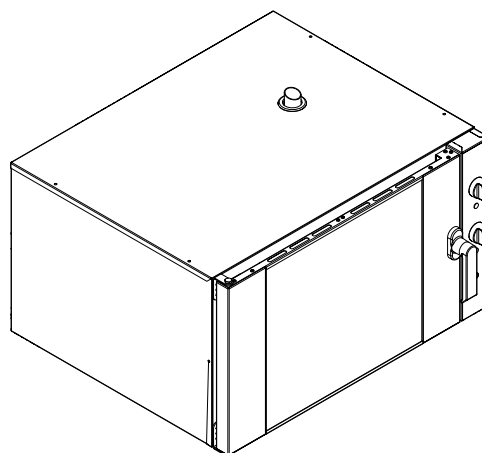


MOD : CGE11-N

Production code : P011202DIA

MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: FORNI A CONVEZIONE



IT	Manuale di installazione, uso e manutenzione *	3
-----------	--	--------

** Istruzioni originali*

Indice

1.	AVVERTENZE	4
1.1	Descrizione delle apparecchiature	5
1.2	Trasporto e movimentazione	5
1.3	Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche	5
1.4	Installazione.....	6
1.5	Collegamenti elettrici	6
1.6	Collegamenti idraulici	7
1.7	Uso improprio ragionevolmente prevedibile	7
1.8	Funzionamento / Uso	7
1.9	Spegnimento totale.....	7
1.10	Pulizia e manutenzione ordinaria	8
1.11	Manutenzione straordinaria	8
1.12	Smantellamento.....	8
2.	INTRODUZIONE	9
3.	DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE.....	9
4.	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	10
5.	CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE.....	10
5.1	Targhette.....	10
5.2	Comandi analogici	11
5.3	Comandi digitali	11
6.	INSTALLAZIONE	12
6.1	Controllo ricevimento dell'apparecchiatura	12
6.2	Posizionamento	12
6.3	Predisposizione a carico del cliente	12
6.4	Collegamenti elettrici	12
6.5	Collegamenti idraulici	12
7.	FUNZIONAMENTO / USO.....	13
7.1	Destinazioni d'uso e restrizioni	13
7.2	Prima accensione	13
7.3	Messa in funzione e spegnimento	13
7.4	Funzionamento termostato digitale	13
7.5	Spegnimento totale.....	14
7.6	Rimedi alle anomalie di cottura	14
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	15
8.1	Manutenzione ordinaria	15
8.2	Manutenzione straordinaria	15
9.	SMANTELLAMENTO	15
10.	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA.....	15
11.	SPECIFICHE TECNICHE	59
11.1	Forno analogico con porta a bandiera.....	59
11.2	Forno combinato, analogico e digitale, con porta a bandiera.....	61
11.3	Forno analogico con porta a ribalta	62



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: FORNI A CONVEZIONE

1. AVVERTENZE

Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche ritenute necessarie o utili, senza pregiudicare il funzionamento della macchina.

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente. La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore anche in formato digitale.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarci che la macchina sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchiatura siano efficienti;
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie;
- Far eseguire periodicamente il controllo della macchina da tecnici qualificati;
- Pulire frequentemente il forno seguendo le istruzioni riportate;
- Non appoggiare teglie o attrezzi da cucina sopra il forno;
- Non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo;
- Verificare che il pavimento non sia umido o scivoloso a causa del vapore prodotto durante le cotture;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge;

 **Attenzione:** l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale. Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

1.1 Descrizione delle apparecchiature

I nostri forni elettrici a convezione, convezione con umidificazione manuale e combinati sono costruiti in acciaio inox AISI 430 e/o 304 con camera di cottura a tenuta stagna e angoli arrotondati per una migliore pulizia e igienicità. Sono dotati di porta a ribalta o a bandiera, quest'ultima con vetro apribile a libro, con cerniere su un lato, per facilitarne la pulizia. La temperatura massima di funzionamento è di 270°C. Il pannello di controllo posto frontalmente è dotato di termoregolatore analogico o digitale.

Alcuni modelli sono dotati inoltre di:

- sistema autoreverse che consente alla/e ventola/e di modificare in automatico la rotazione per una migliore uniformità nella distribuzione del calore
- scarico per l'acqua derivante dall'umidità interna e dalle operazioni di pulizia
- resistenza interna superiore per modalità Grill

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB.

1.2 Trasporto e movimentazione

 Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate. In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

1.3 Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati. La temperatura massima di funzionamento della macchina è di circa 270°C, ma può variare a seconda dalle condizioni ambientali in cui si trova la macchina.

 Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

 Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

 Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

 Attenzione: non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo.

1.4 Installazione

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere l'eventuale pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Rimuoverla manualmente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o oggetti metallici.

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

A seconda dei modelli l'apparecchiatura viene fornita con o senza cavo di alimentazione. In ogni caso, il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

1.5 Collegamenti elettrici

 Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione. Nel caso in cui il forno acquistato sia sprovvisto di cavo di alimentazione, il collegamento deve essere effettuato da personale qualificato connettendo il cavo alla morsettiera. La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.

Usare un cavo di tipo H07RNF o equivalente ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio (vedi targhetta).

Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nelle targhette caratteristiche di ogni modello (**A**), con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico allegato riferito al modello acquistato.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato.

L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

 La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo )

 Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato.
Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

1.6 Collegamenti idraulici

Se è installato il sistema di umidificazione manuale (optional), i forni sono provvisti di un raccordo di entrata acqua situato nel retro dell'apparecchiatura. Porre sempre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione dell'acqua una valvola di intercettazione con comando facilmente azionabile, si consiglia inoltre il montaggio di un filtro a cartuccia sulla tubazione di entrata dell'acqua.

Utilizzare sempre un set di giunzioni idriche nuovo, eventuali vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'allacciamento idrico deve essere effettuato sempre con acqua fredda ed eseguito con condutture rigide. Non utilizzare tubature flessibili.

1.7 Uso improprio ragionevolmente prevedibile

Si considera improprio qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'utilizzo della macchina non sono ammessi lavori o attività che possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti o danni all'apparecchiatura.

Per uso improprio si intende:

- Posizionare le apparecchiature in ambiente esterno esposte alle intemperie.
- Errata installazione della macchina.
- Modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Apportare modifiche o manomettere gli elementi elettronici dell'apparecchiatura.
- Non rispettare le scadenze periodiche di controllo, manutenzione e pulizia.
- Il posizionamento o il deposito, nelle immediate vicinanze della macchina, di materiali infiammabili ed esplosivi.

1.8 Funzionamento / Uso

- Si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive. Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dai prodotti.
- L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

1.9 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (se il forno è collegato alla rete idrica);
- Lasciare la porta socchiusa per favorire la ventilazione interna ed evitare il formarsi di cattivi odori;
- Proteggere le superfici inox con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

1.10 Pulizia e manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti esterne in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguito da un'accurata asciugatura.

La camera di cottura del forno deve essere pulita dopo ogni processo di cottura al fine di eliminare residui di cibo e di grassi. Utilizzare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inox, tipo spray, che consente di raggiungere tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione. Pulire frequentemente le ventole per un corretto funzionamento ed evitare anomale sollecitazioni meccaniche dovute a residui di grasso sulle palette.

Non utilizzare getti d'acqua diretti. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi
- Evitare l'uso di raschietti, paglietta metallica o attrezzi in acciaio in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che ossidandosi provocano la formazione di ruggine
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza
- Non fumare

1.11 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione elettrica o idrica. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

1.12 Smantellamento

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

2. INTRODUZIONE

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente. La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore anche in formato digitale.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarsi che la macchina sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchiatura siano efficienti;
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie;
- Far eseguire periodicamente il controllo della macchina da tecnici qualificati;
- Pulire frequentemente il forno seguendo le istruzioni riportate;
- Non appoggiare teglie o attrezzi da cucina sopra il forno;
- Non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo;
- Verificare che il pavimento non sia umido o scivoloso a causa del vapore prodotto durante le cotture;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge;

 **Attenzione:** l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

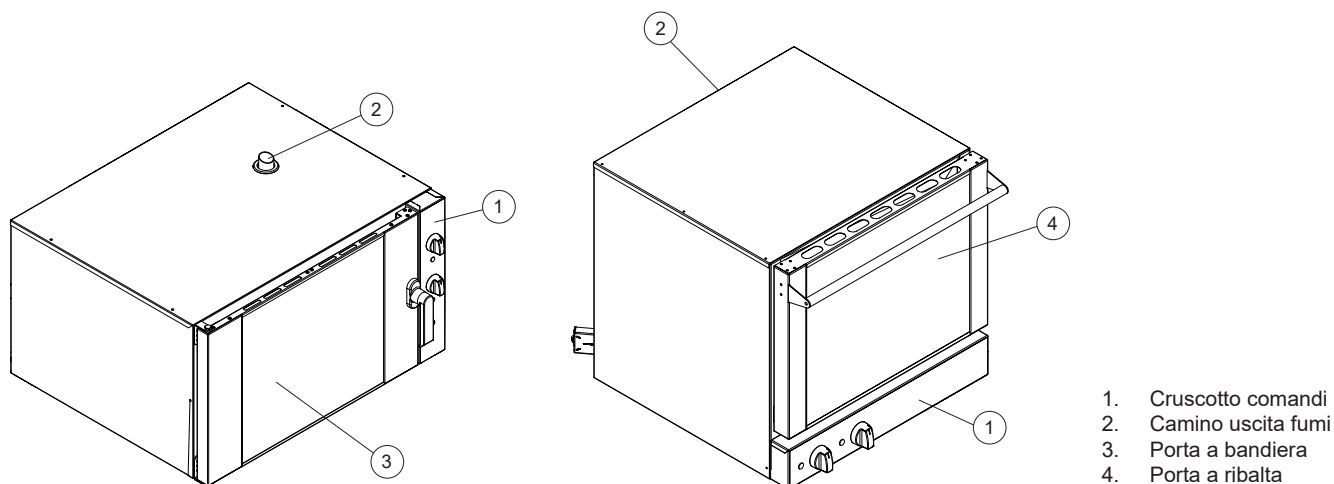
Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale. Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri forni elettrici a convezione, convezione con umidificazione manuale e combinati sono costruiti in acciaio inox AISI 430 e 304 con camera di cottura a tenuta stagna e angoli arrotondati per una migliore pulizia e igienicità. Sono dotati di porta a ribalta o a bandiera, quest'ultima con vetro apribile a libro, con cerniere su un lato, per facilitarne la pulizia. La temperatura massima di funzionamento è di 270°C. Il pannello di controllo posto frontalmente è dotato di termoregolatore analogico o digitale.

Alcuni modelli sono dotati inoltre di:

- sistema autoreverse che consente alla/e ventola/e di modificare in automatico la rotazione per una migliore uniformità nella distribuzione del calore
- scarico per l'acqua derivante dall'umidità interna e dalle operazioni di pulizia
- resistenza interna superiore per modalità Grill



L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

⚠ Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

⚠ Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.)

Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

⚠ Attenzione: non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo.

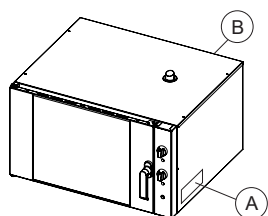
5.1 Targhette

In ogni forno sono applicate alcune targhette che forniscono importanti informazioni riguardo alle caratteristiche del forno, agli allacciamenti elettrico e idraulico ed eventualmente al collegamento di scarico.

La seguente targhetta caratteristiche (A) contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Le informazioni in essa contenute sono:

			CE		1			
MOD.	2		N°	3				
V	4	5	6	A	7	Hz	8	kW max

- Costruttore
 - Conformità alle norme CE
1. Anno di produzione dell'apparecchiatura
 2. Modello Articolo
 3. Numero di serie
 4. Dati elettrici: tensione di alimentazione (V)
 5. Dati elettrici: numero fasi (~)
 6. Dati elettrici: corrente assorbita (A)
 7. Dati elettrici: frequenza di alimentazione (Hz)
 8. Dati elettrici: potenza massima assorbita (kW)



La targhetta principale A è applicata sul fianco destro del forno.

Se il forno è provvisto dell'umidificazione, nella parte posteriore, in prossimità del connettore per l'allacciamento dell'acqua è applicata la targhetta B che contiene le caratteristiche dell'acqua necessarie per un corretto funzionamento del forno.

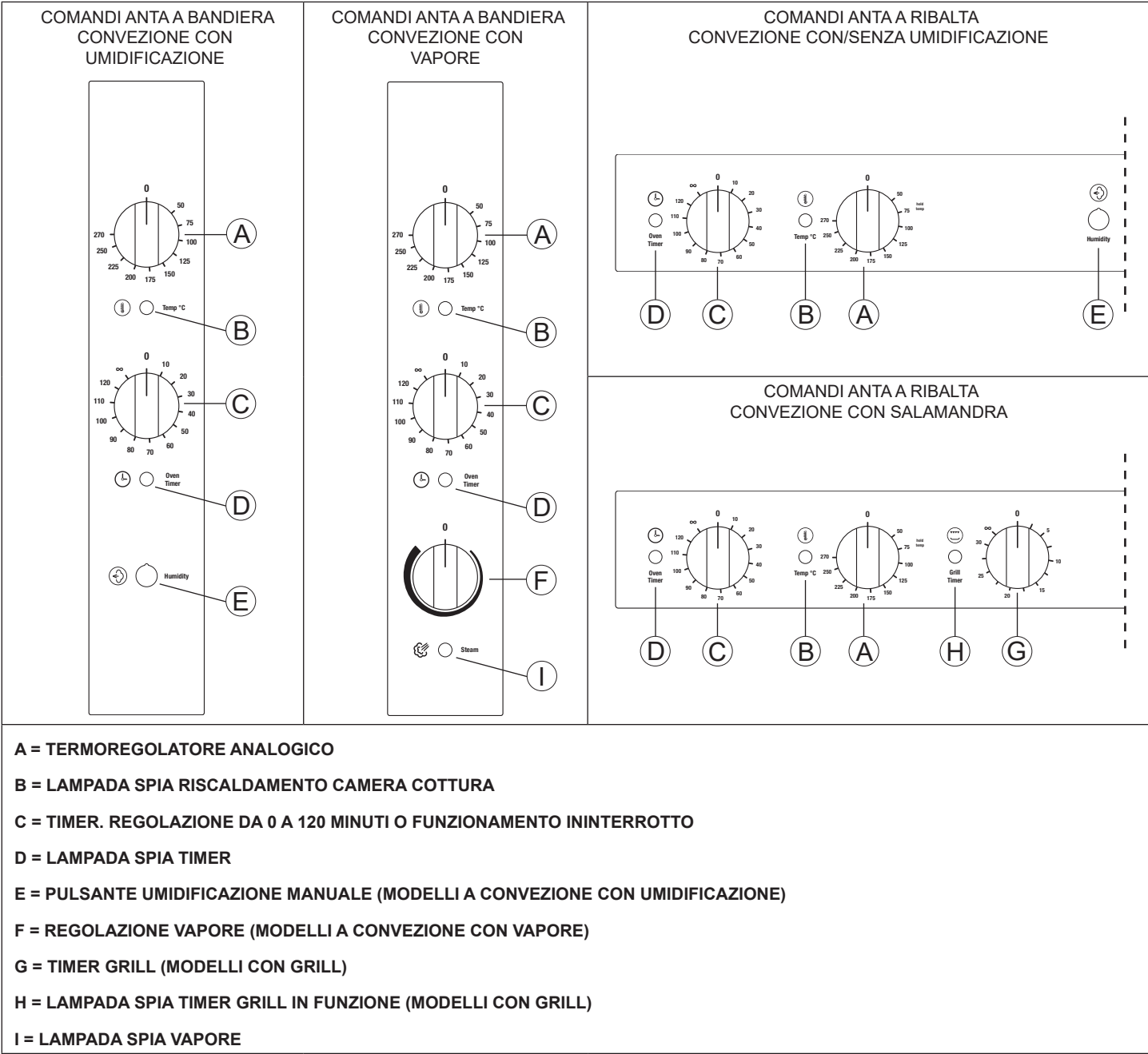
⚠ Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

8

5.2 Comandi analogici

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

Fig. 1



5.3 Comandi digitali



6. INSTALLAZIONE

6.1 Controllo ricevimento dell'apparecchiatura

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

6.2 Posizionamento

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Rimuoverla manualmente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o oggetti metallici.

6.3 Predisposizione a carico del cliente

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

6.4 Collegamenti elettrici

 Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Nel caso in cui il forno acquistato sia sprovvisto di cavo di alimentazione, il collegamento deve essere effettuato da personale qualificato connettendo il cavo alla morsetteria.

La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre il cavo non deve trovarsi sotto il basamento del forno

Usare un cavo di tipo H07RNF o equivalente ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio (vedi targhetta).

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato. L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

 La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo )

 Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato.
Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

6.5 Collegamenti idraulici

Se è installato il sistema di umidificazione manuale (optional), i forni sono provvisti di un raccordo di entrata-acqua situato nel retro dell'apparecchiatura. Porre sempre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione dell'acqua una valvola di intercettazione con comando facilmente azionabile, si consiglia inoltre il montaggio di un filtro a cartuccia sulla tubazione d'entrata dell'acqua.

Utilizzare sempre un set di giunzioni idriche nuovo, eventuali vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'allacciamento idrico deve essere effettuato sempre con acqua fredda ed eseguito con condutture rigide. Non utilizzare tubature flessibili.
L'acqua di alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:

DESCRIZIONE	VALORI	NOTE
Temperatura	compresa tra 15 - 20 °C	
Durezza totale	compresa tra 4 e 12 °f (gradi francesi)	Si consiglia di installare sempre un decalcificatore a monte dell'apparecchio per mantenere la durezza dell'acqua entro detti valori. Valori superiori portano alla formazione di incrostazioni calcaree nella camera di cottura del forno.
Pressione	compresa tra 150 e 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	Valori più elevati portano ad un dispendio del consumo di acqua e possono compromettere il corretto funzionamento di alcuni componenti
Concentrazione di ione cloruro (Cl ⁻)	inferiore a 150 mg/lit	
Concentrazione di cloro (Cl ₂)	inferiore a 0.2 mg/lit	
pH	maggiore di 7	
Conducibilità elettrica	compresa tra 50 e 2000 µS/cm	

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Destinazioni d'uso e restrizioni

- L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

7.2 Prima accensione

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido.

Assicurarsi che la macchina si trovi in un ambiente ampio e ben ventilato.

Procedere quindi all'accensione del forno lasciandolo in funzione per almeno 1 ora prima di procedere alla prima infornata. Non cuocere alcun alimento durante questa fase.

L'eventuale presenza di fumi o cattivi odori in questa fase è dovuta all'evaporazione dei residui di lavorazione dei componenti interni.

7.3 Messa in funzione e spegnimento

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura e la valvola di intercettazione dell'acqua, se il forno è dotato del sistema di umidificazione manuale.
- Selezionare il tempo di cottura sul timer **C** regolabile fino ad un massimo di 120 minuti.
- L'inserimento del timer a porta chiusa dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento dei motoventilatori e l'attivazione del riscaldamento.
- Per un funzionamento ininterrotto del forno selezionare la posizione ∞.
- Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura e l'arresto di tutte le funzioni.
- Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Lo spegnimento del forno avviene ruotando la manopola del timer in posizione 0 nei comandi analogici, in caso di comandi digitali premere il pulsante **A** On/Off.

7.4 Funzionamento termostato digitale

Pulsante	Funzione
ACCENSIONE	
	Premere il tasto ON/OFF per l'accensione del pannello. ATTENZIONE! Lo spegnimento del forno tramite il tasto ON/OFF non interrompe l'alimentazione elettrica delle schede elettroniche. In caso di non utilizzo del forno e raccomandabile interrompere l'alimentazione elettrica utilizzando l'interruttore elettrico di protezione che deve essere installato a monte del forno.
TEMPERATURA CAMERA DI COTTURA	
	Il display B mostra normalmente la temperatura della camera di cottura, premendo il tasto temperatura D il display lampeggerà mostrando il set-point.
	Premendo il tasto raffigurato a lato aumenta il valore visualizzato dal display.
	Premendo il tasto raffigurato a lato diminuisce il valore visualizzato dal display. Premere nuovamente il tasto temperatura D, in questo modo il led smette di lampeggiare ed il nuovo valore è memorizzato per quando il forno inizierà la cottura. Il campo di regolazione della temperatura della camera di cottura è: 30 - 270 °C
TEMPO DI COTTURA	
	Premendo il tasto E raffigurato a lato si abilita la modifica del tempo di cottura. Il display C visualizza ---.
	Premendo il tasto raffigurato a lato aumenta il valore visualizzato dal display.
	Premendo il tasto raffigurato a lato diminuisce il valore visualizzato dal display. Per impostare un funzionamento ininterrotto del Forno (tempo infinito), quando il display visualizza il valore 0, premere il tasto raffigurato a lato. Il display visualizzerà ---.
PERCENTUALE DI UMIDITÀ	
	Premendo il tasto raffigurato a lato si abilita la modifica della percentuale di umidità.
	Premendo il tasto raffigurato a lato aumenta il valore visualizzato dal display.

TEMP °C		Premendo il tasto raffigurato a lato diminuisce il valore visualizzato dal display. Premere nuovamente il tasto umidità, in questo modo il led smette di lampeggiare ed il nuovo valore è memorizzato per quando il forno inizierà la cottura. Il campo di regolazione della percentuale di umidità è: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%	
		AGGIUNGERE FASI DI COTTURA	
OVEN TIMER		PREHEAT 1 2 3 Ogni volta che viene confermato un parametro di cottura, il led 1 a lato del tasto F (fasi), lampeggia per alcuni secondi. Durante questo tempo, premendo il tasto F, è possibile aggiungere una fase di cottura. È possibile configurare fino a un massimo di 3 fasi.	
		AVVIO DI UNA COTTURA MANUALE	
TEMP °C		START STOP PHASE 1 2 3	1 Premendo il tasto M (Start/Stop) inizia la fase di preriscaldamento del forno. Il display inferiore visualizza la scritta PrE. Si accendono i led PREHEAT a fianco del tasto PHASE e quello a fianco del tasto Start/Stop.
			2 Quando la temperatura del preriscaldamento è stata raggiunta, suona il buzzer avvisando della fine del preriscaldamento, nel display inferiore lampeggia la scritta "PrE" e il led del preriscaldamento lampeggia. A questo punto il forno viene mantenuto alla temperatura di preriscaldamento finché non viene aperta la porta per informare le pietanze. Dall'istante di chiusura della porta del forno parte la cottura con la fase 1.
OVEN TIMER		START STOP PHASE 1 2 3	3 Se durante il preriscaldamento (prima di raggiungere la temperatura di preriscaldamento) si apre la porta del forno, il preriscaldamento viene interrotto automaticamente in quanto si suppone che sia stato infornato il prodotto. Durante il preriscaldamento non è gestita l'umidificazione automatica, mentre rimane abilitata quella manuale.
			UMIDIFICAZIONE MANUALE
TEMP °C		PHASE 1 2 3	1 Premendo il tasto G a cottura in corso, si attiva l'umidificazione manuale. L'elettrovalvola per l'iniezione dell'acqua in camera rimane attiva fintanto che il tasto G rimane premuto. È possibile modificare i parametri a cottura in corso, per adattare la cottura alle esigenze del prodotto.
			PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA
TEMP °C		START STOP PHASE 1 2 3	1 Si possono memorizzare fino a 99 programmi denominati P01 - P99. Sono previste 3 fasi di cottura per ciascun programma. 3 Led segnalano la fase in corso (o la fase visualizzata in caso di impostazione). Per ciascuna delle 3 fasi si possono impostare:
			2 • Set temperatura • Set tempo • Umidità Il Forno è fornito con tutti i programmi preimpostati ma non configurati. Per richiamare un programma si entra nella lista dei programmi (a cottura non in esecuzione) tramite il tasto L (premuto breve). Il led a fianco del tasto L è lampeggiante, il display superiore è spento e il display inferiore visualizza il nome del programma (P01... P99). Tramite i tasti con le frecce si scorre la lista in avanti e indietro, premendo di nuovo il tasto L si conferma il programma selezionato. La visualizzazione torna alla schermata normale, il led a fianco del tasto L è acceso e il display inferiore visualizza il numero del programma selezionato. Si possono modificare i parametri di ciascuna fase del programma. Premendo Start viene avviato il preriscaldamento relativo al programma selezionato.
OVEN TIMER		START STOP PHASE 1 2 3	SALVARE UN PROGRAMMA
			1 Per salvare un programma, dopo averlo selezionato e modificato, con visualizzato il numero del programma sul display, premere il tasto L per 5 secondi. Il salvataggio viene segnalato dal lampeggio del led programmi per qualche secondo. Se il pannello è in impostazione fasi bisogna premere L per uscire e poi 5 secondi per poter salvare il programma.
TEMP °C		START STOP PHASE 1 2 3	CANCELLARE UN PROGRAMMA
			1 Per cancellare un programma, quando è visualizzato nella lista dei programmi, premere a lungo e contemporaneamente i tasti E e D. Il programma visualizzato viene cancellato ossia diventa vuoto (non compilato) ed è salvato in memoria.
OVEN TIMER		PREHEAT 1 2 3	USCIRE DA PROGRAMMI AUTOMATICI
			1 Per ritornare alla cottura manuale, premere il tasto On-Off.
TEMP °C		START STOP PHASE 1 2 3	SPEGNIMENTO DEL FORNO
			1 Per spegnere il forno, premere On-Off per alcuni secondi (fine allo spegnimento dei display).

7.5 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Disinnescare l'interruttore elettrico di protezione;
- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (se il forno è collegato alla rete idrica);
- Lasciare la porta socchiusa per favorire la ventilazione interna ed evitare il formarsi di cattivi odori;
- Proteggere le superfici inox con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

7.6 Rimedi alle anomalie di cottura

Se la cottura non risultasse uniforme controllare che:

- Lo spazio tra il cibo e la teglia sovrastante sia di almeno 3cm;
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra di loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti;

- La temperatura di cottura sia corretta e non troppo elevata.

Se il cibo si presentasse secco:

- Il tempo di cottura dovrà essere ridotto e la temperatura adeguatamente abbassata;
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con i relativi condimenti.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ed aver verificato che il forno sia freddo.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguito da un'accurata asciugatura.

La camera di cottura del forno deve essere pulita dopo ogni processo di cottura al fine di eliminare residui di cibo e di grassi. Utilizzare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inox, tipo spray, che consente di raggiungere tutti i punti dell'apparecchiature e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione. Pulire frequentemente le ventole per un corretto funzionamento ed evitare anomale sollecitazioni meccaniche dovute a residui di grasso sulle palette.

Non utilizzare getti d'acqua diretti. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi
- Evitare l'uso di raschietti, paglietta metallica o attrezzi in acciaio in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che ossidandosi provocano la formazione di ruggine
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza
- Non fumare

8.2 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione elettrica o idrica. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

10. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

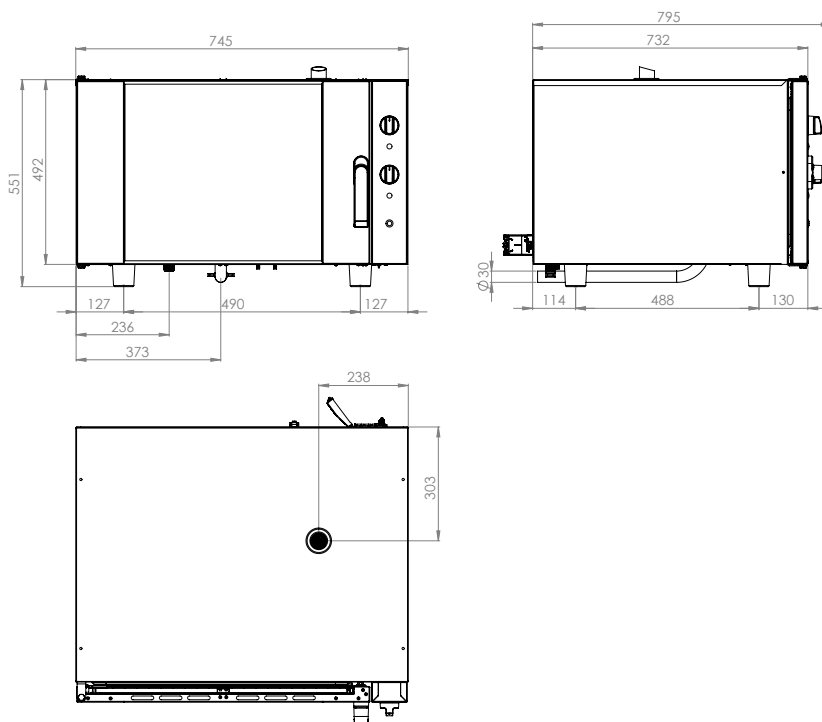
- Foglio di collaudo
- Schema elettrico

11. SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

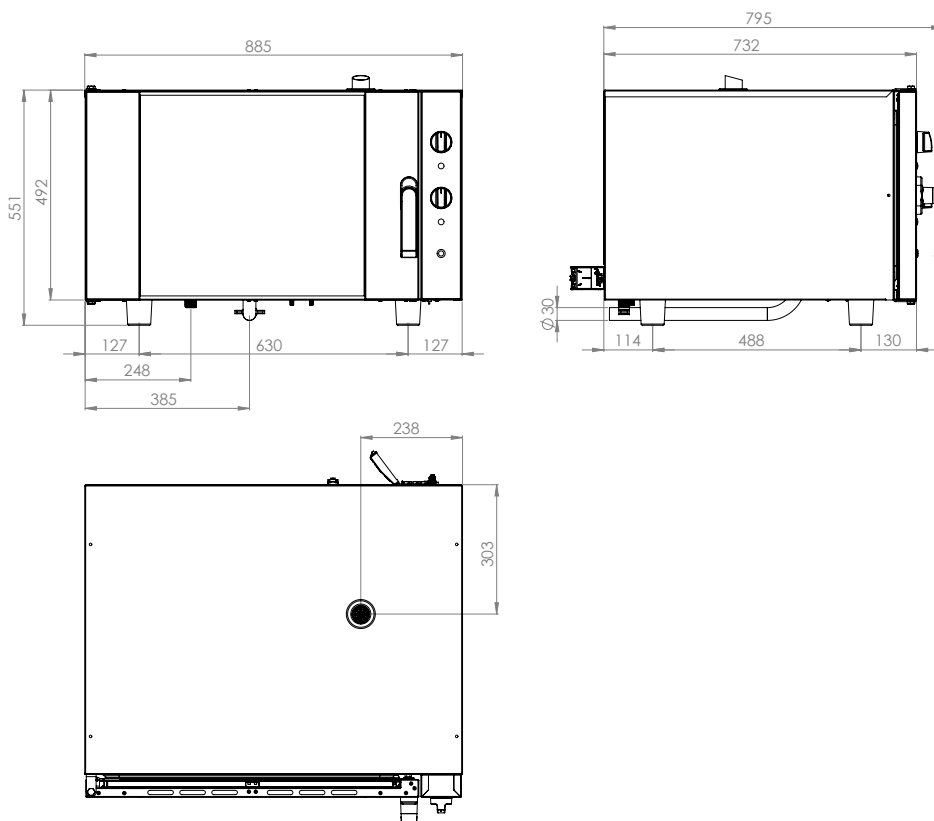
11.1 Forno analogico con porta a bandiera - Analog oven with flag door - Analoger Backofen mit Flügeltür - Four analogique à porte battante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caracteristiques techniques

4 x GN 2/3
4 x 460x340

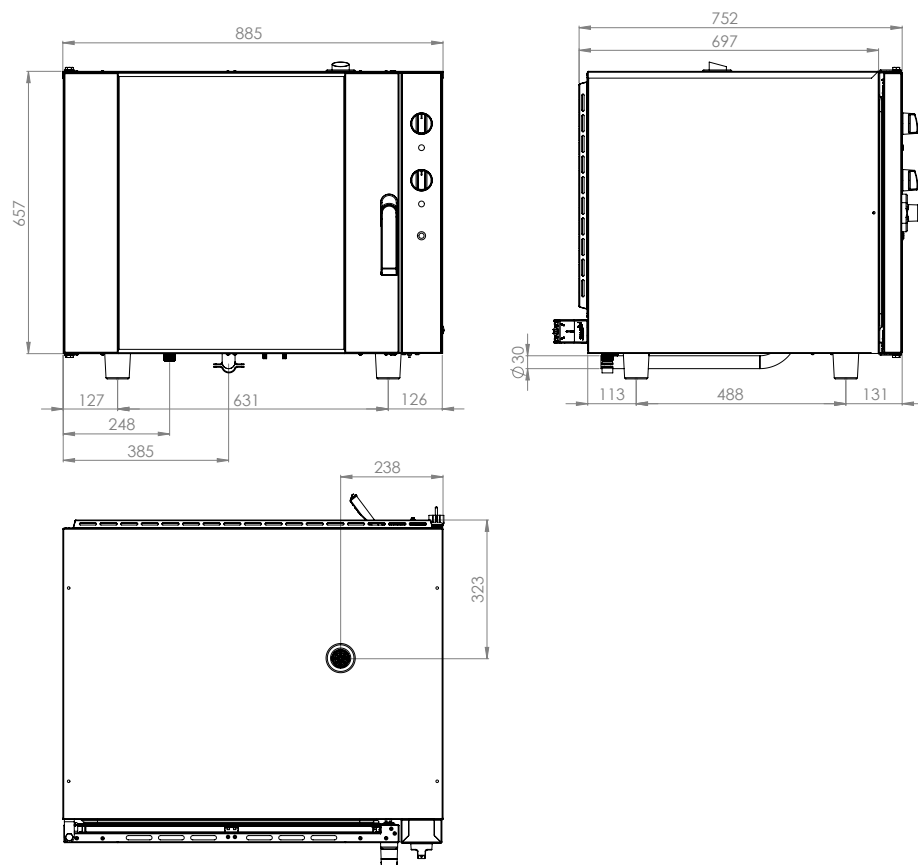


4 x GN 1/1
4 x 600x400



6 x GN 1/1

6 x 600x400

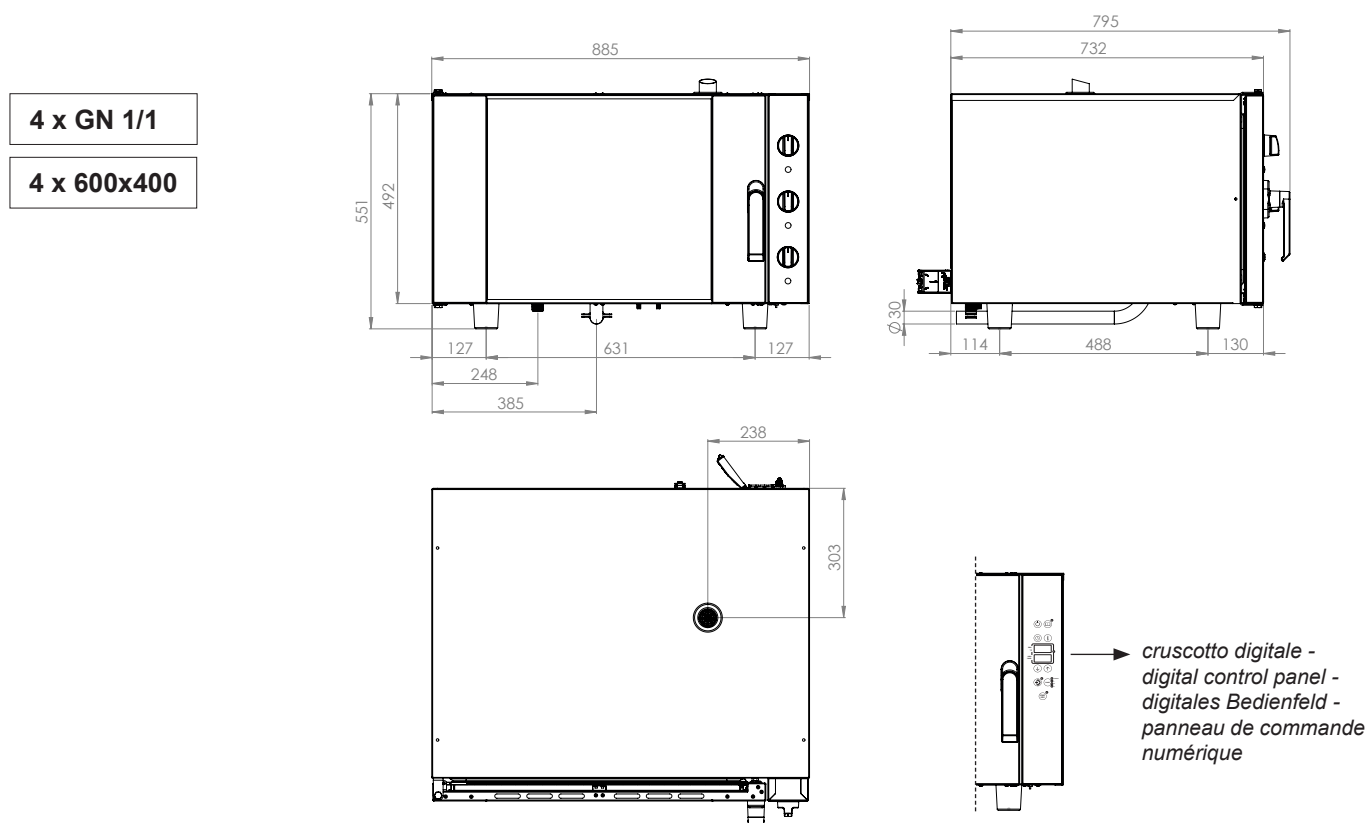


Tab. A

Capacità/Numero teglie Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs	4 x GN 2/3	4 x 460x340	4 x GN 1/1	4 x 600x400	6 x GN 1/1	6 x 600x400
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	745x795x560	745x795x560	885x795x560	885x795x560	885x815x720	885x815x720
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgrösse, Taille de la chambre	520x440x380	520x440x380	660x440x380	660x440x380	660x450x520	660x450x520
Distanza teglie [mm] Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles	75	75	75	75	75	75
Peso a vuoto [Kg] Empty weight, Leergewicht, Poids à vide	52	52	65	65	83	83
Temperatura massima [°C] Max. temperature, Max. temperature, Température max	270	270	270	270	270	270
Numero e potenza motori No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur	1x 120 W	1x 120 W	2x 120 W	2x 120 W	2x 120 W	2x 120 W
Potenza riscaldante [KW] Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe	3	3	6	6	7,4	7,4
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	230V 1F+N	230V 1F+N	400V 3F+N	400V 3F+N	400V 3F+N	400V 3F+N
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	3,3	3,3	6,2	6,2	7,9	7,9
Cavo elettrico in dotazione Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni	•	•	-	-	-	-
Sistema Autoreverse Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse	•	•	•	•	•	•
Umidificazione Humidification, Befeuchtung, Humidification	•	•	•	•	•	•
Diametro entrata acqua Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"

11.2 Forno combinato, analogico e digitale, con porta a bandiera - Analog and digital combi-oven with flag door - Analoger und digitaler Kombiofen mit Flügeltür - Four mixte, analogique et numérique, à porte battante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caracteristiques techniques



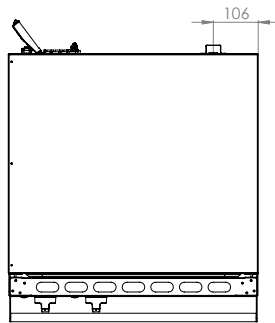
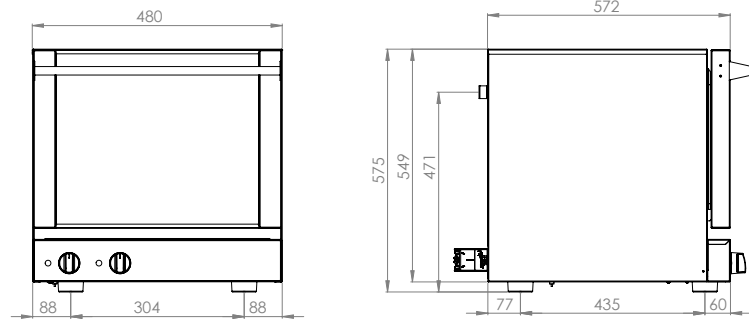
Tab. B

Capacità/Numero teglie <i>Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs</i>	4 x GN 1/1	4 x 600x400
Dimensioni esterne [mm] LxPxH <i>External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures</i>	885x795x560	885x795x560
Dimensioni camera [mm] LxPxH <i>Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre</i>	660x440x380	660x440x380
Distanza teglie [mm] <i>Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles</i>	75	75
Peso a vuoto [Kg] <i>Empty weight, Leergewicht, Poids à vide</i>	65	65
Temperatura massima [°C] <i>Max. temperature, Max. temperature, Température max</i>	270	270
Numero e potenza motori <i>No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur</i>	2x 120 W	2x 120 W
Potenza riscaldante [KW] <i>Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe</i>	6	6
Tensione alimentazione [50Hz] <i>Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation</i>	400V 3F+N	400V 3F+N
Potenza Tot. [KW] <i>Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale</i>	6,2	6,2
Cavo elettrico in dotazione <i>Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni</i>	-	-
Sistema Autoreverse <i>Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse</i>	•	•
Umidificazione <i>Humidification, Befeuchtung, Humidification</i>	•	•
Diametro entrata acqua <i>Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau</i>	3/4"	3/4"

11.3 Forno analogico con porta a ribalta - Analog oven with tilting door - Analoger Backofen mit Kippbare Tür - Four analogique à porte basculante

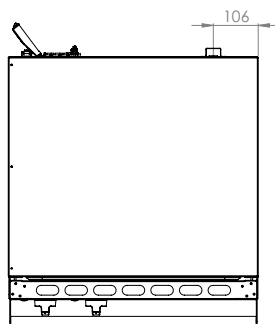
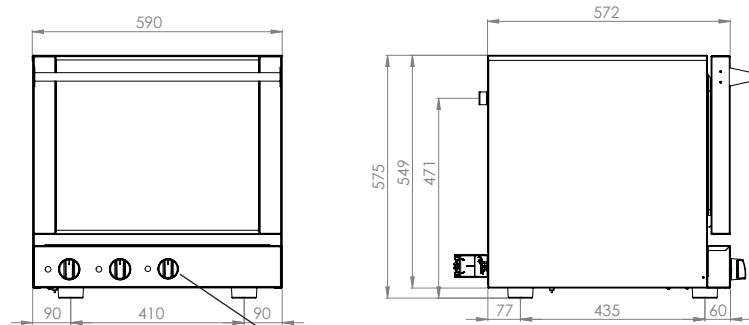
Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caracteristiques techniques

4 x GN 2/3



4 x 460x340

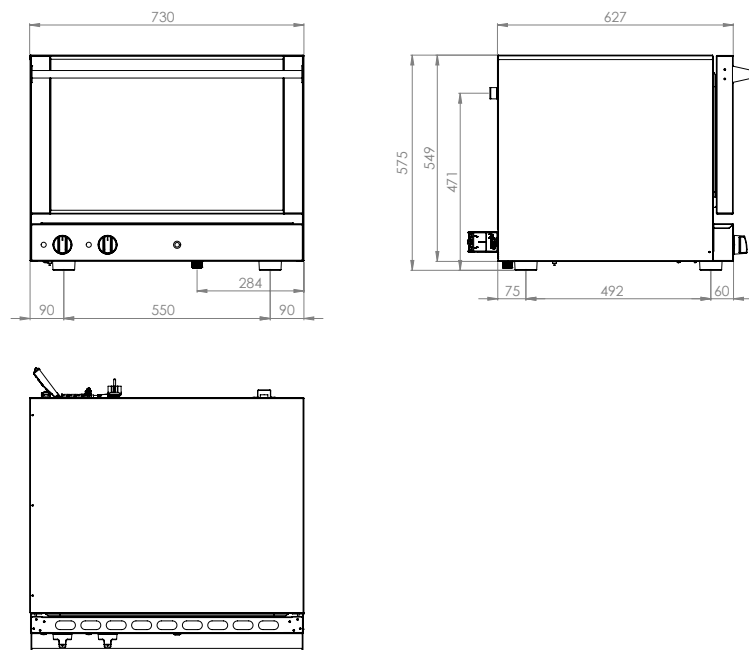
4 x 460x340*



* per modelli con salamandra - for models with grill salamander - für Modelle mit Grillsalamander - pour les modèles avec salamandre

* modello con salamandra - model with grill salamander - Modell mit Grillsalamander - modèle avec salamandre

4 x 600x400



Tab. C

Capacità/Numero teglie Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs	4 x GN 2/3	4 x 460x340	4 x 460x340 *	4 x 600x400
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	480x605x575	590x650x575	590x650x575	730x700x575
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre	370x340x325	480x385x330	480x385x330	620x435x330
Distanza teglie [mm] Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles	70	70	70	70
Peso a vuoto [Kg] Empty weight, Leergewicht, Poids à vide	41	41	41	50
Temperatura massima [°C] Max. temperature, Max. temperature, Température max	270	270	270	270
Numero e potenza motori No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur	2x 55 W	2x 55 W	2x 55 W	2x 55 W
Potenza riscaldante [KW] Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe	2,7	3,2	3,2	3,2
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Potenza grill [KW] Grill power, Grilleistung, Puissance du gril	-	-	0,7	-
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	2,7	3,3	3,3	3,3
Cavo elettrico in dotazione Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni	•	•	•	•
Sistema Autoreverse Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse	-	-	-	-
Umidificazione Humidification, Befeuchtung, Humidification	-	-	-	•
Diametro entrata acqua Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau	-	-	-	3/4"

* modello con salamandra - model with grill salamander - modèle avec salamandre - Modell mit Grillsalamander