

TECHNIQUE

PRECIJET+

NOTICE D'UTILISATION
Fours Mixtes

FR

OPERATING MANUAL
Combi Ovens

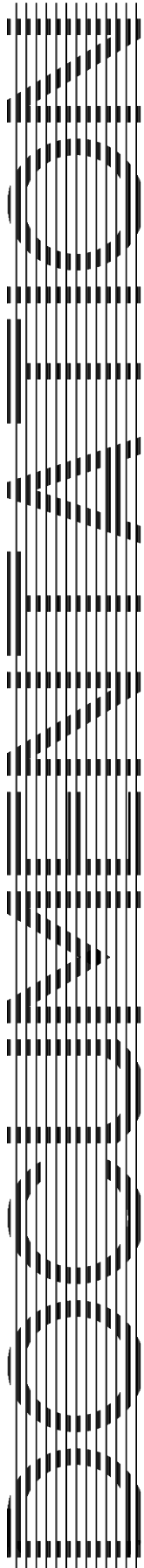
EN

BEDIENUNGSANLEITUNG
Kombidämpfer

DE

MANUAL DE USO
Hornos Mixtos

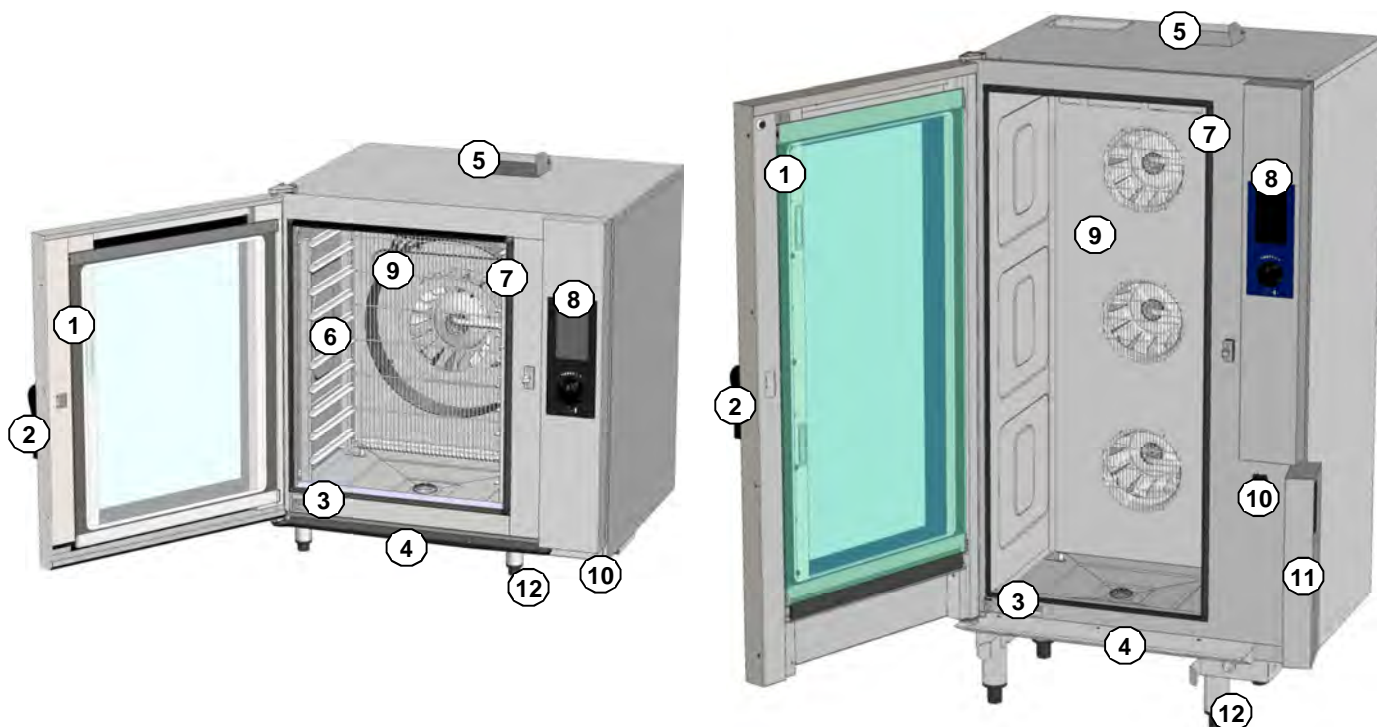
ES



**COMPOSITION DES APPAREILS / COMPOSITION OF THE APPLIANCES /
FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE / COMPOSICIÓN DE LOS APARATOS**

**FOURS 6 ET 10 NIVEAUX / 6 AND 10 LEVEL OVENS /
KOMBIDÄMPFER 6 & 10 EINSCHÜBE / HORNOS DE 6 & 10 NIVELES**

**FOURS 20 NIVEAUX / 20 LEVEL OVENS /
KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE / HORNOS DE 20 NIVELES**



- 1 : **Porte double vitrage (déverrouillage du double vitrage par l'intérieur) / Double glazed door (unlocked from the inside) / Gerätetür mit Doppelglasscheibe (Enriegelung der Doppel-glasscheibe von innen) / Puerta de doble cristal (desmontaje del doble cristal por el interior)**
 2 : **Poignée de porte / Door handle / Türgriff / Empuñadura de la puerta**
 3 : **Plaque signalétique (visible après ouverture de la porte) / Data plate (visible with the door open) / Typenschild (nur bei geöffneter Tür sichtbar) / Placa de identificación (visible tras la apertura de la puerta)**
 4 : **Goulotte de porte / Door channel / Türtropfwanne / Canal de la puerta**
 5 : **Clapet Oura motorisé / Motorised vent valve / Motorisierte Wrasenklappe / Válvula oura motorizada**
 6 : **Echelles / Runners / Einhängegestelle / Guías**
 7 : **Joint de moufle / Cavity seal / Garraumdichtung / Junta de goma**
 8 : **Panneau de commande / Control panel / Bedienblende / Panel de mandos**
 9 : **Gaine fils ou tôle / Wire or sheet duct / Rückwandabdeckung Drahtgeflecht oder Blech / Conducto hilos o chapa**
 10 : **Prise Port USB / USB port / Steckdose für USB-Port / Toma puerto USB**
Prise Sonde à coeur / Core probe socket / Kerntemperaturfühleranschluss / Toma sonda al corazón
 11 : **Portillon / Access door / Frontklappe / Puerta**
 12 : **Pieds de l'appareil réglable en hauteur / Oven legs height adjustable / Gerätefüße höhenverstellbar / Pies de aparato de altura regulable**

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION / PRACTICAL OPERATING ADVICE / PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS / CONSEJO PRÁCTICO DE UTILIZACIÓN

LIMITES D'UTILISATION / USE LIMITS / BESCHICKUNGSMENGEN / LÍMITES DE USO

Capacité intérieur du four: / Internal oven capacity:/ Fassungsvermögen des Kombidämpfers: / Capacidad interior del horno

MODELE / MODEL / MODELL / MODELO	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	6+6 GN 1/1	6+10 GN 1/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Plaques GN 1/1 / GN 1/1 trays / Bleche GN 1/1 / Placas GN 1/1 (325 x 530)	6	10	20	6 + 6	6 + 10	20	40
Plaques GN 2/1 / GN 2/1 trays / Bleche GN 2/1 / Placas GN 2/1(650 x 530)	-	-	10	-	-	-	20
Nombre de niveaux / Number of levels / Anzahl Einschübe / Nombre de niveaux	6	10	10	6 + 6	6 + 10	20	20
Espacement entre les niveaux / Spacing between levels / Abstand zwischen den Einschüben / Espacio entre los niveles (mm)	83	67	67	83	83 / 67	65	65

LIMITE DE CHARGE / LOAD LIMITS / ZULÄSSIGE BELADUNG / LÍMITE DE CARGA

Attention: Pour votre sécurité et celle de votre appareil, veuillez toujours à respecter les quantités maximum autorisées.
Attention: For your safety and that of the equipment always comply with these load limits.
Achtung: Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um Ihr Gerät vor Schäden zu bewahren, halten Sie bitte die höchstzulässigen Mengen unbedingt immer ein.
Atención: Para su seguridad y la de su aparato respete siempre las cantidades máximas autorizadas.

Modèle / Model / Modell / Modelo	Quantité maxi / Maximum quantity / Höchstmenge / Cantidad máxima	Support / Auflage / Soporte
6 GN 1/1	24 Kg	Echelles / Runners / Einhängestelle / Guías
10 GN 1/1	40 Kg	Echelles et chariots à glissières ou Banqueting / Runners and trollies with runners or for Banqueting / Einhängestelle und Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen / Guías y carros con correderas o banqueting
10 GN 2/1	80 Kg	Echelles et chariots à glissières ou Banqueting / Runners and Banqueting or runners trolley / Einhängestelle und Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen / Guías y carros con correderas o banqueting
6+6 GN 1/1	24 Kg (par enceinte / per cavity / pro Garraum / para cámara)	Echelles / Runners / Einhängestelle / Guías
6+10 GN 1/1	24 Kg (enceinte du haut / upper oven / oberer Garraum / cámara superior) 40 Kg (enceinte du bas / lower oven / unterer Garraum / cámara inferior)	Echelles et chariots à glissières ou Banqueting / Runners and trollies with runners or for Banqueting / Einhängestelle und Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen / Guías y carros con correderas o banqueting
20 GN 1/1	80 Kg	Chariot à glissières ou Banqueting / Trollies with Runners or for Banqueting / Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen / Carros con correderas o banqueting
20 GN 2/1	160 Kg	Chariot à glissières ou Banqueting / Trollies with Runners or for Banqueting / Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen / Carros con correderas o banqueting

PRECHAUFFAGE (FOURS 20 niveaux) / PREHEATING (20 level oven) / VORHEIZEN (KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE) / PRECALENTAMIENTO (hornos de 20 niveles)

Quel que soit le mode, ces fours sont prévus pour un préchauffage "AVEC LE CHARIOT en PLACE" ou l'accessoire "Plaque de préchauffage en PLACE". / Irrespective of the mode, these ovens are intended to be preheated "WITH THE TROLLEY IN PLACE or with the optional "Preheating plate fitted". / Unabhängig von der Betriebsart sind die Kombidämpfer für Vorheizen „mit eingeschobenem Hordengestellwagen“ oder mit dem Zubehörteil „Vorheiz-Abdeckblech“ konzipiert. / Sea cual sea el modo, estos hornos están previstos para un precalentamiento "CON EL CARRO EN POSICIÓN" o el accesorio "Placa de precalentamiento en POSICIÓN"

NOTA: Le non-respect de ces consignes engendrera des problèmes dont le constructeur ne pourra être tenu pour responsable. / **NOTE:** The NON-OBSERVANCE of these RECOMMENDATIONS will create problems for which the Manufacturer cannot be held responsible. / **HINWEIS:** Falls diese Anweisungen nicht beachtet werden, können Probleme entstehen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. / **Nota:** La inobservancia de estas disposiciones generará problemas de los que el fabricante no será responsable.

PRECIJET+

GAZ & ELECTRIQUES

COMPOSITION DES APPAREILS CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

1	GENERALITES	2
2	MENU MANUEL	2
3	MENU AUTO:	3
3.1	RECETTE AUTO / PROGRAMMEES.....	3
3.2	ECRAN MULTI-PRODUITS.....	3
4	MENU SERVICE	4
4.1	MOT DE PASSE.....	4
5	MENU NETTOYAGE	5
5.1	LAVAGE « MANUEL » (lavage à la demande de l'opérateur):	5
5.2	LAVAGE « AUTO » (lavage programmé chaque jour de la semaine):	6
5.3	RINCAGE RAPIDE	6
5.4	DETECTION BIDON VIDE DU PRODUIT DE NETTOYAGE	6
5.5	REPLACEMENT DU BIDON DE PRODUIT:	6
6	ENTRETIEN DU FOUR	7
6.1	PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE.....	7
6.2	ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES	7
6.3	ENTRETIEN DES OUIES D'AERATION DU COMPARTIMENT ELECTRONIQUE	7
6.4	NETTOYAGE DU JOINT DE MOUFLE	8
6.5	ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES.....	8
6.6	MATERIEL UTILISE POUR CUISSON DE PRODUITS CORROSIFS (Poissons de mer, choucroute)	8
7	MAINTENANCE PREVENTIVE	9
8	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT	9
9	PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE	10
10	RECOMMANDATIONS	11
11	GARANTIE	12

- GARANTIE -

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

- AVERTISSEMENT -

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
 - Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
 - Lire attentivement ce document avant l'utilisation
 - Conserver vos documents.
 - Notice originale.

1 GENERALITES

Le tableau de commande en verre trempé de votre four est composé :

- d'un bouton codeur :



Permet la mise sous tension du four et de l'écran.

Mise sous tension : un appui de 1s

Arrêt : un appui de 3s

Permet également la modification rapide des paramètres (Température, temps ...) et leur validation par appui.

- d'un écran à dalle tactile :



Le tableau de commande s'utilise en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts. Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et en aucun cas autre objet tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc.



Il suffit de toucher l'écran du doigt pour accéder aux paramètres et informations.

Affichage de l'écran « Menu d'accueil » à chaque démarrage de l'appareil, il disparaît après quelques secondes pour laisser apparaître le menu Manuel.

Dans le cas d'un four à double enceintes, le tableau de commande du haut, commande le four supérieur, le tableau inférieur commande le four inférieur.

2 MENU MANUEL



- 3 modes de cuisson: Convection, Vapeur et Mixte (de 0 à 100%)
- Affichage de la température Ambiante et de Consigne
- Sélection du préchauffage avant cuisson: Pour le désactiver : appuyer 3 secondes
- Affichage des temps / température à cœur
- Vitesse de Ventilation (1 à 100%)
- Oura (vent)
- Humidification manuelle
- Refroidissement Rapide & mode Maintien (étuve)
- Régénération d'assiettes
- Ajout d'une phase de cuisson
- Sauvegarde rapide de recettes
- Touche "clavier" (alternative à l'utilisation de la molette)
- Date et heure

Limites de dureté d'eau pour le mode vapeur:

En fonction du taux d'utilisation en mode vapeur, prendre les dispositions nécessaires pour adapter la dureté de l'eau afin d'éviter un entartrage important.

Taux d'utilisation en mode vapeur	Dureté de l'eau	
	Four GN 1/1	Four GN 2/1
Moyen (3 à 7 heures/jour)	Maxi 40°F (28°e, 22°d, 400ppm)	Maxi 20°F (14°e, 11°d, 200ppm)
Intensif (>7 heures/jour)	Maxi 20°F (14°e, 11°d, 200ppm)	Maxi 10°F (7°e, 6°d, 100ppm)

3 MENU AUTO:

3.1 RECETTE AUTO / PROGRAMMEES



↑
Affichage par Liste ou Photos des recettes


- Recettes favorites
- Recettes Préprogrammées (80 environ)
Recettes Clients (capacité de 100 recettes maxi, de 6 cycles)
- 6 Familles principales avec accès direct aux recettes
- Possibilité d'édition des recettes
Copie
Création (Ajouter)
Modification
Suppression (effacer)
Affichage détaillé
- Programme «Multi Niveaux» : 10 minuteries indépendantes

Pour ajouter une recette favorite: sélectionner une recette dans la galerie constructeur ou client, puis appuyer 3 secondes sur un des emplacements

3.2 ECRAN MULTI-PRODUITS

Pour utiliser ce mode, une recette doit déjà avoir été ajoutée à mes favoris.



- La première recette sélectionnée détermine le mode et la température de cuisson
- Exemple de recettes sélectionnées:
- Niveau 6: Recette sélectionnée mais non démarrée
- Niveau 5: Cuisson en cours
Appuyez sur le temps écoulé pour afficher l'image d'identification de la recette pendant 5 secondes
- Niveau 4 : Recette finie
- Niveau libre pour ajouter une recette
- L'appui sur l'icône  affiche seulement les recettes de la bibliothèque Mes favoris compatibles avec la recette en cours
- Supprime toutes les recettes finies ou non commencées

4 MENU SERVICE



- Rinçage (entre deux cuissons...) remplace la douchette
- Nettoyage Auto du four selon utilisation
- Nettoyage Auto programmable pour chaque jour de la semaine (Jour / Heure)
- Mode d'emploi
Echange de données (HACCP, Photos, Recettes, Manuel, Consommations (Energie, eaux ...), Profils...)
Paramètres client (Adaptation au besoin)
Paramètres Installation
Paramètres Techniques / SAV
- Informations de Maintenance

4.1 MOT DE PASSE

Permet au client d'accéder aux:

- Echanges de Données
- Paramètres Client
- Changement du Nettoyage Manu / Auto

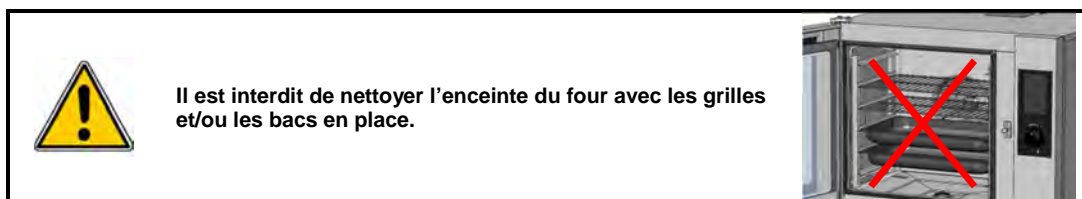


- **0000** : Pin Code Personnalisable
CHEF : Mot de passe « permanent »
(minuscule ou majuscule)
- Pour un Code Pin personnalisé au format texte, il est possible de passer en clavier alpha numérique

5 MENU NETTOYAGE

Il existe 2 possibilités :

- Nettoyage Manuel (lavage à la demande de l'opérateur)
- Nettoyage Automatique à départ Programmé (lavage programmé chaque jour de la semaine)



5.1 LAVAGE « MANUEL » (lavage à la demande de l'opérateur):



→ Niveau de Lavage : Léger / Moyen / Fort (Les durées sont affichées en vis-à-vis)

→ Fonctions Amorçage : Lors du remplacement du bidon, si le tuyau d'alimentation est vide, cocher cette fonction permet d'ajouter le volume nécessaire pour une efficacité maintenue

Procédure:

- Mettre le four en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse. Si le préchauffage se lance, appuyer sur la touche STOP.
- Appuyer sur l'onglet Service puis sur la touche:



→ "Lavage"

- Sélectionner le niveau de nettoyage approprié suivant l'encrassement du four.



→ "Niveau de nettoyage" Léger, moyen ou intensif.
Le temps de chaque cycle est indiqué dans le bargraphe.

- Vérifier la présence du tuyau lesté dans le bidon et le niveau de produit dans celui-ci. Si celui-ci n'est pas suffisant, se reporter au paragraphe « remplacement du bidon de produit »

- Appuyer sur la touche :



→ "Retour".

- Puis appuyer sur la touche:



→ "Start" départ du cycle de nettoyage.

- L'écran indique les différentes phases prévues dans le cycle ainsi que les données sur le temps écoulé, le temps restant. Lorsque le nettoyage est terminé, l'écran revient à l'écran Service.

5.2 LAVAGE « AUTO » (lavage programmé chaque jour de la semaine):

- Mettre le four en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse. Si le préchauffage se lance, appuyer sur la touche STOP.
- Appuyer sur l'onglet Service.
- Puis appuyer sur la touche:



→ "Lavage auto"

- Saisir votre code PIN (par défaut 0000, voir l'écran "Paramètre client" dans l'onglet service) puis valider.
- L'écran de programmation hebdomadaire du nettoyage apparaît.
- Pour chaque jour sélectionner le niveau de nettoyage souhaité ainsi que l'heure en appuyant sur la touche correspondante. Puis appuyer sur la touche « Valid ».



→ "Ecran de programmation".

- Le programme de Nettoyage Auto est affiché. Le cycle de nettoyage débutera à l'heure prévue pour chaque jour sélectionné au niveau souhaité.



- Pour désactiver le lavage auto, appuyer sur la touche lavage manuel, saisir le code PIN. Les données de programmation sont sauvegardées et réapparaîtront au prochain lancement du lavage auto.



→ "Lavage manuel"

- Remarque : Si une cuisson est en cours à l'heure de départ d'un nettoyage programmé, ce cycle de nettoyage est annulé.

5.3 RINCAGE RAPIDE



→ La fonction de rinçage rapide utilise uniquement de l'eau (aucun produit chimique), par exemple entre deux types de cuisson différentes

5.4 DETECTION BIDON VIDE DU PRODUIT DE NETTOYAGE



→ Ce message apparaît lorsque le bidon de produit de nettoyage est presque vide



→ Valider ou modifier le volume du bidon de produit. Attention : le compteur est calibré sur cette valeur.

5.5 REMPLACEMENT DU BIDON DE PRODUIT:



Ne jamais utiliser de produit détartrant dans le système de nettoyage automatique. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.

Le tuyau d'aspiration du produit de lavage est repéré par une étiquette afin de positionner le tuyau dans le bidon correspondant:

Lavage
(couleur vert)



Attention: Se reporter au chapitre "Recommandations" lors de la manipulation et l'utilisation des produits et en cas de doute, se référer à la fiche sécurité des produits.



Changement du bidon de produits de nettoyage

Utiliser la fonction « Amorçage Nettoyant » lors du changement du bidon de produit si le tuyau d'alimentation est vide.

Par exemple lors de la première mise en route de votre appareil.

6 ENTRETIEN DU FOUR

ATTENTION: Un nettoyage régulier et complet de l'appareil garantit une utilisation prolongée

- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois chaudes seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite: L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- ◆ La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci-dessus.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

6.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

- 3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller:
 - Le milieu chimique. En général:

* Diverses saumures (Concentration de sel, Choucroute...)

* Chlorures, contenus en particulier dans:

- Les produits de nettoyage
- L'eau de javel.

- La température:

Tout milieu chimique ci-dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.

- Le temps:

Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité.

Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.

ATTENTION

Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

6.2 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

A cet effet, il suffit de laver ces surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif. RINCER SOIGNEUSEMENT et essuyer les surfaces. Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au "scotch Brite" ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

6.3 ENTRETIEN DES OUIES D'AERATION DU COMPARTIMENT ELECTRONIQUE

Le refroidissement du compartiment électronique est assuré par des ouïes d'aération à l'avant droit de l'appareil (6 et 10 niveaux). Une fois par semaine, veiller à maintenir la grille d'aération propre et non obstruée par les poussières en nettoyant sa surface à l'aide d'un chiffon sec.



6.4 NETTOYAGE DU JOINT DE MOUFLE

Afin d'éliminer les traces de graisse ou restes d'aliment pouvant endommager le joint, un nettoyage régulier et manuel du joint de MOUFLE doit être réalisé sur les faces internes et externes.

Avant chaque nettoyage, Utiliser de l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre non abrasif et une éponge ou un chiffon doux pour éliminer les graisses du joint de porte.

6.5 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES

Le principe général est d'éviter de laisser s'accumuler en certains endroits:

- Des substances susceptibles de se concentrer et de devenir très corrosives.
- Des dépôts de minéraux divers, contenus dans l'eau, susceptibles d'engendrer des problèmes de corrosion (parois), de performance et de longévité (équilibre des ventilateurs, dissipation des échangeurs, ..).

L'utilisation d'un chariot ou de la plaque de préchauffage (option) est indispensable pour le nettoyage automatique des fours 20 niveaux.

NETTOYAGE, DEGRAISSAGE: Une fois par jour. (voir paragraphe « Menu nettoyage »)

DETARTRAGE: journallement si nécessaire.

En cas de dépôts de minéraux (dépôts blanchâtres) liés à une eau non adoucie, à l'intérieur de la chambre de cuisson, il est nécessaire de procéder journallement à leur élimination.



Pour une efficacité maximale du produit sans endommager les matériaux et composants de votre four, il convient d'utiliser le produit de détartrage approprié. L'utilisation de certains acides a un rôle destructeur irréversible pouvant endommager de manière importante votre appareil. Il est donc important que votre produit contienne des inhibiteurs de corrosion pour éviter l'attaque des métaux. Le produit doit par ailleurs être conforme à la réglementation en vigueur notamment concernant les produits pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les produits contenant de l'acide nitrique sont formellement interdits. Composition de produit recommandée:

- acide phosphorique <50%
- inhibiteur de corrosion de type tensio-actif ou autre

Procédure:

Avant de détartrer la cavité de cuisson, il est nécessaire de réaliser un cycle de nettoyage (voir paragraphe « Menu nettoyage ») afin de dissoudre les graisses accumulées.

Détartrage manuel:

- Réaliser un mode vapeur à 60°C pendant 5 minutes
- Pulvériser manuellement sur les surfaces à traiter un produit détartrant adapté spécialement prévu pour le détartrage des aciers inoxydables dont la composition recommandée est : acide phosphorique avec une concentration inférieure à 50% + inhibiteurs de corrosion de type tensio-actif, au taux de dilution préconisé (conformément à l'étiquette du produit et sa fiche technique) et en utilisant des équipements de protection adaptés (conformément à la fiche de sécurité du produit). Bien pulvériser le produit sur les zones où le dépôt de minéraux subsiste (Ventilateurs, résistances, parois).
- Laisser agir le produit quelques minutes suivant le niveau d'entartrage.
- Rincer en utilisant le cycle de rinçage automatique (voir paragraphe « Menu nettoyage »).
- Réaliser un cycle de nettoyage (voir paragraphe « Menu nettoyage »)

Le système de nettoyage automatique est conçu exclusivement pour réaliser une introduction de produit nettoyant-dégraissant. Ne jamais utiliser de produit détartrant. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.

6.6 MATERIEL UTILISE POUR CUISSON DE PRODUITS CORROSIFS (Poissons de mer, choucroute)

Les matériels utilisés de façon intensive et régulière pour la cuisson de produits corrosifs, tels que poissons de mer, choucroute, ..., devront être nettoyés méticuleusement et systématiquement après chaque utilisation.

7 MAINTENANCE PREVENTIVE

L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Semaine	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des surfaces extérieures	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Ne pas utiliser de produits abrasifs.
Nettoyage des joints du moufle (Tous modèles) et bas de porte (20 niveaux)	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Rincer abondamment; Ne pas utiliser de produits abrasifs
Vérification visuelle des joints de moufle (Tous modèles) et bas de porte (20 niveaux)			x		Si détérioration, alerter le service après-vente
Lavage et détartrage des surfaces intérieures	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Rincer abondamment; Alerter les services après-vente en cas d'apparition de points de rouille.
Vérification de la quantité de produit de nettoyage dans le bidon	x				Remplacer le bidon aussi souvent que nécessaire
Vérification de l'état du tuyau et du lest de fond du bidon de produit de nettoyage					Vérification à faire lors de l'échange du bidon / Nettoyer le lest de fond
Nettoyage des ouïes d'aération du compartiment technique		x			
Vérification visuelle de la présence des butées de porte intérieure		x			
Vérification visuelle de l'état de l'étiquette de protection de l'éclairage			x		A nettoyer si nécessaire avec un produit dégraissant non agressif et non abrasif. Rincer abondamment. Si détérioration, alerter le service après-vente.
Vérification visuelle de la sonde à piquer (Pointe; câble; passage de cloison)		x			Si détérioration, alerter le service après-vente
Entretien périodique par le service après-vente				x	

8 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

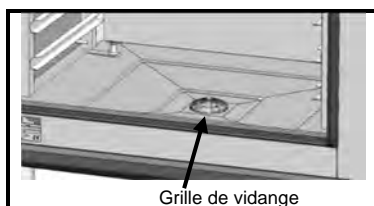
Messages sur l'écran	Conséquences	Que faire ?
i31 : Surchauffe de l'Electronique : La température est réduite à 180°C	La cuisson se poursuit et la température est automatiquement réduite à 180°C	Nettoyer la prise d'air sous le four (6 et 10niveaux), ou à l'arrière (20 niveaux). Prévenir le dépanneur
i33 : Sonde à cœur défectueuse ou débranchée	Arrêt de la cuisson	Pour continuer la cuisson remplacer la sonde à cœur ou passer en mode minuterie
E46 : Défaut de communication électronique (Bus RS485)	La cuisson s'arrête	Possibilité de lancer le mode sans échec : mode sec à 175°C (voir trucs et astuces)
E53 : Court-Circuit Bobine ou Moteur, ou Ventilation non fonctionnelle	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E61 : Sonde ambiante en court-circuit	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E62 : Sonde ambiante défectueuse	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E67 : Sécurité gaz active	Arrêt de la cuisson.	Vérifier l'arrivée de gaz. Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E68 : Moufle a + 290°C	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E72 : Electronique à + 75°C	Arrêt de la cuisson.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
i81 : Débit d'eau trop faible	La cuisson se poursuit. Arrêt du cycle de nettoyage (Pause)	Vérifier la vanne et la pression d'eau. Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
E82 : Electrovanne fuyante	La cuisson se poursuit.	Arrêter le four et faire intervenir le dépanneur
Clé USB Saturée	La clé USB est pleine.	Vider la clé USB
Clé USB absente	Attente de clé USB	Brancher une clé USB

9 PIECES RECOMMANDEES ET DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Codes
Electrovanne 1 voie 1 x 10 L/min	144937
Electrovanne 2 voies 2 x 10 L/min	147152
Joint + Bague anti usure arbre moteur	145587
Vanne motorisée égout	148187
Sous ensemble vanne gaz sans le coffret sécurite	148222
Electrode d'allumage	148223
Kit SAV résistance 9Kw diamètre 340 + joint	148752
Kit SAV résistance 9Kw diamètre 430 + joint	148754
Kit SAV résistance 15kW diamètre 500 + joint	148753
Interrupteur Reed	300676
Contacteur tripolaire 230V 50/60 Hz 25A / 32A / 40A	300697 / 300698 / 300699
Contacteur tripolaire 230V 50/60HZ 50A / 80A	300700 / 300702
Relais anti parasite	300769
Fusible 0.2A 250V 5x20 Ultra rapide	300787
Fusible 10A 5x20	300788
Sonde de régulation 2 points PT 100	301471
Sonde de régulation 1 point PT 100	301485
Ventilateur axial	304194
Condensateur 5 µF pour pompe	304269
Pompe avec cylindres blocs 230V 50/60HZ	304275
Ventilateur centrifuge LN2 bloqué 7000 tours	304276
Moteur	304292
Condensateur 12.5µf	304293
Moteur réducteur ressort rappel au centre 85 degré	305108
Porte Fusible 3P 125A / 50A	307468 / 307469
Fusible GG 14x51 32A	307471
Fusible GG 22x58 63A	307472
Alimentation à découpage 15V 15W RS15-15	308350
Fusible 3.15 Ampères calibre	309407
Cordon Inter cartes	309581
Cordon inter cartes (longueur 2 mètres)	309614
Ensemble puissance FastPAD 2 Maxi	309635
Carte écran VISIOPAD	309636
Bandeau LED	309638
Codeur VISIOPAD	309644
Ecran FastPAD 2	309646
Barrette relais FastPAD 2 Maxi UL	309663
Coffret de sécurité 577DBC	310324
Vanne motorisée 1" 230V 50/60 Hz femelle	314360
Pompe de lavage 220/240V 50HZ	314373
Débitmètre FHKUC	314381
Joint résistance moufle + thermoplongeur	366461
Butée de porte	366572
Filtre synthétique	386087

10 RECOMMANDATIONS

- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
- ◆ Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- ◆ Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
- ◆ Le débit d'air neuf requis, pour les fours gaz, pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorifique.
- ◆ Ne jamais essayer de boucher la cheminée d'évacuation des buées car l'appareil monterait en pression avec risque d'explosion.
- ◆ Dans le cas d'un message d'erreur consulter le paragraphe « messages d'erreur » et suivre les consignes.
- ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
- ◆ NE JAMAIS mettre en route le four SANS AVOIR REMIS EN PLACE et VERROUILLE la gaine de ventilation.
- ◆ Il est interdit d'enlever la gaine de ventilation et la grille de vidange dans le four. Si cette grille est retirée, ne pas faire fonctionner le four.



Grille de vidange

- ◆ Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour la mise en place de l'appareil et le cas échéant pour l'adapter à l'usage d'un autre gaz.
- ◆ **IMPORTANT:** Nous mettons en garde les utilisateurs dans les cas particuliers de cuisson de plats cuisinés agrémentés d'additifs alcoolisés (coq au vin, poires au vin, etc...). Les vapeurs saturées d'alcool peuvent, à un certain moment, sous l'effet de la chaleur, provoquer une véritable explosion dans le moufle et créer, du fait de l'étanchéité de la porte, une surpression momentanée engendrant une déformation irréversible de l'appareil. Ce risque est encore accru lorsqu'en fin de cuisson, l'utilisateur ajoute de l'alcool sur les produits et referme la porte pour terminer la cuisson.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- ◆ **Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer par du personnel qualifié de notre société, une vérification et un entretien complet de l'appareil** (Démontage des brûleurs, inspection et nettoyage des venturis, nettoyage des injecteurs, réglage des bagues d'air, nettoyage des aérations, vérification des fuites, contrôle des organes de commande, de régulation et de sécurité...).
- ◆ **Le four doit être entretenu méticuleusement et JOURNELLEMENT (voir chapitre entretien). En particulier, les ventilateurs, résistances et parois devront être maintenus propres, sans accumulation de dépôts de graisses et minéraux (calcaire ou autre).**
- ◆ Préchauffage (fours 20 niveaux): Quel que soit le mode, ces fours sont prévus pour un préchauffage "Avec le chariot en Place". Voir « conseils pratiques d'utilisation ».
- ◆ L'utilisation d'un chariot ou de la plaque de préchauffage (option) est indispensable pour le nettoyage automatique des Fours 20 niveaux.
- ◆ Ne pas placer la sonde à cœur derrière la gaine (risque de détérioration de la sonde dans la turbine, sur la résistance ou l'échangeur gaz).
- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois du four seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ Il est strictement interdit d'ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage du four.
- ◆ Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de nettoyeurs spécifiques qui doivent pouvoir résister à une température de 70°C. Un produit de nettoyage et/ou détartrage inadapté peut avoir un effet en partie corrosif.
- ◆ La catégorie de risque du nettoyeur chimique doit être au maximum 3 selon la norme EN 1717 (Informations toxicologiques sur FDS: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **Nous recommandons fortement d'utiliser les produits de nettoyage conseillé par le fabricant et fournis avec le four pour garantir un nettoyage et une durée de vies des composants optimaux.**
- ◆ Afin de garantir un résultat de nettoyage optimum sans risque d'attaque chimique, nous recommandons l'utilisation de notre produit de nettoyage BK101. L'utilisation d'un autre produit est possible. D'une manière générale, les produits de nettoyage compatibles avec nos fours doivent :
 - avoir une composition basée sur l'hydroxyde de potassium avec une concentration < 25%, SANS hydroxyde de sodium
 - être compatible avec une température d'utilisation de 60°C.
 - comporter des agents anticorrosion
- ◆ Pour une efficacité maximale du produit sans endommager les matériaux et composants de votre four, il convient d'utiliser le produit de détartrage approprié. Le produit doit par ailleurs être conforme à la réglementation en vigueur notamment concernant les produits pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les produits contenant de l'acide nitrique sont formellement interdits. Composition de produit recommandée:

 - acide phosphorique <50%
 - inhibiteur de corrosion de type tensio-actif ou autre
- ◆ Le système de nettoyage automatique est conçu exclusivement pour réaliser une introduction de produit nettoyant-dégraissant. Ne jamais utiliser de produit détartrant. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.
- ◆ **Il est interdit de nettoyer l'enceinte du four avec les grilles et/ou les bacs en place.**
- ◆ La prise USB et la prise sonde à cœur disposent d'une protection en silicone.
 - Toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connexions) dès que la prise n'est plus utilisée.
 - Ne jamais « nettoyer » les connexions au jet d'eau ou à l'éponge. (si la languette silicone est bien utilisée et remise en place après chaque utilisation de la prise, aucun entretien n'est nécessaire).
- ◆ Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- ◆ **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**



Attention ! Danger ! Prudence !

- ◆ Les appareils peuvent atteindre 250°C. **ATTENTION aux risques de brûlures** lors des manipulations des accessoires intérieurs (plaques, modules, échelle, chariots, filtre, gaine...).
- ◆ La température de la surface de la porte dépasse les 60°C. **ATTENTION** aux risques de brûlures.
- ◆ Enfournement / défournement des bacs et plaques de cuisson: La hauteur du niveau de l'étage supérieur des appareils posés sur table ou piétements peut atteindre 1.75 m. En cas de déchargement manuel, manipuler les plaques avec précaution. **ATTENTION aux risques d'éclaboussures et de débordements pouvant entraîner des brûlures.**
- ◆ Lors de la manipulation de la sonde à cœur, **ATTENTION elle peut être très chaude.** Utiliser des protections pour retirer/manipuler la sonde si celle-ci est chaude.
- ◆ Rappel des phases de risques conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant
 - Nocif en cas d'ingestion.
 - Provoque de graves brûlures.
 - Irritant pour les yeux.
 - Irritant pour les voies respiratoires.
 - Risques de lésions oculaires graves.
- ◆ Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide. Les nettoyants irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact direct.
 - Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé
 - Ne pas mettre les nettoyants en contact avec les yeux et la peau
 - N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique
 - Porter des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection hermétique conformément à la fiche sécurité.
- ◆ Rappel des phases de sécurité conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant
 - Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.
 - Ne pas respirer les vapeurs.
 - Si contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
 - Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.
 - En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin
 - Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.

EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi

Eliminez ce produit conformément à la législation nationale ou autres règles en vigueur dans votre pays pour le traitement des équipements électriques et électroniques usagés.

Nota : Pour cela, contacter un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

11 GARANTIE

ATTENTION! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garantie ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est-à-dire dans le stricte respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et / ou de contrôles préconisées auront dûment été effectués par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci-dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défauts ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main-d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de pannes ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Nos entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos appareils. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par nos techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillages spécifiques, de pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titre onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de nos appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION: Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase / neutre, pression d'eau, pression de gaz,...) ainsi que le non-respect de l'ordre des phases (important pour les moteurs triphasés, sens de la ventilation, vérins...) ne seront en aucun cas couverts par cette garantie.

C'est pourquoi, nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension ou le gaz sont disponible et contrôlés au droit de ceux-ci.

PRECIJET+

GAS & ELECTRIC

COMPOSITION OF THE APPLIANCES PRACTICAL OPERATING ADVICE

12	GENERAL	2
13	MANUAL MENU	2
14	AUTO MENU	3
14.1	AUTOMATIC / PROGRAMMED RECIPES.....	3
14.2	MULTI-PRODUCTS SCREEN.....	3
15	TOOL BOX MENU	4
15.1	PASSWORD.....	4
16	CLEANING MENU	5
16.1	« MANUAL » CLEANING (on demand):.....	5
16.2	“AUTO” CLEANING (cleaning programmed every day of the week):.....	6
16.3	RAPID RINSING.....	6
16.4	EMPTY DETERGENT BOTTLE DETECTION.....	6
16.5	REPLACEMENT OF THE CHEMICAL CONTAINER:.....	6
17	MAINTENANCE OF THE OVEN	7
17.1	INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS.....	7
17.2	MAINTENANCE OF EXTERNAL SURFACES.....	7
17.3	CLEANING THE ELECTRONIC COMPARTMENT VENTILATION OPENINGS.....	7
17.4	CLEANING THE CAVITY GASKET.....	8
17.5	MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES.....	8
17.6	MATERIAL USED FOR COOKING CORROSIVE PRODUCTS (Sea fish, sauerkraut).....	8
18	PREVENTATIVE MAINTENANCE	8
19	ERROR MESSAGES	9
20	RECOMMENDED AND FRONT LINE SPARE PARTS	9
21	RECOMMENDATIONS	10
22	GUARANTEE	11

- WARRANTY -

To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual. However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.

- WARNING -

- The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
 - This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
 - Read all the documentation before user.
 - Keep your documents for future reference.
 - Translation of the original manual

12 GENERAL

The toughened glass control panel on your oven consists of:

- a coder knob:



Switches on the oven and its display screen.

Power on: press for 1 second
Switch off: press for 3 seconds

Allows parameters to be changed rapidly (Temperature, time ...) and validated by simply pressing the knob.

- a touch screen:



- ◆ The control panel is operated via a serigraphic touch screen using your fingers. We recommend the exclusive use of your fingers and no other items such as knives, forks or spoons etc.



You need only touch the screen with your finger to access parameters and information.

The welcome menu is displayed briefly when the unit is switched on then replaced by the Manual menu.

For stacked double level ovens the upper control panel is for the top oven.

13 MANUAL MENU



- 3 cooking modes: Convection, Steam and Combined (from 0 to 100%)
- Display of actual and set temperature
- Selects preheating before cooking. To deactivate press for 3 seconds
- Display of times / core temperature
- Ventilation speed (1 to 100%)
Vent outlet
Manual humidification
- Rapid cooling & Holding mode (hot cupboard)
Plated meal regeneration
- Add a cooking phase
Quick save a recipe
Touch screen (alternative to using the select knob)
- Date and time

Water hardness limitations for steam mode:

Depending on steam usage levels, action may be required to treat hard water to avoid a build-up of lime scale in the boiler and excessive consumption of descaling product.

Steam usage level	Water hardness	
	GN 1/1 oven	GN 1/1 oven
Medium (3 to 7 hours/day)	Max 40°F (28°e, 22°d, 400ppm)	Max 20°F (14°e, 11°d, 200ppm)
Intensive (>7 hours/day)	Max 20°F (14°e, 11°d, 200ppm)	Max 10°F (7°e, 6°d, 100ppm)

14 AUTO MENU

14.1 AUTOMATIC / PROGRAMMED RECIPES



- Favourite recipes
- Pre-programmed recipes (80 roughly)
Clients recipes (capacity of 100 recipes in total, each with 6 cycles)
- 6 Principle families with direct access to the recipe
- Recipes can be edited
Copied
Created
Modified
Deleted
Detailed display
- «Multi Level» programme: 10 independent timers


↑ Recipe displayed by list or photos

To add a favourite recipe: select a recipe from the factory or clients list, then press a free space for 3 seconds

14.2 MULTI-PRODUCTS SCREEN

Multi-products screen must already have been added to my favourites



- The first recipe selected determines the cooking mode and temperature
- Example for selected recipes:
- Level 6: Recipe selected but not started
- Level 5: Cooking
Press the elapse time to display the identification image of the recipe for 5 seconds
- Level 4: Recipe finished
- Level free for a new recipe
- Pressing  only displays recipes in My favourites library compatible with the recipe that is running
- Erases all the recipes that have finished or not yet started

15 TOOL BOX MENU



- Rinse (between batches of cooking...) replaces the spray hose
- Auto Cleaning
- Programmable auto clean for every day of the week (Day / Time)
- Operating mode
Data exchange (HACCP, Photos, Recipes, Manual, Consumption levels (Energy, water ...), Profiles)
Client settings (Adaptable)
Installation parameters
Technical / After sales
- Maintenance information

15.1 PASSWORD

Allows the client access to:

- Data exchange
- Client parameters
- Change the Manual / Auto cleaning

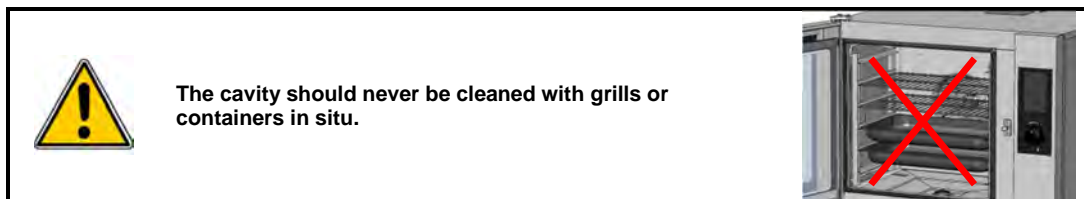


- **0000** : Changeable PIN Code
CHEF : Pass word
(Upper or lower case)
- For a personalised code in text format it is possible to switch the keypad to and from alpha numeric

16 CLEANING MENU

There are 2 possibilities:

- Manual cleaning (on demand)
- Auto cleaning (cleaning programmed every day of the week):



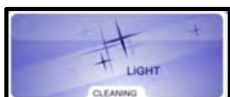
16.1 « MANUAL » CLEANING (on demand):



- Intensity of the cleaning: Light / Medium / Intensive (The durations are shown on the left)
- Priming function: When replacing a container, if the supply pipe is empty, select this function ensures the dosage volume will be sufficient to ensure efficient results

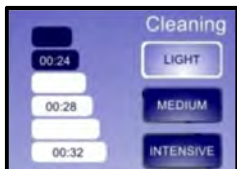
Procedure:

- Switch the oven on.
- Wait a few seconds until the start screen clears. If the preheat starts press STOP.
- Select the Service screen then touch:



→ "Cleaning"

- Select the required level of cleaning depending on how dirty the oven is.



→ "Cleaning level" Light, medium or intensive. The time for each is indicated on the left.

- Check the pipes are connected to the chemical containers and that the quantities are sufficient. If not refer to the paragraph

"Replacing the chemical containers"

- Press to select:



→ "Back".

- Press to select:

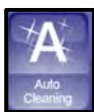


→ "Start" a cleaning cycle.

- The screen indicates the different phases selected for the cycle, the running time and remaining time. When the cleaning cycle has finished the Service screen is displayed again.

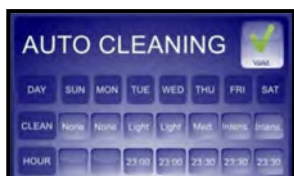
16.2 "AUTO" CLEANING (cleaning programmed every day of the week):

- Switch the oven on.
- Wait until the start up screen disappears. If preheating starts press STOP.
- Select the Service screen.
- Press to select:



→ "Auto cleaning"

- Put in your PIN code (0000 by default, select Client parameters in the service screen) then validate.
- The daily cleaning screen will appear.
- For each day select the level of clean required and the time by pressing the corresponding touch button then validate



→ "Programming screen".

- The automatic cleaning programme is displayed. The cleaning cycle will start at the set hour each day and at the intensity selected



- To deactivate the automatic cleaning select Manual cleaning enter your PIN. The values programmed in will be remembered for the next time you select automatic cleaning.



→ "Manual cleaning"

- Please note: If a cooking cycle is running at the time an automatic wash should start the cleaning cycle will be cancelled.

16.3 RAPID RINSING



→ Rapid rinse function using only water (no chemical) for example between two different types of cooking

16.4 EMPTY DETERGENT BOTTLE DETECTION



→ This message appears when the container is almost empty



→ Validate or change the size of the container. Note the counter is calibrated against this volume.


16.5 REPLACEMENT OF THE CHEMICAL CONTAINER:

The cleaning chemical supply hose is labelled which correspond to the container.

Never use descaling product into the automatic cleaning system. This could seriously damage the ovens hydraulic circuits.

Cleaning
(coloured green)



 **Note:** Refer to the “Recommendations” chapter when handling or using these chemicals, if in any doubt refer to the products safety sheet



Changing the detergent containers
Use the « Priming Cleaner» functions when changing the chemical container if the supply tube is empty.
For example when you start the unit for the first time.

17 MAINTENANCE OF THE OVEN

WARNING: Regular and thorough cleaning will ensure prolonged service life

- ◆ UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD CLEANING CHEMICALS BE USED ON SURFACES THAT ARE OVER 60°C. The result will be serious discolouration and damage to the surfaces.
- ◆ Jet washers and hoses, high or low pressure should never be used for cleaning.
- ◆ The warranty will not cover resulting damage if the following guidance is ignored.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

17.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

- 3 main factors contributing to corrosion should be watched for:
 - The chemical environment in general:
 - * Different brines (Salt concentration, Sauerkraut...)
 - * Chlorides contained in particular in:
 - cleaning products
 - bleach.
 - The temperature:
 - Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises.
 - The duration:
 - The longer the contact time between stainless steel and the chemicals, the more noticeable the consequences of corrosion will be.

The combination of these three factors may lead to the eventual destruction of parts of the equipment, even if they have been made in very high quality stainless steel.

Note that when stainless steel becomes corroded, it is extremely rare that this is generated by the steel itself. Generally, cleaning products, which are not appropriate or are improperly used, lack of maintenance or extreme conditions of use are often found to be the cause of the damage.

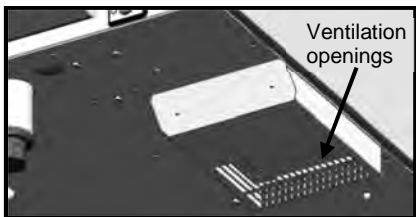
WARNING!
The manufacturer will not be held responsible for cases of corrosion resulting from these conditions and the warranty will not apply.

17.2 MAINTENANCE OF EXTERNAL SURFACES

It is necessary to clean the metal surface carefully so as to eliminate all dust, metal particles and deposits of any kind which could damage the protective layer mentioned above. For this purpose, it is sufficient to wash these surfaces with soapy water or any other neutral and non-abrasive cleaning product. RINSE CAREFULLY and wipe the surfaces. Never scrub stainless steel with metal wool, but if necessary, only with a "Scotch Brite" type pad or a similar product, by following the direction of polishing of the stainless steel surface.

17.3 CLEANING THE ELECTRONIC COMPARTMENT VENTILATION OPENINGS

Cooling the electronic compartment is ensured by means of the ventilation apertures at the right front of the equipment (6 and 10 level). Once a week, check that the aeration grids are clean and not obstructed by dust by cleaning its surface with a dry cloth.



17.4 CLEANING THE CAVITY GASKET

In order to remove traces of grease or food scraps that can damage the gasket, regular and manual cleaning of the cavity gasket should be performed on the inner and outer faces. Before cleaning, use water with soap or neutral and non-abrasive detergent with a sponge or a soft cloth to remove the grease from the cavity gasket.

17.5 MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES

The general principle consists in not letting the following settle in certain places:

- Substances likely to become concentrated and so become corrosive.
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion (walls) performance and life-duration (fan balancing, exchanger dissipation, ...) problems.

A trolley or preheating plate (optional) must be used for the automatic wash cycle on 20 level ovens.

CLEANING, DEGREASING: Once a day (see section « Cleaning menu »)

DESCALING: Every day if necessary.

If there are any mineral deposits (whitish specks) as a result of un-softened water in the cooking chamber this must be removed daily.



For maximum efficiency of the descaling product without damaging the material and components of the oven, you should use an appropriate descaler. The use of certain acids has an irreversible destructive effect that may cause significant damage. The descaling product must contain corrosion inhibitors to prevent metal attack. It must also comply with legal requirements, in particular for material intended to come into contact with foodstuffs.

Chemical products containing nitric acid are strictly prohibited. Recommended composition:

- Phosphoric acid <50%
- Corrosion inhibitor

Procedure:

Before descaling the cooking cavity, a cleaning cycle is required (see paragraph « Cleaning menu ») to dissolve any accumulated grease.

Manual descale:

- Run in steam mode at 60°C for 5 minutes
- Manually spray the surfaces to be treated with a descaling product specifically adapted for use on stainless steel thus the composition recommended is : phosphoric acid with a concentration of less than 50% + tensio- active corrosion inhibitors, diluted to a known level (conforming to the product label and its data sheet) and using suitable protective equipment (conforming to the product hazard sheet). Thoroughly spray the areas with limescale deposits (Fans, elements, panelling).
- Leave the product to act for several minutes depending on the level of scaling.
- Rinse using the automatic rinse cycle (see paragraph « Cleaning menu »).
- Undertake a cleaning cycle (see paragraph « Cleaning menu »)

The optional automatic cleaning system is designed to introduce degreasing detergent and nothing else. Never use a descaling solution. This could cause irreversible damage to your oven.

17.6 MATERIAL USED FOR COOKING CORROSIVE PRODUCTS (Sea fish, sauerkraut)

The materials used intensively and regularly for cooking corrosive products, such as sea fish, sauerkraut, ..., should be cleaned carefully and systematically after each use.

18 PREVENTATIVE MAINTENANCE

The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Cleaning the external surfaces	x				Use the correct dose of cleaning product; Do not use abrasive products.
Cleaning the cavity seal (all models) and bottom door seal (20 levels)	x				Use the correct dose of cleaning product; Rinse thoroughly; Do not use abrasive products.
Visual inspection of cavity seal (all models) and bottom door seal (20 levels)			x		In case of damage, alert the after-sales service
Cleaning and descaling of internal surfaces	x				Respect cleaning product dosage; Rinse thoroughly; Alert the after-sales service if any rust points appear.
Checking the amount of cleaning agent in the container	x				Replace the container as often as necessary
Checking the condition of the hose and of the base valve in the cleaning agent container					Check when replacing the container / Clean the base valve
Cleaning the electronic compartment ventilation openings		x			
Visual check of the presence of inner door stops		x			
Visual check of the condition of the lighting strip label			x		Clean if necessary with a non-aggressive and non-abrasive degreaser. Rinse thoroughly. In case of damage, alert the after-sales service
Visual inspection of the core probe (tip, cable, passage through the bulkhead)		x			In case of damage, alert the after-sales service
Periodic maintenance by the after-sales service				x	

19 ERROR MESSAGES

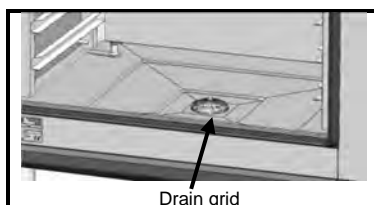
Message on the screen	Consequences	What to do?
i31 : Electronics overheating: Temperature reduced to 180°C	Cooking continues automatically at a temperature below 180°C	Clean the lower and rear air intakes. If the problem persists, call a service technician.
i33 : Core probe non function or not plugged	Cooking stops	To continue cooking connect a probe or switch to timer mode.
E46 : Electronic communication fault (Bus RS485)	Cooking stops	Possible to launch safe mode: convection mode at 175°C (see guidance and info about the control screen).
E53 : Motor short-circuit or ventilation non function	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E61 : Ambient probe short circuit	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E62 : Ambient probe non function	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E67 : Gas safety activated	Cooking stops	Check gas inlet. Switch the oven off and call a service technician.
E68 : Cavity at +290°C	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
E72 : Electronics at over + 75°C	Cooking stops	Switch the oven off and call a service technician.
i81 : Water flow rate too low	Cooking continues. A cleaning cycle stops (Paused)	Check the valve and water pressure. Switch the oven off and call a service technician.
E82 : Solenoid sticking	Cooking continues.	Switch the oven off and call a service technician.
USB stick full	USB stick is full.	Clear the USB stick
USB missing	USB stick required	Connect a USB stick

20 RECOMMENDED AND FRONT LINE SPARE PARTS

Designation	Codes
1 way 1 x 10 L/min solenoid valve	144937
Drive shaft gasket + wear ring	145587
2 way solenoid valve, 2 x 10 L/min	147152
Motorised drain outlet	148187
Sub assembly - Gas valve without safety enclosure	148222
Starting electrode	148223
After sales kit 9kW element 340 dia + seal	148752
After sales kit 15kW element 500 dia + seal	148753
After sales kit 9kW element 430 dia + seal	148754
Reed switch	300676
Three-pole 25A 230V 50/60 Hz contactor / Three-pole 32A 230V 50/60 Hz contactor	300697 / 300698
Three-pole 40A 230V 50/60 Hz contactor / Three-pole 50A 230V 50/60 Hz contactor	300699 / 300700
Tree-pole 80A 230V 50/60 HZ contactor	300702
Anti-interference relay	300769
Ultra fast fuse 0.2A 250V 5 x 20	300787
10amp 5 x 20 fuse	300788
2 point PT 100 regulating sensor	301471
1 point regulation probe, PT 100	301485
Axial fan	304194
Condensator 5 µF for pump	304269
Pump with cylinder blocks 230V 50/60HZ	304275
LN2 fixed centrifugal fan 7000rpm	304276
Motor	304292
Condenser 12.5µf	304293
Reducing gear with center return spring, 85 degrees	305108
3 phase 125A fuse holder / 3 phase 50A fuse holder	307468 / 307469
14 x 51 32A GG fuse / 22 x 58 63A GG fuse	307471 / 307472
Switching regulator 15V 15W RS 15-15	308350
Fuse 3.15 Amps	309407
Inter card cable / Inter card cable (2 metres long)	309581 / 309614
FastPAD 2 max power assembly	309635
VISIOPAD screen card	309636
LED strip	309638
VISIOPAD coder	309644
FastPAD 2 screen / FastPAD 2 Max UL relay connection	309646 / 309663
Safety box 577DBC	310324
Motorised valve 1" 230V 50/60 Hz female	314360
Pump 220/240V 50HZ	314373
FHKUC flow meter	314381
Heating element + immersion heater gasket	366461
Door stop	366572
Synthetic filter	386087

21 RECOMMENDATIONS

- ◆ These appliances are for professional use, only appropriately trained personnel should use them.
- ◆ These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- ◆ These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of an excessive concentration of substances harmful for health within the premises in which they are installed.
- ◆ The rate of new air required for combustion is 2m³/h per kW of heating power.
- ◆ Never block the condensate exhaust flue, because the pressure could rise in the appliance and pose a risk of explosion.
- ◆ If an error message appears consult the list of error messages and follow the ADVICE given
- ◆ When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- ◆ NEVER start the oven WITHOUT HAVING POSITIONED AND LOCKED the ventilation duct.
- ◆ Do not remove the ventilation duct and the drain grid located in the oven. If this grid is missing do not start the oven.



- ◆ Always use a qualified technician to install the equipment and if necessary change the oven from one gas to another.
- ◆ **IMPORTANT:** Please be aware that when cooking dishes prepared with alcohol (coq au vin, pears in wine, etc....). Vapour saturated with alcohol may when heated cause an explosion in the oven and due to the sealed door, create a momentary overpressure which may cause an irreversible deformation of the panels. This risk is further increased when the user adds alcohol to the products near the end of the cooking cycle and closes the door to complete cooking.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- ◆ **For long term reliability and safety it is advisable to have the unit serviced by suitably qualified technicians** (Dismantling of burners, inspection and cleaning of venturis, cleaning jets, adjustment of air rings, cleaning vents, checking for possible leaks, checking control elements, regulating and safety accessories...).
- ◆ **The oven must be meticulously maintained on a DAILY basis (see the "Maintenance" chapter). In particular, the fans, heating elements and internal surfaces must be kept clean grease and mineral deposits must not be allowed to accumulate.**
- ◆ Preheating (20 level ovens): Whatever the cooking mode, these ovens are designed to be preheated with the trolley in place. See «practical use advice ».
- ◆ Using a trolley or preheating plate (optional) is compulsory for automatic cleaning of 20 level ovens.
- ◆ Never place the probe behind the ventilation duct (the probe may deteriorate in proximity to the elements or gas exchange).
- ◆ **NEVER APPLY ANY CLEANING PRODUCT WHEN THE OVEN IS HOT, AT ANYTHING OVER 60°C THE SURFACE WILL BE IRREPARABLY DAMAGED.**
- ◆ Do not open the oven door during a cleaning cycle.
- ◆ Combination ovens should be cleaned with specific products which can resist temperature of up to 70°C. An inappropriate cleaning or descaling product may have a slightly corrosive effect.
- ◆ The detergent chemical risk should not exceed 3 in accordance with EN 1717 (Toxicological information FDS: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **We strongly recommend the use of cleaning products supplied by the manufacturer to ensure good results and optimize the service life of its components.**
Except for the UK market: No detergent product is recommended or supplied. Any detergent used with this appliance must have been verified to represent no greater risk than Fluid Category 3. If the detergent used represents a Fluid Category risk greater than Fluid Category 3 alternative backflow protection to the double check valve supplied with the appliance will be required immediately upstream of the appliance. The backflow protection used must be appropriate to the risk posed by the detergent.
- ◆ For maximum efficiency of the descaling product without damaging the material and components of the oven, you should use an appropriate descaler. It must also comply with legal requirements, in particular for material intended to come into contact with foodstuffs.
Chemical products containing nitric acid are strictly prohibited. Recommended composition:
 - Phosphoric acid <50%
 - Corrosion inhibitor
- ◆ The automatic cleaning system is exclusively designed to achieve an introduction of cleaning and degreasing chemical. Never use a descaling agent. This would damage the hydraulic system of the oven irreversibly.
- ◆ **Under no circumstances should the oven be cleaned with grills or containers in situ.**
- ◆ The core probe socket and USB port are fitted with silicone protective covers.
 - Always put the protective cover in place (lowered to protect connections) whenever the socket is not in use.
 - Never "clean" connections with a water hose or a sponge. (If the silicone cover is used and put back in place after use, no maintenance is necessary).
- ◆ The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- ◆ « According to article 6 of the decree of 20 July 2005 a marking giving the identity of the manufacturer and the market release date must appear on equipment after 13 August 2005».
- ◆ « The Manufacturer has filled in the National Register. »
 As per the legal provisions in force (article 21 & 22 of the decree 2005-829), the customer is responsible for the obligations relating to the elimination of electric and electronic waste, namely:
 - he is to deal with selective treatment, reconditioning and destruction of residue arising from electric and electronic equipment, selectively collected in the installations meeting the technical requirements or in any other installation authorised for the purpose, in another member State of the European Union, or in another State so far the transfer of these residues out of France is made according to the provisions of the Regulation of 1st February 1993 indicated above.

- he must make sure that all fluids of electric and electronic equipment are drained according to the requirements of the provisions.
- he must make sure that the information relating to the removal and treatment of these residues is forwarded to any further acquirer.

◆ **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations**



Warning! Danger! Caution!

- ◆ Cooking appliances may reach 250°C. BE CAREFUL not to burn yourself when using or handling INNER ACCESSORIES (Plates, modules, filter, duct...).
- ◆ The surface temperature of the door can exceed 60°C. BEWARE OF THE RISK OF BURNS.
- ◆ Loading and unloading containers and ovenware: The height of the top shelf or runner can be 1.75 m. If unloading manually be careful.
ATTENTION: splashes and spillages pose a risk of scalding.
- ◆ When using the core probe be aware that it can be **very hot**, always use suitable protection to avoid burns
- ◆ Remember the dangers identified on the safety data sheet for detergent
 - Harmful if swallowed.
 - Can result in serious burns.
 - Irritates the eyes.
 - Irritates the respiratory tracts.
 - Risk of serious eye lesions.
- ◆ Danger of irritation to the skin and eyes or acid burns.
Detergents will cause irritation and possible burns if in direct contact with the skin or eyes.
 - Do not inhale the mist or spray
 - Avoid direct contact with these products
 - Never open the oven door during the automatic cleaning cycle
 - Wear protective clothing, gloves and hermetic protective goggles in accordance with the safety data sheet.
- ◆ Remember the safety advice provided by the safety data sheet for each detergent
 - Do not eat or drink when using these products.
 - Do not inhale their vapours.
 - If case of contact with eyes rinse immediately with plenty of water and seek medical advice.
 - Wear appropriate protective clothing, gloves and face and eye protective gear.
 - In the event of an accident or sickness seek immediate medical attention
 - Dispose of the product and its container as hazardous waste.

22 GUARANTEE

PLEASE NOTE THAT NO GUARANTEE IS UNCONDITIONAL

Our guarantee applies only for normal use. That is, with the strict observance of the recommendations given in our instructions for use and maintenance.

It will only be valid on condition that the periodical maintenance recommended has been carried out by factory trained engineers.

All appliances are, subject to the above limitations, normally guaranteed for a period of one year, from the date invoice. In the event of a breakdown due to a visible or hidden defect, our equipment will be repaired at our expense, including parts and labour costs.

To benefit from our guarantee, our appliances must not have been modified in any way or repaired using parts which are not genuine and approved for such use or where repairs have been undertaken by personnel who are not qualified or factory trained.

In case of breakdown or failure we should be informed in writing at the earliest opportunity of the nature of the problem. In no circumstances should the defect be remedied by the user or a third party.

Regular service inspections and maintenance by our engineers are an essential condition for correct and reliable operation of our equipment. Such service and maintenance operations can and must only be carried out by our technicians, who are not only fully qualified but also trained to do so. They have the right tooling, original spare parts and are given regular training updates on the appliances. Periodic servicing is essential; it is carried out at a cost but guarantees reliable operation of our appliances

The timing of service and maintenance is relative to the conditions of use. In the event of heavy use certain operations will need to be carried out more frequently.

WARNING! Damage caused by connecting our appliances to a power supply which does not comply with the data plate (voltage, reversal of phase/neutral conductors..) or where phase order cannot be checked (this is important for three-phase motors, fan direction, electric rams,...) will under no circumstances be covered by warranty.

For this reason we advise against connecting appliances until the electrical and gas supplies can be checked and compared with details on the data plate.

PRECIJET+

GAS & ELEKTRISCH

FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

23	ALLGEMEINES	2
24	MENÜ MANUELLE BEDIENUNG	2
25	MENÜ AUTOMATIK	3
25.1	MENÜ AUTOMATIK: Automatische / programmierte Rezepte	3
25.2	MULTIPRODUKT-DISPLAY	3
26	SERVICE-MENÜ	4
26.1	PASSWORT	4
27	MENÜ REINIGUNG	5
27.1	„MANUELLE“ REINIGUNG (Reinigung auf Anforderung durch den Bediener):.....	5
27.2	„AUTOMATISCHE“ REINIGUNG (für jeden Wochentag programmierte Reinigung)	6
27.3	SCHNELLSPÜLGANG	6
27.4	ERKENNUNG LEERER REINIGUNGSMITTELBEHÄLTER	6
27.5	AUSTAUSCH DES REINIGUNGSMITTELBEHÄLTERS	6
28	PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS	7
28.1	PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL	7
28.2	PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN	7
28.3	PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTROFACHS	7
28.4	REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG	8
28.5	PFLEGE DER INNENFLÄCHEN	8
28.6	MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE (Salzwasserfische, Sauerkraut).....	8
29	VORBEUGENDE INSTANDHALTUNG	9
30	FUNKTIONSSTÖRUNGEN	9
31	EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG	10
32	EMPFEHLUNGEN	11
33	GARANTIE	13

- GARANTIE -

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

- WARNHINWEIS -

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
 - Vor dem Einsatz ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
 - Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
 - Übersetzte Version der originalen Anleitung.

23 ALLGEMEINES

Das Bedienfeld aus Sicherheitsglas Ihres Kombidämpfers besteht aus:

- einem Drehknopf:



Zum Einschalten des Kombidämpfers und des Displays.
Einschalten: 1 Sek. lang drücken
Ausschalten: 3 Sek. lang drücken

Auch zur schnellen Änderung von Parametern (Temperatur, Zeit...) und deren Bestätigung durch Drücken.

- einem Touchscreen:



Das Bedienfeld ist durch Drücken des Siebdruck-Touchscreens mit den Fingern zu betätigen. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.



Das Display muss nur mit dem Finger berührt werden, um zu den Parametern und Informationen zu gelangen.

Anzeige des „Startmenüs“ immer, wenn das Gerät angeschaltet wird. Es verschwindet nach einigen Sekunden, danach wird das Menü zur Manuellen Bedienung angezeigt.

Bei Kombidämpfern mit zwei Garräumen steuert das obere Bedienfeld das obere Gerät und das untere Bedienfeld das untere Gerät.

24 MENÜ MANUELLE BEDIENUNG



- 3 Betriebsarten: Heißluft, Dampf und Kombination (von 0 bis 100%)
- Anzeige der IST- und der SOLL-Temperatur
- Anwahl des Vorheizens vor dem Garen: Zum Deaktivieren: 3 Sekunden lang drücken
- Zeitanzeige / Anzeige der Kerntemperatur
- Lüfterdrehzahl (1 bis 100%)
Wrasenklappe (Entlüftung)
Manuelle Beschwadung
- Schnellabkühlung & Hold-Funktion (Dämpfen)
Tellerregeneration
- Hinzufügen eines Garschritts /
Schnellspeicherung von Rezepten
Taste „Tastatur“ (alternativ zur Verwendung des Drehrads)
- Datum und Uhrzeit

Grenzwerte der Wasserhärte für die Betriebsart Dampf:

Je nach Nutzungsrate der Betriebsart Dampf treffen Sie bitte die entsprechenden Vorkehrungen zur Anpassung der Wasserhärte, um eine starke Verkalkung zu verhindern.

Nutzungsrate In der Betriebsart Dampf	Wasserhärte	
	Kombidämpfer GN 1/1	Kombidämpfer GN 21
Mittelmäßig (3 bis 7 Stunden/Tag)	Max. 40°f (frz. Härte) (28°e, 22°d, 400ppm)	Max 20°f (14°e, 11°d, 200ppm)
Intensiv (>7 Stunden/Tag)	Max. 20°f (frz. Härte) (14°e, 11°d, 200ppm)	Max 10°f (7°e, 6°d, 100ppm)

25 MENÜ AUTOMATIK

25.1 MENÜ AUTOMATIK: Automatische / programmierte Rezepte



- Lieblingsrezepte
- Vorprogrammierte Rezepte (ca. 80)
Kundenrezepte (Kapazität von max. 100 Rezepten mit 6 Schritten)
- 6 Hauptfamilien mit Direktzugriff auf die Rezepte
- Möglichkeit der Bearbeitung der Rezepte
 - Kopie
 - Erstellung (Hinzufügen)
 - Änderung
 - Löschen
 - Detaillierte Anzeige
- Programm „Mehrfacheinschub“: 10 unabhängige Zeitschaltuhren


↑
Listenansicht oder Rezeptfotos

Zum Hinzufügen eines Lieblingsrezepts: ein Rezept in der Hersteller- oder Kundenrezeptgalerie auswählen, dann 3 Sekunden lang auf einen der Plätze drücken.

25.2 MULTIPRODUKT-DISPLAY

Um diese Betriebsart zu verwenden, muss das Rezept bereits bei „Meine Favoriten“ hinzugefügt sein.



- Das erste angewählte Rezept bestimmt die Betriebsart und die Gartemperatur
- Beispiel von angewählten Rezepten:
 - Ebene 6: Rezept angewählt, aber noch nicht gestartet
 - Ebene 5: Garvorgang läuft
Drücken Sie zur Anzeige des Rezeptbilds 5 Sekunden lang auf die abgelaufene Zeit
 - Ebene 4: Rezept beendet
- Freie Ebene zum Hinzufügen eines Rezepts
 - Durch Drücken auf das Symbol  werden nur die Rezepte aus der Bibliothek „Meine Favoriten“ angezeigt, die mit dem laufenden Rezept kompatibel sind
- Löscht alle fertigen oder nicht begonnenen Rezepte

26 SERVICE-MENÜ



- Spülen (zwischen zwei Garvorgängen...) ersetzt die Handbrause
- Automatische Reinigung den Kombidämpfers nach Gebrauch
- Automatische Reinigung kann für jeden Wochentag (Tag / Uhrzeit) programmiert werden
- Bedienungsanleitung
Datenaustausch (HACCP, Fotos, Rezepte, Handbuch, Verbrauchsdaten (Energie, Wasser, ...), Profile,...)
Kunden-Parameter (Anpassung an die Bedürfnisse)
Installations-Parameter
Technische Parameter / Kundendienst
- Wartungsinformationen

26.1 PASSWORT

Ermöglicht dem Kunden Zugang zu folgenden Menüs:

- Datenaustausch
- Kunden-Parameter
- Umschalten Reinigung Manuell / Automatik




- **0000**: PIN-Code individuell anpassbar
- **CHEF**: Passwort „unverändert“ (Klein- oder Großschreibung)
- Umschaltung zur alphanumerischen Tastatur zur Eingabe eines personalisierten PIN-Codes im Textformat


27 MENÜ REINIGUNG

Es gibt 2 Möglichkeiten:

- Manuelle Reinigung (Reinigung auf Anforderung durch den Bediener)
- Automatische Reinigung (für jeden Wochentag programmierte Reinigung)



Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten oder Behältern zu reinigen.



27.1 „MANUELLE“ REINIGUNG (Reinigung auf Anforderung durch den Bediener):



→ Reinigungsstufe: Leicht / mittel / intensiv (die jeweilige Dauer wird daneben angezeigt)

→ Vorbereitungsfunktion: Ist diese Funktion aktiviert, so wird beim Austausch des Reinigungsmittelbehälters die leere Versorgungsleitung mit der notwendigen Reinigungsmittelmenge befüllt, um eine sofortige Reinigungswirkung zu gewährleisten.

Vorgehensweise:

- Den Kombidämpfer einschalten.
- Einige Sekunden warten, bis der Startbildschirm erscheint. Wenn das Vorheizen anläuft, auf die Taste STOP drücken.
- Auf die Registerkarte Service drücken, danach auf die Taste:



→ „Reinigung“

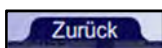
- Die geeignete Intensität der Reinigung je nach Verschmutzung des Kombidämpfers auswählen.



→ „Reinigungsintensität“ Leicht, mittel oder intensiv. Die Laufzeit jedes Zyklus wird im Bargraph angegeben.

- Kontrollieren Sie, dass der Schlauch an den Reinigungskanister angeschlossen und die Menge des Reinigungsmittels ausreichend ist. Sollte nicht genügend Reiniger im Kanister vorhanden sein, lesen Sie bitte den Abschnitt „Austausch des Reinigungsmittelbehälters“.

- Folgende Taste drücken :



→ „Zurück“

- Danach folgende Taste drücken:



→ „Start“ - Beginn des Reinigungszyklus.

- Das Display zeigt die verschiedenen Phasen des Reinigungszyklus an, sowie die abgelaufene und die noch verbleibende Zeit. Wenn die Reinigung beendet ist, wechselt die Anzeige wieder auf das Service-Display zurück.

27.2 „AUTOMATISCHE“ REINIGUNG (für jeden Wochentag programmierte Reinigung)

- Den Kombidämpfer einschalten.
- Einige Sekunden warten, bis der Startbildschirm ausgeblendet wird. Wenn das Vorheizen anläuft, auf die Taste STOP drücken.
- Auf die Registerkarte „Service“ drücken.
- Danach folgende Taste drücken:



„Automatische Reinigung“

- Ihren PIN-Code eingeben (standardmäßig 0000, siehe „Kunden-Parameter“ auf der Registerkarte „Service“), dann bestätigen.
- Die Anzeige der Wochenprogrammierung der Reinigung erscheint.
- Durch Drücken auf die entsprechende Taste für jeden Tag die gewünschte Reinigungsintensität und Uhrzeit auswählen. Danach auf die Bestätigungstaste drücken.



„Bedienfeld zur Programmierung“

- Das Programm der Automatischen Reinigung wird angezeigt. Der Reinigungszyklus beginnt jeden Tag am gewählten Zeitpunkt mit der gewünschten Intensität.



- Zur Deaktivierung der Automatischen Reinigung auf die Taste „Manuelle Reinigung“ drücken, den PIN-Code eingeben. Die Programmierdaten werden gespeichert und erscheinen wieder beim nächsten Start der Automatischen Reinigung.



„Manuelle Reinigung“

- Bemerkung: Wenn zur Uhrzeit des Starts eines programmierten Reinigungszyklus gerade ein Garvorgang abläuft, wird dieser Reinigungszyklus annulliert.

27.3 SCHNELLSPÜLGANG



Die Funktion des Schnellspülgangs mit Wasser (ohne Zugabe von Reinigungsmittel) kann beispielsweise zwischen zwei Garvorgängen verwendet werden

27.4 ERKENNUNG LEERER REINIGUNGSMITTELBEHÄLTER



Diese Meldung erscheint, wenn der Reinigungsmittelbehälter fast leer ist.



Bestätigen oder das Volumen des Reinigungsmittelbehälters ändern. Achtung: der Zähler ist auf diesen Wert kalibriert.

27.5 AUSTAUSCH DES REINIGUNGSMITTELBEHÄLTERS

Niemals Entkalkungsmittel im automatischen Reinigungssystem verwenden. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.

Der Ansaugschlauch des Reinigungsmittels ist mit einem Etikett gekennzeichnet, damit der Schlauch in den richtigen Kanister gesteckt wird:

Reinigung
(grün)



Achtung: Während der Handhabung und Verwendung der Reinigungsmittel ist das Kapitel „Empfehlungen“ zu beachten und im Zweifelsfall das Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel zu konsultieren.



Austausch des Reinigungsmittelbehälters

Sollte die Versorgungsleitung leer sein, wählen Sie beim Austausch des Reinigungsmittelbehälters die Funktion „Vorbereitung der Reinigungsleitung“.

Beispielsweise beim ersten Einschalten des Geräts.

28 PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS

ACHTUNG: Eine regelmäßige und umfassende Reinigung des Geräts garantiert eine verlängerte Nutzungsdauer

- ◆ DIE ANWENDUNG DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT.
- ◆ Die aufgeheizten Innenwände des Kombidämpfers würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ist ausdrücklich untersagt: Das Gerät darf keinesfalls mithilfe eines Wasserstrahls gereinigt werden.
- ◆ Probleme, die aufgrund der Nichteinhaltung der oben genannten Pflegevorschriften entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Einzelteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

28.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL

● 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:

- Die chemische Umgebung / Einfluss. Im allgemeinen:
 - * Verschiedene Salzlaken (Salzkonzentration, Sauerkraut ...)
 - * Chloride, vor allem enthalten in:
 - Reinigungsmitteln
 - Javellauge (Chlorwasser)
- Die Temperatur: Die Korrosionsaggressivität der oben genannten Einflüsse / Umgebung gegenüber dem Edelstahl erhöht sich mit steigender Temperatur.
- Die Zeit: Je länger der Kontakt zwischen rostfreiem Stahl und chemischem Mittel, desto größer sind die Folgen von Korrosionsschäden.

Das Zusammenspiel dieser drei Faktoren kann zur Beschädigung / Zerstörung der Kombidämpferwände führen, selbst wenn sie aus hochqualitativem Edelstahl gefertigt sind

Es sollte beachtet werden, dass es äußerst selten ist, dass die Korrosion eines Edelstahls vom Stahl selbst ausgeht. Im Allgemeinen sind ungeeignete oder falsch angewendete Pflegeprodukte, eine schlechte Pflege oder extreme Nutzungsbedingungen der Ursprung von auftretenden Beschädigungen.

ACHTUNG

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Korrosionsschäden, die unter diesen Umständen entstanden sind, und es können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

28.2 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN

Es ist notwendig, die Metalloberflächen sorgfältig zu pflegen, um Staub, Metallpartikel und Ablagerungen jeglicher Art, die die oben beschriebene Schutzschicht verändern können, zu beseitigen.

Hierfür genügt es, diese Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht schleifenden Reinigungsmittel zu reinigen. Die Oberflächen VORSICHTIG ABSPÜLEN und abwischen.

Niemals Edelstahl mit Stahlwolle abreiben. Nur wenn es wirklich notwendig ist, mit "Scotch Brite" oder einem gleichwertigen Produkt in Richtung der ursprünglichen Politur der Edelstahloberfläche bearbeiten.

28.3 PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTROFACHS

Die Abkühlung des Elektrofachs wird durch Belüftungsöffnungen auf der Vorderseite des Geräts (6 und 10 Einschübe) sichergestellt.

Einmal pro Woche sollte das Lüftungsgitter gesäubert und von Staub befreit werden, indem seine Oberfläche mit einem trockenen Tuch gereinigt wird.



28.4 REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG

Um Fettrückstände und Speisereste, die die Dichtung beschädigen könnten, zu entfernen, ist die GARRAUMDICHTUNG regelmäßig manuell auf den inneren und äußeren Seiten zu reinigen.

Vor jeder Reinigung, sind die Fett- und Schmutzrückstände an der Türdichtung mit Seifenwasser oder jedem beliebigen neutralen und nicht schleifenden Reinigungsmittel und einem Schwamm oder weichen Tuch zu entfernen.

28.5 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN

Allgemein soll vermieden werden, an bestimmten Stellen gewisse Ansammlungen entstehen zu lassen:

- Substanzen, die sich konzentrieren und sehr korrosiv werden.
- Verschiedene Ablagerungen von Mineralien, die im Wasser enthalten sind und zu Korrosionsproblemen (Wände) sowie Problemen der Leistungsfähigkeit und der Langlebigkeit (Ausbalanciertheit der Lüfterräder, Abgabeleistung der Wärmetauscher, ...) führen können.

Die Verwendung eines Hordengestellwagens oder eines Abdeckblechs zum Vorheizen (Option) ist für die automatische Reinigung der Kombidämpfer 20 Einschübe unerlässlich.

REINIGUNG, ENTFETTUNG: Einmal täglich (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“)

ENTKALKUNG: täglich, falls erforderlich

Falls sich Mineralien an den Innenwänden des Garraums aufgrund von nicht enthartetem Wasser ablagern (weißlicher Belag), müssen diese Ablagerungen täglich entfernt werden.



Zur Sicherstellung der maximalen Effizienz des Produktes, ohne Verursachung von Schäden am Material und an den Komponenten Ihres Kombidämpfers, empfiehlt es sich, ein geeignetes Entkalkungsmittel zu verwenden. Die Anwendung bestimmter Säuren hat einen irreversiblen, zerstörenden Effekt, der Ihrem Gerät erheblichen Schaden zufügen kann. Daher ist es wichtig, dass das Produkt Korrosionsschutzmittel enthält, um zu gewährleisten, dass die Metalloberflächen nicht angegriffen werden. Darüber hinaus muss das Produkt den geltenden Vorschriften entsprechen, insbesondere in Bezug auf Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.

Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten. Empfohlene Produktzusammensetzung:

- Phosphorsäure <50%
- oberflächenaktives Korrosionsschutzmittel oder ähnliche

Vorgehensweise:

Vor dem Entkalken des Garraums muss ein Reinigungszyklus durchgeführt werden (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“), um die abgelagerten Fette aufzulösen.

Manuelles Entkalken:

- Lassen Sie die Betriebsart Dampf bei 60°C 5 Minuten lang laufen
- Sprühen Sie manuell auf die zu behandelnden Oberflächen ein geeignetes Entkalkungsmittel, das speziell für die Entkalkung von Edelstahl entwickelt wurde und dessen empfohlene Zusammensetzung folgendermaßen ist: Phosphorsäure mit einer Konzentration von weniger als 50% + oberflächenaktive Korrosionsschutzmittel.. Achten Sie auf das empfohlene Verdünnungsverhältnis (nach den Angaben auf dem Produktetikett und in seinem Datenblatt) und verwenden sie dabei geeignete Schutzausrüstungen (entsprechend dem Sicherheitsdatenblatt des Produkts). Sprühen Sie die Bereiche, wo sich die Ablagerungen gebildet haben (Lüfterräder, Heizstäbe, Wände), gründlich mit dem Mittel ein.
- Lassen Sie das Mittel je nach Verkalkungsgrad einige Minuten lang einwirken.
- Spülen Sie das Gerät mit Hilfe des Automatischen Spülgangs (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“).
- Führen Sie einen Reinigungszyklus durch (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“)

Das automatische Reinigungssystem (Option) ist ausschließlich dazu konzipiert, das Reinigungs- und Entfettungsmittel einzubringen. Niemals Entkalkungsmittel über das Reinigungssystem einbringen. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.

28.6 MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE (Salzwasserrische, Sauerkraut)

Bei intensiver und regelmäßiger Nutzung zum Garen korrosiver Produkte, wie Salzwasserrisch, Sauerkraut, ... , sind sämtliche Gerätschaften sorgfältig nach jeder Verwendung zu reinigen.

29 VORBEUGENDE INSTANDHALTUNG

Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Einzelteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Bezeichnung	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Jährlich (oder alle 3000 Std.)	Empfehlungen
Reinigung der Außenflächen	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Keine Scheuermittel verwenden.
Reinigung der Garraumdichtung (alle Modelle) und Türdichtung unten (20 Einschübe)	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Gründlich abspülen. Keine Scheuermittel verwenden.
Sichtprüfung - Garraumdichtung (alle Modelle) und Türdichtung unten (20 Einschübe)			x		Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Reinigung und Entkalkung der Innenflächen	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Gründlich abspülen. Den Kundendienst verständigen, falls sich Roststellen gebildet haben.
Überprüfung der Reinigungsmittelmenge im Kanister	x				Den Kanister so oft wie erforderlich austauschen
Prüfung des Zustands des Schlauchs und des Schlauchbeschwerers des Reinigungsmittelkanisters					Prüfung beim Austausch des Kanisters/den Schlauchbeschwerer dabei reinigen
Reinigung der Belüftungsöffnungen des Technikfachs		x			
Sichtprüfung - Vorhandensein der inneren Türanschläge		x			
Sichtprüfung - Zustand des Schutzaufklebers der Beleuchtung			x		Falls erforderlich, mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entfettungsmittel reinigen. Gründlich ausspülen. Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen.
Sichtprüfung - Einsteckfühler (Spitze; Kabel; Wanddurchführung)		x			Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Regelmäßige Wartung durch den Kundendienst				x	

30 FUNKTIONSSTÖRUNGEN

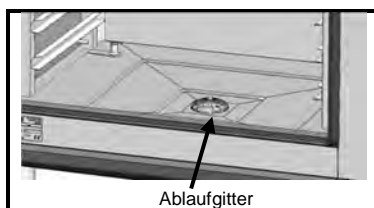
Meldungen auf dem Display	Auswirkungen	Was ist zu tun?
i31: Überhitzung der Elektronik: Die Temperatur wird auf 180°C gesenkt	Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Temperatur wird automatisch auf 180°C gesenkt	Den Lufteinlass unten am Kombidämpfer (6 und 10 Einschübe), oder an der Rückseite (20 Einschübe) reinigen. Einen Kundendiensttechniker kontaktieren
i33: Kerntemperaturfühler defekt oder nicht angeschlossen	Unterbrechung des Garvorgangs	Um den Garvorgang fortzusetzen, Kerntemperaturfühler austauschen oder den Zeitschaltuhr-Modus aktivieren
E46: Störung in elektronischer Kommunikation (Bus RS485)	Der Garvorgang wird unterbrochen	Möglichkeit, den abgesicherten Modus zu starten: Betriebsart Heißluft bei 175°C (siehe Tipps und Hinweise).
E53: Kurzschluss Spule oder Motor, oder Lüfterrad defekt	Unterbrechung des Garvorgangs	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren
E61: Kurzschluss Garraumsensor	Unterbrechung des Garvorgangs	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren
E62: Garraumsensor defekt	Unterbrechung des Garvorgangs	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren
E67: Gassicherheit aktiv	Unterbrechung des Garvorgangs	Gaszufuhr überprüfen. Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren
E68: Garraumtemperatur bei +290°C	Unterbrechung des Garvorgangs	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren
E72: Elektronik bei +75°C	Unterbrechung des Garvorgangs	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren
i81: Wasserdurchsatz zu gering	Der Garvorgang wird fortgesetzt. Abbruch des Reinigungszyklus (Pause)	Wasserventil und Wasserdruck überprüfen. Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E82: Elektromagnetventil undicht	Der Garvorgang wird fortgesetzt	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
USB-Stick voll	Der USB-Stick ist voll	Den USB-Stick leeren
USB-Stick fehlt	Wartet auf einen USB-Stick	Einen USB-Stick anschließen

31 EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG

Bezeichnung	Code
Einweg-Magnetventil 1 x 10 l/min	144937
Zweiwege-Magnetventil 2 x 10 l/min	147152
Dichtung + Verschleißring Motorwelle	145587
Motorisiertes Ablaufventil	148187
Unterbaugruppe Gasventil ohne Sicherheitsanschlusskasten	148222
Zündelectrode	148223
Service-Set Heizstab 9kW Durchm. 340 + Dichtung	148752
Service-Set Heizstab 9kW Durchm. 430 + Dichtung	148754
Service-Set Heizstab 15kW Durchm. 500 + Dichtung	148753
Reedschalter	300676
Dreipoliges Schütz 25A 230V 50/60 Hz	300697
Dreipoliges Schütz 32A 230V 50/60 Hz	300698
Dreipoliges Schütz 40A 230V 50/60 Hz	300699
Dreipoliges Schütz 50A 230V 50/60 Hz	300700
Dreipoliges Schütz 80A 230V 50/60 Hz	300702
Entstörrelais	300769
Sicherung 0,2A 250V 5x20, superflink	300787
Sicherung 10A 5x20	300788
2-Punkt-Temperaturfühler PT 100	301471
1-Punkt-Temperaturfühler PT 100	301485
Axialer Lüfter	304194
Kondensator 5 µF für Pumpe	304269
Pumpe mit Blockzylindern 230V 50/60HZ	304275
Zentrifugaler Lüfter LN2, 7000 Umdrehungen	304276
Motor	304292
Kondensator 12.5µf	304293
Getriebemotor Rückholfeder im Zentrum 85 Grad	305108
Sicherungshalter 3P 125A	307468
Sicherungshalter 3P 50A	307469
Sicherung GG 14x51 32A	307471
Sicherung GG 22x58 63A	307472
Schaltnetzteil 15V 15W RS15-15	308350
Sicherung 3,15 Ampere, kalibriert	309407
Verbindungsleitung Platinen	309581
Verbindungsleitung Platinen (Länge 2 Meter)	309614
Leistungsteil FastPAD 2 Maxi	309635
Displayplatine VISIOPAD	309636
LED-Band	309638
Drehknopf VISIOPAD	309644
Bildschirm FastPAD 2	309646
Relaisleiste FastPAD 2 Maxi UL	309663
Sicherheitsanschlusskasten 577DBC	310324
Motorisiertes Ventil 1" 230V 50/60 Hz, Innengewinde	314360
Reinigungspumpe 220/240V 50HZ	314373
Durchflussmesser FHKUC	314381
Dichtung Heizstab Garraum + Tauchheizkörper	366461
Türanschlag	366572
Synthetischer Filter	386087

32 EMPFEHLUNGEN

- ◆ Diese Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und sind nur von qualifiziertem Personal zu bedienen.
- ◆ Die Geräte sind für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksunternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien, usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- ◆ Die Geräte sind in einem Raum mit ausreichender Belüftung zu installieren, um der Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, vorzubeugen.
- ◆ Für die Gasgeräte beträgt die erforderliche Frischluftmenge für die Verbrennungsluftzufuhr 2 m³/h pro kW Wärmeabgabe.
- ◆ Niemals den Dunstabzugskamin blockieren, da dadurch der Druck im Gerät steigt und Explosionsgefahr besteht.
- ◆ Im Fall einer Fehlermeldung ist der Abschnitt „Fehlermeldungen“ zu konsultieren und die Anweisungen zu befolgen.
- ◆ Zur Reinigung ist die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ausdrücklich untersagt.
- ◆ Der Kombidämpfer darf NIEMALS in Betrieb gesetzt werden, OHNE die Rückwandabdeckung WIEDER EINGEBAUT und VERRIEGELT zu haben.
- ◆ Es ist untersagt, die Rückwandabdeckung sowie das Ablaufgitter aus dem Kombidämpfer herauszunehmen. Sollte das Gitter herausgezogen sein, darf der Kombidämpfer nicht in Betrieb genommen werden.



Ablaufgitter

- ◆ Die Aufstellung des Geräts und gegebenenfalls die Anpassung an eine andere Gasart sollte durch einen qualifizierten Installateur vorgenommen werden.
- ◆ WICHTIG: Wir warnen insbesondere Anwender für den besonderen Fall, in dem Gerichte mit alkoholischen Zusätzen zubereitet werden (Coq au vin, Birne mit Wein, usw. ...). Die Alkoholdämpfe können zu einem bestimmten Zeitpunkt unter dem Einfluss von Hitze im Garraum zu einer Explosion führen. Aufgrund der Dichtigkeit der Gerätetür kann dann ein Überdruck entstehen, der eine irreversible Verformung des Geräts nach sich zieht. Dieses Risiko wird erhöht, wenn der Anwender zum Ende des Garvorgangs Alkohol über die Lebensmittel gießt und die Tür des Kombidämpfers bis zur Beendigung des Garens schließt.
- ◆ Das Gerät muss während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Einzelteilen, von der Stromversorgung getrennt werden.
- ◆ **Um eine ordnungsgemäße und nachhaltige Funktion des Geräts und dessen Sicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir, eine Kontrolle und Instandhaltung durch qualifiziertes Personal unseres Unternehmens durchführen zu lassen** (Ausbau der Brenner, Inspektion und Reinigung der Venturikanäle, Reinigung der Düsen, Einstellung der Luftringe, Reinigung der Belüftungsvorrichtungen, Prüfung auf Undichtigkeit, Kontrolle der Steuerungs-, Regulierungs- sowie Sicherheitselemente...).
- ◆ **Der Kombidämpfer ist sorgfältig und TÄGLICH zu pflegen (siehe Kapitel „Pflege“). Insbesondere die Lüfterräder, Heizstäbe und Wände sind sauber zu halten; zu vermeiden ist die Ansammlung von Fett- und Mineralstoffrückständen (Kalk oder ähnliches).**
- ◆ Vorheizen (Kombidämpfer 20 Einschübe): Unabhängig von der Betriebsart sind die Kombidämpfer für Vorheizen „mit eingeschobenem Hordengestellwagen“ konzipiert. Siehe „Praktische Anwendungstipps“.
- ◆ Bei der automatischen Reinigung der Kombidämpfer 20 Einschübe muss unbedingt ein Hordengestellwagen oder ein Vorheiz-Abdeckblech (Option) verwendet werden.
- ◆ Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung (Gefahr der Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, auf dem Heizstab oder Gastauscher).
- ◆ DIE ANWENDUNG DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die Innenwände des Kombidämpfers würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Es ist streng untersagt, die Tür des Kombidämpfers während der Ausführung des Reinigungszyklus im Gerät zu öffnen.
- ◆ Der Kombidämpfer muss mit speziellen Reinigungsmitteln gepflegt werden, die bis zu 70°C temperaturbeständig sein müssen. Ein ungeeignetes Reinigungs- und/ oder Entkalkungsmittel kann zum Teil ätzende Wirkung haben.
- ◆ Die Risikokategorie des chemischen Reinigers darf höchstens 3 betragen gemäß der Norm EN 1717 (toxikologische Informationen auf SDB: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **Wir empfehlen ausdrücklich die Verwendung der vom Hersteller empfohlenen und mit dem Kombidämpfer mitgelieferten Reinigungsmittel, um eine optimale Reinigung und Lebensdauer der Komponenten sicherzustellen.**
- ◆ Um ein optimales Reinigungsergebnis zu gewährleisten, ohne Risiko von Beschädigungen durch chemische Mittel, empfehlen wir die Verwendung unseres Reinigungsmittels BK101. Die Verwendung eines anderen Reinigungsmittels ist möglich. Im Allgemeinen müssen die für unsere Kombidämpfer geeigneten Reinigungsmittel folgende Eigenschaften aufweisen:
 - eine Zusammensetzung auf Basis von Kaliumhydroxid mit einer Konzentration von < 25%, OHNE Natriumhydroxid
 - kompatibel mit einer Anwendungstemperatur von 60°C
 - Korrosionsschutzmittel beinhalten
- ◆ Zur Sicherstellung der maximalen Effizienz des Produktes, ohne Verursachung von Schäden am Material und an den Komponenten Ihres Kombidämpfers, empfiehlt es sich, ein geeignetes Entkalkungsmittel zu verwenden. Die Anwendung bestimmter Säuren hat einen irreversiblen, zerstörenden Effekt, der Ihrem Gerät erheblichen Schaden zufügen kann. Daher ist es wichtig, dass das Produkt Korrosionsschutzmittel enthält, um zu gewährleisten, dass die Metalloberflächen nicht angegriffen werden. Darüber hinaus muss das Produkt den geltenden Vorschriften entsprechen, insbesondere in Bezug auf Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.

Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten. Empfohlene Produktzusammensetzung:

 - Phosphorsäure <50%
 - oberflächenaktives Korrosionsschutzmittel oder ähnliche
- ◆ Das automatische Reinigungssystem ist ausschließlich dazu konzipiert, das Reinigungs- und Entfettungsmittel zu dosieren. Niemals Entkalkungsmittel über das Reinigungssystem verwenden. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.

- ◆ **Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten oder Behältern zu reinigen..**
- ◆ USB- und Kerntemperaturfühleranschluss verfügen über eine Schutzkappe aus Silikon.
 - Die Schutzkappe immer anbringen (Kappe nach unten klappen zum Schutz der Verbindungen), sobald die Steckdose nicht mehr verwendet wird.
 - Niemals die Verbindungen mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm „reinigen“. (wenn die Silikonkappe ordnungsgemäß verwendet wird und nach jeder Verwendung der Steckdose wieder angebracht wird, ist keine Wartung notwendig).
- ◆ Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- ◆ **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**



Achtung! Gefahr! Vorsicht!

- ◆ Die Geräte können eine Temperatur von bis zu 250°C erreichen. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr** bei der Bedienung von Innenzubehör (Bleche, HGW-Module, Einhängestelle, Hordengestellwagen, Filter, Rückwandabdeckung ...).
- ◆ Die Temperatur an der Oberfläche der Gerätetür beträgt über 60°C. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr.**
- ◆ Beschicken / Entnehmen der GN-Behälter und Bleche: Die Höhe des oberen Einschubs der Geräte, die auf einem Tisch oder Untergestell stehen, kann sich auf bis zu 1,75 m belaufen. Bei manueller Entnahme sind die Bleche mit Vorsicht zu handhaben. **ACHTUNG - Spritz- und Verbrennungsgefahr durch überschwappendes Gargut.**
- ◆ Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden.** Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
- ◆ Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
 - Verursacht schwere Verätzungen.
 - Reizt die Augen.
 - Reizt die Atemwege.
 - Gefahr ernster Augenschäden.
- ◆ Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen: Reiniger können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
 - Den Sprühnebel nicht einatmen.
 - Den Kontakt von Reinigern mit Haut und Augen vermeiden.
 - Keinesfalls die Gerätetür während der automatischen Reinigung öffnen.
 - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
- ◆ Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Bei der Arbeit nicht essen und trinken.
 - Dampf nicht einatmen.
 - Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
 - Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.
 - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.
 - Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.

AUSSTATTUNG VON GROß- UND GEWERBEKÜCHEN AM ENDE IHRES LEBENSZYKLUS

Behandlungsanweisung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß nationaler Rechtsvorschriften oder anderer in Ihrem Land geltender Regelungen hinsichtlich der Aufbereitung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte.

Hinweis: Kontaktieren Sie hierzu eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten, um gemäß den nationalen Rechtsvorschriften eine Aufbereitung, Verwertung oder Recycling vornehmen zu lassen.

33 GARANTIE**ACHTUNG! JEDE GARANTIE IST AN BEDINGUNGEN GEBUNDEN**

Unsere Garantie gilt nur für einen normalen Gebrauch. Damit meinen wir die strikte Befolgung der Empfehlungen, die in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen nachzulesen sind.

Des Weiteren gilt die Garantie nur insoweit, als dass regelmäßige Wartungen und/oder empfohlene Kontrollen ordnungsgemäß von unseren Technikern durchgeführt worden sind.

Für alle unsere Geräte gilt unter den oben angeführten Vorbehalten eine Garantie von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum. Bei Störungen aufgrund von Mängeln oder sichtbaren oder versteckten Konstruktionsfehlern werden unsere Geräte innerhalb dieses Garantiejahres auf unsere Kosten repariert - Ersatzteile und Arbeitsleistung inbegriffen.

Um von dieser Garantieleistung profitieren zu können, darf keine Modifizierung oder Reparatur mit Ersatzteilen, die nicht original sind oder nicht von unserer Firma erlaubt wurden, oder durch nicht qualifiziertes sowie nicht durch uns ausgebildetes Personal an unseren Geräten ausgeführt werden.

Bei Störungen oder Beschädigungen hat uns der Käufer, sobald er davon Kenntnis hat, schriftlich über die Mängel zu benachrichtigen, die er unseren Geräten anlastet. Keinesfalls dürfen er selbst oder ein Dritter diese Mängel beseitigen.

Unsere regelmäßigen Wartungen sind die wichtigste Voraussetzung für die problemlose Funktion und die Zuverlässigkeit unserer Geräte. Sie können und dürfen ausschließlich von unseren bestens für diese Aufgaben qualifizierten und vorbereiteten Technikern durchgeführt werden. Sie verfügen über spezielles Werkzeug und die Original-Ersatzteile und werden regelmäßig weitergebildet. Die regelmäßigen Wartungen sind unerlässlich und werden entgeltlich erbracht. Sie sind die Garantie für eine zuverlässige Funktionsweise unserer Geräte.

Die Wartungsintervalle beziehen sich auf normale Nutzungsbedingungen. Im Fall von erschwerten Anwendungsbedingungen ist es notwendig, bestimmte Arbeiten in kürzeren Abständen durchzuführen.

ACHTUNG: Schäden, die durch den Anschluss unserer Geräte an ein Netzwerk, das nicht mit dem Typenschild konform ist (Spannung, Umkehr Phase / Nullleiter, Wasserdruck, Gasdruck, ...) sowie die Nichteinhaltung der Phasenfolge (wichtig für Drehstrommotoren, Drehrichtung des Lüfterrads, Stellglieder, ...) entstehen, sind keinesfalls durch diese Garantie gedeckt.

Wir empfehlen daher, den Anschluss der Geräte erst dann durchzuführen, wenn Spannung und Gas zur Verfügung stehen und auf ihre Ordnungsmäßigkeit geprüft worden sind.

PRECIJET+

GAS & ELÉCTRICAS

COMPOSICIÓN DE LOS APARATOS CONSEJO PRÁCTICO DE UTILIZACIÓN

34	GENERALIDADES	2
35	MENÚ MANUAL	2
36	MENÚ AUTO	3
36.1	RECETAS AUTO / PROGRAMAS.....	3
36.2	PANTALLA MULTIPRODUCTOS.....	3
37	MENÚ SERVICIO	4
37.1	CONTRASEÑA.....	4
38	MENÚ LIMPIEZA	5
38.1	LAVADO « MANUAL » (lavado a solicitud del operador):.....	5
38.2	LAVADO« AUTO » (lavado programado cada día de la semana):.....	6
38.3	ENJUAGUE RÁPIDO.....	6
38.4	DETECCIÓN DE BIDÓN VACÍO DEL PRODUCTO DE LIMPIEZA.....	6
38.5	CAMBIO DEL BIDÓN DE PRODUCTO.....	6
39	MANTENIMIENTO DEL HORNO	7
39.1	PREÁMBULO RELATIVO A LOS ACEROS INOXIDABLES.....	7
39.2	MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES EXTERIORES.....	7
39.3	MANTENIMIENTO DE LAS VÍAS DE AIREACIÓN DEL COMPARTIMENTO ELECTRÓNICO.....	7
39.4	LIMPIEZA DE LA JUNTA DE MUFLA.....	8
39.5	MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES INTERIORES.....	8
39.6	MATERIAL UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE PRODUCTOS CORROSIVOS (pescados de mar, chucrut).....	8
40	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	9
41	FALLOS DE FUNCIONAMIENTO	9
42	PIEZAS RECOMENDADAS Y DE URGENCIA	10
43	RECOMENDACIONES	11
44	GARANTÍA	12

- GARANTÍA -

A fin de que podamos asegurar la garantía de estos equipos le rogamos que respete las ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE que figuran en el presente manual.

En caso de que se considere incapaz de asegurar el mantenimiento requerido nuestra red de instalación y de servicio de proximidad está a su entera disposición para estudiar para usted un contrato personalizado.

- ADVERTENCIA -

- El producto suministrado cumple con las normas vigentes. En caso de transformación el autor de la misma se asumirá la responsabilidad del fabricante. El fabricante no será responsable en caso de utilización para fines distintos a aquellos para los que se ha concebido la máquina.
- Es obligatorio dejar el aparato en su zócalo durante las manipulaciones hasta la implantación definitiva.
 - Los aparatos de uso exclusivamente profesional deben ser utilizados por personal cualificado.
 - Lea atentamente este documento antes de la instalación.
 - Guarde sus documentos.
 - Versión traducida de las Instrucciones originales

34 GENERALIDADES

El panel de mandos de cristal templado de su horno se compone de:

- un botón codificador:



Permite la conexión del horno y de la pantalla.

Conexión: pulse 1 segundo.

Parada: pulse 3 segundos.

Permite también modificar rápidamente los parámetros (temperatura, tiempo...) y su validación mediante la pulsión.

- de una pantalla táctil.



El panel de mandos se usa pulsando las teclas serigrafadas con los dedos. Se aconseja utilizar exclusivamente los dedos y en ningún caso objetos como cuchillos, tenedores, cucharas, etc.



Basta tocar la pantalla con el dedo para acceder a los parámetros e informaciones.

Visualización de la pantalla "Menú de acceso" cada vez que se pone en marcha el aparato, desaparece al cabo de unos segundos para dejar aparecer el menú Manual.

En caso de un horno de doble cámara el panel de mandos de arriba dirige el horno superior y el inferior el de abajo.

35 MENÚ MANUAL



- 3 modos de cocción : Convección, vapor y mixta (de 0 a 100%)
- Visualización de la temperatura ambiente y de consigna.
- Selección del precalentamiento antes de la cocción: Para desactivarlo pulse 3 segundos.
- Visualización de los tiempos/temperaturas en el corazón
 - Rapidez de ventilación (1 a 100%)
 - Oura (vent)
 - Humidificación manual
- Enfriamiento rápido y modo mantenimiento (estufa)
- Regeneración de platos.
- Añadido de una fase de cocción.
- Salvaguardia rápida de las recetas.
- Tecla ""teclado" (como alternativa al uso de la rueda.
- Fecha y hora

Límite de dureza del agua para el modo vapor:

En función del índice de utilización en modo vapor adopte las medidas necesarias para adaptar la dureza del agua a fin de evitar una acumulación de cal importante.

Índice de uso en modo vapor	Dureza del agua	
	Horno GN 1/1	Horno GN 2/1
Medio (3 a 7 horas al día)	Máx. 40° f (28°y, 22°d, 400ppm)	Máx. 20° f (14°y, 11°d, 200ppm)
Intensivo (>7 horas/día)	Máx. 20° f (14°y, 11°d, 200ppm)	Máx. 10° f (7°y, 6°d, 100ppm)

36 MENÚ AUTO

36.1 RECETAS AUTO / PROGRAMAS



↑
Visualización por lista o fotos de las recetas.


- Recetas favoritas
- Recetas preprogramadas (unas 80)
Recetas clientes (capacidad de 100 recetas máx. de 6 ciclos)
- 6 familias principales con acceso directo a las recetas.
- Posibilidad de editar las recetas.
Copia
Creación (añadir)
Modificación
Supresión (borrar)
Visualización detallada
- Programa "multiniveles" 10 temporizadores independientes

Para añadir una receta favorita: seleccionar una receta en la galería del fabricante o cliente, a continuación pulse 3 segundos en una de las ubicaciones.

36.2 PANTALLA MULTIPRODUCTOS

Para utilizar este modo debe de haber añadido ya una receta a sus favoritos.



- La primera receta seleccionada determina el modo y la temperatura de cocción.
- Ejemplo de receta seleccionada:
Nivel 6: Receta seleccionada pero no iniciada.
- Nivel 5: Cocción en curso
Pulse el tiempo transcurrido para visualizar la imagen de identificación de la receta durante 5 segundos.
Nivel 4: Receta terminada
- Nivel libre para añadir una receta.
- Pulsando el icono  solo visualiza las recetas de la biblioteca Mis Favoritos compatibles con la receta en curso.
- Suprime todas las recetas terminadas o no iniciadas.

37 MENÚ SERVICIO



- Enjuague (entre dos cocciones) sustituye a la ducha
- Limpieza automática del horno en función de su utilización
- Limpieza automática programable para cada día de la semana (día/hora)
- Modo de empleo
Intercambio de datos (HACCP, fotos, recetas, manual, consumo (energía, agua...), Perfiles...)
- Parámetros cliente (adaptación a las necesidades)
Parámetros instalación
Parámetros técnicos / SAV
- Informaciones de mantenimiento

37.1 CONTRASEÑA

Permite al cliente acceder a:

- Los intercambios de datos
- Los parámetros del cliente
- Cambio de limpieza manual/automática

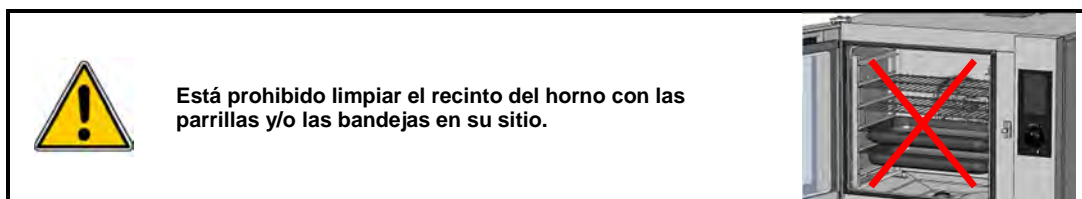


- **0000** : Pin código personalizable
- **CHEF** : Contraseña « permanente »
(minúscula o mayúscula)
- Para obtener un código pin personalizado en el formato texto es posible pasar a la clave alfanumérica.

38 MENÚ LIMPIEZA

Existen 2 posibilidades:

- Limpieza manual (lavado a solicitud del operador)
- Limpieza automática al inicio del programa (lavado programado cada días de la semana)



38.1 LAVADO « MANUAL » (lavado a solicitud del operador):



→ Nivel de lavado: Ligero / Medio / Fuerte (las duraciones se determinan cara a cara)

→ Funciones activación: Cuando se cambia el bidón, si el tubo de alimentación está vacío, marcar esta función permite añadir el volumen necesario para mantener la eficacia

Procedimiento:

- Ponga en marcha el horno
- Espere uno segundos a que desaparezca la pantalla de puesta en marcha. Si arranca el precalentamiento pulse la tecla STOP
- Pulse la pestaña servicio y luego la tecla:



→ "Lavado"

- Seleccione el nivel de limpieza adecuado en función de la grasa acumulada en el horno.



→ "Nivel de limpieza" Ligero, medio o intensivo
El tiempo de cada ciclo se indica en el código de barras

- Verifique si está presente el tubo probado en el bidón y el nivel de producto en este. Si el nivel es insuficiente consulte el párrafo "cambio del bidón de producto".

- Pulse la tecla:



→ "Regreso".

- Después pulse la tecla



→ "Start" inicio del ciclo de limpieza.

- La pantalla indica las diferentes fases previstas en el ciclo al igual que los datos sobre el tiempo transcurrido y el tiempo restante. Si la limpieza a terminado la pantalla vuelve a la pantalla servicio.

38.2 LAVADO« AUTO » (lavado programado cada día de la semana):

- Encienda el horno.
- Espere unos segundos a que la pantalla de puesta en marcha desaparezca. Si inicia el precalentamiento, pulse la tecla STOP.
- Pulse la pestaña Servicio.
- Después pulse la tecla:



"Lavado automático"

- Introduzca su código PIN (por defecto 0000, ver la pantalla "Parámetro cliente" en la pestaña servicio) después confirmar.
- Aparece la pantalla de programación quincenal de limpieza.
- Seleccione cada día el nivel de limpieza deseado y la hora pulsando la tecla correspondiente. A continuación pulse la tecla

« Válido ».



"Pantalla de programación".

- Se visualiza el programa de limpieza automático. El ciclo de limpieza iniciará a la hora prevista en el nivel deseado para cada día seleccionado.



- Para desactivar el lavado automático, pulse la tecla de lavado manual e introduzca el código PIN. Los datos de programación se salvan y volverán a aparecer en el siguiente lanzamiento de lavado automático.



"Lavado manual"

- Advertencia : Si se está realizando una cocción a la hora en que inicia una limpieza programada, el ciclo de limpieza se anulará.

38.3 ENJUAGUE RÁPIDO



La función de enjuague rápido utiliza solo el agua (ningún producto químico), por ejemplo, entre dos tipos de cocción diferentes.

38.4 DETECCIÓN DE BIDÓN VACÍO DEL PRODUCTO DE LIMPIEZA



Este mensaje aparece cuando el bidón de producto de limpieza está casi vacío



Confirmar o modificar el volumen del bidón de producto. Atención : el contador está calibrado en este valor.

38.5 CAMBIO DEL BIDÓN DE PRODUCTO



No utilice nunca productos descalcificadores en el sistema de limpieza automático. Esto dañaría el circuito hidráulico de su horno de manera irreversible.

El tubo de aspiración del producto de lavado está protegido por una etiqueta para poner el tubo en el bidón correspondiente:

Lavado
(color verde)





Atención: Consulte el capítulo "Instalación parte. Recomendaciones" cuando manipule y use los productos y en caso de duda consulte la ficha de seguridad de los productos.



Cambió del bidón de productos de limpieza

Use la función « Activación limpiador » cuando cambie el bidón de producto si el tubo de alimentación está vacío.

Por ejemplo, la primera vez que ponga en funcionamiento su aparato.

39 MANTENIMIENTO DEL HORNO

ATENCIÓN: La limpieza regular y completa del aparato garantiza un uso prolongado.

- ◆ LA APLICACIÓN DEL PRODUCTO DE LIMPIEZA EN CALIENTE, POR ENCIMA DE LOS 66 ° C ESTÁ FORMALMENTE PROHIBIDA.
- ◆ Las paredes calientes se dañarían de forma irremediable (color oscuro, casi negro).
- ◆ El uso de un chorro de alta presión está formalmente prohibido: El aparato no se debe lavar nunca con un chorro de agua.
- ◆ La garantía no puede cubrir los problemas relacionados o no con el respeto de las reglas de mantenimiento aquí especificadas.
- ◆ El aparato debe desconectarse de su alimentación eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se cambian las piezas.

39.1 PREÁMBULO RELATIVO A LOS ACEROS INOXIDABLES

- Hay que tener en cuenta 3 factores principales de corrosión:

- El medio químico. En general:

* Varias salmueras (concentración de sal, chucrut...)

* Cloruros contenidos en especial en:

- Los productos de limpieza
- La lejía

- La temperatura:

Cualquiera de los medios químicos mencionados agrede de forma más intensa el acero con los aumentos fuertes de temperatura.

- El tiempo:

Cuanto más tiempo esté en contacto el acero inoxidable con el medio químico más perceptibles serán las consecuencias de la corrosión.

La combinación de estos tres factores puede destruir las paredes, incluso las realizadas en acero inoxidable de alta calidad.

Tenga en cuenta que cuando un acero inoxidable se corroe es sumamente raro que ello se produzca debido al acero. Por lo general, los productos de mantenimiento no adecuados o mal utilizados, un mal mantenimiento o condiciones extremas de uso son las causas de los accidentes detectados.

ATENCIÓN

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los casos de corrosión detectados en estas condiciones y no se podrá aplicar ninguna garantía.

39.2 MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES EXTERIORES

Es necesario asegurar a la superficie metálica un mantenimiento meticuloso para eliminar los polvos, las partículas metálicas y los depósitos de cualquier tipo que pueden alterar la capa protectora de la que hemos hablado.

A este efecto basta lavar las superficies con agua jabonosa o con cualquier detergente neutro, no abrasivo. ENJUAGUE CUIDADOSAMENTE y seque las superficies. No frote nunca el acero inoxidable con una lana metálica sino, solo si es necesario, con scotch brite o con un producto equivalente respetando el sentido de pulido de la superficie de acero inoxidable.

39.3 MANTENIMIENTO DE LAS VÍAS DE AIREACIÓN DEL COMPARTIMENTO ELECTRÓNICO

El enfriamiento del compartimento electrónico está asegurado por los conductos de aireación de la parte frontal derecha del aparato (6 y 10 niveles). Una vez por semana limpie la rejilla de aireación y elimine el polvo limpiando su superficie con un trapo seco.



39.4 LIMPIEZA DE LA JUNTA DE MUFLA

A fin de eliminar los rastros de grada o de alimentos que pueden dañar la junta es necesario limpiar con regularidad la junta de mufla de forma manual en las caras internas y externas. Antes de cada limpieza use agua enjabonada o cualquier detergente neutro no abrasivo y una esponja o trapo suave para eliminar la grasa de la junta de la puerta.

39.5 MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES INTERIORES

El principio general es dejar que se acumulen en ciertos puntos:

- Sustancias susceptibles de concentrarse y de hacerse muy corrosivas.
- Depósitos de minerales distintos contenidos en el agua que pueden generar problemas de corrosión (paredes), de prestaciones y de longevidad (equilibrio de los ventiladores, disipación de los intercambiadores...).

La utilización de un carro o de la placa de precalentamiento (opcional) es indispensable para la limpieza automática de los hornos de 20 niveles.

LIMPIEZA, DESENGRASADO: Una vez al día (consulte el apartado « Menú limpieza »)

DESCALCIFICACIÓN: diariamente si es necesario.

En caso de que se formen depósitos de minerales (depósitos blanquecinos) relacionados con el agua no descalcificada, en el interior de la cámara de cocción, es necesario eliminarlos todos los días.



Para que el producto tenga una eficacia máxima sin dañar los materiales y componentes de su horno es conveniente utilizar el descalcificador adecuado. El uso de ciertos ácidos tiene un efecto destructor irreversible que puede dañar de forma grave su horno. Así pues, es importante que su producto contenga inhibidores de corrosión para evitar ataques a los metales. El producto, además, debe ser conforme a las normas vigentes sobre los productos que pueden entrar en contacto con los productos alimentarios.

Están absolutamente prohibidos los productos que contienen ácido nítrico. Composición recomendada del producto:

- ácido fosfórico <50%
- inhibidor de corrosión de tipo tensioactivo u otro.

Procedimiento:

Antes de descalcificar la cavidad de cocción es necesario realizar un ciclo de limpieza (consulte el apartado « Menú limpieza ») para disolver las grasas acumuladas.

Descalcificación manual:

- Efectúe un modo vapor a 60°C durante 5 minutos
- Pulverice manualmente las superficies a tratar con un producto desincrustante adecuado, especialmente previsto para desincrustar los aceros inoxidables cuya composición recomendada es: ácido fosfórico con una concentración inferior a 50% + inhibidores de corrosión de tipo tensio-activo, al índice de disolución previsto (de acuerdo con la etiqueta del producto y con su ficha técnica) y utilizando los equipos de protección adecuados (de acuerdo con la ficha de seguridad del producto). Pulverice bien el producto en las zonas donde subsiste el depósito de minerales (ventiladores, resistencias, paredes).
- Deje actuar el producto unos minutos en función del nivel de calcificación.
- Enjuague usando el ciclo de enjuague automático (consulte el apartado « Menú limpieza »).
- Realice un ciclo de limpieza (consulte el apartado «Menú limpieza»)

El sistema de limpieza automática (opcional) está exclusivamente concebido para introducir el producto limpiador-desengrasante. No utilice nunca producto descalcificante. Esto dañaría el circuito hidráulico de su horno de forma irreversible.

39.6 MATERIAL UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE PRODUCTOS CORROSIVOS (pescados de mar, chucrut)

Los materiales usados de forma intensiva y regular para cocer productos corrosivos, como pescados de mar, chucrut..., deben limpiarse de forma meticulosa y sistemática después de cada uso.

40 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

El aparato debe desconectarse de la alimentación eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se cambian las piezas.

Objeto	Diario	Semanal	Mensual	Todos los años (o cada 3000h)	Recomendaciones
Limpieza de las superficies exteriores	x				Respete las dosis de los productos de mantenimiento; no utilice productos abrasivos.
Limpieza de las juntas de mufla (todos los modelos) y burletes de puerta (20 niveles).	x				Respete las dosis de los productos de mantenimiento ; enjuague abundantemente; no utilice productos abrasivos
Verificación visual de las juntas de mufla (todos los modelos) y burletes de puerta (20 niveles).			x		En caso de deterioro avise al servicio postventa
Lavado y descalcificación de las superficies interiores	x				Respete las dosis de los productos de mantenimiento; enjuague abundantemente; avise al servicio postventa en caso de que detecte puntos oxidados.
Verificación de la cantidad de producto de limpieza en el bidón	x				Cambie el bidón cada vez que sea necesario
Verificación del estado del tubo y del lastre de fondo del bidón de producto de limpieza.					Verificación a efectuar cuando se cambia el bidón/ Limpie el lastre de fondo
Limpieza de las boquillas de aireación del compartimento técnico.		x			
Verificación visual de la presencia de los topes de puerta interior		x			
Verificación visual del estado de la etiqueta de protección de la iluminación			x		Limpie si es necesario con un producto desengrasante no agresivo ni abrasivo. Enjuagar abundantemente En caso de deterioro avise al servicio postventa.
Verificación visual de la sonda para pinchar (punta; cable; paso de mamparo)		x			En caso de deterioro avise al servicio postventa
Mantenimiento periódico por el servicio postventa				x	

41 FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

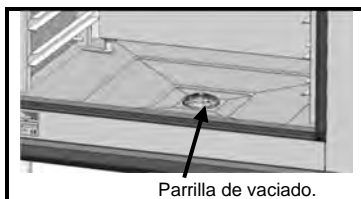
Mensajes en la pantalla	Consecuencias	¿Qué hacer?
i31 : Sobrecalentamiento de la electrónica: La temperatura se reduce a 180° C	La cocción sigue y la temperatura se reduce automáticamente a 180° C	Limpia la toma de aire debajo del horno (6 y 10 niveles) o en la parte posterior (20 niveles). Avisar al técnico.
i33 : Sonda en el corazón defectuosa o desconectada.	La cocción se detiene	Para continuar la cocción cambie la sonda al corazón o pase al modo temporizador.
E46 : Defecto de comunicación electrónica (Bus RS485).	La cocción se detiene.	Posibilidad de lanzar el modo sin fallo: modo seco a 175° C (véase trucos y astucias)
E53 : Cortocircuito bobina o motor, o ventilación no funcional.	La cocción se detiene	Pare el horno y llame a un técnico
E61 : Sonda ambiente en cortocircuito	La cocción se detiene	Pare el horno y llame a un técnico
E62 : Sonda ambiente defectuosa	La cocción se detiene	Pare el horno y llame a un técnico
E67 : Seguridad gas activa	La cocción se detiene	Verificar la entrada de gas. Pare el horno y llame a un técnico
E68 : Mufla a + 290°C	La cocción se detiene	Pare el horno y llame a un técnico
E72 : Electrónica a + 75°C	La cocción se detiene	Pare el horno y llame a un técnico
i81 : Caudal de agua demasiado débil	La cocción prosigue El ciclo de limpieza se detiene (pausa)	Verifique la válvula y la presión del agua Pare el horno y llame a un técnico
E82 : Válvula eléctrica huidiza	La cocción prosigue	Pare el horno y llame a un técnico
Llave USB saturada	La llave USB está llena	Vacíe la llave USB
Llave USB ausente	Espere la llave USB	Conecte una llave USB

42 PIEZAS RECOMENDADAS Y DE URGENCIA

Nombre	Códigos
Electroválvula 1 sentido 1 x 10 L/min	144937
Electroválvula 2 sentido 2 x 10 L/min	147152
Junta + Anillo antidesgaste eje motor	145587
Válvula de desagüe motorizada	148187
Debajo conjunto válvula gas sin la caja de seguridad	148222
Electrodo de encendido	148223
Kit SAV resistencia 9Kw diámetro 340 + junta	148752
Kit SAV resistencia 9Kw diámetro 430 + junta	148754
Kit SAV resistencia 15kW diámetro 500 + junta	148753
Interruptor Reed	300676
Contactador tripolar 230V 50/60 Hz 25A	300697
Contactador tripolar 230V 50/60 Hz 32A	300698
Contactador tripolar 230V 50/60 Hz 40A	300699
Contactador tripolar 230V 50/60HZ 50A	300700
Contactador tripolar 230V 50/60HZ 80A	300702
Relé antiparásito	300769
Fusible 0.2A 250V 5x20 Ultrarrápido	300787
Fusible 10A 5x20	300788
Sonda de regulación 2 puntos PT 100	301471
Sonda de regulación 1 punto PT 100	301485
Ventilador axial	304194
Condensador 5 µF para bomba	304269
Bomba con cilindros bloques 230V 50/60HZ	304275
Ventilador centrífugo LN2 bloqueado 7000 giros	304276
Motor	304292
Condensador 12.5µf	304293
Motor reductor muelle de retorno en el centro 85 grados	305108
Portafusible 3P 125A	307468
Portafusible 3P 50A	307469
Fusible GG 14x51 32A	307471
Fusible GG 22x58 63A	307472
Fuente conmutada 15V 15W RS15-15	308350
Fusible 3.15 Amperios calibre	309407
Cable entre tarjetas	309581
Cable entre tarjetas (longitud 2 metros)	309614
Conjunto potencia FastPAD 2 Maxi	309635
Tarjeta pantalla VISIOPAD	309636
Tira LED	309638
Codificador VISIOPAD	309644
Pantalla FastPAD 2	309646
Barras relé FastPAD 2 Maxi UL	309663
Caja de seguridad 577DBC	310324
Válvula motorizada 1" 230V 50/60 Hz hembra	314360
Bomba de lavado 220/240V 50HZ	314373
Sensor de caudal FHKUC	314381
Junta resistencia mufla + calentador de inmersión	366461
Tope de puerta	366572
Filtro sintético	386087

43 RECOMENDACIONES

- ◆ Estos aparatos están destinados a un uso profesional, deben ser utilizados por personal cualificado.
- ◆ Estos aparatos están destinados a ser utilizados en usos colectivos, por ejemplo, en las cocinas de los restaurantes, de los comedores, de los hospitales y de las empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos.
- ◆ Estos aparatos deben instalarse con una ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local en que están instalados.
- ◆ El caudal de aire nuevo requerido por los hornos de gas para la alimentación de aire de combustión es de 2 m³/h por kW de caudal calorífico.
- ◆ No tape nunca la chimenea de evacuación de vahos, dado que la presión del aparato aumentaría de presión con el consiguiente riesgo de explosión.
- ◆ En caso de que salga un mensaje de error consulte el párrafo "mensajes de error" y siga las indicaciones.
- ◆ Se prohíbe utilizar para la limpieza chorros a alta presión.
- ◆ NO ponga nunca el funcionamiento el horno SIN HABER CERRADO el conducto de ventilación.
- ◆ Se prohíbe levantar el conducto de ventilación y la rejilla de vaciado en el horno. No ponga en funcionamiento el horno si quita esta rejilla.



- ◆ Conviene llamar a un instalador cualificado para la colocación del aparato y, en su caso, para adaptarlo al uso de otro gas.
- ◆ **IMPORTANTE** Recomendamos a los usuarios que tengan cuidado en los casos especiales de cocción de platos que llevan ingredientes con alcohol (peras al vino, etc.). Los vapores saturados del alcohol pueden, en cierto momento y debido al calor, provocar una auténtica explosión en la mufa y crear, debido a la estanqueidad de la puerta, una supresión momentánea con la consiguiente deformación irreversible del aparato. Este riesgo se acrecienta cuando, al finalizar la cocción, el usuario añade alcohol a los productos y cierra la puerta para finalizar la cocción.
- ◆ El aparato debe desconectarse de su alimentación eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se cambian las piezas.
- ◆ **Para asegurar un buen funcionamiento duradero y en toda seguridad conviene pedir al personal cualificado de nuestra empresa que efectúe una verificación y un mantenimiento completo del aparato** (desmontaje de los quemadores, inspección y limpieza de los venturis, limpieza de los inyectores, ajuste de los anillos de aire, limpieza de los respiraderos, verificación de las pérdidas, control de los órganos de mando, de ajuste y de seguridad).
- ◆ **El horno debe mantenerse de forma meticulosa y DIARIA (véase capítulo de mantenimiento). En especial, los ventiladores, resistencias y paredes deben mantenerse limpios, sin acumulación de depósitos de grasas y de minerales (cal u otros).**
- ◆ Precalentamiento (hornos de 20 niveles) Sea cual sea el modo, estos hornos están previstos para un precalentamiento "con el carro en posición". Consulte « consejos prácticos de utilización ».
- ◆ La utilización de un carro o de la placa de precalentamiento (opcional) es indispensable para la limpieza automática de los hornos de 20 niveles.
- ◆ No ponga la sonda al corazón detrás del conducto (riesgo de deterioro de la sonda en la turbina, en la resistencia o en el intercambiador de gas).
- ◆ **LA APLICACIÓN DEL PRODUCTO DE LIMPIEZA EN CALIENTE, POR ENCIMA DE LOS 66 ° C ESTÁ FORMALMENTE PROHIBIDA.** Las paredes del horno se dañarían de forma irremediable (color oscuro, casi negro).
- ◆ Está estrictamente prohibido abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza de este.
- ◆ El horno mixto debe limpiarse con limpiadores específicos resistentes a una temperatura de 70° C. Un producto de limpieza y/o descalcificación inadecuado puede tener un efecto parcialmente corrosivo.
- ◆ La categoría de riesgo del limpiador químico debe ser, como máximo 3, de acuerdo con la norma EN 1717 (información toxicológica sobre FDS: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **Le recomendamos vivamente utilizar los productos de limpieza aconsejados por el fabricante y suministrados con el horno para garantizar una limpieza y una duración óptima de los componentes.**
- ◆ Para garantizar una limpieza óptima sin riesgo de ataque químico le recomendamos usar nuestro producto de limpieza BK101. Es posible utilizar otros productos. En general, los productos de limpieza compatibles con nuestros hornos deben:
 - tener una composición basada en el hidróxido de potasio con una concentración de < 25%, SIN hidróxido de sodio
 - ser compatibles con una temperatura de uso de 60° C.
 - llevar agentes anticorrosión
- ◆ Para que el producto tenga una eficacia máxima sin dañar los materiales y componentes de su horno es conveniente utilizar el descalcificador adecuado. El uso de ciertos ácidos tiene un efecto destructor irreversible que puede dañar de forma grave su horno. Así pues, es importante que su producto contenga inhibidores de corrosión para evitar ataques a los metales. El producto, además, debe ser conforme a las normas vigentes sobre los productos que pueden entrar en contacto con los productos alimentarios.

Están absolutamente prohibidos los productos que contienen ácido nítrico. Composición recomendada del producto:

 - ácido fosfórico <50%
 - inhibidor de corrosión de tipo tensoactivo u otro.
- ◆ El sistema de limpieza automático está exclusivamente concebido para realizar una introducción del producto limpiador-desengrasante. No utilice nunca un descalcificador. Esto dañaría el circuito hidráulico de su horno de manera irreversible.
- ◆ **Está prohibido limpiar el recinto del horno con las parrillas y/o las bandejas en su sitio.**
- ◆ Las tomas USB y la sonda al corazón disponen de una protección de silicona.
 - Ponga siempre la protección en su sitio (lengüeta para proteger las conexiones) si no se utiliza la toma.
 - No « limpie » nunca las conexiones con chorros de agua o con una esponja. (si la lengüeta de silicona se usa bien y se vuelve a poner en su sitio después de usar la toma no es necesario ningún mantenimiento).
- ◆ El fabricante declara que el embalaje es conforme a la Directiva 94/62/CE (Directiva de embalajes y residuos de embalajes de 20.12.94) e invita al instalador (y al usuario) a respetar las reglas relativas a la recogida de los embalajes (reciclado y revalorización).
- ◆ **La garantía no podrá cubrir los problemas generados por el incumplimiento de estas recomendaciones.**



¡Atención! ¡Peligro! ¡Prudencia!

- ◆ Los aparatos pueden alcanzar los 250° C. **ATENCIÓN a los riesgos de quemaduras** cuando manipule accesorios interiores (placas, módulos, guías, carros, filtro, conducto, etc...).
- ◆ La temperatura de la superficie de la puerta supera los 60° C. **ATENCIÓN a los riesgos de quemaduras.**
- ◆ Introducción/extracción de las bandejas y placas de cocción en el horno. La altura del nivel superior de los aparatos colocados en una mesa o base puede alcanzar 1,75 m. En caso de descarga manual manipule las placas con precaución. **ATENCIÓN a los riesgos de quemadura causados por las salpicaduras y desbordamientos.**
- ◆ Cuando manipule la rejilla de vaciado tenga **CUIDADO, dado que puede estar muy caliente.** Use protecciones para sacar/manipular la sonda si está caliente.
- ◆ Recuerde las fases de riesgos de acuerdo con la ficha de seguridad de cada producto de limpieza.
 - Nocivo en caso de ingestión.
 - Provoca quemaduras graves.
 - Irritante para los ojos.
 - Irritante para las vías respiratorias.
 - Riesgo de lesiones oculares graves.
- ◆ Peligro de irritación de la piel y de los ojos o de quemaduras por ácidos. En caso de contacto directo los limpiadores y descalcificadores irritan la piel y los ojos y pueden causar quemaduras.
 - No inhale el producto pulverizado.
 - No ponga el limpiador en contacto con los ojos y la piel.
 - No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza automática.
 - Use ropa protectora, guantes de protección y gafas de protección hermética de acuerdo con las fichas de seguridad.
- ◆ Recuerde las fases de seguridad de acuerdo con la ficha de seguridad de cada producto de limpieza.
 - No coma ni beba durante el uso.
 - No respire los vapores.
 - Se se produce contacto con los ojos lávelos de inmediato con abundante agua y consulte con un especialista.
 - Use ropa de protección adecuada, guantes y un dispositivo de protección de los ojos/cara.
 - En caso de accidente o de malestar consulte de inmediato con un médico.
 - Elimine el producto y su recipiente como un residuo peligroso.

**EQUIPOS DE COCINAS PROFESIONALES
AL FINAL DE SU CICLO DE VIDA**

Modo de empleo

Elimine el producto de acuerdo con la legislación nacional o con otras reglas vigentes en su país para el tratamiento de equipos eléctricos y electrónicos usados.

Nota: Para ello puede contactar un punto de recogida adecuado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos para que los traten, los recuperen y los reciclen de acuerdo con al legislación nacional.

44 GARANTÍA

¡ATENCIÓN! NINGUNA GARANTÍA ES INCONDICIONAL

Nuestra garantía solo se usa en caso de uso normal. Es decir, cumpliendo estrictamente las recomendaciones que figuran en nuestras instrucciones de uso y mantenimiento.

Será también válida si las visitas periódicas de mantenimiento y/o los controles requeridos son debidamente efectuadas por nuestros técnicos.

Con las reservas arriba especificadas, todos nuestros aparatos se garantizan normalmente por un año a contar desde la fecha de facturación. En caso de averías debidas a defectos o a fallos de fabricación evidentes u ocultos, repararemos los aparatos durante el año de garantía haciéndonos cargo de los gastos, incluidas las piezas y la mano de obra.

Para que pueda beneficiarse de la garantía no deberá modificar ni reparar nuestros aparatos con piezas de recambio no originales y no aprobadas por nuestros servicios, o permitir que personal no cualificado o no formado por nosotros efectúe dichas operaciones.

En caso de averías o fallos el comprador debe avisarnos por escrito cuando detecte los vicios que imputa a nuestros aparatos. En ningún caso podrá solucionarlos él mismo o un tercero.

Nuestras intervenciones de mantenimiento periódico constituyen la condición principal del buen funcionamiento y de la fiabilidad de nuestros aparatos. Solo pueden ser efectuadas por nuestros técnicos, que están perfectamente cualificados y preparados para estas operaciones. Los mismos disponen de herramientas específicas, de piezas originales y de una formación continua. Los mantenimientos periódicos corrientes son indispensables, se efectúan a título oneroso, pero son indispensables para el funcionamiento fiable de nuestros aparatos.

La periodicidad guarda relación con las condiciones normales de uso. En caso de condiciones de uso más severas es necesario efectuar ciertas operaciones a intervalos más cortos.

ATENCIÓN: Los daños causados por la conexión a una red no conforme a la placa de identificación (tensión, inversión fase / neutro, presión de agua, presión de gas...) además del incumplimiento del orden de las fases (importante para los motores trifásicos, sentido de ventilación, cilindros...) no estarán en ningún caso cubiertos por esta garantía.

Por eso le aconsejamos conectar solo los materiales cuando la tensión o el gas están disponibles y controlados de acuerdo con estos.