
LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

**INSTALLATION AND USE BOOKLET
MANUAL DE INSTALACION Y USO
MANUEL D'INSTALLATION ET EMPLOI
INSTALLATIONSHANDBUCH**

Cod.
92002830
Ed. 0323

SISTEMI CARRELLATI DI MANTENIMENTO

**HOLDING TROLLEY EQUIPMENTS
CARROS DE MANTENIMIENTO
ÉQUIPMENTS DE CHARIOT DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
WARMHALTEWAGEN**

**Model HHA 101 – 102 – 201 – 202 EV
(Type HHA 101 – 102 – 201 – 202 EV)**



**Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo
Attention: read the instructions before using the appliance
Atención: lea las instrucciones antes de usar el aparato
Attention : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil
Achtung vor Verwendung des Geräts die Anleitungen lesen**


I	ISTRUZIONI ORIGINALI	
	AVVERTENZE GENERALI.....	3
	AVVERTENZE E DATI TECNICI	7
	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	9
	ISTRUZIONI PER L'USO	11
	DESCRIZIONE COMANDI	13


GB	ORIGINAL INSTRUCTION	
	GENERAL RECOMMENDATIONS.....	15
	GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA.....	19
	INSTALLATION INSTRUCTIONS	21
	INSTRUCTIONS FOR USE	23
	DESCRIPTION OF CONTROLS.....	25


E	INSTRUCCIONES ORIGINALES	
	ADVERTENCIAS GENERALES	27
	ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS	31
	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	33
	INSTRUCCIONES PARA EL USO	35
	DESCRIPCIÓN MANDOS.....	37


F	ORIGINALES INSTRUCTION	
	AVERTISSEMENTS GENERAUX.....	39
	AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE	43
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	45
	INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....	47
	DESCRIPTION DES COMMANDES.....	49

D	ORIGINALANLEITUNG	
	ALLGEMEINE HINWEISE	51
	HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN.....	55
	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	57
	BETRIEBSANLEITUNG	59
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG	61

 The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.
The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer. < 01.07.2016 >


 El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas la modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos.
Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante. < 01.07.2016 >

 Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans le pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modification qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristique essentielles.
La reproduction, même partielle, par tout moyen, compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite di Constructeur. < 01.07.2016 >

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen. Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.07.2016 >

- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuate da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchiatura.
- Conservare con cura questo libretto per ogni futuro riferimento.
- Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati della targa caratteristiche (posizionata sul retro, in basso) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica).




- Il simbolo IEC 5021  :
Identifica i terminali che, quando collegati insieme, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale.
- Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solamente per uso professionale e per l'impiego per la quale è stata realizzata, dunque ogni altro utilizzo è da considerarsi inadeguato e pericoloso
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Solo personale istruito può utilizzare l'apparecchiatura in modo adeguato e sicuro
- Durante l'utilizzo l'apparecchiatura presenta delle superfici calde contraddistinte dal simbolo qui riportato:




PRESTARE ATTENZIONE!

- Durante l'utilizzo all'apertura della porta può fuoriuscire del vapore ad alta temperatura, prestare attenzione!

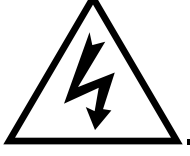


- Il simbolo  indica di prestare attenzione
- Durante l'utilizzo il pavimento intorno all'apparecchiatura potrebbe essere bagnato e scivoloso, prestare attenzione!

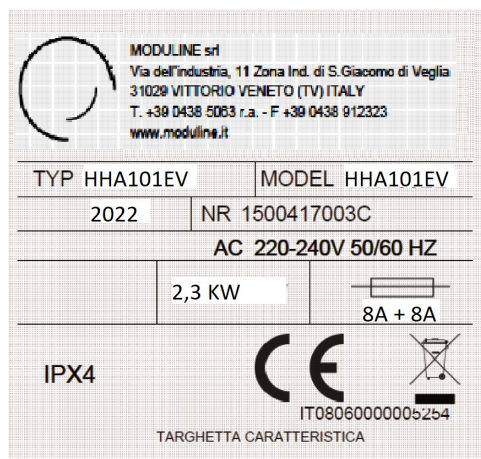


- Il simbolo  indica l'altezza massima per recipienti contenenti liquidi. Per evitare scottature non inserire nei livelli superiori all'indicazione data dal simbolo "prodotti che possano diventare liquidi e non possano essere visibili all'operatore"
- Se il cavo di alimentazione viene danneggiato deve essere sostituito necessariamente dal costruttore, dal servizio assistenza autorizzato o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.
- L'apparecchiatura è dotata di cavo di alimentazione con spina. La sua rimozione deve essere tale che l'operatore possa verificare da tutte le posizioni cui ha accesso, che la spina resti disinserita.
- Eventuali modifiche al cavo di alimentazione / spina fanno decadere la responsabilità e la garanzia da parte dell'azienda produttrice.

- Scollegare l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura prima di effettuare operazioni di manutenzione e

sostituzione di componenti .

- Scollegare l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia
- L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua in pressione o pulitori a vapore.
- Nel caso in cui venga installato un addolcitore acquisire dall'installatore le competenze per una corretta gestione e manutenzione in modo da evitare un utilizzo scorretto che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.
- Questo manuale è disponibile in versione digitale. Contattare il rivenditore.



Esempio di targhetta applicata

DATI TECNICI

Modello (type)	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbim. [A]	Cavo secondo 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o H07RN-F). Sezione minima cavo d'allacciamento (mm ²).
HHA101EV (HHA101EV)	220 - 240 50 / 60 Hz	2,3	10	3 x 1,5
HHA102EV (HHA102EV)				
HHA201EV (HHA201EV)				
HHA202EV (HHA202EV)				

Modello (type)	Temper. di esercizio [°C]	Capacità teglie: interasse [mm]	Altezza massima teglie [mm]			Carico massimo complessivo (prodotto + teglie h40 GN1/1) [kg]	Peso a vuoto [kg]
HHA101EV (HHA101EV)	30 ÷ 90	10 x GN 1/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	24 + 15	90
HHA102EV (HHA102EV)		10 x GN 2/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	48 + 30	115
		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)		
HHA201EV (HHT201EV)		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	16 x 150 (h)	48 + 30	140
HHT202EV (HHT202EV)		20 x GN 2/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)	96 + 60	150
		40 x GN 1/1 (60)	40 x 40 (h)	20 x 100 (h)	12 x 150 (h)		

INDICAZIONI PARTICOLARI

- Come da vigenti prescrizioni del CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), tra l'apparecchiatura e la rete di distribuzione dell'energia elettrica, vi deve essere installato un interruttore omipolare, avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.
- **Il Costruttore non può essere considerato responsabile e declina qualsiasi obbligo di garanzia per eventuali danni da imputarsi ad una installazione non appropriata e non conforme alle prescrizioni d'obbligo.**

ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

- **eventuali norme igienico - sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia**
- **ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio**
- **prescrizioni antinfortunistiche vigenti**
- **disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici**
- **disposizioni dell'Ente che fornisce l'energia elettrica**
- **altre eventuali prescrizioni locali**



Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche, oppure riconsegnato al venditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili rivolgersi al locale servizio di smaltimento rifiuti.

PRESSIONE ACUSTICA

Il livello di pressione acustica emessa dal prodotto è inferiore a 70dB.

ISTRUZIONI PER IL POSIZIONAMENTO

- Mantenere 10 cm di aria libera tutto attorno all'apparecchiatura.
- Qualora le pareti adiacenti all'apparecchiatura fossero di materiale infiammabile, provvedere con apposito rivestimento.
- Osservare e rispettare scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
- Il cavo elettrico non deve essere mai sottoposto a trazione. Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione e di smaltimento calore.
- Rimuovere integralmente la pellicola protettiva.

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un **efficace impianto di messa a terra**, come previsto dalle norme vigenti. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell'impianto.

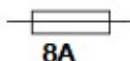
Inoltre l'apparecchiatura deve essere compresa in un **sistema equipotenziale**. Si deve effettuare questo collegamento per mezzo del morsetto, posto sulla parte posteriore dell'apparecchiatura, contrassegnato dal corrispondente simbolo e in conformità alle leggi vigenti.



In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la lunghezza dei conduttori fra il punto di fissaggio del cavo ed i morsetti deve essere tale che i conduttori attivi si tendano prima del conduttore di messa a terra.

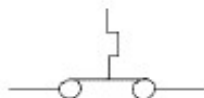
SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Protezione del circuito elettrico



La protezione del circuito elettrico avviene a mezzo fusibile posizionato all'interno della macchina vicino alla scheda elettronica di comando, che è contrassegnato dal simbolo sotto riportato

Termostato di sicurezza



Thermo Schalter
Interupteur Thermique
Interruttore Termico
Thermical Switch
Termostato de Seguridad

Nel caso durante l'utilizzo la macchina dovesse spegnersi a causa dell'intervento del termostato di sicurezza, è possibile procedere al riarmo dello stesso, rimuovendo il gruppo riscaldante presente nella parte bassa della stessa procedendo in questo modo:

- **Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica** ed aprire la porta dell'apparecchio.
- Tramite un utensile, svitare la vite che fissa il gruppo riscaldante alla camera dell'apparecchio. Alzare leggermente la parte frontale del gruppo riscaldante e rimuoverlo dall'apparecchio sfilandolo dal davanti.
- Svuotare l'eventuale acqua di umidificazione presente nella bacinella di raccolta posizionata nella parte superiore del gruppo riscaldante.
- Per ripristinare il termostato di sicurezza, capovolgere il gruppo riscaldante in quanto sulla sua parte inferiore è indicata la posizione dello stesso (vedi simbolo a fianco).
- Tramite un utensile svitare la vite situata vicino al simbolo del termostato di sicurezza in modo da poter accedere al pulsante di riarmo. Con la punta di un utensile entrare nel foro di ripristino spingendo leggermente fino al riarmo.
- **Riavvitare quindi la vite fino in fondo in modo da evitare infiltrazioni di umidità durante l'utilizzo dell'apparecchio.**

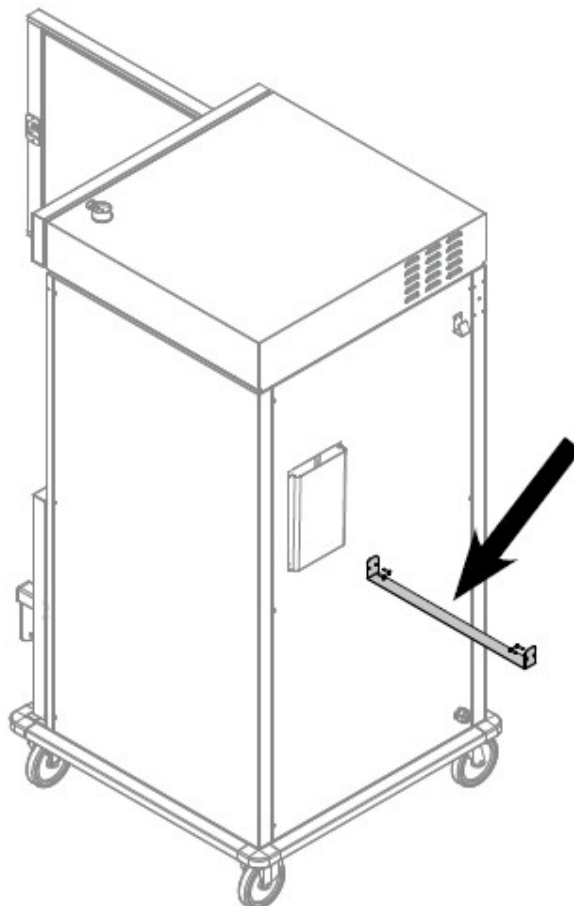
Importante:

- **non allacciare assolutamente il gruppo riscaldante alla rete elettrica di alimentazione una volta estratto dalla camera dell'apparecchio.**
- **non allacciare assolutamente l'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione prima di aver riposizionato il gruppo riscaldante nella sua posizione originale ed averlo fissato alla camera dell'apparecchio con la vite precedentemente rimossa.**

STAFFA DI FISSAGGIO A PARETE

Utilizzare la staffa di fissaggio e le viti, fornite in dotazione, per fissare l'apparecchiatura ad una superficie stabile e solida per i modelli che lo prevedono.

Fissare la staffa come illustrato nel modello generico riportato di seguito:



MESSA IN FUNZIONE: AVVERTENZE

Al termine degli allacciamenti, quando si mette in funzione l'apparecchiatura per la prima volta, è necessario effettuare alcune verifiche generali:

- **togliere** tutto il materiale d'imballo e le pellicole protettive
- **assicurarsi** che gli sfiati siano liberi
- **verificare** che le vigenti prescrizioni sulla sicurezza siano rispettate
- **informare** l'utilizzatore su tutte le funzioni, i lavori di manutenzione ed il corretto uso dell'apparecchiatura
- per fare in modo che l'apparecchiatura rimanga efficiente si consiglia di sottoporla annualmente a manutenzione, si consiglia dunque la stipula di un contratto di assistenza.

AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione. Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente. La Ditta Costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora la funzione originale dell'apparecchio sia alterata attraverso manomissioni o per inosservanza dell'istruzione per l'installazione, per modifiche o attraverso aggiunte di dispositivi diversi.

- Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale qualificato e specializzato in modo da consentire i migliori risultati di funzionamento.
- Ogni riparazione o messa a punto che in seguito si rendesse necessaria deve essere eseguita con la massima cura da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgervi sempre al rivenditore che ha effettuato l'installazione, specificando il tipo di inconveniente, il modello e la matricola dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso e regolarmente informate in materia di sicurezza sul lavoro.
- Questa apparecchiatura, dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per il mantenimento degli alimenti come sotto riportato; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura permette temperature d'esercizio fino a 90°C.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata per il mantenimento di cibi cotti.
- Nel disporre il cibo in camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 10 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
- Il funzionamento dell'apparecchio necessita di sorveglianza; tenere presente che durante il funzionamento l'apparecchio presenterà superfici calde.
- Richiedere all'installatore tutte le istruzioni necessarie per la corretta messa in funzione dell'apparecchiatura, compresa la spiegazione dei comandi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura e al termine del lavoro quotidiano è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera (vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione").
- Usare prodotti non corrosivi (alcalini) per le quotidiane operazioni di pulizia. È vietato l'uso di materiali e prodotti abrasivi.
- Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici in acciaio dell'apparecchiatura; se questo dovesse verificarsi, pulire subito accuratamente.
- Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (tensione elettrica).
- Durante eventuali operazioni di trasporto, smontaggio, assistenza per malfunzionamenti, ecc. fare particolare attenzione alla stabilità della macchina in modo da evitare il rovesciamento, la caduta o movimenti incontrollati della stessa e/o delle sue parti componenti.
- Attenzione: l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
- È necessario utilizzare i dispositivi di protezione individuale come i guanti per evitare di entrare in contatto con gli alimenti caldi e le parti calde del dispositivo che potrebbero provocare ustioni.
- Attenzione: possibilità di pavimento scivoloso accanto all'apparecchio.
- Per lo smontaggio quando l'apparecchio è fuori uso, prove o avarie prevedibili chiedere al fabbricante o al personale autorizzato dal produttore.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non conservare nelle vicinanze dell'apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura scollegare l'alimentazione elettrica.
- Qualsiasi inadempienza delle norme sopracitate potrebbe compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'operatore stesso
- Pericolo ebollizione: per evitare l'ebollizione non utilizzare contenitori riempiti con liquidi che si liquefanno con il calore in quantità superiori a quelle che possono essere facilmente tenute sotto controllo.

ATTENZIONE In caso di anomalia di funzionamento, incidente o guasto, è necessario:

- **spegnere immediatamente l'apparecchiatura**
- **interrompere e/o chiudere tutti gli allacciamenti (elettricità)**
- **rivolgersi esclusivamente al nostro servizio assistenza o all'installatore e richiedete solo ricambi originali. L'uso di ricambi originali non incide sulla salute e la sicurezza dell'operatore.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare operazioni di pulizia, **disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.**
- Prima di iniziare ad utilizzare un'apparecchiatura nuova è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera. Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette o spazzole di ferro né durante la pulizia della camera, né durante la pulizia delle pareti esterne (da effettuarsi con acqua calda addizionata di idoneo detergente).
- **Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione.**

Un'accurata pulizia giornaliera è la premessa per ottenere rimesse in temperatura e/o mantenimenti perfette/perfetti e consente prestazioni senza inconvenienti. Infatti:

- sapori e odori dei cibi rimangono inalterati
- il consumo di energia è più basso
- il funzionamento è più omogeneo e senza formazione di fumi
- si evitano interventi di manutenzione costosi e difficili

Per una pulizia più accurata della camera è anche possibile rimuovere il gruppo riscaldante presente nella parte bassa della stessa procedendo in questo modo:

- **Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica** ed aprire la porta dell'apparecchio.
- Tramite un utensile, svitare la vite che fissa il gruppo riscaldante alla camera dell'apparecchio.
- Alzare leggermente la parte frontale del gruppo riscaldante e rimuoverlo dall'apparecchio sfilandolo dal davanti.
- Svuotare l'eventuale acqua di umidificazione presente nella bacinella di raccolta posizionata nella parte superiore del gruppo riscaldante.
- Dopo aver pulito adeguatamente sia la camera che il gruppo riscaldante rimontarlo nella sua posizione originale andandolo a fissare con la vite precedentemente rimossa.

Importante:

- **non allacciare assolutamente il gruppo riscaldante alla rete elettrica di alimentazione una volta estratto dalla camera dell'apparecchio.**
- **non allacciare assolutamente l'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione prima di aver riposizionato il gruppo riscaldante nella sua posizione originale ed averlo fissato alla camera dell'apparecchio con la vite precedentemente rimossa.**

MISURE PREVENTIVE DI MANUTENZIONE

Si consiglia di controllare periodicamente (almeno una volta al mese):

- chiusura porta
- usura della guarnizione porta

ISPEZIONE E MANUTENZIONE

Per un corretto e sicuro funzionamento è necessario sottoporre almeno una volta all'anno il forno ad un'ispezione / manutenzione da parte del personale autorizzato dal produttore.

DESCRIZIONE COMANDI



- 0/1 Interruttore generale
- SET Tasto SET / sblocco tastiera
- Tasto incremento temperatura
- Tasto decremento temperatura
- Tasto non operativo (disabilitato)

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

- Connettere la spina del cavo di alimentazione alla presa a muro. Accendere l'apparecchiatura tramite l'interruttore generale 0/1. L'intero display lampeggerà 5 volte per poi rimanere acceso.
- L'apparecchiatura andrà automaticamente in START con il set di temperatura preimpostato. La tastiera si bloccherà in automatico dopo 30". Il display visualizzerà l'attuale temperatura in camera.
- Per sbloccare la tastiera tenere premuto per un paio di secondi il tasto SET, in modo tale che ha display compaia la scritta "UnL" (tastiera sbloccata) al posto della scritta "LoC" (tastiera bloccata). La tastiera si ribloccherà in automatico dopo 30" di inattività (non è possibile bloccare manualmente la tastiera).
- Dopo aver sbloccato la tastiera è possibile impostare / modificare la temperatura di preriscaldamento o di mantenimento. Premere il tasto SET, il display visualizzerà la scritta "SP". Entro 15" premere il tasto o il tasto in modo da impostare la temperatura scelta. Quindi per confermare premere il tasto SET, oppure non operare per 15".
- Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera. L'attivazione della piccola scritta in verde "OUT1" a display è del tutto normale in quanto sta ad indicare l'accensione della resistenza di riscaldamento della camera di mantenimento. Lo spegnimento della scritta avverrà al raggiungimento del set impostato. La ventilazione all'interno della camera sarà sempre attiva indipendentemente dallo stato in cui si trova la resistenza.
- Terminato l'utilizzo, spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore generale 0/1 tramite. Rimuovere la spina del cavo di alimentazione dalla presa a muro.
- Alla successiva riaccensione dell'apparecchiatura, la stessa andrà automaticamente in START con il set di temperatura impostato la volta precedente.

AVVERTENZE DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- È necessario preriscaldare sempre la camera prima di introdurre il prodotto
- Aprire il meno possibile la porta durante il funzionamento
- Per la formazione dell'umidità all'interno della camera durante il funzionamento è necessario riempire manualmente d'acqua la vaschetta in acciaio inox presente sul cielo del gruppo riscaldante situato nella parte bassa della camera.
- Aprire o mantenere chiusi gli sfiati di forma circolare posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura in base al livello di umidità che si vuole mantenere all'interno della camera. Con lo sfiato chiuso l'umidità verrà mantenuta all'interno mentre con lo sfiato aperto uscirà. Regolazione lo sfiato nella posizione più idonea al tipo di cibo presente in camera.

AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

ERRORE	CAUSA
PR1	Avaria della sonda di temperatura della camera di cottura. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza


TEMPERATURE CONSIGLIATE DI MANTENIMENTO

Descrizione	Temperatura °C
Carne	
Arrostato di manzo – al sangue	51°
Arrostato di manzo – medio/ ben cotto	68°
Punta di petto di manzo	71°-79°
Bistecca – alla griglia/in padella	60°-71°
Costati – manzo o maiale	71°
Vitello	71°-79°
Prosciutto	71°-79°
Maiale	71°-79°
Agnello	71°-79°
Pollame	
Pollo – fritto/ al forno	71°-79°
Anatra	71°-79°
Tacchino	71°-79°
In generale	71°-79°
Pesce / Frutti di mare	
Pesce – fritto al forno	71°-79°
Aragosta	71°-79°
Gambero - fritto	71°-79°

Descrizione	Temperatura °C
Panetteria	
Pane / Panini	49°-60°
Varie	
Stufati	71°-79°
Impasto – controllo	27°-38°
Uova – fritte	66°-71°
Piatti surgelati	71°-79°
Antipasti	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Patate	82°
Piatti unici	60°-74°
Salse	60°-90°
Zuppa	60°-90°
Verdure	71°-79°
Le temperature indicate, sono solamente indicative	

- Installation, start-up and maintenance of the appliance should be carried out by qualified engineers, licensed fitters or personnel authorised by the manufacturer.
- Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they provide important advice for safe installation, operation and maintenance.
- In case of failure or malfunctioning, turn off the appliance immediately.
- Keep this booklet to hand in a safe place for future reference.
- After having unpacked the appliance, check that it is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact authorised personnel.
- Do not leave any packing material within reach of children, as it is a potential source of danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (at the rear towards the bottom) correspond to the mains supply data (electricity).




- The IEC 5021 symbol  : identifies the terminals that, when connected together, bring the various parts of an equipment or system to the same potential.

- This appliance must be used only for the purpose for which it was specifically designed; any other use is considered improper and therefore dangerous.
- This type of appliance is intended to be used for commercial applications, such as kitchens in restaurants, canteens, hospitals and commercial enterprises, such as bakeries, butchers, etc., but is not intended for the continuous mass production of food.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use.


- The equipment can have hot surfaces indicated by the

following symbol:  ATTENTION!

- While opening the door with equipment working, some hot steam can come out. Attention!

- The symbol  indicates you have to pay attention
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.



- The symbol  indicates the maximum height for containers with liquids. To avoid burns, do not put in the upper levels to the indication given by the symbol “products that can become liquid and can not be visible to operator”.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the technical assistance or qualified personnel in order to avoid a hazard.
- The equipment is provided with supply cord with plug. The removal of the plug has to be such that an operator can check from any of the points to which he has access that the plug remains removed.
- The manufacturing company is not liable for any modification of the supply cable/plug and the warranty is void
- Caution: the appliance must be disconnected from the power during maintenance and replacement of

components .

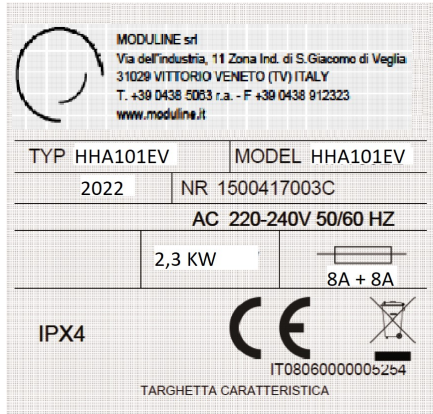
- Disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any cleaning operations.

- The appliance must not be cleaned with pressurized water jets or steam cleaners.
- Ask the installation technician for instructions for the correct use of the water softener as imperfect maintenance can cause irreparable damage to the equipment.
- Available in digital version. Contact the seller.

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

GB
Ed. 0323

Example of rating plate



TECHNICAL DATA

Model (type)	Rated voltage [Vac]	Total input [kW]	Amps. [A]	Cable according to IEC-60245-57 (H05RN-F or H07RN-F). Minimum cross section of connection cable [mm ²]
HHA101EV (HHA101EV)	220 - 240 50 / 60 Hz	2,3	10	3 x 1,5
HHA102EV (HHA102EV)				
HHA201EV (HHA201EV)				
HHA202EV (HHA202EV)				

Model (type)	Operating temperature (°C)	Tray capacity: distance [mm]	Tray max. height [mm]			Maximum total load (product + trays) h65 GN1/1) [kg]	Weight when empty [kg]
HHA101EV (HHA101EV)	30 ÷ 90	10 x GN 1/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	24 + 15	90
HHA102EV (HHA102EV)		10 x GN 2/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	48 + 30	115
		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)		
HHA201EV (HHT201EV)		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	16 x 150 (h)	48 + 30	140
HHT202EV (HHT202EV)		20 x GN 2/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)	96 + 60	150
	40 x GN 1/1 (60)	40 x 40 (h)	20 x 100 (h)	12 x 150 (h)			

SPECIAL INSTRUCTIONS

- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of at least 3 mm on each pole.
- **The manufacturer cannot be held liable and declines all guarantee obligations regarding any claims for damages ensuing from bad installation or failure to observe current regulations.**

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

GB
Ed. 0323

LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

- **any health and hygiene standards applicable to kitchens and eating places**
- **local and/or territorial building regulations and fire prevention standards**
- **current accident prevention guidelines**
- **the regulations of the electrical power supply company or agency**
- **any other local regulations**



This product conforms with EU2002/96/EC compliance.

The crossed basket symbol on this product stands to indicate that cannot be disposed of through normal waste, but should be referred to a specialized centre competent in disposal of this type of goods.

The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.

For further information related to the disposal please contact the local authority specialized in re-cycling of these type of products.

SOUND PRESSURE

The sound pressure level emitted by the product is less than 70dB.

INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

- Keep 10 cm of gap all around the appliance.
- If the walls next to the appliance are of inflammable material, they should be suitably clad.
- Fire prevention regulations must be scrupulously observed.
- The electric wiring must never be under strain. Do not obstruct the suction inlets or heat dispersion outlets.
- Remove the protective film.

INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND EQUIPOTENTIAL SYSTEM

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if it is connected correctly to an **efficient earthing system**, in accordance with current safety regulations. The manufacturer shall not be responsible for any damage caused by failure to earth the installation properly.

The appliance must also be included in a **equipotential system**. Make the connection through the terminal situated on the rear of the appliance, and marked by the relevant symbol, according to current safety regulations.

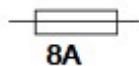


In case of replacement of the power cord, the length of the wires between the connection point of the cable and the terminals must allow the active conductors to be tightened before being earthed.

SAFETY AND CONTROL SYSTEMS

Auxiliary circuit switch

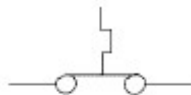
Fuses positioned next to the terminal board protect the electric circuit



Restoring the safety thermostat

If, during its use, the machine should turn off due to the triggering of the safety thermostat, you can reset it, thus removing the heating unit present in its lower part. Then you can proceed as follows:

- **Disconnect the device from the power supply** and open its door.
- Using a tool, unscrew the screw that secures the heating unit to the device chamber. Slightly lift the front of the heating unit and remove it from the device by pulling it out from the front.
- Empty any humidification water present in the collection tray located in the upper part of the heating unit.
- To reset the safety thermostat, overturn the heating unit as its position is indicated on its lower part (see symbol alongside).
- Using a tool, unscrew the screw located near the safety thermostat symbol in order to access the reset button. With the tip of a tool, enter the reset hole by pushing slightly until its reset.
- **Then tighten the screw all the way in order to avoid moisture infiltration while using the device.**



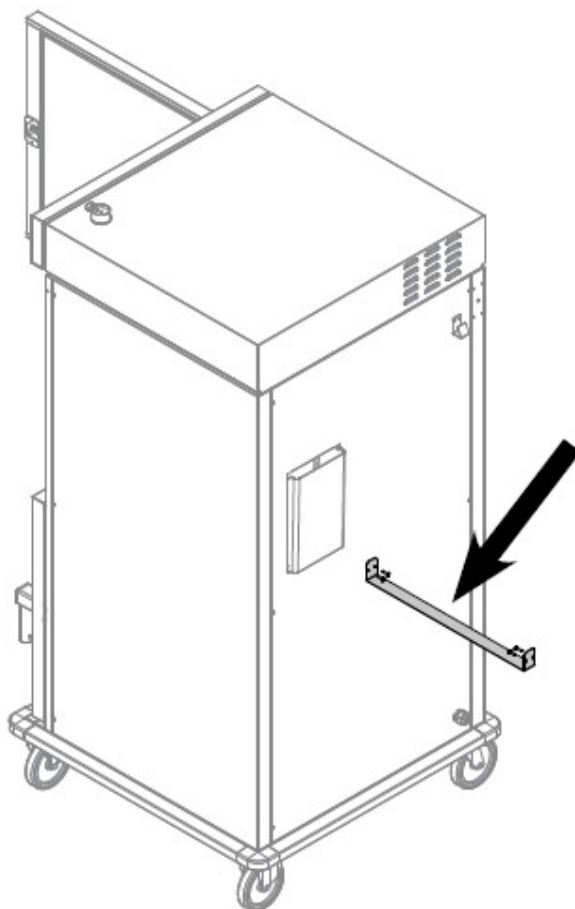
Thermo Schalter
Interrupteur Thermique
Interruttore Termico
Thermical Switch
Termostato de Seguridad

Important!

- **Avoid connecting the heating unit to the power supply once extracted from the device chamber.**
- **Avoid connecting the equipment to the power supply before repositioning the heating unit in its original position and fastening it to the device chamber with the previously removed screw.**

SECURING BRACKET TO THE WALL

Use the securing bracket and screws, supplied, to fix the appliance to a stable and solid surface for the models that require it. Attach the bracket as shown in the generic model below:



START-UP: RECOMMENDATIONS

When the appliance has been connected, before operating it for the first time, a general check should be carried out as follows:

- **remove** All Packing Material And Protective Film
- **make** Sure That The Vents Are Not Obstructed
- **ensure** That Current Safety Regulations Have Been Observed
- **demonstrate** To The User The Different Systems Available With The Appliance, What Routine Maintenance Is Required And The Correct Use Of The Appliance
- equipment Maintenance Is Highly Recommended To Keep Your Equipment Efficient. A Service Contract Is Also Recommended.

GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

WARNING! Read the instructions in the following chapter very carefully. It contains important advice concerning the safe use and maintenance of your appliance. Failure to observe these fundamental rules may compromise your own safety and that of the appliance. The manufacturer declines all responsibility if the original functions of the appliance are altered through mishandling, the installation instructions are not followed, modifications take place or other devices are added.

- Before leaving the factory this appliance has been tested and set by qualified, specialised personnel to perform at its best.
- Any repair work or re-setting required thereafter must be carried out extremely carefully by qualified persons. For this reason it is therefore recommended that, whenever necessary, the dealer from whom the appliance was bought should always be contacted specifying the problem, the model and the serial number of the appliance.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use and informed about occupational safety
- This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to hold food as here below described; every other use is to be considered improper.
- The oven allows you to work on temperatures up to 90°C.
- The equipment can be used to maintain cooked food.
- When placing the food in the oven chamber, leave at least 10 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the oven chamber.
- The appliance must be under supervision when in operation: remember that some parts will be hot.
- Ask the fitter for all instructions necessary for starting up the appliance correctly, including an explanation of the controls and their functions.
- Before using the appliance for the first time and at the end of every working day, it should be thoroughly cleaned inside (see paragraph "Cleaning and maintenance").
- Use non-corrosive products (alkaline) for daily cleaning. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid any operation which leads to cooking salt being deposited on the steel surfaces of the appliance; should this happen, clean thoroughly and immediately.
- Always switch off the appliance when not in operation and turn off mains supplies (electricity).
- During any transport operation, disassembly, assistance for malfunctions, etc. pay particular attention to the stability of the machine in order to prevent the machine itself and/or its parts from overturning, falling or moving uncontrollably.
- Caution: the appliance must be disconnected from the power during cleaning, maintenance and replacement of components.
- Personal protective equipment, such as gloves, must be used to prevent coming in contact with hot food and hot parts of the device that could cause burns.
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.
- To dismantling when the equipment is out of use, testing or foreseeable breakdowns ask to the manufacturer or to personnel authorised by the manufacturer.
- The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge unless they are monitored or have been trained on the use of the appliance by an intermediary who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not keep explosive materials close to the appliance.
- Disconnect power connection, if you do not use the appliance for an extended period of time.
- Not respecting these recommendations could lead to damage of the appliance or injury for the user.
- Boiling hazard: to avoid reaching boiling point, do not use containers filled with liquids that liquefy with heat that exceeds that which can be easily kept under control.

WARNING! In the event of malfunctioning, accident or breakdown:

- **switch off the appliance immediately**
- **and cut out and/or turn off all mains supplies (electricity)**
- **only call the service centre or an authorised dealer and ask for original spare parts. The use of original spare parts doesn't have effects on the health and safety of the operator.**

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Disconnect the appliance from the mains power supply** before carrying out any cleaning operations.
- Before using your new appliance clean out the cavity carefully. Do not use acids or corrosive cleaners, wire wool or brushes to clean either the appliance cavity or the external sides (use warm water with a suitable detergent).
- **Do not wash the appliance with jets of water under pressure.**

Thorough daily cleaning helps your appliance regenerate and/or keep warm with perfect, trouble-free results. A clean appliance gives problem-free performance:

- the flavour and smell of the food are unaltered
- the appliance works smoothly and does not smoke
- less energy is consumed
- costly, inconvenient maintenance operations are avoided

For a more thorough cleaning of the chamber, you can remove the heating unit in the lower part of the chamber by proceeding as follows:

- **Disconnect the device from the power supply** and open its door.
- Using a tool, unscrew the screw that secures the heating unit to the device chamber.
- Slightly lift the front of the heating unit and remove it from the device by sliding it out from the front.
- Empty any humidification water present in the collection tray located in the upper part of the heating unit.
- After having adequately cleaned both the chamber and the heating unit, reassemble it in its original position and secure it with the screw previously removed.

Important!

- **Avoid connecting the heating unit to the power supply once extracted from the device chamber.**
- **Avoid connecting the equipment to the power supply before repositioning the heating unit in its original position and fastening it to the device chamber with the previously removed screw.**

PREVENTIVE MAINTENANCE MEASURES

It is recommended to check periodically (at least once a month);

- The correct closing of the door;
- The wear of the door

INSPECTION AND MAINTENANCE

For a successful and safe operation, the equipment should undergo at least once a year to inspection / maintenance by the personnel authorised by the manufacturer.

DESCRIPTION OF CONTROLS



- 0/1 *General switch*
- SET *Switch SET / keyboard unlock*
- Temperature increase*
- Temperature decrease*
- Inoperative button (disabled)*

OPERATING METHODS

- Connect the supply cable to the wall socket. Turn on the equipment using the main switch 0/1. The entire display will flash 5 times and then remain on.
- The machine will automatically start using the preset temperature. The keyboard will lock automatically after 30". The display will show the current temperature in the cavity.
- To unlock the keyboard, press and hold the key SET for a couple of seconds. The display will show "UnL" (keyboard unlocked), instead of "LoC" (keyboard locked). The keyboard will lock automatically after 30" of inactivity (you cannot lock the keyboard manually).
- After unlocking the keyboard you can set/change the preheating or holding temperature. Press the button SET, the display will show "SP". Within 15" press the key or key to set required temperature. To confirm press the button SET or do not operate for 15".
- The display will always show the real temperature in the cavity. The activation of the small green sign "OUT1" on the display is completely normal as it indicates the heating element of the cavity is working properly. The sign will go off when the set temperature is reached. The ventilation inside the chamber will always be active regardless of the state in which the resistor is located.
- After use, turn off the equipment using the main switch 0/1. Remove the supply cable from the wall socket.
- The next time you will turn on the machine, this will automatically start working with the same temperature set the previous time.

RECOMMENDATIONS DURING OPERATION

- **The appliance should always be pre-heated before introducing the product**
- **Open the door during operation as little as possible**
- **For the formation of humidity inside the chamber during operation, you must manually fill the stainless-steel tray on the ceiling of the heating unit located in the lower part of the chamber with water.**
- **Open or close the round vents, placed on the front side of the unit, to adjust moisture inside the cavity. Closed vent: moisture will remain inside the cavity. Open vent: moisture will go out. Adjust the vent according to the kind of food inside the cavity.**

AUTODIAGNOSTIC AND FAULTS

ERRORS	CAUSE
PR1	Malfunction of temperature probe of the cooking chamber. Contact the Technical Service of Assistance


RECOMMENDED MAINTENANCE TEMPERATURES

Description	°C
Meat	
Roast beef – rare	51°
Roast beef – medium/ well done	68°
Beef - breast	71°-79°
Steak – grilled/pan-fried	60°-71°
Chops – beef or pork	71°
Veal	71°-79°
Ham	71°-79°
Pork	71°-79°
Lamb	71°-79°
Poultry	
Chicken – fried/roasted	71°-79°
Duck	71°-79°
Turkey	71°-79°
In general	71°-79°
Fish – sea food	
fish – fried / roasted	71°-79°
Lobster	71°-79°
Crayfish - fried	71°-79°

Description	Temperature °C
Bakery	
Bread / Rolls	49°-60°
Others	
Stews	71°-79°
Mixing	27°-38°
Fried eggs	66°-71°
Frozen dishes	71°-79°
Starters	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Potatoes	82°
Single course	60°-74°
Sauces	60°-90°
Soups	60°-90°
Vegetables	71°-79°
The indicated temperatures are only approximates	

- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del equipo deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado, según las instrucciones del fabricante.
- Leer atentamente las advertencias que contiene este manual de instrucciones porque facilita importantes indicaciones con respecto a la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento.
- En el caso de averías o de desperfectos en el funcionamiento, apagar inmediatamente el equipo.
- Conservar este manual para una posible consulta en el futuro.
- Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. En el caso de dudas, no usar el aparato y consultar al personal especializado.
- Los elementos del embalaje no tienen que dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el equipo verificar que los datos de la placa de características (situada en la parte baja del lado posterior) correspondan a los de la red de distribución (eléctrica).




- El símbolo IEC 5021  :
Identifica los terminales que, cuando se conectan entre sí, llevan las distintas partes de un equipo o sistema a la misma potencia.
- Este aparato se debe destinar solo al uso para el que ha sido previsto; todo otro uso se ha de considerar indebido y por tanto, peligroso.
- Este tipo de aparatos está destinado a utilizarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua masiva de alimentos.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adiestrado para ello.
- Durante el utilizo, el equipo tendrá algunas superficies calientes caracterizadas por el símbolo:




HACER CUIDADO!

- Durante el utilizo, al abrir la puerta, puede salir vapor a temperatura elevada, trabajar con cuidado!



- El símbolo  indica que hay que hacer cuidado
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo junto al aparato.



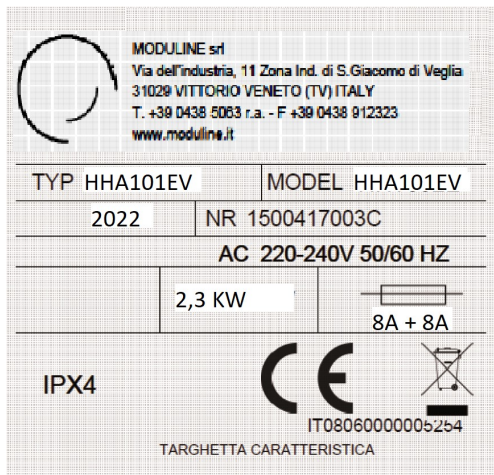
- El símbolo  indica la altura máxima para recipientes con líquidos. Para que no se quemen, no meter en los niveles superiores "productos que pueden volverse líquidos y que el operador no puede ver"
- Si el cable de suministro está estropeado, puede ser sustituido solo por parte del productor, del servicio asistencia o por personal calificado para evitar riesgos adicionales.
- El equipo está provisto de cable de suministro con enchufe. El operador debe tener la posibilidad de quitar el cable y verificar en cualquiera posición que el enchufe no quede conectado.
- Posible modificaciones del cable de alimentación / enchufe no son bajo responsabilidad de la empresa productora.

- Atención: el aparato se debe desconectar de la alimentación eléctrica durante el mantenimiento y la

sustitución de los componentes. 

- Antes de realizar las operaciones de limpieza, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- El equipo no debe limpiarse con chorros de agua a presión ni con limpiadores de vapor.
- Solicitar al instalador las instrucciones para un correcto uso del descalcificador de agua, por cuanto una no perfecta realización de mantenimiento puede causar daños tal vez irreparables al equipo.
- Manual disponible también en versión digital. Contacte el distribuidor.

Ejemplo de placa applicata



DATOS TÉCNICOS

Modelo (type)	Voltaje nominal [Vac]	Absorción total [kW]	Amperio [A]	Cable que cumple con 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o HO7RN-F). Sección mínima del cable de conexión (mm ²).
HHA101EV (HHA101EV)	220 - 240 50 / 60 Hz	2,3	10	3 x 1,5
HHA102EV (HHA102EV)				
HHA201EV (HHA201EV)				
HHA202EV (HHA202EV)				

Modelo (type)	Temperatura de trabajo [°C]	Capacidad parrillas: distancia [mm]	Altura maxima bandejas [mm]			Carga máxima global (producto + bandejas) h65 GN 1/1 [kg]	Peso en vacío [kg]
HHA101EV (HHA101EV)	30 ÷ 90	10 x GN 1/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	24 + 15	90
HHA102EV (HHA102EV)		10 x GN 2/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	48 + 30	115
		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)		
HHA201EV (HHA201EV)		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	16 x 150 (h)	48 + 30	140
HHT202EV (HHT202EV)		20 x GN 2/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)	96 + 60	150
		40 x GN 1/1 (60)	40 x 40 (h)	20 x 100 (h)	12 x 150 (h)		

INDICACIONES PARTICULARES

- Como establecen las normas, entre el equipo y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- **El Fabricante no puede ser considerado responsable y declina cualquier reclamación de garantía, por eventuales daños imputables a una instalación no adecuada por no respetar las normas prescritas.**

NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

- **Las normas higiénicas y sanitarias sobre cocinas profesionales y restauración**
- **El reglamento de edificación municipal y/o territorial y las normas anti-incendio**
- **Normativas de seguridad vigentes**
- **Las disposiciones del suministrador de energía eléctrica**
- **Otras normas locales**



Este producto se conforma a la Unión Europea de directiva 2002/96/EC. El símbolo de la cesta barrato trajo el instrumento indica(advierte) que el producto, al final de su propio tiempo de servicio, separadamente debe ser convites de los rechazos domésticos, debe ser consulta en un centro de cosecha diversificada para equipos eléctricos y electrónica, o entregado de nuevo al vendedor durante la compra de un nuevo equipo equivalente. El consumidor es responsable del otorgamiento del instrumento para terminarse la vida a usted asigna sus estructuras de cosecha. La cosecha conveniente diversificada para el principio siguiente del instrumento bajo al reciclaje, al tratamiento y la disposición compatible ambiental que esto contribuye para evitar efectos posibles negativos sobre el ambiente y sobre la salud y ello favorece el reciclo algunos materiales de cual el producto es compuesto. Para la información más detallado inherente los sistemas disponibles de cosecha para dar vuelta al servicio local de disposición se rechaza.

PRESIÓN ACÚSTICA

El nivel de presión acústica emitida por el producto es inferior a 70 dB.

INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO

- Mantener 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Si las paredes adyacentes al equipo son de material inflamable, realizar el revestimiento adecuado.
- Observar y respetar al máximo las prescripciones anti-incendio vigentes.
- El cable eléctrico no debe ser nunca sometido a tracción. No tapar las aberturas o las fisuras de aspiración y descarga de calor.
- Extraer totalmente la película protectora.

INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME ELÉCTRICO Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo esté conectado a una **eficaz instalación de puesta a tierra**, como está previsto en la normativa vigente. El Fabricante declina toda responsabilidad en el caso de daños causados por la falta de descarga a tierra del aparato.

Además el equipo debe estar comprendido en un **sistema equipotencial**. Esta conexión debe hacerse por medio del borne situado en la parte posterior del equipo e indicado con el correspondiente símbolo, y en conformidad a las leyes vigentes.

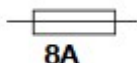


Si se tuviera que sustituir el cable de alimentación, la longitud de los conductores entre el punto de fijación del cable y los bornes debe ser tal que los conductores activos se tensen antes del conductor de conexión a tierra.

SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD

Protección del circuito auxiliar

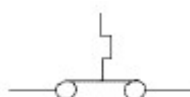
La protección del circuito eléctrico se realiza por medio de fusibles situados al lado del regletero.



Restablecimiento del termostato de seguridad

Si durante el uso la máquina se apaga debido a la intervención del termostato de seguridad, es posible restablecerlo retirando la unidad de calentamiento situada en la parte inferior de la propia máquina, procediendo de la siguiente manera:

- **Desconecte el aparato de la red eléctrica** y abra su puerta.
- Con la ayuda de una herramienta, desenrosque el tornillo que sujeta la unidad de calentamiento a la cámara del aparato. Levante ligeramente la parte delantera de la unidad de calentamiento y retírela del aparato tirando de ella desde la parte delantera.
- Vacíe el agua de humidificación de la bandeja de goteo situada en la parte superior de la unidad de calentamiento.
- Para reajustar el termostato de seguridad, ponga la unidad de calentamiento boca abajo, ya que su posición está indicada en la parte inferior (véase el símbolo al lado).
- Con la ayuda de una herramienta, desenrosque el tornillo situado junto al símbolo del termostato de seguridad para acceder al botón de rearme. Con la punta de una herramienta, acceda al orificio de restablecimiento, presionando ligeramente hasta que se realice el rearme.
- **A continuación, vuelva a enroscar el tornillo hasta el tope para evitar la entrada de humedad al utilizar el aparato.**



Thermo Schalter
Interrupteur Thermique
Interruttore Termico
Thermal Switch
Termostato de Seguridad

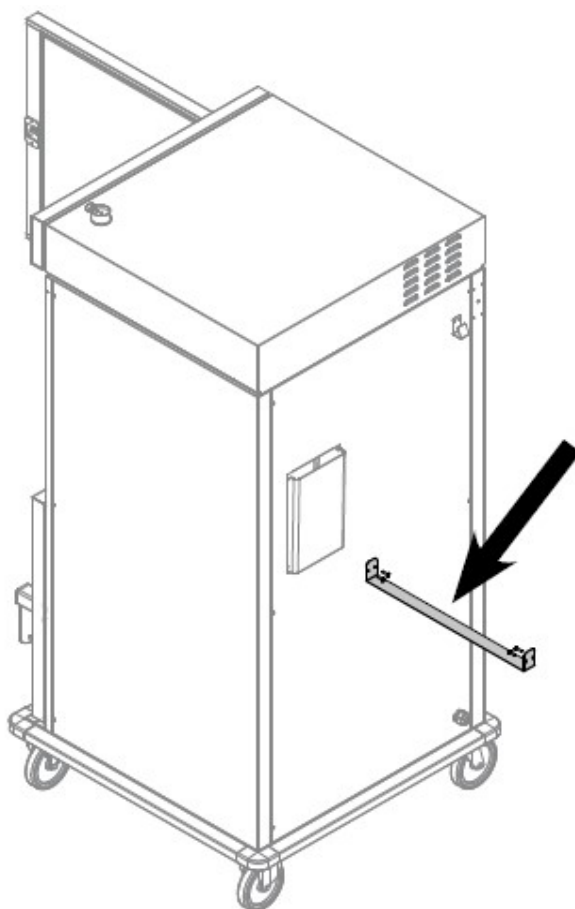
Importante:

- **No conecte en ningún caso la unidad de calentamiento a la red eléctrica una vez que la haya retirado de la cámara del aparato.**
- **No conecte en ningún caso el aparato a la red eléctrica antes de volver a colocar la unidad de calentamiento en su posición original y de fijarla a la cámara del aparato con el tornillo previamente retirado.**

SOPORTE DE MONTAJE EN PARED

Utilizar el soporte de montaje en pared y los tornillos suministrados para fijar el aparato a una superficie estable y sólida para los modelos que lo incluyen.

Fijar el soporte como se muestra en el modelo genérico de abajo:



PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS

Al acabar el conexionado y antes de la puesta en marcha es necesario efectuar una verificación general:

- **quitar** todo el material de embalaje y las películas de protección
- **asegurarse** que los respiraderos estén libres
- **verificar** que sean respetadas las vigentes normas de seguridad
- **informar** al utilizador de todas las funciones, los trabajos de mantenimiento y el correcto uso del horno
- Para que el equipo esté siempre eficiente, aconsejamos hacer una manutención cada año y, por tanto, un contrato de asistencia

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente capítulo por cuanto suministra importantes indicaciones con respecto a la seguridad de uso y de mantenimiento. La no observancia de estas reglas AVISO ! pueden comprometer la seguridad del aparato y del utilizador. La empresa constructora declina cualquier responsabilidad cuando la función original del aparato venga alterada por mal uso o por inobservancia de las instrucciones para la instalación, o por modificación o por adición de dispositivos diversos.

- Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal calificado y especializado de manera que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Todas las operaciones o puesta a punto que luego sean necesarias deben ser realizadas con el máximo cuidado y por personal especializado. Por este motivo, aconsejamos dirigirse al Revendedor donde el aparato ha sido comprado, especificando el tipo de inconveniente, el modelo y matrícula del mismo.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adecuado e informado sobre asuntos de seguridad en el lugar de trabajo.
- El equipo deberá ser destinado solamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Los hornos han sido proyectados para el mantenimiento al horno de alimentos como se indica posteriormente; otra utilización debe considerarse inadecuada.
- El horno permite una temperatura de trabajo de hasta los 90°C.
- El equipo se puede usar para la conservación de los alimentos cocidos.
- Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, mantener un espacio de al menos 10 mm entre las bandejas para permitir la circulación del aire caliente.
- Durante el funcionamiento el aparato necesita atención; es de tener en cuenta que durante el funcionamiento el aparato tendrá superficies calientes.
- Solicitar al instalador todas las instrucciones necesarias para la correcta puesta en funcionamiento del aparato, comprendida la explicación de los mandos y sus funciones.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo y al final del trabajo cotidiano es necesario efectuar en la parte interior de la cámara una cuidadosa limpieza (ver parágrafo "Limpieza y mantenimiento").
- Usar productos que no sean corrosivos (alcalinos) para las diarias operaciones de limpieza. Está prohibido el uso de materiales o productos abrasivos.
- Evitar cualquier operación que determine depósitos de sal de cocina en las superficies de acero en el aparato. Si esto ocurriese limpiar inmediatamente y con atención.
- Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad).
- Durante las operaciones de transporte, desmonte, asistencia técnica, etc... verificar la estabilidad del equipo para evitar cualquier tipo de caída o movimientos incontrolados del equipo mismo o de sus componentes.
- Atención: el equipo tiene que estar desenchufado durante las operaciones de limpieza, la manutención o la sustitución de los componentes.
- Es necesario utilizar los dispositivos de protección personal como guantes para evitar cualquier contacto con alimentos calientes o con partes calientes del dispositivo.
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo cerca del equipo
- Para el desmonte cuando el equipo no está funcionando por pruebas o averías previsibles, preguntar al productor o al personal autorizado por el productor.
- El aparato no está destinado al uso por parte de personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o que no tengan experiencia o conocimientos, a no ser que estén vigiladas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte del responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No conservar cerca del aparato material explosivo o inflamable.
- Desconectar el aparato, si no se utiliza por largo tiempo.
- No observar las indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato y del usuario.
- Peligro de ebullición: para evitar la ebullición no use recipientes llenos con líquidos que licuan con el calor en cantidades superiores a las que se pueden mantener fácilmente bajo control.

AVISO ! En caso de malfuncionamiento, accidente o avería hay que:

- **Apagar inmediatamente el equipo**
- **Interrumpir y/o cerrar todos los suministros (electricidad)**
- **Contactar sólo nuestro servicio de asistencia técnica o el instalador y pedir sólo repuestos originales. El utilizo de repuestos originales no representa ningún riesgo para la salud o la seguridad del operador.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de realizar las operaciones de limpieza, **desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.**
- Antes de comenzar a utilizar un equipo nuevo es necesario efectuar una cuidadosa limpieza de la cámara. Para la limpieza de la cámara y de las paredes externas no se deben usar ácidos o sustancias corrosivas, estropajos o cepillos metálicos. Usar sólo agua caliente adicionada con el adecuado detergente.
- **No lavar el aparato con chorros de agua a presión.**

Una cuidadosa limpieza diaria es la premisa para obtener la puesta en temperatura y/o mantenimientos perfectas/perfectos y permite prestaciones sin inconvenientes:

- los sabores y aromas de los alimentos se mantienen inalterados
- el funcionamiento es más homogéneo y sin formación de humos
- el consumo de energía es más bajo
- se evitan intervenciones de mantenimiento costosos y difíciles

Para una limpieza más a fondo de la cámara, también es posible retirar la unidad de calentamiento situada en la parte inferior de la propia máquina, procediendo de la siguiente manera:

- **Desconecte el aparato de la red eléctrica** y abra su puerta.
- Con la ayuda de una herramienta, desenrosque el tornillo que sujeta la unidad de calentamiento a la cámara del aparato.
- Levante ligeramente la parte delantera de la unidad de calentamiento y retírela del aparato tirando de ella desde la parte delantera.
- Vacíe el agua de humidificación de la bandeja de goteo situada en la parte superior de la unidad de calentamiento.
- Después de haber limpiado adecuadamente tanto la cámara como la unidad de calentamiento, vuelva a montarla en su posición original y fíjela con el tornillo previamente retirado.

Importante:

- **No conecte en ningún caso la unidad de calentamiento a la red eléctrica una vez que la haya retirado de la cámara del aparato.**
- **No conecte en ningún caso el aparato a la red eléctrica antes de volver a colocar la unidad de calentamiento en su posición original y de fijarla a la cámara del aparato con el tornillo previamente retirado.**

ACCIONES PREVENTIVAS DE MANUTENCIÓN

Se aconseja controlar periódicamente (por lo menos una vez al mes)

- cierre puerta/cajones;
- condiciones de las juntas de la puerta y de los cajones

INSPECCIÓN Y MANUTENCIÓN

Para un utilizo correcto y seguro, hay que efectuar por lo menos una vez al año una inspección/manutención del horno por parte de personal autorizado por el productor.

DESCRIPCIÓN MANDOS



- 0/1 Interruptor principal
- SET Tecla SET / bloqueo teclado
- Aumentar temperatura
- Bajar temperatura
- Botón no operativo (inhabilitado)

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

- Enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente. Encienda el aparato mediante el interruptor principal 0/1. Toda la pantalla parpadeará 5 veces y luego permanecerá encendida.
- El equipo entrará automáticamente en modalidad START con la temperatura preestablecida ajustada. El teclado se bloqueará automáticamente después de 30 segundos. La pantalla indicará la temperatura actual en la cámara de mantenimiento.
- Para desbloquear el teclado, mantener pulsada la tecla SET durante un par de segundos, hasta que en la pantalla aparezca "UnL" (teclado desbloqueado) en lugar de "LoC" (teclado bloqueado). El teclado se bloqueará en automático después de 30" de inactividad (no se puede bloquear manualmente el teclado).
- Después de desbloquear el teclado, se puede configurar / cambiar el precalentamiento o la temperatura de mantenimiento. Pulsar el botón SET, la pantalla indicará "SP". Dentro de 15 segundos pulsar la tecla o tecla para establecer la temperatura elegida. Pulsar el botón SET para confirmar o no operar para 15 segundos.
- La pantalla siempre indicará la temperatura real en la cámara. La activación de la indicación verde "OUT1" en la pantalla es completamente normal, ya que indica que la resistencia está encendida para calentar la cámara de mantenimiento. Al alcanzar la temperatura deseada, la indicación desaparece de la pantalla. La ventilación en el interior de la cámara estará siempre activa independientemente del estado de la resistencia.
- Después del uso, apague el aparato mediante el interruptor principal 0/1. Remover el cable de alimentación de la toma de corriente.
- La próxima vez que se utilice el equipo, se activa automáticamente la temperatura establecida la vez anterior.

ADVERTENCIAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- **Es necesario precalentar siempre la cámara antes de introducir el producto.**
- **Abrir la puerta lo menos posible durante el funcionamiento.**
- **Para la formación de humedad en el interior de la cámara durante el funcionamiento, es necesario llenar manualmente de agua la bandeja de acero inoxidable situada en la parte superior de la unidad de calentamiento, ubicada en el fondo de la cámara.**
- **Abrir o cerrar los respiraderos en la parte frontal del equipo, según el nivel de humedad que se necesita dentro de la cámara. Si el respiradero está cerrado, la humedad se queda dentro de la cámara, mientras que si está abierto la humedad sale. Regular el respiradero según el tipo de comida dentro de la cámara.**

AUTODIAGNOSTICO Y LEYENDA ANOMALIAS

ERROR	CAUSA
PR1	Avería de la sonda de temperatura de la camera de cocción. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica

TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO ACONSEJADA

Descripción	Temperatura °C
Carne	
Asado de buey -poco hecho	51°
Asado de buey	68°
Pecho de buey	71°-79°
Bistec - a la plancha / en sartén	60°-71°
Costillas - buey o cerdo	71°
Ternera	71°-79°
Jamón	71°-79°
Cerdo	71°-79°
Cordero	71°-79°
Pollo	
Pollo - frito / al horno	71°-79°
Pato	71°-79°
Pavo	71°-79°
En general	71°-79°
Pescado	
Pescado - frito / al horno	71°-79°
Langosta	71°-79°
Gambas - fritas	71°-79°

Descripción	Temperatura °C
Productos al horno	
Pan /	49°-60°
Varios	
Estofados	71°-79°
Masa	27°-38°
Huevos - fritos	66°-71°
Platos congelados	71°-79°
Entrada	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Patatas	82°
Platos únicos	60°-74°
Salsas	60°-90°
Sopas	60°-90°
Verduras	71°-79°
Las temperaturas indicadas son indicativas	

- L'installation, la mise en marche et l'entretien de l'appareil doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié suivant les instructions du constructeur.
- Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d'instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.
- Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.
- Avant de raccorder l'appareil s'assurer que les données du constructeur, figurant sur la plaquette d'immatriculation (placée en bas, à l'arrière) correspondent à celles du réseau d'alimentation (électrique).




- Le symbole CEI 5021 :
Identifie les bornes, qui, lorsqu'elles sont raccordées, portent aux différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel.
- Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu : tout autre usage doit être considéré comme étant impropre et par conséquent, dangereux.
- Ce type d'appareils est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, telles que par exemple les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme boulangeries, boucheries, etc... mais n'est pas destiné à la production d'aliments de masse continue
- L'appareil devra être utilisé exclusivement par du personnel autorisé.
- Lors de l'utilisation, l'appareil présente des surfaces chaudes caractérisées par le symbole montré ici :




ATTENTION!

- Lors de l'utilisation, après l'ouverture de la porte peut échapper vapeur à haute température, faire attention!



- Le symbole  est de faire attention
- Attention : il est possible que le plancher glisse à côté de l'appareil.



- Le symbole  indique la hauteur maximale pour les conteneurs avec des liquides. Pour éviter les brûlures, ne mettez pas dans les niveaux supérieurs à l'indication donnée par le symbole « produits qu'ils peuvent devenir liquides et ne peuvent pas être visibles à l'opérateur »
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit nécessairement être remplacé par le fabricant, service à la clientèle autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter les risques
- L'appareil est équipé avec cordon d'alimentation avec prise. Son retrait doit être telle que l'opérateur puisse vérifier, de l'une des positions auxquelles elle a accès que la prise est toujours retirée.
- Toute modification du câble d'alimentation / prise invalident la responsabilité et garantie par le producteur.

- Attention : l'appareil doit être débranché de l'alimentation durant la maintenance et le remplacement

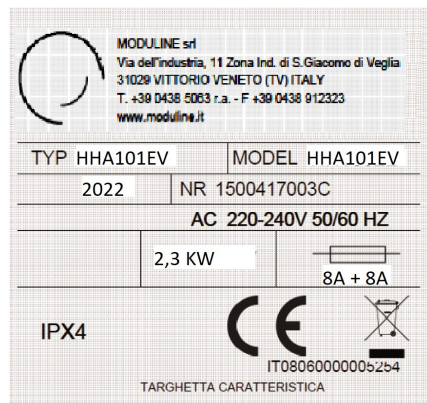
des composants .

- Débrancher l'appareil avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau sous pression ou des nettoyeurs vapeur.
- Demander à l'installateur les instructions pour une utilisation correcte de l'adoucisseur d'eau étant donné qu'une procédure d'entretien incomplète pourrait causer des dommages irréparables à l'appareil.
- Ce manuel est disponible sous forme digitale. Contactez le revendeur.

AVVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE

FR
Ed. 0323

Exemple de plaquette d'immatriculation



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Modèle (type)	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Cordon conforme à la norme 60245-CEI-57 (type H05RN-F ou H07RN-F). Section minimale du câble de branchement (mm ²).
HHA101EV (HHA101EV)	220 - 240 50 / 60 Hz	2,3	10	3 x 1,5
HHA102EV (HHA102EV)				
HHA201EV (HHA201EV)				
HHA202EV (HHA202EV)				

Modèle (type)	Température de fonctionnement (°C)	Capacité des assiettes : espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]			Charge maximale de produit par assiette h65 GN1/1 [kg]	Poids à vide [kg]
			10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)		
HHA101EV (HHA101EV)	30 ÷ 90	10 x GN 1/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	24 + 15	90
HHA102EV (HHA102EV)		10 x GN 2/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	48 + 30	115
		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)		
HHA201EV (HHT201EV)		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	16 x 150 (h)	48 + 30	140
HHT202EV (HHT202EV)		20 x GN 2/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)	96 + 60	150
	40 x GN 1/1 (60)	40 x 40 (h)	20 x 100 (h)	12 x 150 (h)			

INDICATIONS PARTICULIÈRES

- Conformément aux prescriptions en vigueur, un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle doit être installé entre l'appareil et réseau de distribution de l'énergie électrique.
- **Le constructeur ne peut être retenu responsable et décline toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non appropriée et non conforme aux normes.**

AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE

FR
Ed. 0323

LOIS, REGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES

Pendant l'installation, il est important de respecter les prescriptions suivantes :

- **Normes hygiéniques et sanitaires éventuelles dans les locaux de cuisine/gastronomie**
- **Réglementation municipale et/ou territoriale et prescriptions anti-incendie**
- **Prescriptions en vigueur en matière de prévention des accidents**
- **Dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique**
- **Autres prescriptions locales éventuelles**



Cet produit est conforme a les directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, a la fin de sa propre vie d'utilisation, doit être traité séparément des déchets domestiques, il doit donc être confié a un centre de traitement séparé et spécialisé pour les appareils électriques et électroniques, ou rendu au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf similaire. L'utilisateur est responsable de l'appareil confié, jusque a la fin de son utilisation aux structures de récolte approprié.

La récolte appropriée au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les matériaux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé.

Pour des informations plus détaillées concernant le système de récolte disponibles, contactez directement le service des traitements déché.

NIVEAU SONORE

Le niveau sonore que l'appareil émet est inférieur à 70 dB.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE

- Garder 10 cm d'espace libre autour de l'appareil.
- Si les parois de l'appareil sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
- Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- Le câble de raccord ne doit jamais être tendu. Ne jamais boucher les ouvertures, les fissures d'aspiration ou les passages pour la chaleur.
- Enlever la totalité de la pellicule de protection.

INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité électriques en vigueur. Si l'installation n'est pas reliée à une mise à la terre, le constructeur décline toute obligation pour d'éventuels dommages.

En outre, l'appareil doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement sera effectué, conformément aux lois en vigueur, par l'entremise d'une borne placée sur la partie postérieure de l'appareil et reconnaissable par son symbole. Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.

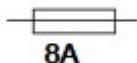


En cas de remplacement du cordon d'alimentation, la longueur des conducteurs entre le point de fixation du cordon et les bornes doit permettre que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de la mise à la terre.

SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE

Protection du circuit auxiliaire

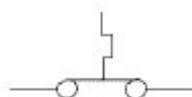
La protection du circuit électrique est assurée par des fusibles placés à côté du serre câbles



Rétablissement du thermostat de sécurité

Au cas où, pendant l'utilisation, l'appareil s'éteindrait à cause de l'intervention du thermostat de sécurité, il est possible de le réarmer en retirant le groupe chauffant présent dans la partie basse de celui-ci, en procédant comme suit :

- **Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique** et ouvrir la porte de l'appareil.
- Avec un outil, dévisser la vis qui fixe le groupe chauffant à la chambre de l'appareil. Soulever légèrement la partie frontale du groupe chauffant et le retirer de l'appareil en le faisant passer par le devant.
- Vider l'éventuelle eau d'humidification présente dans le bac de collecte situé dans la partie supérieure du groupe chauffant.
- Pour rétablir le thermostat de sécurité, renverser le groupe chauffant car sur sa partie inférieure est indiquée la position de celui-ci (voir le symbole ci-contre).
- Avec un outil, dévisser la vis située à côté du symbole du thermostat de sécurité de façon à pouvoir accéder au bouton de réarmement. Avec la pointe d'un outil, entrer dans le trou de réarmement en poussant légèrement jusqu'au réarmement.
- **Revisser donc la vis jusqu'au bout de façon à éviter les infiltrations d'humidité durant l'utilisation de l'appareil.**



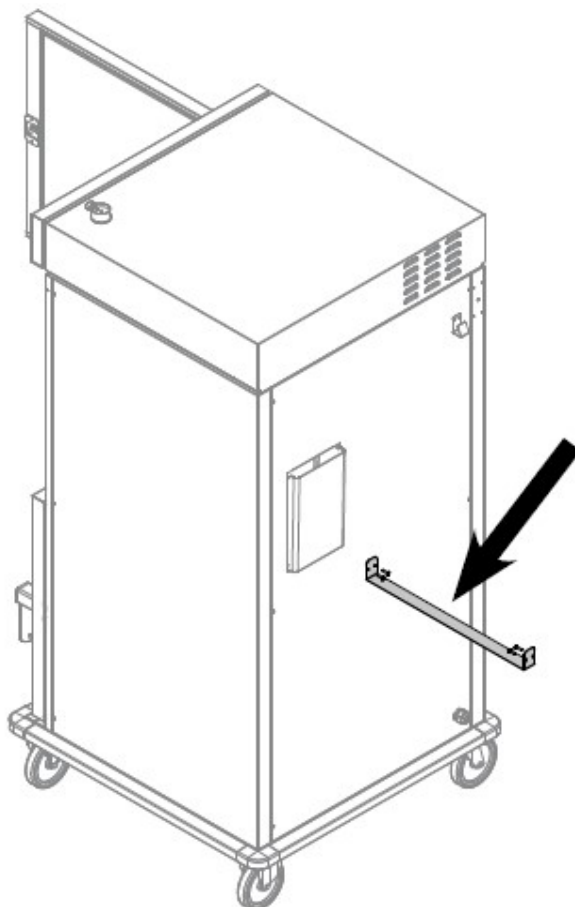
Thermo Schalter
Interrupteur Thermique
Interruttore Termico
Thermal Switch
Termostato de Seguridad

Important :

- **Ne brancher surtout pas le groupe chauffant au réseau d'alimentation électrique après qu'il ait été retiré de la chambre de l'appareil.**
- **Ne brancher surtout pas l'appareil au réseau d'alimentation électrique avant d'avoir remis en place le groupe chauffant dans sa position d'origine et l'avoir fixé à la chambre de l'appareil avec la vis retirée au préalable.**

ÉTRIER DE FIXATION MURALE

Utiliser l'étrier de fixation et les vis, fournies pour fixer l'appareil à une surface stable et solide, pour les modèles qui le prévoient. Fixer l'étrier de la façon illustrée sur le modèle générique qui figure ci-dessous :



MISE EN MARCHÉ : INSTRUCTIONS

Après avoir effectué les raccordements et avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire d'effectuer un contrôle général :

- **retirer** tout les matériaux d'emballage ainsi que les pellicules de protection
- **s'assurer** que les événements ne soient pas obstrués
- **vérifier** que les prescriptions de sécurité en vigueur soient respectées
- **il faut informer** l'utilisateur sur toutes les fonctions, l'entretien et le bon usage de l'appareil
- Pour veiller à ce que l'équipement reste efficace, il est recommandé de faire opérations de maintenance chaque année, il est conseillé, par conséquent, la signature d'un contrat de service.

INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION Lire attentivement les remarques contenues dans ce chapitre étant donné qu'elles fournissent des renseignements précieux concernant la sécurité d'emploi et la maintenance. Le non respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur. Le Constructeur décline toute responsabilité si on a altéré la destination première de l'appareil en l'endommageant ou pour ne pas avoir observé les instructions relatives à l'installation ou encore parce qu'on a modifié ou fait des ajouts aux différents dispositifs.

- Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel qualifié et spécialisé de façon à lui garantir un fonctionnement optimal.
- Toute réparation ou réglage devra être effectué par la suite avec le plus grand soin et par du personnel qualifié. De ce fait, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Revendeur vous ayant vendu l'appareil en lui indiquant clairement le type de problème rencontré ainsi que le modèle et le matricule en votre possession.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé à cet effet et régulièrement informé en matière de sécurité au travail.
- L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. Les fours ont été projetés pour maintien en température des aliments comme rapporté ci-dessous ; on retient impropre chaque autre emploi.
- Le four permet des températures d'exercice jusqu'à 90°C.
- L'appareil peut être utilisé pour le maintien en température des aliments cuits.
- En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez une espace d'au moins 10mm entre les bassinets pour permettre la circulation de l'air chaud.
- L'appareil doit toujours rester sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil en marche sont chaudes.
- Demander à l'installateur toutes les instructions nécessaires à une mise en marche correcte de l'appareil ainsi que l'explication des commandes.
- Avant de faire fonctionner l'appareil et à la fin de chaque journée de travail, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Eviter les substances abrasives.
- Eviter tout type d'opération pouvant comporter un dépôt de sel de cuisine sur les superficies en acier de l'appareil, dans le cas contraire, nettoyer avec soin immédiatement.
- Il faut toujours débrancher l'appareil une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (tension).
- Pendant tout transport, le démontage, le soutien à des dysfonctionnements, etc. Portez une attention particulière à la stabilité de la machine afin d'éviter le renversement, la chute ou les mouvements incontrôlés de la même et / ou de ses composants.
- Attention : L'appareil doit être déconnecté de pendant le nettoyage, l'entretien et le remplacement des composants.
- vous devez utiliser l'équipement de protection individuelle comme des gants pour éviter d'entrer en contact avec les aliments chauds et les parties chaudes de l'appareil qui pourrait provoquer des brûlures.
- Attention : près de l'équipement a aucune possibilité de sol glissant
- Per démontage lorsque l'appareil est hors service, les essais ou les pannes prévisibles se réfèrent au fabricant ou à son personnel autorisé par le fabricant.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas conserver à proximité de l'appareil des substances explosives, comme des bombes sprays avec propulsif inflammable.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débrancher l'alimentation électrique.
- Toute absence de respect des règles susmentionnées pourrait compromettre la sécurité de l'appareil et de l'opérateur lui-même
- Risque d'ébullition : pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides qui se liquéfient avec la chaleur dans des quantités supérieures à celles qui peuvent être facilement contrôlées.

ATTENTION En cas de dysfonctionnement, accident ou de panne, vous devez :

- **il faut éteindre immédiatement l'appareil**
- **arrêter et/ou couper tous les raccordements (électricité)**
- **contacter exclusivement notre service à la clientèle ou votre installateur et demander des pièces détachées originales.**
L'utilisation de pièces détachées originales ne portent pas atteinte à la santé et à la sécurité de l'opérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Débrancher l'appareil** avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- Avant de commencer à utiliser un appareil neuf, il faut nettoyer soigneusement l'enceinte. Ne jamais utiliser d'acides, de substances corrosives, de paillettes ou de brosses en fer, que ce soit pour nettoyer l'intérieur de l'enceinte ou l'extérieur de l'appareil (le nettoyage s'effectuera avec de l'eau chaude et un détergent approprié).
- **Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau sous pression.**

Un nettoyage quotidien soigné constitue un bon départ pour obtenir des remises en température et/ou maintiens parfaits et permet d'éviter toutes sortes d'inconvénients :

- la saveur et l'odeur des aliments sont intactes
- le fonctionnement est plus homogène et sans formation de fumées
- la consommation d'énergie est moins élevée
- un entretien coûteux et difficile est évité

Pour un nettoyage plus minutieux de la chambre, il est également possible de retirer le groupe chauffant présent dans la partie basse de celle-ci, en procédant de la manière suivante :

- **Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique** et ouvrir la porte de l'appareil.
- Avec un outil, dévisser la vis qui fixe le groupe chauffant à la chambre de l'appareil.
- Soulever légèrement la partie frontale du groupe chauffant et le retirer de l'appareil en le faisant passer par le devant.
- Vider l'éventuelle eau d'humidification présente dans le bac de collecte situé dans la partie supérieure du groupe chauffant.
- Après avoir nettoyé correctement aussi bien la chambre que le groupe chauffant, le remonter dans sa position d'origine en le fixant avec la vis retirée au préalable.

Important :

- **Ne brancher surtout pas le groupe chauffant au réseau d'alimentation électrique après qu'il ait été retiré de la chambre de l'appareil.**
- **Ne brancher surtout pas l'appareil au réseau d'alimentation électrique avant d'avoir remis en place le groupe chauffant dans sa position d'origine et l'avoir fixé à la chambre de l'appareil avec la vis retirée au préalable.**

MESURES DE MAINTENANCE PREVENTIVE

Il est conseillé de vérifier périodiquement (au moins une fois par mois):

- Fermeture de la porte ;
- Usure du joint de porte ;

INSPECTION ET ENTRETIEN

Pour un fonctionnement correct et sûr, vous devriez subir au moins une fois par an le four à l'inspection / maintenance par du personnel autorisé par le fabricant.

DESCRIPTION COMMANDES



- 0/1 Interrupteur général
- SET Bouton SET / verrouillage du clavier
- Bouton augmentation de la température
- Bouton diminution de la température
- Bouton non opérationnel (désactivé)

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

- Connectez la prise d'alimentation au branchement mural. Allumer l'appareil avec l'interrupteur général 0/1. L'afficheur tout entier clignotera 5 fois pour ensuite rester allumé.
- L'équipement passera automatiquement au démarrage avec la température prédéfinie. Le clavier se verrouillera automatiquement après 30 seconds. L'écran affichera la température actuelle dans l'enceinte.
- Pour déverrouiller le clavier, appuyez sur la touche SET et maintenez-la enfoncée pendant quelques seconds, de sorte qu'elle affiche l'inscription « UnL » (clavier déverrouillé) au lieu de l'inscription « LoC » (clavier verrouillé). Le clavier se verrouillera à nouveau automatiquement après 30 seconds d'inactivité (vous ne pouvez pas verrouiller manuellement le clavier).
- Après avoir déverrouillé le clavier, vous pouvez régler / modifier la température de préchauffage ou de maintien. Appuyez sur le bouton SET, l'affichage affichera l'inscription « SP ». Dans les 15 » appuyez sur la touche ou la touche pour régler la température choisie. Donc, pour confirmer, appuyez sur le bouton SET, ou ne le touchez pas pendant 15 seconds.
- L'écran affichera toujours la température réelle dans l'enceinte. L'activation de la petite inscription verte « OUT1 » sur l'écran est tout à fait normale car elle indique l'allumage de la résistance au chauffage de l'enceinte de maintien. L'écriture sera désactivée lorsque l'ensemble sera atteint. La ventilation à l'intérieur de la chambre sera toujours active, indépendamment de l'état dans lequel se trouve la résistance.
- Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur général 0/1. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale.
- La prochaine fois que l'équipement sera rallumé, il ira automatiquement au DÉMARRAGE avec la température réglée la fois précédente.

ATTENTION PENDANT LE FONCTIONNEMENT

- **Préchauffer toujours l'enceinte avant d'introduire le produit.**
- **Ouvrir le moins possible la porte en cours de fonctionnement.**
- **Pour la formation d'humidité dans la chambre durant le fonctionnement, il faut remplir d'eau manuellement le bac en acier inox présent sur la partie haute du groupe chauffant situé dans la partie basse de la chambre.**
- **Ouvrir ou maintenir fermés les événements ronds qui se trouvent sur la partie frontale de l'équipement pour régler l'humidité dans la chambre. Avec l'événement fermé l'humidité sera maintenue dans la chambre, par contre avec l'événement ouvert l'humidité sortira. Régler l'événement selon le type de nourriture dans la chambre**

AUTODIAGNOSTIC ET RECHERCHE DES PANNES

DÉFAUT	CAUSE
PR1	Panne de la sonde de température dans la chambre de cuisson. Contacter le Service d'Assistance Technique.

TEMPERATURES CONSEILLEES DE MAINTIEN

Description	Température °C
Viande	
Rôti de bœuf bleu	51°
Rôti de bœuf bleu moyen/bien cuit	68°
Pointe du filet	71°-79°
Steak grillée / à poêle	60°-71°
Côtes de bœuf ou de porc	71°
Veau	71°-79°
Jambon	71°-79°
Porc	71°-79°
Agneau	71°-79°
Volaille	
Poulet frit/ Rôti	71°-79°
Canard	71°-79°
Dinde	71°-79°
En General	71°-79°
Poisson	
Poisson frit / Rôti	71°-79°
Langouste	71°-79°
Homard frit	71°-79°

Description	Température °C
Articles au four	
Pain	49°-60°
Divers	
Daube	71°-79°
Mélange	27°-38°
Œufs - Frites	66°-71°
Plats Surgelés	71°-79°
Hors D'œuvres	71°-82°
Pâte	71°-82°
Pizza	71°-82°
Pommes de terre	82°
Plats uniques	60°-74°
Sauces	60°-90°
Soupe	60°-90°
Légumes	71°-79°
Les températures indiquées sont seulement indicatives	

- Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Diese Installations und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (befindet sich auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Versorgungsnetzes (Elektro-) übereinstimmen.




- Das Symbol IEC 5021 :
Zeigt die Endteile an, die, sofern sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen
- Geräte- oder Systemteile auf das gleiche Potential bringen.
- Diese Geräteart ist für professionelle Nutzung vorgesehen, wie zum Beispiel Restaurantküchen, Mensen, Krankenhäuser und weitere Unternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien etc., nicht aber zur laufenden Massenherstellung von Nahrungsmitteln.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch bestimmt werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Beim Benutzen, kann man warme Oberfläche mit dem folgenden angezeigten Zeichen finden:


**ACHTUNG!**

- Beim Benutzen, wenn man die Tür öffnet, kann Dampf mit hohen Temperaturen auslaufen. Bitte darauf achten!



- Beim Zeichen  muss man darauf achten
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.



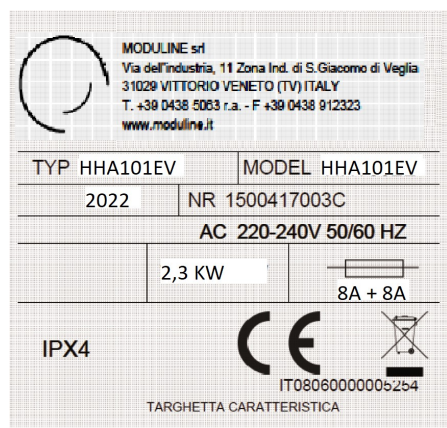
- Das Zeichen  steht für die maximale Höhe von Behältern mit Flüssigkeiten. Keine „Produkte die flüssig werden können oder die vom Benutzer unsichtbar sind“ hineinstellen, um Verbrennung zu vermeiden.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt wird, muss er vom Fabrikant, vom autorisierten Kundendienst oder vom qualifizierten Personal umgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät wird mit einem Versorgungskabel mit Stecker geliefert. Wenn das Kabel aufgetrennt wird, muss der Anwender die Möglichkeit haben, um von jeder Position überprüfen zu können, dass der Stecker gezogen ist.
- Die Haftung der Firma verfällt, im Fall das Versorgungskabel oder den Stecker geändert werden.

- Achtung: während der Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung

getrennt werden .

- Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.
- Das Gerät nicht mit direkten Wasserdruckstrahlen oder Dampfreinigern reinigen.
- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärter erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.
- Die digitale Version dieser Betriebsanleitung ist auch vorhanden. Dafür wenden Sie sich an die Firma

Typenschild beispiel



TECHNISCHE DATEN

Modell (Type)	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder HO7RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels [mm ²].
HHA101EV (HHA101EV)	220 - 240 50 / 60 Hz	2,3	10	3 x 1,5
HHA102EV (HHA102EV)				
HHA201EV (HHA201EV)				
HHA202EV (HHA202EV)				

Modell (Type)	Betriebs-temperatur (°C)	Anzahl Einschübe: Abstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]			Maximale Produktbelastung (kg) pro Einschub h65 GN1/1 [kg]	Leergewicht [kg]
			10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)		
HHA101EV (HHA101EV)	30 ÷ 90	10 x GN 1/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	24 + 15	90
HHA102EV (HHA102EV)		10 x GN 2/1 (60)	10 x 40 (h)	5 x 100 (h)	3 x 150 (h)	48 + 30	115
		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)		
HHA201EV (HHT201EV)		20 x GN 1/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	16 x 150 (h)	48 + 30	140
HHT202EV (HHT202EV)		20 x GN 2/1 (60)	20 x 40 (h)	10 x 100 (h)	6 x 150 (h)	96 + 60	150
		40 x GN 1/1 (60)	40 x 40 (h)	20 x 100 (h)	12 x 150 (h)		

BESONDERE HINWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- Vorschriften für Küchen-/Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- Vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**



Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

SCHALLDRUCK

Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

AUFSTELLUNG

- Rundum den Ofen 10 cm freie Luft zirkulieren lassen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.
- Die Anschlussleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen.
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).

ELEKTROANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

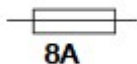


Bei einem Austausch des Versorgungskabels, muss die Länge der Leiter zwischen dem Befestigungspunkt des Kabels und den Klemmen so bemessen sein, dass sich die aktiven Leiter vor dem Erdungsleiter spannen.

KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

Schutz des Hilfsstromkreises

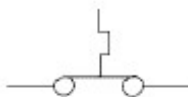
Der Hilfsstromkreis wird durch Sicherungen geschützt, die neben der Klemmleiste positioniert sind.



Rückstellung des Sicherheitsthermostats

Falls sich das Gerät auf Grund des Sicherheitsthermostats während des Betriebs ausschalten sollte, kann es wieder rückgestellt werden. Entfernen Sie hierzu das Heizaggregat im unteren Teil des Geräts und verfahren Sie folgendermaßen:

- **Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz** und öffnen Sie die Gerätetür.
- Drehen Sie mit einem Werkzeug die Schraube ab, die das Heizaggregat an der Gerätekommer befestigt. Heben Sie leicht das Vorderteil des Heizaggregats an, ziehen es nach vorne heraus und entfernen Sie es so vom Gerät.
- Entleeren Sie eventuelles Befeuchtungswasser in der Sammelwanne um oberen Bereich des Heizaggregats.
- Zur Rückstellung des Sicherheitsthermostats kippen Sie das Heizaggregat um, da na der Rückseite die Position des Thermostats angegeben ist (siehe Symbol an der Seite).
- Drehen Sie mit einem Werkzeug die Schraube nahe am Symbol des Sicherheitsthermostats ab, um Zugang zur Rückstellaste zu erhalten. Fahren Sie mit der Spitze eines Werkzeugs in das Loch für die Rückstellung und drücken Sie leicht, bis diese hergestellt ist.
- **Drehen Sie dann die Schraube fest an, damit während des Betriebs keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann.**



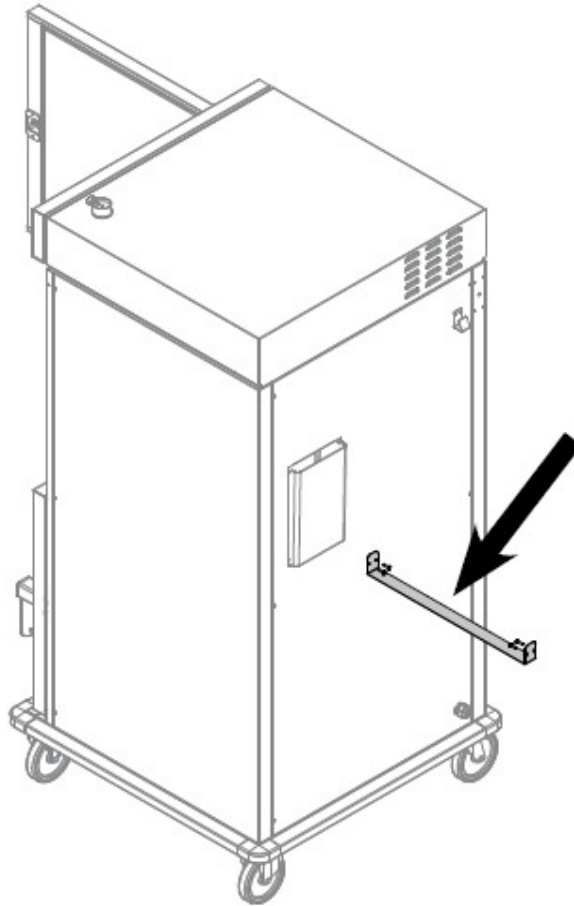
Thermo Schalter
Interrupteur Thermique
Interruttore Termico
Thermal Switch
Termostato de Seguridad

Wichtig:

- **Niemals das Heizaggregat wieder an das Stromnetz anschließen, wenn es einmal aus der Gerätekommer herausgezogen wurde.**
- **Niemals das Heizaggregat wieder an das Stromnetz anschließen, bevor das Heizaggregat wieder in seine Originalposition eingesetzt und mit der vorher abgedrehten Schraube wieder an der Gerätekommer befestigt ist.**

WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL

Bei Modellen, für die es vorgesehen ist, den Befestigungsbügel und die Schrauben verwenden, die mitgeliefert werden, um das Gerät an einer stabilen und widerstandsfesten Oberfläche zu fixieren. Den Bügel so fixieren, wie für das allgemeine, hier abgebildete Modell gezeigt:



INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Nach beendeter Durchführung der Anschlüsse, bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist es notwendig, eine allgemeine Überprüfung durchzuführen:

- **entfernen Sie** das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- **versichern Sie sich**, dass die Abzüge frei sind
- **überprüfen Sie**, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes **informieren**
- Wir empfehlen, jährliche Wartung zu durchführen und einen Vertrag über technische Hilfe zu unterschreiben, um die beste Leistung von Ihrem Gerät haben zu können.

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

HINWEIS! **Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.**

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedes Mal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät kann nur von qualifiziertem und über Sicherheit am Arbeitsplatz informiertem Fachpersonal benutzt werden.
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden. Dieser Ofen ist zum Warmhalten von Lebensmitteln konstruiert wie nachfolgend beschrieben; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Der Ofen erlaubt Arbeitstemperaturen bis 90°C.
- Das Gerät kann zum Warmhalten von zubereiteten Speisen verwendet werden.
- Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 10mm Platz zwischen den Blechen bzw. Behältern damit eine gute Zirkulation der Heißluft im Garraum gewährleistet ist.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, dass das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraumes durchzuführen (siehe Paragraph "Reinigung und Wartung").
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch dennoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schließen.
- Nachdem das Gerät transportiert, ausgebaut oder gewartet wird, passen Sie auf die Stabilität des Geräts auf, um vermeiden zu können, dass das Gerät kentert oder fällt hinunter.
- Achtung: Bei Reinigung, Wartung oder Austausch von Ersatzteilen, muss das Gerät abgeschaltet sein.
- Man muss persönliche Schutzausrüstungen verwenden (z.B. Handschuhe), um die Berührung von heißen Speisen oder Teilen zu vermeiden.
- Achtung: das Boden um das Gerät herum kann rutschig sein
- Ausbauen wegen Prüfungen oder Schaden kann geführt sein, nur wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Dafür wenden Sie sich immer an Fabrikant oder an vom Fabrikant autorisiertem Personal.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Keine Sprengstoffe neben dem Gerät lassen.
- Während Betriebspausen das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen
- Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen und das Gerät schaden.
- Siedefahrer: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.

HINWEIS! Bei Störungen oder Schaden soll man:

- **Das Gerät unverzüglich auszuschalten**
- **Alle Anschlüsse (Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten**
- **sich nur an unserem Kundendienst oder an dem Installateur wenden und nur originale Ersatzteile fragen. Die Verwendung von originalen Ersatzteilen ist nicht gefährlich für die Gesundheit und die Sicherheit des Betreibers.**

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.
- **Das Gerät nicht mit direktem Strahl aus einem Wasserleitungsschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.**

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung für ein perfektes Regenerieren und/oder Warmhalten und erlaubt störungsfreie Leistungen. In der Tat:

- bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- ist die Funktionsweise homogener und es kommt zu keiner Rauchbildung
- liegt der Energieverbrauch niedriger
- werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

Für eine gründliche Reinigung der Kammer kann das Heizaggregat im unteren Teil der Kammer auf folgende Weise entfernt werden:

- **Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz** und öffnen Sie die Gerätetür.
- Drehen Sie mit einem Werkzeug die Schraube ab, die das Heizaggregat an der Gerätekammer befestigt.
- Heben Sie leicht das Vorderteil des Heizaggregats an, ziehen es nach vorne heraus und entfernen Sie es so vom Gerät.
- Entleeren Sie eventuelles Befeuchtungswasser in der Sammelwanne um oberen Bereich des Heizaggregats.
- Nachdem die Kammer als auch das Heizaggregat gereinigt ist, setzen Sie das Aggregat wieder in seine Originalposition ein und befestigen Sie es mit der zuvor abgedrehten Schraube.

Wichtig:

- **Niemals das Heizaggregat wieder an das Stromnetz anschließen, wenn es einmal aus der Gerätekammer herausgezogen wurde.**
- **Niemals das Heizaggregat wieder an das Stromnetz anschließen, bevor das Heizaggregat wieder in seine Originalposition eingesetzt und mit der vorher abgedrehten Schraube wieder an der Gerätekammer befestigt ist.**

WARTUNGSMASSNAHMEN

Wir empfehlen, die folgenden Kontrolle regelmäßig auszuführen (wenigstens einmal pro Monat)

- Zustand von Tür- und Schubladenverschluss
- Zustand von Tür- und Schubladendichtung

INSPEKTION UND WARTUNG

Einmal pro Jahr sollte das Gerät von autorisiertem Personal gewartet werden.

BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN



- 0/1 Hauptschalter
- SET Taste SET / Tastatursperre
- ^ Temperatur erhöhen
- v Temperatur senken
- ⏻ Taste ohne Auswirkung (deaktiviert)

BETRIEB

- Versorgungskabel an die Steckdose verbinden. Schalten Sie das Gerät über einen Hauptschalter 0/1 ein. Das gesamte Display blinkt 5 mal und leuchtet dann durchgehend.
- Das Gerät nimmt die letzte eingestellte Temperatur. Die Tastatur sperrt sich automatisch nach 30". Das Display zeigt die aktuelle Temperatur im Garraum an.
- Halten Sie ein paar Sekunden die Taste SET, um die Tastatur zu entsperren. Das Display zeigt „UnL“ (Tastatur entsperrt) an, statt „LoC“ Tastatur gesperrt. Die Tastatur sperrt sich automatisch wieder nach 30" Ausfallzeit. Die Tastatur kann nicht manuell gesperrt werden.
- Nachdem die Tastatur gesperrt wird, ist es möglich die Vorheizung- oder die Warmhaltetemperatur einzustellen oder zu ändern. Die Taste SET drücken und das Display zeigt die Meldung „SP“ an. Innerhalb von 15" die Taste ^ oder v drücken, um die Temperatur einzustellen. Zur Bestätigung die Taste SET drücken. Nach 15" Sekunden Ausfallzeit wird sonst die Temperatur automatisch bestätigt.
- Das Display zeigt immer die tatsächliche Temperatur im Garraum an. Die Meldung „OUT1“ auf dem Display ist normal. Das zeigt dass, die Heizelemente im Garraum eingeschaltet sind. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, löscht sich auch die Meldung. Die Ventilation in der Kammer ist immer aktiviert, gleich in welchen Status dich der Widerstand befindet.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch über einen Hauptschalter 0/1 aus. Das Versorgungskabel aus der Steckdose entfernen.
- Wenn das Gerät nochmal eingeschaltet wird, nimmt es die letzte eingestellte Temperatur.

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

- Es ist notwendig, den Garraum vor der Beschickung des Produktes immer vorzuheizen.
- Während des Betriebs die Tür so wenig wie möglich öffnen.
- Damit sich während des Betriebs Feuchtigkeit in der Kammer bildet, muss der Wasserbehälter aus Edelstahl oben am Heizaggregat, das sich im unteren Teil der Kammer befindet von Hand nachgefüllt werden.
- Die Ventile auf der Vorderseite schließen oder öffnen, gemäß dem Feuchtigkeitsniveau, das man im Garraum braucht. Ventil geschlossen heißt Feuchtigkeit komplett drin. Bei geöffnetem Ventil geht die Feuchtigkeit raus.

SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

FEHLERMELDUNG	URSACHE
PR1	Garraumfühler defekt. (Kundendienst anrufen)

WARMHALTEN TEMPERATUREN EMPFEHLT

Beschreibung	Temperatur °C
Fleisch	
Rinderbraten	51°
Rinderbraten, halbgar	68°
Rinderbraten, Brust	71°-79°
Beefsteak gegrillt/in der Pfanne gekocht	60°-71°
Rumpsteak/ Schweinsteak	71°
Kalb	71°-79°
Schinken	71°-79°
Schwein	71°-79°
Lamm	71°-79°
Geflügel	
Hühnerbrust	71°-79°
Ente	71°-79°
Truthahn	71°-79°
In Allgemein	71°-79°
Fisch	
Fisch, gebraten	71°-79°
Languste	71°-79°
Krebs	71°-79°

Beschreibung	Temperatur °C
Bäckerwaren	
Brot/ Brötchen	49°-60°
Andere	
Schmorbraten	71°-79°
Kneten	27°-38°
Eier	66°-71°
Tiefgekühlte Gerichte	71°-79°
Vorspeise	71°-82°
Pasta - Nudeln	71°-82°
Pizza	71°-82°
Kartoffeln	82°
Tellergericht	60°-74°
Soße	60°-90°
Suppe	60°-90°
Gemüse	71°-79°
Die gezeigte Temperaturen sind nur zeigend	

Moduline srl

Via dell'Industria 11 31029 Vittorio veneto (TV) – Italy