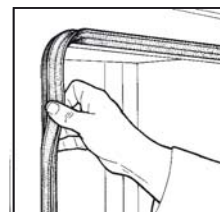


fig. 10

### 2.9.4 - Ventilador e motor

- Do interior do forno, tirar a proteção do motor, desaparafusando a porca que liberta o ventilador, desaparafusar esta última depois de tirar o painel do lado esquerdo do forno.



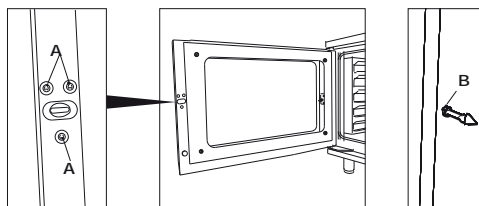
### ATENÇÃO!

**Não deforme o ventilador na desmontagem ou montagem.**

#### 2.9.5 - Pega e gancho

Operar do seguinte modo:

- 1) Abrir a porta do forno
- 2) Desparafusar os parafusos (A - fig. 11).
- 3) Substituir e montar tudo novamente seguindo a ordem inversa.
- 4) Se for necessário, rodar o dado (B - fig. 11) do gancho no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário para regular o fecho correto da pega, prestando atenção à orientação correta da ponta do gancho.



#### 2.9.6 - Resistência da câmara de cozedura

- 1) Operar do lado direito do forno para desligar as ligações elétricas das resistências.
- 2) Tirar os suportes de grades e o transportador para aceder às resistências da célula.
- 3) Tirar os parafusos que fixam a brida da resistência à célula.
- 4) Substituir as resistências e ativar tudo seguindo a ordem inversa, não esquecer de restabelecer o silicone onde havia (uso de silicone resistente à temperatura de 300 °C).

## 3 - INSTRUÇÕES DE USO

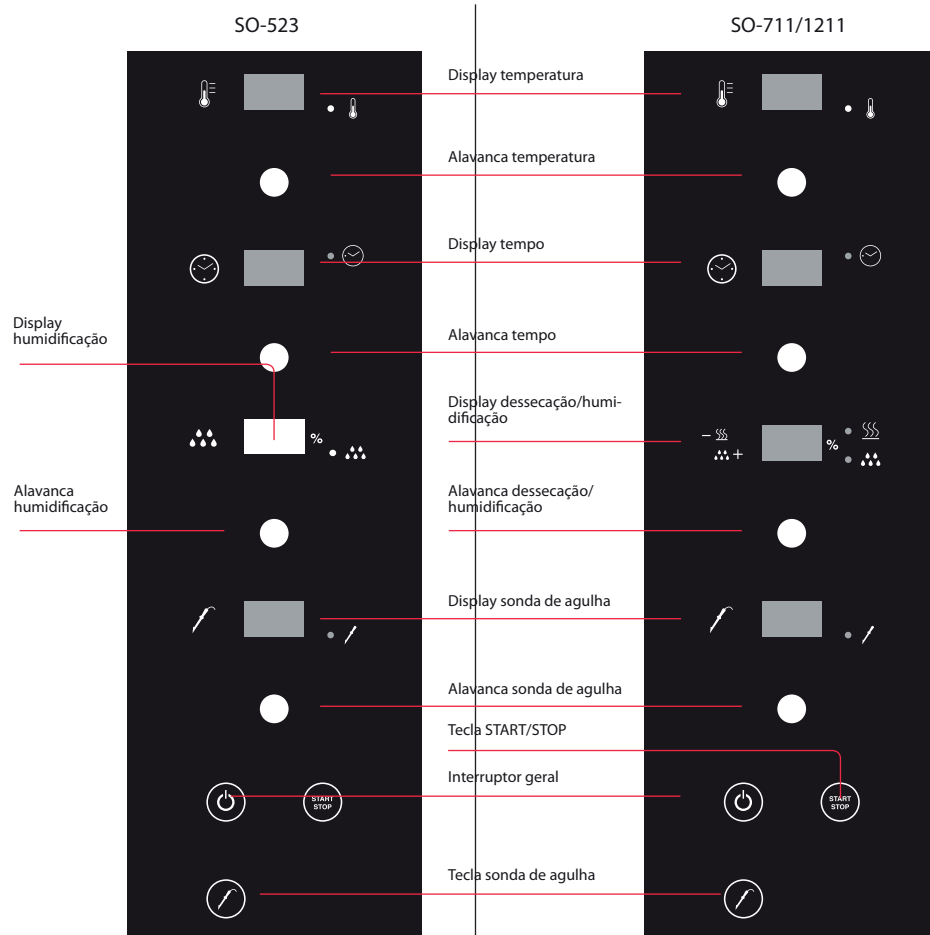
### 3.1 - Avisos preliminares

- Os instrumentos destinam-se a um uso profissional e deve ser utilizado por pessoal formado.
- O forno deve ser utilizado exclusivamente para a cozedura de alimentos, qualquer outro uso será considerado inadequado.

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

• A instalação e todas as operações de manutenção extraordinária só poderão ser realizadas por pessoal autorizado e dotado dos necessários requisitos profissionais. É aconselhável controlar o forno com vencimentos precisos. Para a reparação, dirigir-se exclusivamente aos Centros de Assistência autorizados e solicitar o uso de peças sobresselentes originais. Em caso de avaria ou funcionamento anómalo, desligar o interruptor geral de alimentação elétrica e fechar as torneiras de abastecimento de água ligadas acima dos instrumentos. Dirigir-se aos Centros de Assistência autorizados para a reparação. O utilizador final requer apenas manutenção ordinária do forno, ou seja, do controlo da eficiência geral do forno e da limpeza diária.

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



• Leia com atenção o presente manual pois contém informações e indicações importantes em relação à segurança de instalação, ao uso e à manutenção. Conservá-lo com cuidado para cada consulta futura.

• Antes de ligar o forno, é necessário realizar uma limpeza a fundo das superfícies que possam entrar em contacto com os alimentos.

### ON/OFF LIGAÇÃO E DESLIGAMENTO

Quando se liga a tensão, a ficha mostra por alguns segundos a inscrição da versão do software.

Depois, o forno fica no estado OFF e liga-se no display de tempo o led e fica em espera.

Ao premir **ON/OFF**:  
a ficha liga-se;  
ligam-se todos os displays em espera da inserção do set point;  
temperatura standard 100 °C;  
temporizador standard 000, humidade standard 0.

Depois de programar a temperatura rodando a alavanca, o display continua a piscar durante 15 seg. e depois aceita o dado integrado, a menos que não se rode outra vez a alavanca, neste caso, o dado é aceite de seguida e o display da segunda alavanca pisca em espera do set point. Depois de programar o tempo rodando a respetiva alavanca, o display continua a piscar durante 15 segundos e depois aceita o dado integrado, a menos que não se rode outra vez a alavanca, neste caso, o dado é imediatamente aceite e automaticamente o display de humidade pisca.

Depois de programar o dado de humidade rodando a respetiva alavanca, o display continua a piscar durante 15 segundos e depois aceita o dado inserido, o display continua a piscar durante 15 segundos e depois aceita o dado intercalado.

Durante o ciclo de cozedura, é possível, na fase de variação dos parâmetros programados, rodando a respetiva alavanca (temperatura, tempo, humidade), modificar os parâmetros aguardando 15 segundos ou rodando as alavancas uma a uma.

No caso de o forno estar em paragem e não se efetuar nenhuma operação durante mais de 15 minutos, o forno desliga-se automaticamente como se a tecla OFF tivesse sido premida.

A tecla **ON/OFF** não se ativa durante um ciclo de cozedura, para o pôr ativo, deve-se premir a tecla **START/STOP**.

Quando se desliga o forno com a tecla **ON/OFF** ou pelo fim do ciclo de cozedura, os últimos parâmetros programados ficam memorizados durante 5 minutos. Passados os 5 minutos do desligamento, a ficha reportar-se-á, aquando da ligação, na fase inicial de inserção de dados.

### TECLA START/STOP

Ao premir **START/STOP**:

O ciclo de cozedura inicia-se, ativa-se a luz interior.

O display de temperatura passa da visualização do ponto de ajuste (set point) programada para set temperatura da câmara e o respetivo diodo (led), acende-se até chegar ao ponto de ajuste (set point) programado, apaga-se além do set point programado e acende-se abaixo do set point programado.

O display temporizador passa do set point de

tempo para tempo decrescente e o respetivo led pisca que fica fixo após o final do tempo.

O display de humidade fica fixo ao valor programado e o respetivo diodo luminoso (led) liga-se quando se ativa a humidificação.

Se não se ativar o display de sonda de agulha, fica em posição fixa. Ao premir novamente a tecla **STOP** durante o ciclo de cozedura: o ciclo de cozedura anula-se.

Todos os parâmetros pré-fixados mantêm-se. O tempo de cozedura retomará do tempo anulado.

Ao premir novamente **START/STOP**, retoma o ciclo de cozedura mantendo os parâmetros pré-fixados (eventualmente modificados) no momento.

Aquando do final do ciclo de cozedura:

Tocam os alarmes durante 10 segundos ou até à abertura da porta e o forno fica em fase de OFF.

A abertura da porta durante o funcionamento do forno é equivalente a premir a tecla stop, ou, quando a porta está fechada, o forno volta a arrancar automaticamente.

### ALAVANCA TEMPERATURA

Pré-determinável de 0 °C a 270 °C

Valor standard para temperatura: 100 °C

Durante um ciclo de cozedura, pode-se variar os dados programados rodando a alavanca de temperatura, nesta altura, o display pisca e repete-se a operação de inserção de dados.

### ALAVANCA TEMPO DE COZEDURA

Programável de 0.00 a 9.59

valor standard: 000

Seleciona o valor do tempo de cozedura em horas e minutos.

Aumentando o tempo mais de 9.59, entra-se no modo de cozedura infinita, e o display mostra a inscrição **INF**.

**Nesta fase, o forno trabalha a tempo infinito.**

Pelo contrário, a diminuição do modo infinito de cozedura, retorna ao tempo mínimo.

### PRÉ-AQUECIMENTO

Rodando a alavanca de tempo no sentido contrário aos ponteiros do relógio abaixo de 0.00, ativa-se a função de pré-aquecimento.

Em vez do tempo, aparece no display de tempo a mensagem **"PRE"**.

Iniciando a cozedura com a tecla **START**, o forno começa a funcionar e depois de alcançada a temperatura programada, o forno emite um som até à abertura da porta, os dados são repostos a zero e o utilizador entra na fase de partida de entrada de dados.

Rodando a alavanca de tempo no sentido dos ponteiros do relógio, display volta a 000, e o pré-aquecimento é desativado.

### ALAVANCA DESSECAÇÃO / HUMIDIFICAÇÃO

Ajustável de 0 a 100

Standard, por defeito 00

O display pisca o valor por defeito 0, rodando a alavanca para inserir o dado.

Rodando a alavanca, o indicador de humidificação liga-se e aparece a percentagem de humidificação desejada.

Rodando a alavanca no sentido oposto, depois de repor o valor no display para 0, liga-se o indicador de secagem e aparece a percentagem de abertura da chaminé no forno desejado.

Quanto mais alta for a percentagem, mais aberta fica a chaminé (100% de abertura total da chaminé).

### ALAVANCA HUMIDIFICAÇÃO

(só para o modelo 523A)

O display pisca o valor por defeito 0, rodando a alavanca para inserir o dado. Durante um ciclo de cozedura, pode-se variar os dados programados rodando a alavanca, nesta altura, o display pisca e repete-se a inserção de dados.

### TECLA TEMPERATURA SONDA DE AGULHA

Ao premir a tecla de sonda de agulha:

Acende-se o led vermelho fixo

O display de tempo passa de três dígitos para dois dígitos (00)

Set desde 0 °C a 99 °C

Standard 0 °C

Exclui-se a função de cozedura a tempo e o respetivo display visualiza três traços (- - -).

Rodando a alavanca de sonda de agulha no sentido dos ponteiros do relógio, impõe-se o ponto de referência.

O display de tempo ao premir start no forno visualiza o tempo decorrido desde o início do ciclo de cozedura.

Ao atingir o ponto de referência (set point) da sonda de agulha, o forno comporta-se como no modo tempo, o temporizador atinge o 0.

### TECLA MULTIVELOCIDADE

Para selecionar a velocidade do motor, premir a tecla multivelocidade, no display de tempo aparecem as diferentes velocidades.

O display de tempo pisca e se a alavanca não se mexer passados 10 segundos, volta a mostrar o parâmetro de tempo.

Quando se modifica os valores de velocidade, também é feito um controlo de máxima temperatura.

Se o limite for superado, o sistema programa automaticamente a temperatura ao limiar máximo, e o display de temperatura pisca e emite um som acústico (buzzer) durante 1 segundo.

A velocidade do motor só pode ser modificada se o forno estiver em ON ou em STOP, durante a cozedura, a velocidade não pode ser modificada.

Programando a velocidade em 1, o forno iniciará à velocidade máxima até atingir a temperatura programada.

As velocidades são:

1 = 2100/1800 rpm

temperatura máxima 220 °C

2 = MAX 2800 rpm

temperatura máxima 270 °C

### 3.5 - Operações depois do uso

1) Desligar o forno.

2) Fechar as torneiras de alimentação da água.

Desligar o interruptor geral de alimentação elétrica.

### 3.6 - Limpeza e manutenção ordinária do forno

• Os fornos têm que ser limpos quotidianamente para garantir a melhor função, higiene e rendimento. Em caso de avaria, não tente resolver o problema, contacte a assistência técnica que garanta a resolução das avarias.

Não tente desativar o aparelho, cada operação deve ser realizada por pessoal especializado.

Para a limpeza ordinária, executar as seguintes operações observando os avisos:

- antes de limpar o forno, desligue da alimentação elétrica, feche a torneira da água e deixe que o forno arrefeça;

- proceda à limpeza quotidiana das partes de aço inoxidável com água tédida e sabão ou detergente adequados, enxaguando e secando bem. Não use detergentes que contenham cloro (lixívia, ácido clorídrico, etc.) e evite limpar as superfícies com lâs de aço, escovas ou raspadeiras.

- não deixe que se estanquem alimentos (sobretudo os ácidos como sal, vinagre, limão...) sobre as partes de aço INOXIDÁVEL, pois podem-se deteriorar;

- não lave o exterior do dispositivo com jatos diretos de água, pois poderá entrar água que pode limitar a segurança do aparelho, utilize unicamente um pano húmido na secagem das superfícies, tire todos os restos de pó ou óleos de proteção ou elaboração;

- não use substâncias corrosivas (por exemplo, ácido muriático) para limpar a superfície de apoio do forno pois poderão prejudicar involuntariamente as partes baixas da máquina;

- solicite, pelo menos uma vez por ano, a intervenção de um técnico autorizado para o controlo geral do forno.

#### 3.6.1 - Limpeza da câmara de cozedura

• No final do dia, e com a câmara a uma temperatura não superior a 50-60 °C, proceda à limpeza pelos seguintes modos:

• Se for necessário, desmontar os suportes fontes, evitando chocar os bulbos postos do lado direito da célula de cozedura, para os limpar separadamente.

• Desmontar ou abrir os suportes de bandejas e o transportador.

• Fechar a porta e, para permitir a ação do detergente, esperar 15-20 min.

• Enxaguar o interior da célula com água limpa.

• Inicie um ciclo de cozedura por convecção a 150 °C para a secagem da câmara de cozedura.

#### 3.6.2 - Limpeza do ventilador e do sistema de aquecimento

• Periodicamente, é necessário realizar a limpeza do sistema de aquecimento e do ventilador para evitar a acumulação de sujidade que, com o tempo, se torna dificilmente removível.

Para isso, faça o seguinte:

• Tire os suportes das bandejas e o transportador, siga as operações indicadas no parágrafo anterior: "Limpeza da câmara de cozedura."

• Enxaguar o interior da célula com água limpa;

• Montar por ordem o transportador e os suportes das bandejas.

O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento das normas de segurança e das normas de eliminação de resíduos vigentes nos países do destino do forno. O produtor reserva-se o direito de mudar o indicado anteriormente a qualquer momento.





**UNE-EN ISO 9001**