

12/2017

Mod: SF101

Production code: 922102



Diamond
catering equipment

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

**6-10-10 2/1GN OVEN SUPPORT, HEATED/AMBIENT - CUPBOARD FOR
FCV/10 - 10 2/1 GN + SHOWER-HEADS**

**OFEN HALTERUNG 6-10-10 2/1GN, GEHEIZTE UND NEUTRALE
UNTERSCHRÄNKE FÜR FCV 10-10 2/1GN UND BRAUSEN**

**SUPPORTS DE BASE POUR FCV 6 -10 -10 2/1GN, ARMOIRES
CHAUFFANTES/NEUTRES POUR FCV 10-10 2/1GN + DOUCHES**

**SUPPORTI BASE PER FCV DA 6 -10 -10 2/1GN, ARMADIATI RISCALDATI/
NEUTRI PER FCV 10-10 2/1GN E DOCCETTE**

**SOPORTES DE BASE PARA FCV 6-10-10 2/1GN, ARMARIOS
CALENTADOS/NEUTROS PARA FCV 10-10 2/1GN + DUCHAS**

GB	English	Page	1-6,7
DE	Deutsch	Seite	1-6,12
FR	Français	Page	1-6,17
IT	Italiano	Pag.	1-6,22
ES	Español	Pág.	1-6,27



3-13.19
DOC. NO. **5958 643 00**
EDITION 1 0210

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONS DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

HEATED CUPBOARD SUPPORT GEHEIZTER UNTERSCHRANK SUPPORT AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE BASE ARMADIO RISCALDATO SOPORTE CON ARMARIO CALENTADO

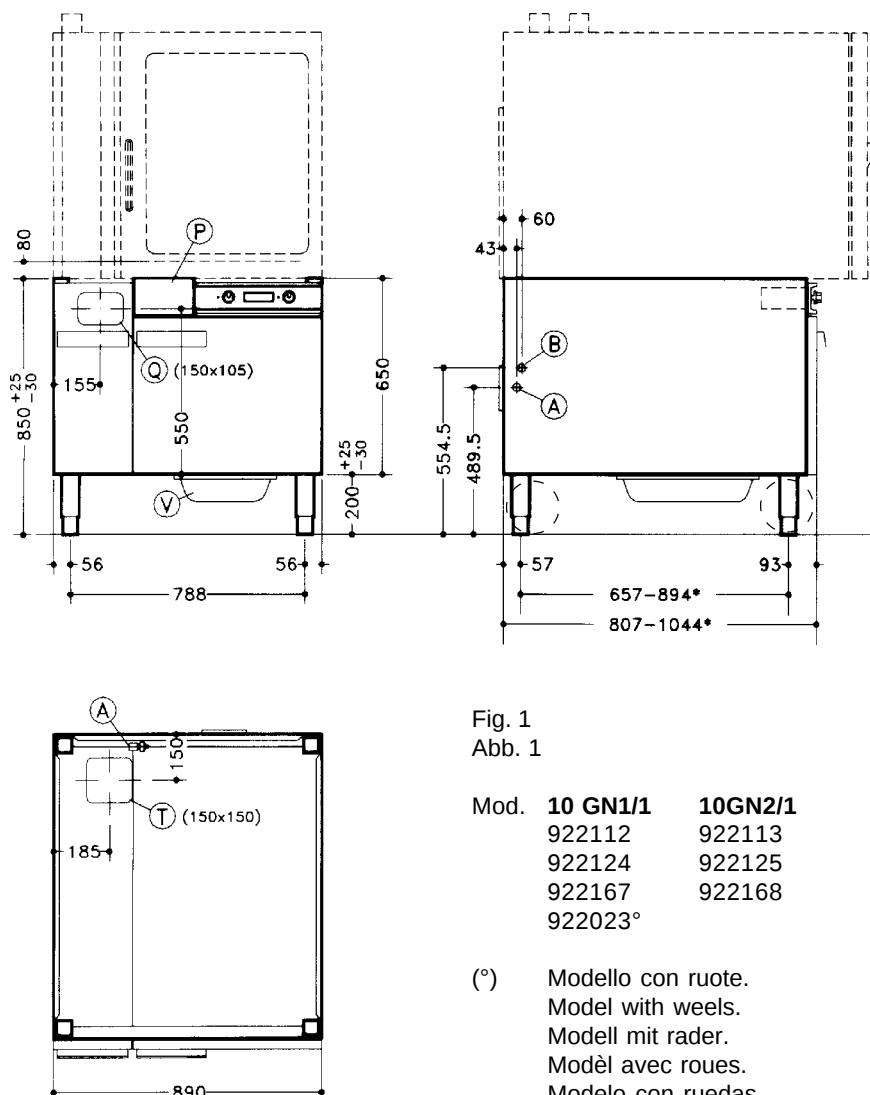


Fig. 1
Abb. 1

Mod.	10 GN1/1	10GN2/1
	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023°	

(°) Modello con ruote.
Model with weels.
Modell mit rader.
Modèl avec roues.
Modelo con ruedas.

GB - IE

A - Water supply connection (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Power supply cable inlet		
Q - Connections access	150x105	
T - Connections access	150x150	
V - Dripping tray		

IT

A - Attacco alim. acqua (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Entrata cavo elettrico		
Q - Area di accesso connessioni	150x105	
T - Area di accesso connessioni	150x150	
V - Vaschetta raccogli condense		

DE - AT

A - Wasseranschluß(0,5 " 5 °fH)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Netzkabeleingang		
Q - Zugang zu den Auscnschlüssen	150x105	
T - Zugang zu den Auscnschlüssen	150x150	
V - WrasensammelschaleAuffangschale für Kondenswasser		

ES

A - Conexión de agua (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Ingreso cable eléctrico		
Q - Zona de acceso conexiones	150x105	
T - Zona de acceso conexiones	150x150	
V - Cubeta colectora del agua de condensación		

FR - BE

A - Raccord eau (0,5 " 5 °F)	Ø3/4"M	ISO 7/1
B - Entrée câble électrique		
Q - Accès connexions	150x105	
T - Accès connexions	150x150	
V - Récipient eau de condensation		

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSDIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

AMBIENT CUPBOARD SUPPORT
NEUTRALER UNTERSCHRANK
SUPPORT AVEC ARMOIRE NEUTRE
BASE ARMADIO NEUTRO
SOPORTE CON ARMARIO NEUTRO

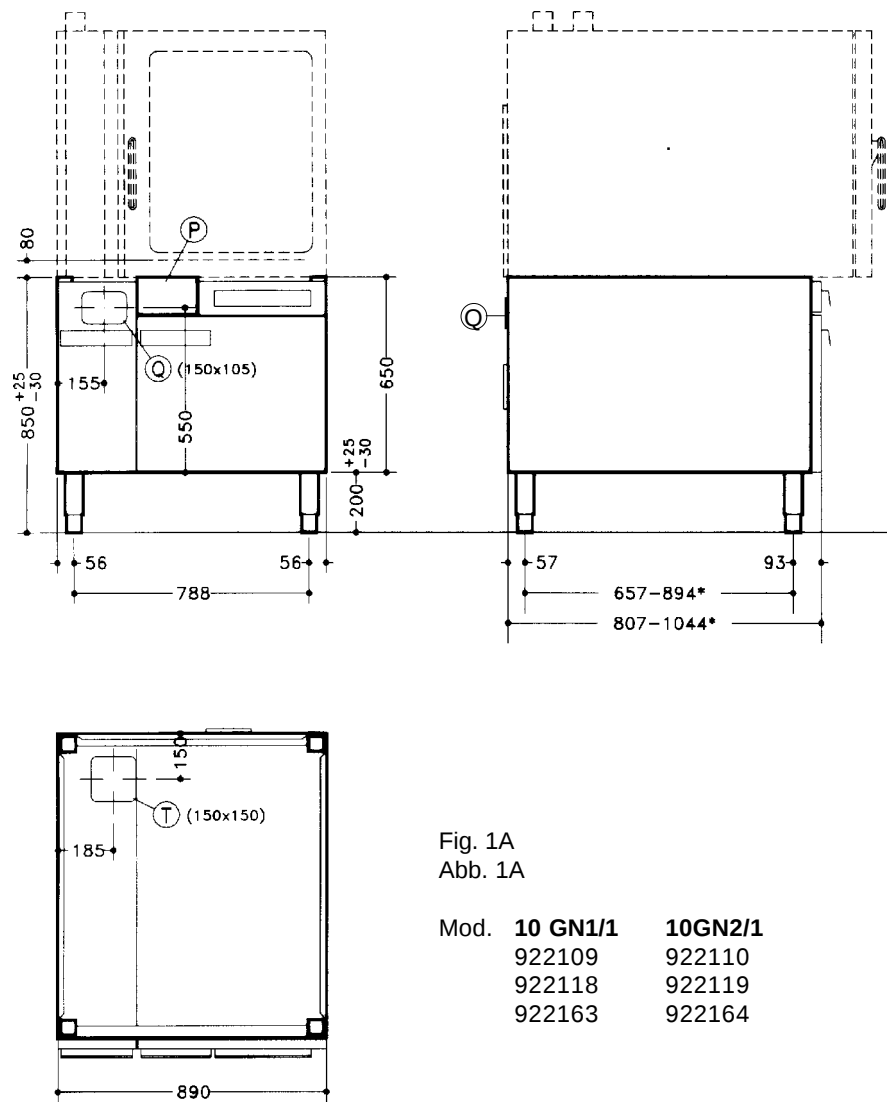


Fig. 1A
Abb. 1A

Mod.	10 GN1/1	10GN2/1
	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONS DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

SIMPLE SUPPORT
UNTERSCHRANK-HALTERUNG
SUPPORT DE BASE
SUPPORTO BASE
SOPORTE

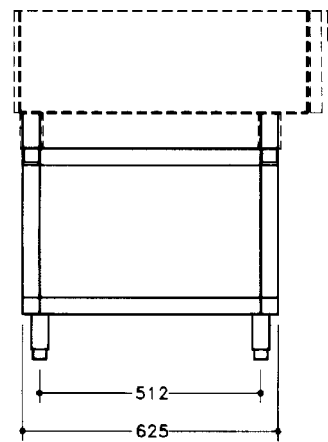
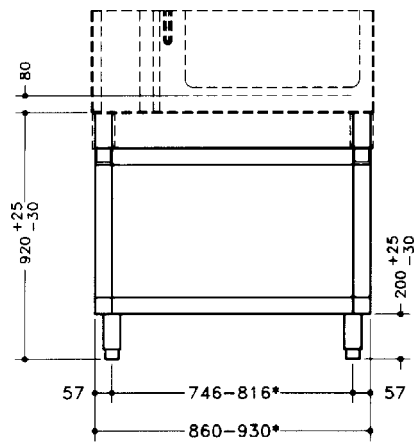


Fig. 1B
Abb. 1B

Mod. **6GN1/1**
922100* 922101

- (*)
- Support used with gas unit equipped with boiler
 - Für Geräte mit Gasboiler.
 - Utilisé pour les appareils avec boiler à gaz
 - Utilizzata per apparecchiature con boiler a gas
 - Utilizado para equipos con boiler a gas

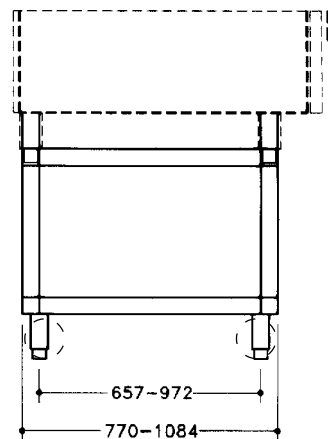
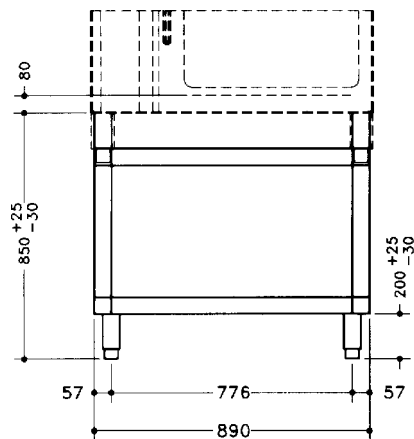
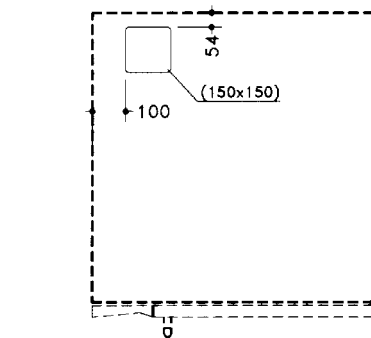
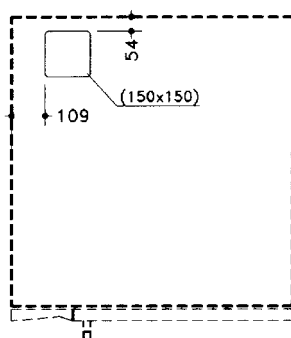


Fig. 1C
Abb. 1C

Mod. **10 GN1/1** **10GN2/1**
922102 922103
922114°

- (°)
- Modello con ruote.
 - Model with weels.
 - Modell mit rader.
 - Modèl avec roues.
 - Modelo con ruedas.



HEATED CUPBOARD SUPPORT
GEHEIZTER UNTERSCHRANK
SUPPORT AVEC ARMOIRE CHAUFFANTE
BASE ARMADIO RISCALDATO
SOPORTE CON ARMARIO CALENTADO

Mod. **10 GN1/1**
*
922112
922124
922167
922023

Mod. **10GN2/1**
*
922113
922125
922168

Mod.

*

N°

EL:

220...230

V



50

Hz

2,55

kW

Motor

50

W

IP25

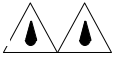


Fig. 2
Abb. 2

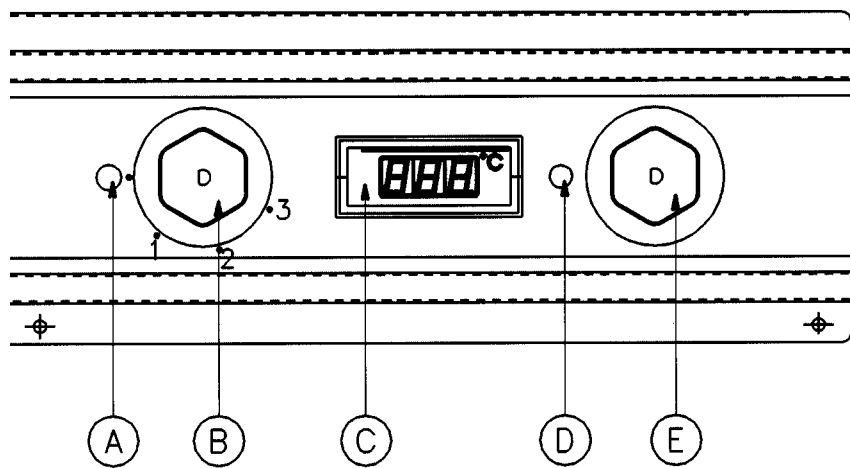


Fig. 3
Abb. 3

GB- IE - Control Panel

See relative paragraph - Control panel operation

DE- AT - Bedienungsblende

Siehe zugehörigen Paragraph - Betriebsfunktionen
Bedienungsblende

FR- BE - Bandeau de commande

Voir paragraphe - Fonctions du bandeau de commande

IT - Pannello comandi

Vedere paragrafo- Funzioni Pannello Comandi

ES - Cuadro de mandos

Véase el párrafo relativo - Funciones del cuadro de mandos

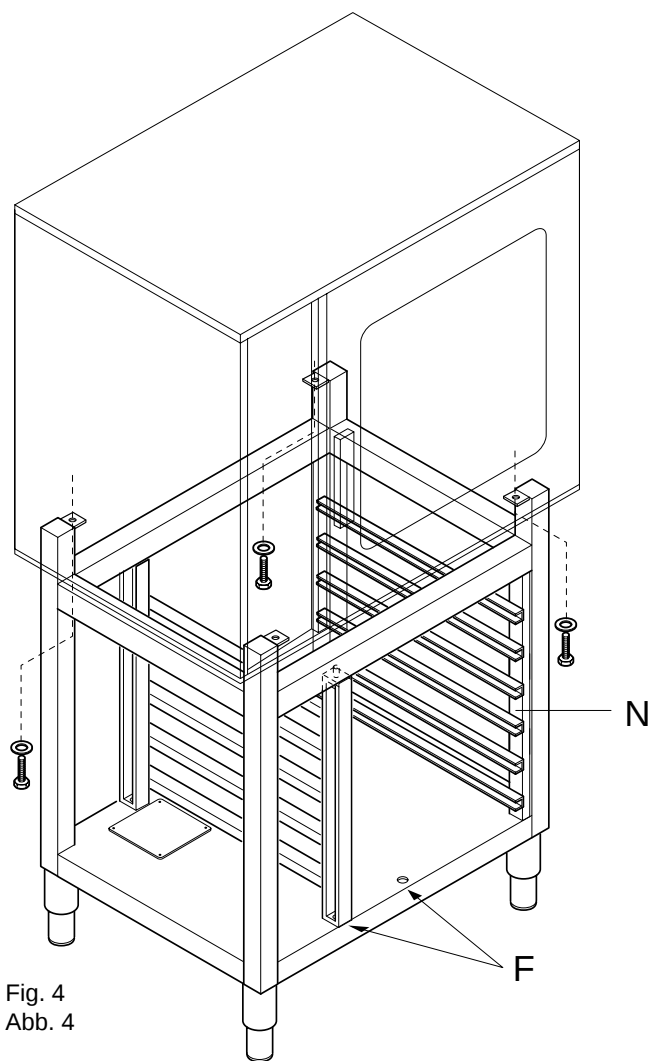


Fig. 4
Abb. 4

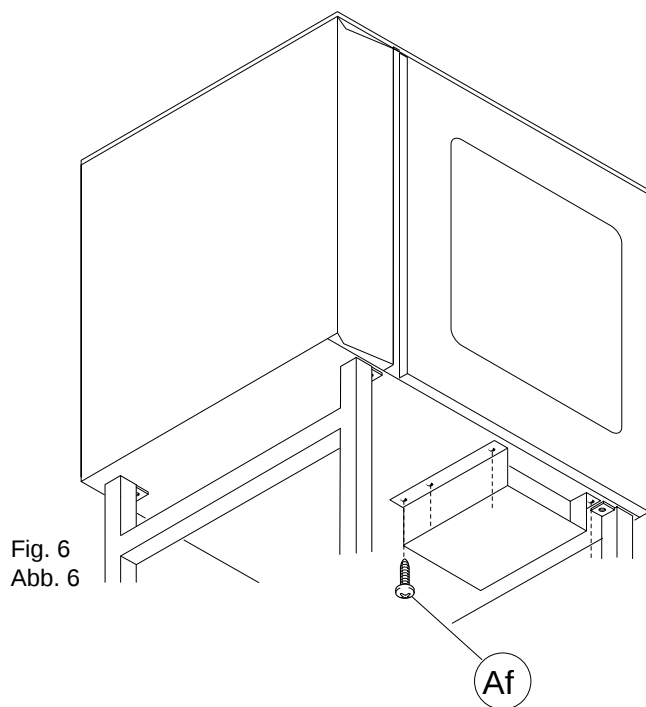


Fig. 6
Abb. 6

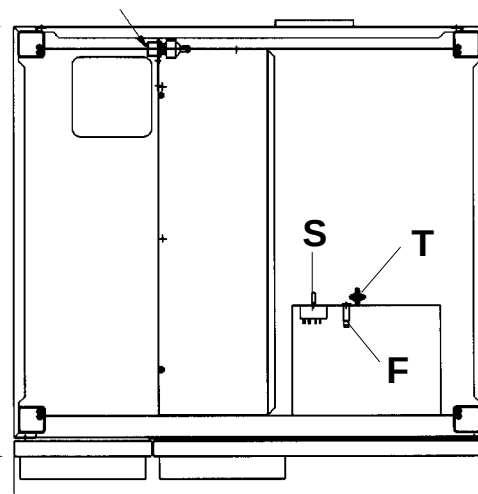


Fig. 7
Abb. 7

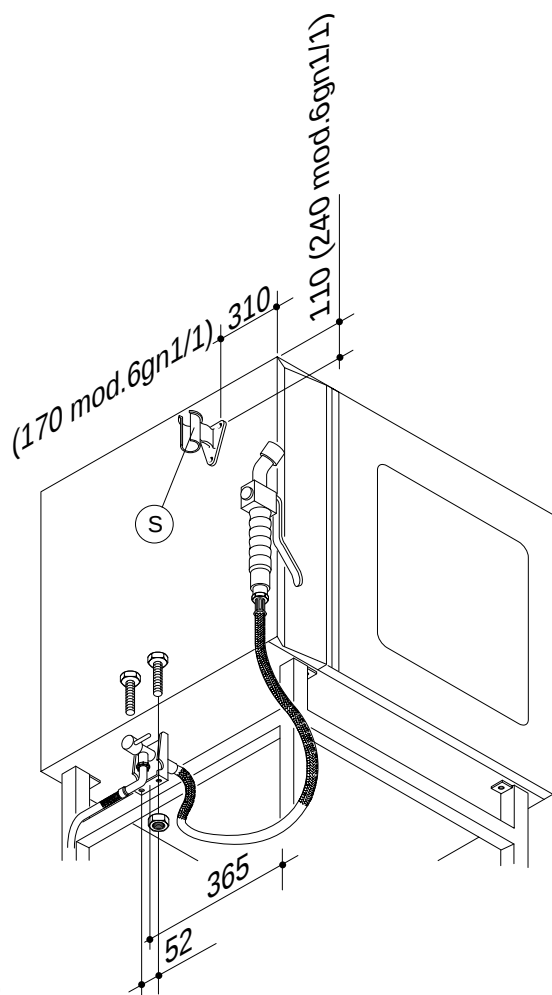


Fig. 5
Abb. 5

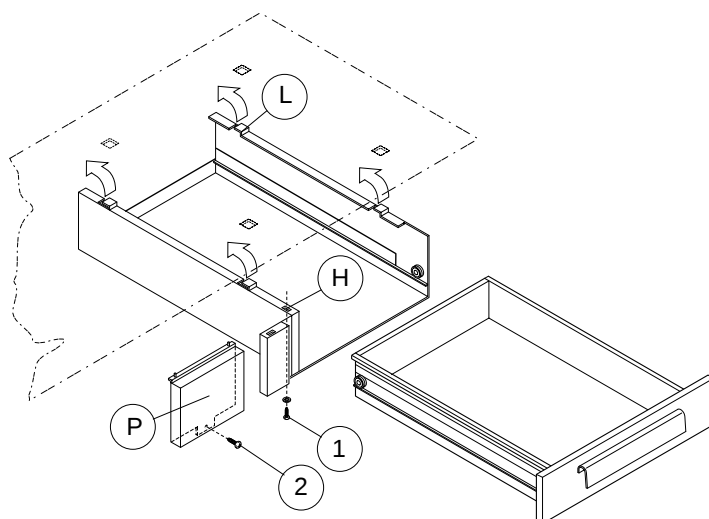


Fig. 8
Abb. 8

FCV 10-10 GN2/1 HEATED/AMBIENT - CUPBOARD OVEN SUPPORT

Models:	10 GN1/1	10 GN2/1
ambient cupboard support	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
heated cupboard support	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023	

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE (for the United Kingdom)

CONTENTS

	Page
I. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	8
1. Data plate	8
2. Technical data	8
3. Installation	8
3.1 Installation place	8
3.2 Positioning	8
3.3 Oven accessories	8
3.3.1 Oven supports	8
3.3.2 Runner supports for grids	8
3.3.3 Wall showerhead	9
3.3.4 Concealed showerhead	9
4. Electric connection	9
4.1 Installation of the power supply cable	9
5. Connection to the water system	9
5.1 Condensate drainage system	9
6. Start up system	9
7. Safety devices	9
8. Checking the operation	9
9. Servicing	9
10. Problems and solutions	9
11. Replacement of components	10
II. INSTRUCTIONS FOR USE	10
1. Instructions for the user	10
2. Notes for the use	10
3. Start up system	10
3.1 Control panel description	10
3.2 Start up system	10
4. Different types of heating	10
4.1 "Heating with humidifying" cycle on "1" setting	10
4.2 "Dry heating" cycle on "2" setting	10
4.3 "Maintenance" cycle on "3" setting	10
4.4 Extinction	11
5. Extinction in case of breakdown	11
6. Cleaning and servicing	11
7. Warnings	11

I. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

1. DATAPLATE

The data plate (see fig. 2) is placed externally on the left side panel of the appliance.

2. TECHNICAL DATA

Models:		10 GN1/1	10 GN2/1
ambient cupboard support		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
heated cupboard support		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
External dimensions:			
- width:	mm	890	890
- depth:	mm	807	1044
- height:	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Power supply:	V	220...230 ~	220...230~
Frequency:	Hz	50	50
Absorbed electric power:	kW	2,55	2,55
Cable cross section area:	mm ²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Model with wheels.

Information regarding acoustic emission: the noise emission level of the functional components of these appliances does not exceed 70 dB (A).

3. INSTALLATION

Important! The heated cupboard elements must be installed in accordance with the specific oven range. The manufacturer declines any responsibility if this provision is not observed.

3.1 INSTALLATION PLACE

The simple or cupboard (heated or ambient) oven support units, used for 6-10 GN1 /1 and 10GN2/1 versions, cover the base perimeter of the appliance, therefore:

- **Install the appliance only in adequately ventilated premises.**
- Connect the appliance according to the regulations in force (Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984; Health and Safety at Work Act, 1974; Codes of Practice BS 6173, 1982; The Building Regulations, 1985; The Building Standards Regulations, 1981).

3.2 POSITIONING (fig. 1, 1A)

- Disassemble the rear panel and control panel (if expected).
- Position the oven on the base support after having previously removed the four feet.
- Before positioning the 10GN2/1 oven on the heated or ambient cupboard support, remove the lower central screw of the right and left side of the oven.
- Before installing the oven on the ambient cupboard, assemble the drawer on the bottom of the appliance as follows:
Insert 4 tongues "L" (fig. 8) for the drawer support into the 4 holes (placed on right hand side) of the oven bottom and fix it into slot "H" (fig.8), by means of a self-tapping screw Ø 4,3 (position "1").
Assemble panel "P" (if the retractable shower-head installation is not expected) by inserting the pins into housing of the the oven bottom and fix it with the self-tapping screw (position "2").
- Fix the oven to the support by screwing M5x14 screws into the corners. Access can be gained from the rear side, the technical compartment placed under the door and the hole of the control panel or drawer (fig. 4).

- Reassemble the disassembled components.
- The left side surface of the appliance must have a 50 cm distance from the other surfaces to carry out maintenance operations; the rear side and the right one must have a 5 cm distance from the other surfaces.
- The appliance is not suitable for built-in installation.

WARNINGS

- For the overall dimensions and the dimensions necessary for the connection, see technical data and figures on the first pages of this instruction manual.
- Position the appliance and adjust the height of the work top by screwing or unscrewing the adjustable feet, if necessary.
- Remove the protective film from the external panels of the appliance. Should this not happen, use an appropriate diluent.
- The installation and maintenance (gas, electric current) must only be carried out by the supply body or an authorized installer.

3.3 OVEN ACCESSORIES

3.3.1 Oven supports (figs. 1B - 1C) (accessory)

Mod. 6GN1/1 (electric and gas)	922101	922100*
Mod. 10GN1/1 (electric and gas)	922102	922114°
Mod. 10GN2/1 (electric and gas)	922103	

(*) only for gas models equipped with boiler

(°) Model with wheels.

The oven support has already been assembled in order to be joined to the appliance. Therefore, disassemble the four existing feet from the oven and replace them with the support.

Position the unit and adjust the height of the loading top of the oven, if expected, by screwing or unscrewing the adjustable feet.

3.3.2 Runner supports for grids (fig. 4) (accessory)

Mod. 6GN1/1 (electric and gas)	922105
Mod. 10GN1/1 (electric and gas)	922106
Mod. 10GN2/1 (electric and gas)	922107

Assemble the grid supports "N" in the desired position. Place the fixing pins "F" on the upper and lower holes drilled on the bottom of the unit.

3.3.3 Wall showerhead (fig. 5) (accessory)

This accessory with code 922171 is suitable on all mentioned oven models, it can be installed as shown in fig. 5.

- Drill 3 holes $\varnothing 3$ on the left side panel of the oven by using, as point of reference, the support of the showerhead "S" (which must be fixed with 3 self-tapping screws 3,5x13 by respecting the center distance).
- Drill 2 holes $\varnothing 6$ on the stud to fix the cock, by respecting the center distance.

3.3.4 Concealed showerhead (fig. 6) (accessory)

This accessory with code 922170 is suitable on all mentioned oven models, it must be installed on the bottom of the oven in correspondence to the 3,5 mm holes drilled before, which permit the fixing with self-tapping screws "Af" (4.2x13) (fig. 6).

It is to be positioned:

- On the technical compartment by disassembling the small panel "T" (figs. 1-1A) when positioned into a cupboard unit for 10GN1/1 and 10GN2/1 models. The access can be gained by removing the drawer or control panel from the right side and from the technical compartment for the left side. It is suggested to assemble the kit before installing the oven on the cupboard support.
- On the bottom of the appliance on the right side of 6GN1/1 models.
- The showerhead kit must be connected to the water power supply with the flexible pipe supplied.

Note:

- The accessory can be assembled on all oven units even if they are assembled on the table.

4. ELECTRIC CONNECTION

- **The connection to the supply mains must be carried out according to the standards in force.**
- Before carrying out the electric connection make sure the voltage and frequency on the data plate correspond with that of the power supply.
- The electric connection is to be carried out according to the enclosed electric diagram or as shown in the data plate placed near the connection terminal board.
- The appliance is to be connected to the power supply in a permanent way. The connection must be carried out with a H05 RN-F type cable. A multipolar switch must be placed between the appliance and the mains, with a contact opening distance of 3 mm and an appropriate capacity (for ex. magnetothermic switch).
This switch must be installed in the building's permanent electrical system and near the appliance.
The power supply cable must be installed in a metal or rigid plastic pipe. Should the connection be carried out through an existing wire, the installation pipe must not be placed inside the appliance. Furthermore, be careful there are no burrs on the pipe.
- The appliance is to be connected to an earth outlet. For this purpose, there is a screw marked G near the connection terminal board to which the earth wire is to be connected. The appliance must be included in an equipotential system.
This connection is carried out with a setscrew marked E placed under the appliance. The equipotential wire must have a 10 mm² section.

4.1 INSTALLATION OF THE POWER SUPPLY CABLE

Place a three-pin plug fitted for the load of the appliance to the end of the power supply cable or connect it to a cutoff device.

The manufacturer declines any responsibility if the accident prevention standards are not observed.

5. CONNECTION TO THE WATER SYSTEM (fig. 1)

Connect the water inlet pipe "A" to the distribution network by means of a mechanical filter and cutoff cock. Before connecting the filter, let a certain quantity of water flow in order to drain the pipe from any ferrous slags.

- The water inlet for the humidification must be supplied with drinking water and a pressure value between 150 " 250 kPa (1,5"2,5 bar).

5.1 CONDENSATE DRAINAGE SYSTEM (fig. 1)

The drainage of the heated chamber must flow into a dripping tray "V" (fig. 1) which must be periodically emptied.

6. START UP SYSTEM

Before starting the appliance, connect the main switch of the electric system and open the water cutoff cock by following the instructions for use at par. 3.

7. SAFETY DEVICES

The appliance is equipped with the following safety devices:

7.1 Safety thermostat for heated chamber (fig. 7)

It intervenes by disconnecting the heating with manual reset. Access can be gained by removing the box with control panel so as to reset the thermostat push button "T" placed externally on the heated chamber.

7.2 The appliance is equipped with **one fuse "F"** (fig. 7) (5AF, rapid action with an interruption power level of 35A) protecting the auxiliary circuit, see electrical diagram. It is placed behind the control panel. To replace it, unscrew the locating cap and replace the damaged component with one that has the same rating; this value is indicated on the data plate located near the fuse.

8. CHECKING THE OPERATION

- Turn ON the appliance following the instructions for use.
- Instruct the user on the operation and servicing of the appliance informing him to observe the warnings for a correct use.

9. SERVICING

The components which may require normal servicing can be accessed by opening the control panel and the rear panel.

10. PROBLEMS AND SOLUTIONS

Malfunctions may occur also during the normal operation of the appliance.

- **The heating of the heated chamber does not ignite or is ineffective.**
Causes:
 - Temperature limit switch of the heated chamber has intervened.
 - Resistance is damaged.
 - Relay coil relative the damaged elements is damaged.
- Thermostatic probe is damaged.
- Thermostat is damaged.

- Thermoregulator is damaged.
- Fuse F has intervened, see electrical diagram.
- **The humidification is ineffective.**
Causes:
 - Resistance is damaged.
 - Energy regulator is damaged or must be adjusted , by turning the spindle "S" (fig.7).
 - Lack of water.
 - Water inlet solenoid valve is damaged.
- **The adjusting thermostat of the heated chamber is faulty.**
Causes:
 - The thermoregulator is faulty.
 - The chamber temperature probe is dirty, faulty or has been interrupted.

11. REPLACEMENT OF COMPONENTS

(only to be carried out by an authorized installer)

By removing the left side panel of the appliance, access can be gained to the following components:

- Water solenoid valve with flow regulator.
- Power supply terminal board.

By removing the rear panel of the appliance access can be gained to the ventilator fan of the heated chamber.

The following components are placed inside the control panel:

- Energy regulator.
- Digital thermoregulator.
- Thermostat for chamber temperature setting.
- Fuse
- Relay
- Selector
- Transformer

II. INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance is intended for industrial use only and must be operated by skilled personnel.

1. INSTRUCTIONS FOR THE USER

WARNINGS:

- Carefully read this instruction manual as it provides important instructions regarding the installation, use and maintenance safety.
- Keep this manual for further consultation by other operators.
- The installation of the appliance must be carried out by professionally qualified personnel.
- Only contact the technical service centre authorized by the manufacturer for repairs and ask for original spare parts. Failure to comply with the above instructions may jeopardise the safety of the appliance.

2. NOTES FOR THE USE

Introduction

This appliance is also used as an oven support and must exclusively be used for the purpose for which it has been made; that is to say for heating cooked food or keeping it warm. Any other use is to be considered improper.

The heated chamber permits operating temperatures between

the following values:

- 30 " 80 °C for the heating or leavening phase of food with or without humidifying the chamber and checked by thermostat "E" with 9 use settings shown in the thermoregulator "C" (fig. 3);
- greater than 65°C (value preset on the thermoregulator) for the food preserving phase.
- **Avoid seasoning dishes while they are in the heated chamber especially when using moisture cycles.**

3. START UP SYSTEM (fig. 3)

Introduction

Before starting the appliance, switch on the power at the mains and open the water cutoff cock.

3.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION (fig. 3)

A - Indicator lamp shows that the appliance is live.

B - Selector for humidifying and heating phases.

C - Digital thermoregulator.

D - Indicator lamp shows that the heating is on.

E - Thermostat for adjusting the chamber temperature

3.2 START UP SYSTEM (fig. 3)

Selector "B" has the following settings:



"1", heating (30 " 80°C) of the chamber with thermostat and stabilized humidification.



"2", heating (30 " 80°C) of the chamber with thermostat.



"3", temperature maintenance above 65°C (with loaded chamber).

4 DIFFERENT TYPES OF HEATING

- Check that the water cutoff cock is open.
- The appliance must be live; the green led "A" lights on by rotating knob "B" on a setting different from "0". The ventilator fan is activated.

4.1 "HEATING WITH HUMIDIFYING" CYCLE ON "1" SETTING (fig. 3)

- Rotate knob "B" on "1" setting:
 - The segments of display "C" flash for a few seconds (lamp test) and represent the temperature state inside the heated chamber until reaching the setting value (indicator "D" lights OFF).
- Rotate knob "E" on the temperature value between 30 " 80°C, by choosing one of the 9 reference numbers of the knob.

4.2 "DRY HEATING" CYCLE ON "2" SETTING (fig. 3)

Follow the above instructions leaving selector knob "B" on "2" setting.

4.3 "MAINTENANCE" CYCLE ON "3" SETTING (fig. 3)

Rotate knob "B" on "3" setting to obtain the "maintenance" cycle at a temperature above 65°C (fully loaded).

4.4 EXTINCTION

- Rotate knob "B" on "0" setting.
- Close the water cutoff cock.
- Disconnect the automatic switch placed upstream from the appliance.

5. EXTINCTION IN CASE OF BREAKDOWN

In case of breakdown, disconnect the appliance:

- Switch off the power at the mains placed upstream from the appliance and close the cutoff cock.
- Contact the authorized after sales service centre which has trained personnel.

6. CLEANING AND SERVICING

Before carrying out any service operations, disconnect the power at the mains.

- At the end of the day, clean the heated chamber, the units of the grids support and the intake wall using suitable products and following the manufacturer's instructions.
- Clean the stainless steel surfaces with soapy lukewarm water, rinse thoroughly and dry carefully. Do not use detergents containing abrasive substances.

Completely dry the surfaces of the heated chamber with open door (knob "B" on "2" setting and knob "E" on "9" setting). It is recommended to remove with care any food residue from the surfaces.

Periodically empty the dripping tray "V" (fig. 1) by removing it from the runners placed on the bottom of the appliance.

7 WARNINGS

- Do not wash the appliance with water jets.
- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc.) even if diluted, to clean stainless steel surfaces.
- Do not use corrosive substances (i.e.: muriatic acid) to clean the floor under the appliance.

HALTERUNG FÜR GEHEIZTE, NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE FÜR FCV 10-10 GN 2/1

Modelle:	10 GN1/1	10 GN2/1
Neutraler Unterschrank	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
Geheizter Unterschrank	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023	

AUFSTELLUNGS-UND BEDIENUNGSANWEISUNG (für Deutschland)

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
I. AUFSTELLUNGSANWEISUNGEN	13
1. Typenschild	13
2. Technische Daten	13
3. Installation	13
3.1 Aufstellungsort	13
3.2 Aufstellung	13
3.3 Backofenzubehör	13
3.3.1 Backofenhalterungen	13
3.3.2 Halterungen für Rostschienen	14
3.3.3 Wandbrause	14
3.3.4 Versenkbrause	14
4. Elektroanschluß	14
4.1 Netzkabel	14
5. Wasseranschluss	14
5.1 Kondenswasserabfluss	14
6. Inbetriebnahme	14
7. Sicherheitsvorrichtungen	14
8. Funktionskontrolle	14
9. Wartung	14
10. Störungen und deren Behebung	15
11. Anleitung für den Austausch einzelner Bauteile	15
 II. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	 15
1. Anweisungen für den Benutzer	15
2. Bedienungshinweise	15
3. Inbetriebsetzung	15
3.1 Beschreibung der Bedienungsblende	15
3.2 Inbetriebsetzung	15
4. Heizungsarten	16
4.1 Zyklus "Heizung mit Feuchtigkeit" position "1"	16
4.2 Zyklus "Trockene Heizung" position "2"	16
4.3 Zyklus "Warmhaltung" position "3"	16
4.4 Außerbetriebsetzung	16
5. Außerbetriebsetzung bei Betriebsstörungen	16
6. Reinigung und Pflege	16
7. Hinweise	16

I. AUFSTELLUNGSANWEISUNGEN

1. TYPENSCHILD

Das Typenschild (siehe Abb. 2) befindet sich außen auf der linken Geräteseite.

2. TECHNISCHE DATEN

Modelle:		10 GN1/1	10 GN2/1
Neutraler Unterschrank		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
Geheizter Unterschrank		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
Außenmaße:			
- Breite:	mm	890	890
- Tiefe:	mm	807	1044
- Höhe:	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Versorgungsspannung:	V	220...230 ~	220...230~
Frequenz:	Hz	50	50
Leistungsaufnahme:	kW	2,55	2,55
Versorgungskabelquerschnitt:	mm²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Modell mit rader.

Informationen über die Geräuschentwicklung: Bei den Betriebskomponenten der in Rede stehenden Geräte wird der Lärmpegel von 70 dB (A) nicht überschritten

3. INSTALLATION

Achtung! Die geheizten Schrankelemente sind in Kombination mit der spezifischen Backofen-Modellreihe zu installieren. Bei Nichtbeachtung dieser Bestimmung lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.

3.1 AUFSTELLUNGsort

Der benötigte Platzbedarf für die bei den Ausführungen 6-10 GN 1/1 und 10 GN 2/1 eingesetzten einfachen Backofen- bzw. Schrankstrukturen (geheizt bzw. neutral) ist jener des Umfanges der Gerätebasis. Aus diesem Grund ist folgendes zu berücksichtigen:

- **Das Gerät nur in gut belüfteten Räumen aufstellen.**
- Das Gerät entsprechend den gültigen einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und Rechtsverordnungen (siehe DVGW- Arbeitsblatt G 634) installieren.

3.2 AUFSTELLUNG (Abb. 1, 1A)

- Die Rückwand und die Bedienungsblende (wo vorgesehen) entfernen.
- Den Backofen auf die Unterschrankhalterung stellen, wobei zuvor die vier Füße abzunehmen sind.
- Bevor der Backofen, Mod. 10GN2/1 auf dem neutralen bzw. geheizten Zusatzschrank gestellt wird, muß die untere Schraube in der Mitte auf der rechten und linken Seitenwand entfernt werden.
- Bevor der Backofen auf den neutralen Schrank gestellt wird, ist der Schubkasten auf dem Geräteboden zu montieren.

Arbeitsschritte: in die 4 Öffnungen (seitlich rechts) auf dem Backofenboden die 4 Laschen "L" (Abb. 8) für die Schubkastenhalterung einfügen. Anschließend diese mit einer selbstschneidenden Schraube Ø 4,3 Position "1" in der Öse "H" befestigen (Abb. 8).

Die kleine Wand "p" montieren (sofern die Installation der versenkbaren Brause nicht vorgesehen ist) -wobei die Zapfen in den entsprechenden Sitz auf dem Backofenboden einzuführen sind- und mit der selbstschneidenden Schraube in Position "2" befestigen.

- Den Backofen am Unterschrank befestigen und in den Ecken

von der Rückseite, vom technischen Raum unter der Tür und von der Öffnung in der Schaltblende oder im Schubkasten aus die Schrauben M5x14 festschrauben (Abb. 4).

Die abgenommenen Bestandteile wieder montieren.

- Die linke Seitenwand des Gerätes muß von anderen Oberflächen mindestens 50 cm entfernt stehen, um die Wartungsarbeiten durchführen zu können, während bei der Rückwand und der rechten Seitenwand zu den anderen Oberflächen ein Mindestabstand von 5 cm einzuhalten ist.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

HINWEISE

Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlußmaße können den technischen Daten und Abbildungen auf den ersten Seiten dieser Anweisung entnommen werden.

- Das Gerät an seinen Standort stellen und eventuell die Höhe der Arbeitsfläche durch Ein- bzw. Ausschrauben der höhenverstellbaren Füße regulieren.
- Den Schutzfilm von den Außenwänden vorsichtig entfernen, damit kein Klebstoff haften bleibt.

Eventuelle Klebstoffrückstände sind mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.

- Abgesehen von der Installation selbst darf jede Wartungsarbeit nur vom Gasversorgungsunternehmen oder von einem konzessionierten Installateur durchgeführt werden.

3.3 BACKOFENZUBEHÖR

3.3.1 Backofenhalterungen (Abb. 1B - 1C) (Zubehör)

Mod. 6GN1/1 (Elektro- und Gasbackofen) 922101 922100*

Mod. 10GN1/1 (Elektro- und Gasbackofen) 922102 922114°

Mod. 10GN2/1 (Elektro- und Gasbackofen) 922103

(*) Nur für gasbeheizte Modelle mit Boiler.

(°) Modell mit rader.

Die Backofenhalterung wird bereits in zusammengebautem Zustand geliefert, damit diese mit dem Gerät verbunden werden kann.

Aus diesem Grund sind vom Backofen die vier Füße abzumontieren und an deren Stelle die Halterung zu befestigen. Backofen und Halterung an den vorgesehenen Standort stellen und eventuell die Höhe der Arbeitsfläche durch Ein- bzw. Ausschrauben der höhenverstellbaren Füße regulieren.

3.3.2 Halterungen für Rostschienen (Abb. 4) (Zubehör)

Mod. 6GN1/1 (Elektro- und Gasbackofen)	922105
Mod. 10GN1/1 (Elektro- und Gasbackofen)	922106
Mod. 10GN2/1 (Elektro- und Gasbackofen)	922107

Die Rosthalterungen "N" in der gewünschten Höhe montieren, wobei zuerst oben und anschließend unten die Befestigungsbolzen "F" in die Bohrungen auf dem Boden der Struktur einzuführen sind.

3.3.3 Wandbrause (Abb. 5) (Zubehör Cod. 922171)

Wird bei allen Backofenmodellen eingesetzt.

Dieses Zubehör kann gemäß Abb. 5 installiert werden.

- Auf der linken Backofenwand 3 Löcher $\varnothing$ 3 bohren, wobei als Schablone die Halterung "S" zu verwenden ist (die anschließend mit 3 selbstschneidenden Schrauben 3,5x13 befestigt wird). Bohrungsabstände beachten.
- Auf dem Trägerelement 2 Durchgangslöcher $\varnothing$ 6 zur Befestigung der Armaturhalterung bohren, wobei auf die Bohrungsabstände zu achten ist.

3.3.4 Versenkbrause (Abb. 6) (Zubehör Cod. 922170)

Wird bei allen Backofenmodellen eingesetzt.

Dieses Zubehör wird auf dem Backofenboden installiert. Die selbstschneidenden Schrauben "Af" (4,2x13) werden in den bereits gebohrten Löchern von 3,5 mm festgeschraubt (Abb. 6).

Die Positionierung erfolgt auf folgende Weise:

- im technischen Raum, der durch Abnehmen der Wand "T" (Abb. 1-1A) zugänglich wird, falls dieser bei den Modellen 10GN1 und 10GN2/1 in einer Schrankstruktur eingefügt ist. Die Zugänglichkeit erfolgt durch Abnahme des Schubkastens bzw. der Schaltblende von der rechten Seite und vom technischen Raum aus auf der linken Seite. Es empfiehlt sich, den Bausatz vor Installation des Backofens auf der Schrankstruktur zu montieren.
- auf der rechten Seite des Gerätebodens bei den Modellen 6GN1/1.
Der Brausebausatz ist mit dem mitgelieferten Flexschlauch an das Wassernetz anzuschließen.

Anmerkung:

- Die Montage des Zubehörs ist bei allen Backöfeneinheiten möglich, auch wenn diese auf einem Tisch montiert werden.

4. ELEKTROANSCHLUSS

- Der Netzanschluß muß der Vorschrift VDE 100 entsprechen.
 - Vor der Durchführung des Elektroanschlusses ist sicherzustellen, daß die Spannung und Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.
 - Der Anschluß an das elektrische Netz muß entsprechend dem beiliegenden Schaltplan bzw. gemäß den Angaben auf dem Schild neben dem Anschlußklemmenbrett erfolgen.
 - Das Gerät muß ortsfest an das Netz angeschlossen werden. Der Anschluß muß mit einem Kabel des Typs H05 RN-F erfolgen. Zur Trennung vom Netz ist eine vollpolige Trennvorrichtung, die mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung an jedem Pol ausgerüstet ist, einzubauen (z.B. magnetothermischer Schalter). Dieser Schalter ist in die ortsfeste elektrische Gebäudeanlage, in unmittelbarer Nähe des Gerätes zu installieren.
 - Das Anschlußkabel muß in einem Metall- oder Hartplastikrohr verlegt werden. Sollte der Anschluß über eine schon vorhandene Leitung erfolgen, darf das Anschlußrohr nicht ins Innere des Gerätes geführt werden. Außerdem muß darauf geachtet werden, daß das Rohr keine scharfkantigen Stellen aufweist.
 - Das Gerät muß unbedingt geerdet und an den Schutzleiter der Netzinstallation angeschlossen werden. Zu diesem Zweck befindet sich am Anschlußklemmenbrett eine durch das Symbol G gekennzeichnete Erdungsklemme.
- Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen.

Dieser Anschluß ist mit der entsprechenden, durch E gekennzeichneten Klemmschraube durchzuführen, die sich außen neben dem linken Fuß auf der Rückseite befindet. Der Potentialausgleichsleiter muß einen Mindestquerschnitt von 10 mm² aufweisen.

4.1 NETZKABEL

Einen dreipoligen, der Gerätebelastung angemessenen Stecker am Ende des Versorgungskabels vorsehen oder direkt an eine elektrische Sperrvorrichtung anschließen.

Der Hersteller lehnt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsvorschriften jede Verantwortung ab.

5. WASSERANSCHLUSS (Abb. 1)

Das Wasserzuflußrohr "A" an das spezifische Verteilernetz durch einen mechanischen Filter und einen Sperrhahn schließen. Bevor der Filter angeschlossen wird, sollte man reichlich Wasser durch die Leitungen fließen lassen, um diese von eventuellen eisenhaltigen Verschmutzungen zu säubern.

- Der Wasseranschluß für die Feuchtigkeitserzeugung muß mit Trinkwasser mit einem Druckwert zwischen 150 " 250 kPa (1,5 " 2,5 bar) versorgt werden.

5.1 KONDENSWASSERABFLUß

Das Kondenswasser im Heizraum wird in eine Auffangschale "V" (Abb. 1) geleitet, die regelmäßig zu entleeren ist.

6. INBETRIEBNAHME

Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist der Hauptschalter außerhalb des Gerätes einzuschalten und der Wasser-Sperrhahn aufzudrehen, wobei die unter Abschnitt 3 angeführten Hinweise zu beachten sind.

7. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

7.1 Sicherheitsthermostat Heizraum (Abb. 7) mit manueller Wiedereinstellung. Er spricht an, indem er die Heizung unterbricht. Dieser ist durch Herausziehen des Gehäuses, komplett mit Bedienungsblende zugänglich, damit der Thermostat-Druckknopf "T" auf der äußeren Heizraumdecke wieder eingeschaltet werden kann.

7.2 Das Gerät ist mit **einer Sicherung "F"** (Abb. 7) (5 AF, mit Schnelleingriff und Unterbrechungsvermögen von 35A) zum Schutz des Hilfsstromkreises ausgerüstet; siehe elektrischen Schaltplan. Diese befindet sich hinter der Schaltblende. Zum Austausch muß der Deckel herausgedreht werden und das beschädigte Teil durch ein anderes, leistungsgleiches ersetzt werden; dieser Wert ist auf dem Schild auf der Sicherung angegeben.

8. FUNKTIONSKONTROLLE

- Gerät gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb setzen.
- der Benutzer ist anhand der Anleitungen mit der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut zu machen.

9. WARTUNG

Alle Bauteile, die einer regelmäßigen Wartung bedürfen, sind nach Öffnen der Bedienungsblende und der Rückwand zugänglich.

10. STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

Auch bei einem ordnungsgemäßen Gebrauch können Störungen auftreten.

- Die Heizung im Heizraum wird nicht aktiviert bzw. ist unwirksam.

Mögliche Ursachen:

- Temperaturbegrenzer des Heizraums hat angesprochen
- Heizelement beschädigt
- Spule der Heizelemente-Relais beschädigt
- Thermostatfühler beschädigt
- Thermostat beschädigt
- Thermoregler beschädigt
- Sicherung F hat angesprochen, siehe Schaltplan.

- Der Befeuchter ist unwirksam

Mögliche Ursachen:

- Heizelement beschädigt
- der Energieregler ist beschädigt bzw. muß reguliert werden durch drehung der entspr. Drehestift "S" (Abb.7).
- Wassermangel in der Leitung
- Elektroventil Wasserzulauf beschädigt.

- Unkorrekte Thermostateinstellung im Heizraum

Mögliche Ursachen:

- Thermoregler defekt
- Temperaturfühler im Heizraum verschmutzt, defekt oder unterbochen.

11. ANLEITUNG FÜR DEN AUSTAUSCH EINZELNER BAUTEILE

(nur von einem Fachmann durchzuführen)

Durch Entfernen der linken Seitenwand sind folgende Teile zugänglich:

- Elektroventil des Wassers mit Durchflußregler
- Versorgungsklemmenbrett.

Durch Entfernen der Rückwand ist der Motorventilator des Heizraumes zugänglich.

Im Inneren des Bedienungsgehäuses befinden sich folgende Bauteile:

- Energieregler
- digitaler Thermoregler
- Thermostat zur Einstellung der Heizraumtemperatur
- Sicherung
- Relais
- Wählschalter
- Transformator

II. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachkräften bedient werden.

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

HINWEISE:

- Lesen Sie sorgfältig die in diesem Heft aufgeführten Hinweise zu Betriebssicherheit, Gebrauch und Wartung.
- Bewahren Sie dieses Heft sorgfältig für andere Bedienungspersonen auf.
- Die Installation des Gerätes muß von qualifizierten Fachleuten gemäß den Herstellerangaben ausgeführt werden.
- Eventuelle Reparaturen dürfen nur durch einen vom Hersteller bevollmächtigten Kundendienst durchgeführt werden. Verlangen Sie Original-Ersatzteile. Die Betriebssicherheit des Gerätes kann bei Nichtbeachtung oben genannter Hinweise beeinträchtigt werden.

2. BEDIENUNGSHINWEISE

Voraussetzung

Dieses Gerät, das auch als Backofenhalterung eingesetzt wird, darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck verwendet werden, d.h. zum Warmhalten und Aufwärmen bereits gegarter Speisen.

Jeder andere Gebrauch ist als nicht geeignet anzusehen.

Betriebstemperaturen im Heizraum:

- 30 °C bis 80 °C zum Aufwärmen oder Gären von Speisen, mit oder ohne Feuchtigkeit, Temperaturregelung durch den Thermostat "E", 9 Betriebsstellungen mit Sichtanzeige auf dem Thermoregler "C" (Abb. 3);
- und mehr als 65 °C (auf dem Thermoregler voreingestellter Wert) zum Warmhalten der Speisen.
- **Das Salzen der Speisen im Heizraum ist speziell bei Feuchtzyklen zu vermeiden.**

3. INBETRIEBSETZUNG (Abb. 3)

Vorwort

Vor Inbetriebsetzung des Gerätes ist der Hauptschalter der Elektroanlage einzuschalten und der Wasserabsperrhahn zu öffnen.

3.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSBLENDE (Abb. 3)

A - Leuchtanzeige Gerät steht unter Spannung

B - Wählschalter Heizungs- und Befeuchtungsart

C - Digitaler Thermoregler

D - Leuchtanzeige Heizung eingeschaltet

E - Thermostat Temperatureinstellung im Heizraum

3.2 INBETRIEBSETZUNG (Abb. 3)

Der Wählschalter "B" hat folgende Betriebsstellungen:



"1" thermostatisch geregelte Heizung (30 °C bis 80 °C) des Heizraumes mit konstanter Feuchtigkeit



"2" thermostatisch geregelte Heizung (30 °C bis 80 °C) des Heizraumes



"3" Beibehaltung der Temperatur von mehr als 65 °C (bei beschicktem Heizraum)

4. HEIZUNGSARTEN

Vergewissern Sie sich, daß der Wasserabsperrhahn aufgedreht ist.

Gerät unter Spannung setzen. Durch Drehen des Bedienungsknebels auf eine von "0" verschiedene Position leuchtet das grüne Led "A" auf.

Der Motorventilator schaltet sich ein.

4.1 ZYKLUS "HEIZUNG MIT FEUCHTIGKEIT" POSITION "1" (Abb. 3)

- Den Bedienungsknebel "B" auf die Position "1" drehen:
- alle Segmente der Sichtanzeige "C" blinken für die Dauer von einigen Sekunden (lamp test), der Temperaturverlauf im Heizraum wird bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur angezeigt (der Anzeiger "D" erlischt).
- Den Bedienungsknebel "E" auf einen Temperaturwert zwischen 30 " 80°C drehen, wobei eine der 9 Bezugsnummern auf dem Bedienungsknebel zu wählen ist.

4.2 ZYKLUS "TROCKENE HEIZUNG" POSITION "2" (Abb. 3)

Oben genannte Hinweise befolgen und Wahlschalter "B" auf Position "2" eingestellt lassen/

4.3 ZYKLUS "WARMHALTUNG" POSITION "3" (Abb. 3)

Zur Zykluseinstellung "Warmhaltung" mit einer Temperatur von mehr als 65°C (voll beschickt), ist der Bedienungsknebel "B" auf die Position "3" zu drehen.

4.4 AUßERBETRIEBSETZUNG

- Den Bedienungsknebel "B" auf die Position "0" drehen.
- Den Wasserabsperrhahn schließen.
- Den automatischen Schalter außerhalb des Gerätes ausschalten.

5. AUSSERBETRIEBSETZUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

In diesem Fall ist das Gerät auszuschalten.

- Den automatischen Schalter außerhalb des Gerätes für die Stromversorgung ausschalten und den Wasserhahn zudrehen.
- Wenden Sie sich an das durch den Hersteller autorisierte Fachpersonal.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Vor Beginn jeglicher Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten die Stromzufuhr unterbrechen.

- Täglich am Ende des Arbeitstages den Heizraum, die Struktur der Blechhalterungen und die Saugwand mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, wobei die Herstelleranweisungen zu beachten sind.

- Die Flächen aus rostfreiem Stahl mit lauwarmen Seifenwasser reinigen, danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden.

Den Heizraum bei offener Gerätetür erhitzen (Bedienungsknebel "B" auf Position "2" und Bedienungsknebel "E" auf Position "9" drehen), bis alle Oberflächen des Heizraumes trocken sind. Eventuelle Speisereste vorsichtig entfernen.

Die Auffangschale für das Kondenswasser "V" regelmäßig entleeren (Abb. 1), wobei diese aus den Führungen am Geräteboden herauszuziehen ist.

7. HINWEISE

- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Zur Reinigung der Flächen aus Stahl keine chlorhaltigen Produkte (Chlorbleiche, Salzsäure usw.), auch wenn diese verdünnt sind, verwenden.
- Keine korrosionsfördernden Substanzen (z.B. Salzsäure) zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät verwenden.

SUPPORTS DE BASE AVEC ARMOIRES CHAUFFANTES/NEUTRES POUR FCV 10-10 GN2/1

Modèles	10 GN1/1	10 GN2/1
support avec armoire neutre	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
support avec armoire chauffante	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023°	

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI (pour la France)

SOMMAIRE

	Page
I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	18
1. Plaquette signalétique	18
2. Données techniques	18
3. Installation	18
3.1 Lieu d'installation	18
3.2 Positionnement	18
3.3 Accessoires pour four	18
3.3.1 Supports pour fours	18
3.3.2 Glissières pour grilles	18
3.3.3 Douche à fixer sur la paroi	19
3.3.4 Douche escamotable	19
4. Raccordement électrique	19
4.1 Câble d'alimentation	19
5. Raccordement à l'arrivée d'eau	19
5.1 Evacuation de l'eau de condensation	19
6. Mise en marche	19
7. Dispositifs de sécurité	19
8. Contrôle du fonctionnement	19
9. Entretien	19
10. Problèmes et solutions	19
11. Instructions pour le montage des pièces de rechange	20
II. MODE D'EMPLOI	20
1. Instructions pour l'utilisateur	20
2. Conseils pour l'utilisation	20
3. Mise en marche	20
3.1 Description bandeau de commande	20
3.2 Mise en marche	20
4. Types de chauffage	20
4.1 Cycle "chauffage avec humidification"	20
4.2 Cycle "chauffage sec"	20
4.3 Cycle "chauffage pour garder au chaud"	21
4.4 Extinction	21
5. Extinction en cas de panne	21
6. Nettoyage et entretien	21
7. Avertissements	21

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

La plaquette signalétique (voir fig.2) est positionnée à l'extérieur, sur le côté gauche de l'appareil.

2. DONNÉES TECHNIQUES

Modèles		10 GN1/1	10 GN2/1
support avec armoire neutre		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
support avec armoire chauffante		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
Dimensions extérieures:			
- largeur	mm	890	890
- profondeur	mm	807	1044
- hauteur	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Tension d'alimentation	V	220...230 ~	220...230~
Fréquence	Hz	50	50
Puissance électrique absorbée	kW	2,55	2,55
Section câble d'alimentation	mm²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Modél avec roues.

Informations sur le volume sonore: En utilisation, l'appareil en objet a un niveau sonore non supérieur à 70 dB (A).

3. INSTALLATION

Attention! Les éléments avec armoire chauffante doivent être installés avec la gamme de fours spécifique.

Le fabricant décline toute responsabilité si cette prescription n'est pas respectée.

3.1 LIEU D'INSTALLATION

Les supports pour four, simples ou équipés d'armoires (chauffantes ou neutres), utilisés pour les versions 6-10 GN1/1 et 10 GN2/1, occupent le périmètre de base de l'appareil. Il faudra donc:

- **Installer l'appareil uniquement dans des locaux bien aérés.**
- Les installations doivent être conformes au Document Technique Unifié 61.1 (D.T.U 61.1) édifié par le centre scientifique et technique du bâtiment (C.S.T.B.).
- Les installations et raccordements électriques doivent être conformes aux normes NFC 15100-15201 ou aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

3.2 POSITIONNEMENT (fig. 1, 1A)

- Démonter le panneau arrière ainsi que le bandeau de commande (s'ils existent).
- Positionner le four sur le support de base après avoir enlevé les quatre pieds de service.
- Avant de procéder au positionnement du four modèle 10GN2/1 sur l'armoire neutre ou chauffante, enlever la vis centrale inférieure des côtés droit et gauche du four.
 - Avant de positionner le four sur l'armoire neutre, monter le tiroir dans le fond de l'appareil en procédant comme suit:
 - Introduire dans les 4 ouvertures (côté droit) du fond du four les 4 languettes "L" (fig. 8) pour le support du tiroir. Ensuite le fixer à l'aide d'une vis autotaraudeuse Ø 4,3 position "1", dans la fente "H" (fig. 8).
 - Monter le panneau "P" (si l'installation de la douche escamotable n'est pas prévue) en insérant les tourillons dans les logements du fond du four et le fixer à l'aide de la vis autotaraudeuse dans la position "2".
- Fixer le four sur la base en vissant les vis M5x14 dans les coins, accessibles par l'arrière, par le compartiment technique et par l'ouverture du panneau de commande ou tiroir (fig.4).

- Remonter les pièces.
- La paroi gauche de l'appareil doit se trouver à **50 cm** minimum des autres parois pour pouvoir effectuer les opérations d'entretien, tandis que les parois arrière et droite doivent se trouver à **5 cm** minimum des autres parois.
- L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.

AVERTISSEMENTS

En ce qui concerne les dimensions d'encombrement et de raccordement, voir les données techniques et les figures se trouvant au début de cette notice.

- Positionner l'appareil et si nécessaire, régler la hauteur du plan de travail en vissant ou dévissant les pieds réglables.
- Enlever le film de protection des parois externes de l'appareil en le détachant lentement de façon à ne laisser aucune trace de colle. S'il en reste, les enlever en utilisant un solvant approprié.
- L'installation et toute opération d'entretien ne doivent être effectuées que par la société distributrice ou par un installateur agréé.

3.3 ACCESSOIRES POUR FOUR

3.3.1 Supports pour fours (fig. 1B-1C) (accessoire)

Mod. 6GN1/1 (électrique et gaz) 922101 922100*
Mod. 10GN1/1 (électrique et gaz) 922102 922114°
Mod. 10GN2/1 (électrique et gaz) 922103

(*) uniquement pour les modèles à gaz avec boiler
(°) Modél avec roues.

Le support pour four est déjà monté, il suffira de l'assembler à l'appareil.

Pour ce faire, démonter les quatre pieds du four et à leur place, fixer le support.

Positionner l'unité à l'endroit prévu et si nécessaire, régler la hauteur du plan de chargement du four en vissant ou dévissant les pieds réglables.

3.3.2 Glissières pour grilles (fig. 4) (accessoire)

Mod. 6GN1/1 (électrique et gaz) 922105
Mod. 10GN1/1 (électrique et gaz) 922106
Mod. 10GN2/1 (électrique et gaz) 922107

Monter les glissières pour grilles "N" dans la position désirée. Engager, en commençant par le haut, les goujons "F" dans les trous prévus sur le fond de la structure.

3.3.3 Douche à fixer sur la paroi (fig. 5) (accessoire code: 922171)

Accessoire utilisé sur tous les modèles de four.

Cet accessoire peut être installé comme sur la fig. 5.

- Réaliser 3 trous Ø 3 sur le panneau latéral gauche du four en utilisant comme repère le support lance "S" (qui devra être fixé à l'aide de 3 vis autotaraudeuses 3,5x13) et en respectant les cotes des entraxes.
- Réaliser 2 trous de passage Ø 6 sur le montant pour fixer le support du robinet, en respectant les cotes des entraxes.

3.3.4 Douche escamotable (fig. 6) (accessoire code: 922170)

Accessoire utilisé sur tous les modèles de four.

Cet accessoire doit être installé sur le fond du four au niveau des trous de 3,5mm prévus pour le fixer à l'aide des vis autotaraudeuses "Af"(4.2x13)(fig.6).

Il doit être positionné:

- dans le compartiment technique accessible après avoir démonté le petit panneau "T" (fig.1- 1A), quand il est installé dans une structure avec armoire pour les modèles 10GN1/1 et 10GN2/1. On y accède en enlevant le tiroir ou le bandeau de commande du côté droit et par le compartiment technique pour le côté gauche. Nous conseillons de monter le kit avant d'installer le four sur le support avec armoire.
- sur le fond de l'appareil du côté droit pour les modèles 6GN1/1.
- Le kit de douche doit être raccordé à l'arrivée d'eau à l'aide du tuyau flexible fourni.

Remarque:

-Toutes les unités four peuvent être équipées de cet accessoire même si elles sont installées sur une table.

4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

• Le raccordement de l'appareil au réseau d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, s'assurer que la tension et le courant de l'installation correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique.
- Effectuer le raccordement électrique en se référant au schéma électrique joint ou bien en respectant les indications de la plaquette placée près de la plaque à bornes de raccordement.
- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique de façon permanente. Le câble doit être de type H05 RN-F. Installer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre ses contacts d'au moins 3 mm et une puissance adéquate (par exemple, un interrupteur magnétothermique). Cet interrupteur doit faire partie de l'installation électrique permanente du bâtiment et être installé à proximité de l'appareil.

Le câble d'alimentation doit être protégé par un tube métallique ou en plastique. Si le raccordement est effectué à l'aide d'un conducteur déjà existant, ne pas introduire le tube d'installation dans l'appareil. S'assurer que le tube ne présente pas de partie tranchante.

- L'appareil doit être raccordé à une prise de terre. Le conducteur de terre doit être raccordé à la vis marquée du symbole G placée sur la plaque à bornes de raccordement. L'appareil devra également être inclus dans un système équipotentiel.

Ce raccordement doit être effectué à l'aide de la vis d'arrêt marquée E, qui se trouve à l'extérieur près du pied arrière gauche.

Le fil équipotentiel doit avoir une section d'au moins 10 mm².

4.1 CABLE D'ALIMENTATION

Préparer une fiche tripolaire adaptée à la puissance de l'appareil à l'extrémité du câble d'alimentation électrique ou bien raccorder celui-ci directement à un dispositif d'interruption électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité si les normes pour la prévention des accidents ne sont pas respectées.

5. RACCORDEMENT A L'ARRIVEE D'EAU (fig.1)

Raccorder l'arrivée d'eau "A" à la conduite à l'aide d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt. Avant de raccorder le filtre, laisser couler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite et éliminer les déchets ferreux.

- L'arrivée d'eau pour l'humidification doit être alimentée en eau potable dont la **pression** est comprise entre 150 " 250 kPa (1,5 " 2,5 bar);

5.1 EVACUATION DE L'EAU DE CONDENSATION (fig. 1)

L'évacuation du compartiment chauffant arrive dans le récipient "V" (fig.1), qu'il faudra vider régulièrement.

6. MISE EN MARCHÉ

Avant de mettre l'appareil en marche, enclencher l'interrupteur général de l'installation électrique et ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau. Suivre les instructions du paragraphe 3.

7. DISPOSITIFS DE SECURITE

L'appareil est équipé des dispositifs de sécurité suivants:

7.1 Thermostat de sécurité compartiment chauffant (fig. 7), à réarmement manuel, qui intervient en interrompant le chauffage. Pour y accéder, enlever la boîte complète du bandeau de commande pour pouvoir réarmer le bouton "T" du thermostat positionné à l'extérieur au sommet du compartiment chauffant.

7.2 L'appareil est équipé d'un **fusible** "F"(fig.7) (de **5 A F**, à intervention rapide et pouvoir d'interruption de 35A) pour protéger le circuit auxiliaire, voir schéma électrique. Il est positionné derrière le bandeau de commande. Pour le remplacer, dévisser le couvercle et remplacer la pièce endommagée par une autre ayant la même puissance; cette valeur est indiquée sur la plaquette située près du fusible.

8. CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettre l'appareil en marche en suivant le mode d'emploi.
- Fournir à l'utilisateur tous les renseignements sur le fonctionnement et la mise en marche de l'appareil en consultant le mode d'emploi.

9. ENTRETIEN

Les parties de l'appareil qui ont besoin d'entretien courant sont accessibles en ouvrant le bandeau de commande ainsi que le panneau arrière.

10. PROBLEMES ET SOLUTIONS

Des problèmes de fonctionnement peuvent se poser même en cas d'utilisation normale de l'appareil.

- Le chauffage du compartiment chauffant ne se met pas en marche ou n'est pas efficace.

Causes possibles:

- Le limiteur de température du compartiment chauffant est intervenu
- La résistance est endommagée
- La bobine des relais relatifs aux éléments est endommagée
- La sonde thermostatique est endommagée
- Le thermostat est endommagé
- Le thermorégulateur est endommagé

- Le fusible F est intervenu, voir schéma électrique.
- **L'humidification n'est pas efficace**
Causes possibles:
 - La résistance est endommagée
 - Le régulateur d'énergie est endommagé ou doit être réglé avec la rotation de la poignée "S" (fig.7).
 - Manque d'eau
 - La soupape électromagnétique d'arrivée eau est endommagée
- **Le réglage par thermostat du compartiment chauffant n'est pas juste**
Causes possibles:
 - Les thermorégulateur est défectueux.
 - La sonde de température de l'enceinte est sale, défectueuse ou déconnectée.

11. INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE DES PIÈCES DE RECHANGE

(Opérations à faire réaliser par un installateur agréé)

En enlevant le panneau latéral gauche de l'appareil, on accède aux parties suivantes:

- Soupape électromagnétique eau avec régulateur de flux
- Plaque à bornes d'alimentation

En enlevant le panneau arrière de l'appareil, on accède au moto-ventilateur du compartiment chauffant

Les pièces suivantes se trouvent à l'intérieur de la boîte de commande:

- Régulateur d'énergie
- Thermorégulateur digital
- Thermostat programmation température compartiment
- Fusible
- Relais
- Sélecteur
- Transformateur

II. MODE D'EMPLOI

L'appareil est destiné à une utilisation industrielle spécifique et il doit être utilisé par des personnes qui ont reçu une formation appropriée.

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement cette notice car elle contient des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- Conserver cette notice car elle pourra être utile aux opérateurs.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée par des personnes qualifiées.
- En cas de réparation, s'adresser à un Service après-vente agréé par le fabricant et toujours exiger des pièces de rechange d'origine.
Le non-respect de ce qui est cité ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

2. CONSEILS POUR L'UTILISATION

Préambule

Cet appareil qui est également utilisé comme support pour four, ne doit être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire pour garder au chaud ou réchauffer des aliments déjà cuits.

Toute autre utilisation sera considérée comme impropre. Le compartiment chauffant peut atteindre les températures suivantes :

- 30° 80 °C pour réchauffer ou faire lever des aliments avec ou sans humidification du compartiment. La température sera contrôlée à l'aide du thermostat "E" à 9 positions et sera affichée sur le thermorégulateur "C" (fig.3).
- plus de 65°C (valeur déjà programmée sur le thermorégulateur) pour garder les aliments au chaud.
- **Eviter de saler les aliments dans le compartiment chauffant surtout pendant les cycles humides.**

3. MISE EN MARCHÉ (fig. 3)

Introduction

Avant de mettre l'appareil en marche, enclencher l'interrupteur général de l'installation électrique et ouvrir le robinet d'arrêt de l'eau.

3.1 DESCRIPTION BANDEAU DE COMMANDE (fig.3)

- A - Voyant lumineux machine sous tension
- B - Sélecteur types de chauffage et humidification
- C - Thermorégulateur digital
- D - Voyant lumineux chauffage enclenché
- E - Thermostat réglage température compartiment

3.2 MISE EN MARCHÉ (fig.3)

Le sélecteur "B" peut être utilisé sur les positions suivantes:



"1", chauffage réglé par thermostat (30° 80 °C) du compartiment, avec humidification stabilisée



"2", chauffage réglé par thermostat (30 ° 80°C) du compartiment



"3", chauffage pour garder les aliments à une température supérieure à 65°C (le compartiment étant chargé)

4. TYPES DE CHAUFFAGE

S'assurer que le robinet d'arrêt eau soit ouvert. Mettre la machine sous tension, le voyant vert "A" s'allume, en tournant le bouton "B" sur une position différente de "0". Le motoventilateur se mettra en marche.

4.1 CYCLE "CHAUFFAGE AVEC HUMIDIFICATION" POSITION "1" (fig.3)

- Tourner le bouton "B" sur la position "1".
- Tous les segments de l'afficheur "C" clignoteront pendant quelques secondes (lamp test). La température du compartiment chauffant sera affichée jusqu'à ce que la valeur programmée soit atteinte (extinction du voyant "D").
- Tourner le bouton "E" sur une température comprise entre 30° 80 °C, en choisissant un des 9 repères numériques du bouton.

4.2 CYCLE "CHAUFFAGE SEC" POSITION "2" (fig.3)

Suivre les indications mentionnées ci-dessus en laissant le bouton du sélecteur "B" sur la position "2".

4.3 CYCLE " CHAUFFAGE POUR GARDER AU CHAUD" POSITION "3" (fig.3)

Pour obtenir le cycle "chauffage pour garder les aliments à une température supérieure à 65°C" (totalement chargé) , tourner le bouton "B" sur la position "3" .

4.4 EXTINCTION

- Tourner le bouton "B" sur la position "0".
- Fermer le robinet d'arrêt eau.
- Débrancher l'interrupteur automatique situé en amont de l'appareil.

5. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher l'appareil.

- Débrancher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique situé en amont de l'appareil et fermer le robinet d'arrêt eau.
- S'adresser à un Service après-vente agréé par le fabricant avec personnes qualifiées.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer les opérations d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.

- Nettoyer tous les jours, en fin de journée, le compartiment chauffant, les supports pour plats et la paroi d'aspiration en utilisant des produits appropriés conformément à leur mode d'emploi.
- Nettoyer les parties en inox à l'eau tiède savonneuse, rincer et essuyer soigneusement. Il faut absolument éviter d'utiliser des détergents qui contiennent des substances abrasives.

Faire chauffer les surfaces du compartiment chauffant jusqu'à ce qu'elles soient sèches en laissant la porte ouverte (position "2" du bouton "B" et position 9 du bouton "E"). **Enlever les résidus alimentaires de la surface avec le plus grand soin.** Vider régulièrement le récipient eau de condensation "V" (fig.1) en le faisant sortir des glissières du fond de l'appareil.

7. AVERTISSEMENTS

- Ne jamais laver l'appareil en le passant sous un jet d'eau.
- Pour nettoyer l'acier, ne jamais utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.) même s'ils sont dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SUPPORTI BASE-ARMADIATI RISCALDATI/NEUTRI per FCV 10/10 GN 2/1

Modelli :	10 GN1/1	10 GN2/1
armadiati neutri	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
armadiati caldi	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023	

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO (per l'Italia)

INDICE

	Pagina
I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	23
1. Targhetta dati	23
2. Dati tecnici	23
3. Installazione	23
3.1 Luogo d'installazione	23
3.2 Posizionamento	23
3.3 Accessori per forni	23
3.3.1 Supporti forni	23
3.3.2 Supporti guide per griglie	23
3.3.3 Doccia a parete	24
3.3.4 Doccia a scomparsa	24
4. Collegamento elettrico	24
4.1 Cavo d'alimentazione	24
5. Collegamento alla rete idrica	24
5.1 Scarico dell'acqua di condensa	24
6. Messa in funzione	24
7. Dispositivi di sicurezza	24
8. Verifica funzionamento	24
9. Manutenzione	24
10. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni	24
11. Istruzioni per la sostituzione di alcuni componenti	25
 II. ISTRUZIONI PER L'USO	 25
1. Istruzioni per l'utente	25
2. Note per l'uso	25
3. Messa in funzione	25
3.1 Descrizione pannello comandi	25
3.2 Messa in funzione	25
4. Tipi di riscaldamento	25
4.1 Ciclo "riscaldamento con umidificazione" posizione "1"	25
4.2 Ciclo "riscaldamento secco" posizione "2"	26
4.3 Ciclo "mantenimento" posizione "3"	26
4.4 Spegnimento	26
5. Spegnimento in caso di guasto	26
6. Pulizia e manutenzione	26
7. Avvertenze	26

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. TARGHETTA DATI

La targhetta dati (vedi fig.2) è posizionata esternamente sul fianco sinistro dell'apparecchiatura.

2. DATI TECNICI

Modelli :		10 GN1/1	10 GN2/1
armadiati neutri		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
armadiati caldi		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
Dimensioni esterne:			
- larghezza:	mm	890	890
- profondità:	mm	807	1044
- altezza:	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Tensione di alimentazione	V	220...230 ~	220...230~
Frequenza:	Hz	50	50
Potenza elettrica assorbita	kW	2,55	2,55
Sezione cavo di alimentazione,	mm ²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Modello con ruote.

Informazioni sull'emissioni acustiche: I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

3. INSTALLAZIONE

Attenzione! Gli elementi armadiati caldi devono essere installati in combinazione con la gamma forni specifica.

Si declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

3.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

Le strutture supporto forno, semplici o armadiate (riscaldate o neutre), utilizzate per le versioni 6-10 GN1/1 e 10GN2/1, vanno ad occupare il perimetro di base dell'apparecchiatura, pertanto:

• **Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente areati.**

• Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, legge Nr. 46 del 5 Marzo 1990 e circolare Nr. 68 .

3.2 POSIZIONAMENTO (fig. 1, 1A)

• Smontare il pannello posteriore e il cruscotto comandi (dove previsto).

• Posizionare il forno sul supporto di base avendo precedentemente tolto i quattro piedini di servizio.

• Prima di posizionare il forno modello da 10GN2/1 sull'accessorio armadio neutro o caldo, è necessario rimuovere la vite centrale inferiore di entrambi i pannelli destro e sinistro del forno.

• Prima di posizionare il forno sull'armadio neutro eseguire il montaggio del cassetto sul fondo dell'apparecchiatura.

Procedure:

- inserire nei 4 scarichi laterali destri del fondo forno le 4 linguette "L" (fig.8), del supporto cassetto

- fissare poi il medesimo utilizzando una vite autofilettante Ø4,3 posizione "1", nell'asola "H"(fig.8)

- montare il pannellino "P" (se non prevista l'installazione della doccetta retrattile) inserendo i piolini nelle sedi del fondo forno e fissarlo con la vite autofilettante nella posizione "2".

• Fissare il forno alla base avvitando negli angoli le viti M5x14, con accesso dal lato posteriore, dal vano tecnico sottoporta e dallo scarico pannello comandi o cassetto (fig.4).

• Rimontare i componenti smontati.

• La superficie laterale sinistra dell'apparecchiatura deve rimanere distanziata di almeno **50 cm** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione, mentre la parte posteriore e

quella laterale destra devono rimanere ad una distanza di almeno **5 cm** da altre superfici.

• L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

AVVERTENZE

Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano i dati tecnici e le figure riportate alle prime pagine di questo libretto istruzioni.

• Posizionare l'apparecchiatura ed eventualmente regolare l'altezza del piano di lavoro attraverso l'avvitamento o lo svitamento dei piedini regolabili.

• Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione per evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla, toglierli con un solvente appropriato.

• Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

3.3 ACCESSORI PER FORNI

3.3.1 Supporti forni (figg. 1B-1C) (accessorio)

Mod. 6GN1/1 (elettrico e gas)	922101	922100*
Mod. 10GN1/1 (elettrico e gas)	922102	922114°
Mod. 10GN2/1(elettrico e gas)	922103	

(*) solo per modelli a gas con boiler

(°) Modello con ruote.

Il supporto forno viene fornito già assiemato per essere unito al l'apparecchiatura.

Pertanto smontare dal forno le quattro gambe esistenti e al loro posto fissare il supporto.

Posizionare l'unità dove è previsto ed eventualmente regolare l'altezza del piano di carico forno attraverso l'avvitamento o lo svitamento dei piedini regolabili.

3.3.2 Supporti guide per griglie (fig. 4) (accessorio)

Mod. 6GN1/1 (elettrico e gas)	922105
Mod. 10GN1/1(elettrico e gas)	922106
Mod. 10GN2/1(elettrico e gas)	922107

Montare i supporti griglia "N" nella posizione desiderata introducendo prima superiormente poi inferiormente i perni di fissaggio "F" nei fori predisposti sul fondo della struttura.

3.3.3 Doccia a parete (fig. 5) (accessorio)

Accessorio a codice: 922171, impiegato su tutti i modelli forni. Questo accessorio può essere installato come raffigurato in fig. 5.

- Praticare 3 fori $\varnothing$ 3 sul pannello laterale sinistro del forno usando come matrice il supporto lancia "S" (il quale va poi fissato con 3 viti autofilettanti 3,5x13), rispettando le quote degli interassi.
- Praticare 2 fori passanti $\varnothing$ 6 sul montante per il fissaggio del supporto rubinetto, rispettando le quote degli interassi.

3.3.4 Doccia a scomparsa (fig. 6) (accessorio)

Accessorio a codice: 922170, impiegato su tutti i modelli forni. Questo accessorio va installato sul fondo forno in corrispondenza dei fori da 3,5mm (già predisposti) che permettono il fissaggio con delle viti autofilettanti "Af"(4.2x13)(fig.6).

Esso si posiziona :

- nel vano tecnico accessibile smontando il pannellino "T" (figg.1- 1A), quando è inserito in una struttura armadiata per modelli 10GN1/1 e 10GN2/1. L'accessibilità avviene togliendo il cassetto o il cruscotto comandi dal lato destro e dal vano tecnico per il lato sinistro. Si suggerisce di montare il kit prima di installare il forno sul supporto armadiato.
- sul fondo dell'apparecchiatura lato destro nei modelli 6GN1/1.
- Il kit doccia va connesso alla linea di alimentazione idrica con il tubo flessibile dato in dotazione.

Nota:

- Tutte le unità forno possono montare l'accessorio anche se vengono installate su tavolo.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.**
- Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta.
- Effettuare il collegamento elettrico secondo lo schema elettrico allegato oppure come indicato in targhetta posta vicino alla morsettiera allacciamento.
- L'apparecchio deve essere collegato in maniera permanente alla rete d'alimentazione. Il collegamento deve essere effettuato con un cavo del tipo H05 RN-F. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm di portata appropriata (ad esempio interruttore magnetotermico). Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. Il cavo d'alimentazione deve essere installato in un tubo metallico o di plastica rigida. Se l'allacciamento viene effettuato attraverso un conduttore già esistente, il tubo d'installazione non deve essere inserito all'interno dell'apparecchiatura. Inoltre bisogna prestare particolare attenzione, affinché il tubo non abbia parti taglienti.
- L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. A tale scopo sulla morsettiera di allacciamento vi è una vite con il simbolo G alla quale va allacciato il conduttore di terra. Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata E, che si trova esternamente vicino al piedino posteriore sinistro. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

4.1 CAVO D'ALIMENTAZIONE

Predisporre una spina tripolare idonea al carico dell'apparecchiatura all'estremità del cavo di alimentazione elettrica oppure connetterlo direttamente ad un dispositivo di intercettazione elettrica.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non siano rispettate.

5. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA (fig.1)

Collegare la conduttura entrata acqua "A" alla rete di distribuzione specifica mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali scorie ferrose.

- L'ingresso acqua per l'umidificazione deve essere alimentato con acqua potabile avente un valore di pressione compreso tra 150 " 250 kPa (1,5 " 2,5 bar);

5.1 SCARICO DELL'ACQUA DI CONDENZA (fig. 1)

Lo scarico del vano caldo va a confluire in una bacinella raccogli condensa "V" (fig.1), la quale va svuotata periodicamente.

6. MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e aprire il rubinetto di intercettazione dell'acqua, seguire l'istruzioni per l'uso paragrafo 3.

7. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

7.1 Termostato di sicurezza vano caldo (fig. 7), a ripristino manuale, interviene escludendo il riscaldamento. L'accesso avviene estraendo la scatola completa del pannello comandi in modo da riarmare il pulsante "T" del termostato posizionato sul cielo esterno del vano caldo.

7.2 L'apparecchiatura è dotata di **un fusibile "F"**(fig.7) (da 5 A F, ad intervento rapido e potere interruzione da 35A) a protezione del circuito ausiliario. , vedere schema elettrico. Esso è posizionato dietro il pannello comandi. Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

8. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso;
- Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in funzione dell'apparecchiatura con l'aiuto del libretto istruzioni.

9. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi e quello posteriore.

10. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

2. NOTE PER L'USO

Possibili Cause:

- Limitatore di temperatura vano riscaldato intervenuto
- Elemento resistivo danneggiato
- Bobina dei relé relativi agli elementi danneggiata
- Sonda termostatica danneggiata
- Termostato danneggiato
- Il termoregolatore danneggiato
- Fusibile F intervenuto, vedere schema elettrico.

11. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

Possibili cause:

- Elemento resistivo danneggiato
- Il regolatore d'energia danneggiato o da regolare, ruotando il perno "S" (fig. 7).
- Mancanza d'acqua in rete
- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata

3.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (fig.3)

Possibili cause:

- Il termoregolatore è difettoso.
- La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta.

3.2 MESSA IN FUNZIONE (fig. 3)

3.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (fig.3)

Questa apparecchiatura utilizzata anche come supporto forno, dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per il mantenimento o il riscaldamento delle vivande già cotte.

Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Il vano riscaldato permette temperature d'esercizio comprese tra i valori :

- 30° 80 °C per la fase di riscaldamento o lievitazione di cibi con o senza umidificazione del vano, controllati dal termostato "E" a 9 posizioni di utilizzo e visualizzati sul termoregolatore "C" (fig.3).
- e maggiore di 65°C (valore preimpostato sul termoregolatore) per la fase di mantenimento vivande.
- **Evitare di effettuare la salatura dei cibi nel vano caldo in particolare con cicli umidi.**

3.2 MESSA IN FUNZIONE (fig.3)

3.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (fig.3)

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e aprire il rubinetto d'intercettazione dell'acqua .

3.1 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI (fig.3)

- A - Indicatore luminoso macchina sotto tensione
- B - Selettore tipi di riscaldamento e umidificazione
- C - Termoregolatore digitale
- D - Indicatore luminoso riscaldamento inserito
- E - Termostato regolazione temperatura vano

3.2 MESSA IN FUNZIONE (fig.3)

Il selettore "B" ha le seguenti posizioni di utilizzo:



"1", riscaldamento termostato (30° 80 °C) del vano con umidificazione stabilizzata



"2", riscaldamento termostato (30 " 80°C) del vano



"3", mantenimento alla temperatura superiore a 65°C (con vano carico)

II. ISTRUZIONI PER L'USO

L'apparecchiatura è destinata per un uso industriale specifico e deve essere utilizzata da personale addestrato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

AVVERTENZE:

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
 - Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
 - L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato.
 - Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

4. TIPI DI RISCALDAMENTO

Accertarsi che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.

Predisporre la macchina sotto tensione, led verde "A" acceso ruotando la manopola "B" su una posizione diversa da "0".

Il motoventilatore si attiva.

4.1 CICLO "RISCALDAMENTO CON UMIDIFICAZIONE" POSIZIONE "1" (fig.3)

- Ruotare la manopola "B" sulla posizione "1" e si nota:
- Il visualizzatore "C" lampeggia per alcuni secondi con tutti i segmenti (lamp test), poi rappresenta l'andamento della temperatura nel vano riscaldato fino a raggiungere il valore d'impostazione (spegnimento dell'indicatore "D").
- Ruotare la manopola "E" sul valore di temperatura compreso tra 30° 80 °C, scegliendo uno dei 9 riferimenti numerici della manopola.

4.2 CICLO "RISCALDAMENTO SECCO" POSIZIONE "2" (fig.3)

Seguire le indicazioni esposte sopra lasciando nella posizione "2" la manopola del selettore "B".

4.3 CICLO "MANTENIMENTO" POSIZIONE "3" (fig.3)

Per ottenere il ciclo "mantenimento" ad una temperatura superiore a 65°C (a pieno carico), ruotare la manopola "B" sulla posizione "3".

4.4 SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola "B" sulla posizione "0".
- Chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua.
- Disinserire l'interruttore automatico posto a monte dell'apparecchiatura.

5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell'acqua.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

- Ogni fine giornata pulire il vano caldo, le strutture supporto teglie e la parete di aspirazione usando prodotti adatti allo scopo ed attenendosi ai consigli del fornitore.
- Pulire le parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, evitando l'uso di detergenti contenenti sostanze abrasive, infine risciacquare bene ed asciugare con cura. Riscaldare fino alla completa asciugatura le superfici del vano caldo con porta aperta (posizione "2" della manopola "B" e posizione 9 della manopola "E"). Si raccomanda la massima accuratezza nella rimozione di eventuali residui alimentari dalle superfici. Svuotare periodicamente la vaschetta raccogli condense "V" (fig.1) sfilandola dalle guide del fondo apparecchiatura.

7. AVVERTENZE

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

SOPORTES DE BASE CON ARMARIOS CALENTADOS/NEUTROS para FCV 10-10 GN 2/1

Modelos:	10 GN1/1	10 GN2/1
soporte con armario neutro	922109	922110
	922118	922119
	922163	922164
soporte con armario calentado	922112	922113
	922124	922125
	922167	922168
	922023	

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION Y EL USO (válido para España)

INDICE

	Página
I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	28
1. Placa de características	28
2. Datos técnicos	28
3. Instalación	28
3.1 Lugar de instalación	28
3.2 Emplazamiento	28
3.3 Accesorios para hornos.....	28
3.3.1 Soportes para hornos	28
3.3.2 Guías de soporte de las parrillas	29
3.3.3 Ducha de pared	29
3.3.4 Ducha oculta	29
4. Conexiones eléctricas.....	29
4.1 Cable de alimentación	29
5. Enlace a la red de tuberías	29
5.1 Evacuación del agua de condensación	29
6. Puesta en funcionamiento	29
7. Dispositivos de seguridad	29
8. Chequeo del funcionamiento	29
9. Mantenimiento	29
10. Algunos problemas y sus soluciones.....	30
11. Instrucciones para la sustitución de los componentes	30
II. INSTRUCCIONES PARA EL USO	30
1. Instrucciones para el usuario	30
2. Notas para el uso.....	30
3. Puesta en funcionamiento	30
3.1 Descripción del cuadro de mandos	30
3.2 Puesta en marcha	30
4. Clases de calentamiento	31
4.1 Ciclo "calentamiento con humidificación" posición "1"	31
4.2 Ciclo "calentamiento seco" posición "2"	31
4.3 Ciclo "mantenimiento" posición "3"	31
4.4 Apagado	31
5. Apagado en caso de avería	31
6. Limpieza y mantenimiento	31
7. Advertencias	31

I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

1. PLACA DE CARACTERISTICAS

La placa de características (véase fig. 2) se halla exteriormente en el lado izquierdo del equipo.

2. DATOS TECNICOS

Modelos:		10 GN1/1	10 GN2/1
soporte con armario neutro		922109	922110
		922118	922119
		922163	922164
soporte con armario calentado		922112	922113
		922124	922125
		922167	922168
		922023°	
Dimensiones exteriores:			
- ancho:	mm	890	890
- profundidad:	mm	807	1044
- alto:	mm	850(+25;-30)	850(+25;-30)
Tensión de alimentación:	V	220...230 ~	220...230~
Frecuencia:	Hz	50	50
Potencia eléctrica absorbida:	kW	2,55	2,55
Sección cable de alimentación:	mm ²	3 x 1,5	3 x 1,5

(°) Modelo con ruedas.

Informaciones sobre la emisión de ruido: los componentes funcionales de los equipos en cuestión tienen una emisión de ruido no superior a 70 dB (A).

3. INSTALACION

¡Cuidado! Los soportes con armarios calentados se deben instalar a juego con la gama de hornos correspondiente. El Fabricante no se responsabiliza si no se cumple con esta norma.

3.1 LUGAR DE INSTALACION

Los soportes para el horno, sencillos o con armarios (calentados o neutros), utilizados para los modelos 6-10 GN1/1 y 10GN2/1, ocupan el perímetro básico del equipo, por lo tanto:

- **El aparato se debe instalar sólo en cuartos suficientemente ventilados.**
- Instalar el aparato cumpliendo con lo que disponen las normas vigentes (Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo]).

3.2 EMPLAZAMIENTO (figs. 1 y 1A)

- Desmontar el panel posterior y el cuadro de mandos (si está previsto).
- Colocar el horno sobre el soporte, después de haberle quitado las cuatro patas.
- Antes de proceder al posicionamiento del modelo de horno 10GN2/1 sobre el accesorio armario neutro o caliente, es necesario quitar el tornillo central inferior de los costados derecho e izquierdo del propio horno.
- Antes de colocar el horno sobre el armario neutro, es preciso montar el cajón en el fondo del aparato. Operaciones: introducir en los 4 orificios (laterales de la derecha) en el fondo del horno las 4 lengüetas "L" (fig. 8) para el soporte del cajón. Luego fijar este último, utilizando un tornillo autorroscante $\varnothing$ 4,3, posición "1", en el agujero ovalado "H" (fig. 8). Montar el pequeño panel "P" (si no está prevista la instalación de la ducha oculta), introduciendo las clavijas en sus asientos en el fondo del horno y fijarlo por medio del tornillo autorroscante en la posición "2".
- Fijar el horno en el soporte, enroscando en las esquinas los tornillos M5x14, con acceso por el lado posterior, desde el registro debajo de la puerta y el orificio del cuadro de mandos

o el cajón (fig. 4).

- Volver a montar los componentes retirados anteriormente.
- La superficie lateral izquierda del aparato debe quedar a una distancia de **50 cm.** como mínimo de las demás superficies para poder llevar a cabo las operaciones de mantenimiento, en cambio la parte posterior y aquella lateral derecha deben estar a una distancia de **5 cm.** como mínimo de las otras superficies.
- Para este aparato no está prevista la instalación encastrada.

ADVERTENCIAS

Por lo que se refiere al espacio máximo necesario así como a las dimensiones de acometida, véanse los datos técnicos y las figuras indicadas en las primeras páginas de este manual de instrucciones.

- Emplazar el aparato y de ser necesario, ajustar la altura de la superficie de trabajo enroscando o desenroscando las patas ajustables.
- Quitar de los paneles exteriores del aparato la película protectora, despegándola lentamente para que no quede pegada la cola, cuyos residuos eventuales se pueden quitar con un disolvente apropiado.
- Además que para la instalación, cualquier trabajo para mantenimiento debe ser realizado sólo por la sociedad suministradora o bien por un instalador autorizado.

3.3 ACCESORIOS PARA HORNOS

3.3.1 Soportes para hornos (figs. 1B-1C) (opcionales)

Mod. 6GN1/1 (eléctrico y a gas)	922101	922100*
Mod. 10GN1/1 (eléctrico y a gas)	922102	922114°
Mod. 10GN2/1 (eléctrico y a gas)	922103	

(*) sólo para modelos a gas provistos de boiler

(°) Modelo con ruedas.

El soporte para el horno se suministra ya montado, preparado para ser incorporado al equipo.

Por tanto desmontar del horno las cuatro patas existentes y en su lugar fijar el soporte.

Colocar la unidad donde está previsto y de ser necesario ajustar la altura del piso de carga del horno enroscando o desenroscando las patas ajustables.

3.3.2 Guías de soporte de las parrillas (fig. 4) (opcionales)

Mod. 6GN1/1 (eléctrico y a gas) 922105
Mod. 10GN1/1 (eléctrico y a gas) 922106
Mod. 10GN2/1 (eléctrico y a gas) 922107

Montar los soportes de la parrilla "N" en la posición deseada, introduciendo antes arriba y luego abajo los pernos de fijación "F" en los orificios dispuestos en el fondo de la estructura.

3.3.3 Ducha de pared (fig. 5) (opcional código: 922171)

Accesorio utilizado en todos los modelos de hornos.
Este accesorio se puede instalar según lo representado en la fig. 5.

- Realizar 3 taladros $\varnothing$ 3 en el panel lateral izquierdo del horno utilizando como matriz el soporte lanza "S" (que luego se debe fijar por medio de 3 tornillos autorroscantes 3,5x13), observando las distancias entre ejes.
- Realizar dos taladros de $\varnothing$ 6 en el montante para fijar el soporte del grifo, observando las distancias entre ejes.

3.3.4 Ducha oculta (fig. 6) (opcional código: 922170)

Accesorio utilizado en todos los modelos de hornos.
Este accesorio se debe instalar en el fondo del horno en coincidencia con los orificios de 3,5 mm, que permiten su fijación por medio de unos tornillos autorroscantes "Af" (4.2x13) (fig. 6).

Se lo debe colocar:

- en el registro accesible desmontando el pequeño panel "T" (figs. 1-1A), cuando está incorporado al soporte con armario para los modelos 10GN1/1 y 10GN2/1. El acceso se tiene sacando el cajón o el cuadro de mandos por el lado derecho y desde el registro por el lado izquierdo. Se recomienda montar el kit antes de instalar el horno en el soporte con armario.
- en el fondo del equipo lado derecho para los modelos 6GN1/1.
- el kit ducha se debe conectar a la red de tuberías por medio del tubo flexible suministrado.

Nota:

- Todos los hornos pueden llevar este accesorio aunque sean instalados sobre la mesa.

4. CONEXIONES ELECTRICAS

- **La conexión a la red de alimentación se debe efectuar cumpliendo con las normas vigentes al respecto.**
- Antes de efectuar la conexión, comprobar que la tensión y frecuencia correspondan a lo indicado en la placa de características.
- Realizar las conexiones eléctricas según el esquema eléctrico adjunto o bien como está indicado en la placa ubicada al lado del tablero de bornes.
- El aparato debe estar conectado de forma permanente a la red de alimentación. La conexión se debe realizar con un cable del tipo H05 RN-F. Interponer entre el equipo y la red un interruptor omnipolar, cuyos contactos tengan una distancia de apertura de al menos 3 mm y de capacidad adecuada (por ejemplo un interruptor magnetotérmico). Este interruptor se debe incorporar a la instalación eléctrica permanente del edificio, muy próximo al aparato. El cable de alimentación se debe instalar en un tubo metálico o de plástico rígido. Si la conexión se efectúa a través de un conductor ya existente, el tubo de instalación no se debe introducir dentro del aparato. Además hay que cuidar especialmente que el tubo no tenga rebabas.
- Es indispensable que el aparato esté conectado con tierra. A tal efecto en el tablero de bornes de conexión hay un tornillo marcado con el símbolo G, al cual debe estar conectado el conductor de tierra. Además el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial.

Esta conexión se efectúa mediante el tornillo de tope marcado con el símbolo E, situado exteriormente cerca de la pata posterior izquierda. El hilo equipotencial debe tener una sección de 10 mm² como mínimo.

4.1 CABLE DE ALIMENTACION

Disponer un enchufe tripolar adecuado para la carga del aparato en el extremo del cable de alimentación eléctrica o conectarlo directamente a un dispositivo de corte.

El Fabricante no se responsabiliza si no se cumple con las normas para la prevención de accidentes.

5. ENLACE A LA RED DE TUBERIAS (fig. 1)

Enlazar el conducto de entrada del agua "A" a la red de distribución correspondiente mediante un filtro mecánico y un grifo de paso. Antes de conectar el filtro, dejar correr cierta cantidad de agua para limpiar el conducto de las posibles escorias de hierro.

- La entrada del agua para la humidificación debe estar alimentada por agua potable con un valor de entre 150 y 250 kPa (1,5 " 2,5 bar).

5.1 EVACUACION DEL AGUA DE CONDENSACION (fig. 1)

El agua del compartimiento de calentamiento llega a una cubeta colectora de la condensación "V" (fig. 1), que se debe vaciar periódicamente.

6. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha el aparato, activar el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir el grifo de paso del agua, siguiendo las instrucciones de uso del párrafo 3.

7. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está provisto de los dispositivos de seguridad siguientes:

7.1 Termostato de seguridad compartimiento de calentamiento (fig. 7), de reposición manual, interviene deshabilitando el calentamiento. El acceso se tiene sacando la caja completa del cuadro de mandos de modo que se obtenga la reposición del botón "T" del termostato situado en la cara exterior del compartimiento de calentamiento.

7.2 El equipo está dotado de un **fusible "F"** (fig.7) (de 5 A F, de actuación rápida y poder de corte de 35A) para proteger el circuito auxiliar, véase el esquema eléctrico. Este está ubicado detrás del cuadro de mandos. Para su sustitución desenroscar el tapón de sujeción, luego sustituir el componente dañado por otro de igual capacidad; este valor está indicado en la placa situada en coincidencia con el mismo.

8. CHEQUEO DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner en marcha el aparato según las instrucciones para el uso.
- Explicar al usuario el funcionamiento y el mantenimiento del aparato, con el auxilio del manual de instrucciones.

9. MANTENIMIENTO

Los componentes que necesitan mantenimiento corriente son de fácil acceso abriendo el cuadro de mandos y el panel posterior.

10. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Aun durante el uso corriente del aparato se pueden verificar unos pequeños problemas.

- El calentamiento del compartimiento no se produce o es insuficiente.

Causas posibles:

- Ha actuado el limitador de temperatura en el compartimiento de calentamiento.
- La resistencia está dañada.
- La bobina de los relés correspondientes a los elementos está dañada.
- La sonda termostática está dañada.
- El termostato está dañado.
- El termorregulador está dañado.
- Ha actuado el fusible F, véase el esquema eléctrico.

- La humidificación es ineficaz

Causas posibles:

- La resistencia está dañada.
- El regulador de energía está dañado o desajustado (girar el mando "S" (fig.7)).
- Ausencia de agua en la red.
- La electroválvula de entrada del agua está dañada.

- La regulación por termostato del compartimiento de calentamiento es incorrecta

Causas posibles:

- El termorregulador es defectuoso.
- La sonda para la detección de la temperatura en la cámara está sucia, defectuosa o dañada.

11. INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES

(a efectuar sólo por un instalador autorizado)

Quitando el panel lateral izquierdo del aparato se tiene acceso a los componentes siguientes:

- Electroválvula de agua con regulador de flujo
- Tablero de bornes

Quitando el panel posterior del aparato se tiene acceso al motoventilador del compartimiento de calentamiento.

Dentro de la caja de mandos se encuentran los componentes siguientes:

- Regulador de energía
- Termorregulador digital
- Termostato para la programación de la temperatura del compartimiento
- Fusible
- Relé
- Selector
- Transformador

II. INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este aparato deberá ser utilizado sólo para uso industrial y por personal adiestrado para el uso.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS:

- Leer cuidadosamente este manual, ya que facilita unas indicaciones importantes relativas a la seguridad de la instalación, su uso y mantenimiento.
 - Guardar con esmero este manual para la consulta posterior por parte de los varios operadores.
 - La instalación del aparato debe ser ejecutada sólo por personal profesionalmente calificado.
 - Para las posibles reparaciones, dirigirse tan sólo a un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante y pedir repuestos originales.
- Si no se respeta lo indicado, se puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. NOTAS PARA EL USO

Premisa

Este equipo utilizado también como soporte para el horno, se debe destinar tan sólo al uso para el cual ha sido expresamente concebido; o sea al mantenimiento o calentamiento de los alimentos ya cocidos.

Cualquier otro uso es inadecuado.

El compartimiento de calentamiento permite tener unas temperaturas de funcionamiento de entre los valores siguientes:

- 30 " 80 °C para la fase de calentamiento o el leudado de alimentos con o sin humidificación del compartimiento, controlados por el termostato "E" de 9 posiciones de utilización y visualizados en el termorregulador "C" (fig. 3).
 - superiores a 65 °C (valor preprogramado en el termorregulador) para la fase de mantenimiento de los alimentos.
- **No sazonar los alimentos en el compartimiento de calentamiento en especial con los ciclos humidificados.**

3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (fig. 3)

Operaciones previas

Antes de poner en marcha el aparato, activar el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir el grifo de paso del agua.

3.1 DESCRIPCION DEL CUADRO DE MANDOS (fig. 3)

- A - Indicador luminoso de máquina bajo tensión
- B - Selector clases de calentamiento y humidificación
- C - Termorregulador digital
- D - Indicador luminoso de calentamiento activado
- E - Termostato de regulación temperatura compartimiento

3.2 PUESTA EN MARCHA (fig. 3)

El selector "B" tiene las posiciones de utilización siguientes:



1", calentamiento por termostato (30 a 80 °C) del compartimiento con humidificación estabilizada



"2", calentamiento por termostato (30 a 80 °C) del compartimiento



"3", mantenimiento a la temperatura superior a 65 °C (con el compartimiento lleno)

4. CLASES DE CALENTAMIENTO

Cerciorarse de que el grifo de paso del agua está abierto.
Someter a tensión la máquina, piloto verde "A" encendido, girando el mando "B" en una posición diferente de "0".
El motoventilador se pone en marcha.

4.1 CICLO "CALENTAMIENTO CON HUMIDIFICACION" POSICION "1" (fig. 3)

- Girar el mando "B" hasta la posición "1" y se notará:
- El visualizador "C" parpadea durante unos segundos con todos los segmentos (lamp test), luego representa la marcha de la temperatura en el compartimiento de calentamiento hasta alcanzar el valor programado (apagado del indicador "D").
- Girar el mando "E" hasta el valor de temperatura comprendido entre 30 °C " 80 °C, seleccionando una de las 9 referencias numéricas del mando.

4.2 CICLO "CALENTAMIENTO SECO" POSICION "2" (fig. 3)

Seguir las mismas instrucciones detalladas arriba, pero dejando en la posición "2" el mando del selector "B".

4.3 CICLO "MANTENIMIENTO" POSICION "3" (fig. 3)

Para obtener el ciclo "mantenimiento" a una temperatura superior a 65 °C (a plena carga), colocar el mando "B" en la posición "3".

4.4 APAGADO

- Girar el mando "B" hasta la posición "0".
- Cerrar el grifo de paso del agua.
- Desconectar el interruptor automático ubicado fuera del aparato.

5. APAGADO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería, desactivar el aparato:

- Desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica ubicado fuera del aparato y cerrar el grifo del agua.
- Dirigirse a un servicio de asistencia técnica con personal calificado y autorizado por el fabricante.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

- A diario, después de finalizar su uso, limpiar el compartimiento de calentamiento, las guías de soporte de las bandejas y las paredes de aspiración, utilizando unos productos adecuados a tal fin y cumpliendo con los consejos del suministrador.
- Limpiar las partes de acero inox con agua tibia y jabón, sin utilizar detergentes conteniendo sustancias abrasivas, finalmente aclarar con esmero y secar perfectamente.
Calentar hasta que se hayan secado las superficies del compartimiento de calentamiento dejando abierta la puerta (posición "2" del mando "B" y posición 9 del mando "E"). **Se recomienda el máximo cuidado en la eliminación de los posibles residuos de alimentos de las superficies.**
Vaciar periódicamente la cubeta colectora de la condensación "V" (fig. 1), deslizándola de las guías en el fondo del aparato.

7. ADVERTENCIAS

- No lavar el aparato con chorros de agua.
- No utilizar para la limpieza del acero productos conteniendo cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) aunque diluidos.
- No usar sustancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar el suelo por debajo del aparato.