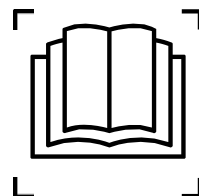


FOURS À CONVECTION

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



MPD 2011 ERAM, MPD 2011 GRAM





SOMMAIRE

Avertissement	4
Installation	8
Opérations finales	31

Cher installateur

ce livret contient toutes les informations nécessaires pour une installation correcte de l'appareil.
Nous vous recommandons donc de le lire attentivement avant le montage et de le conserver soigneusement pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Si certains passages ne sont pas bien compris, le fabricant reste à votre disposition pour vous fournir toute information technique.

Bon travail

A1. Avertissements de sécurité



Le non-respect des normes suivantes peut entraîner des dommages et des blessures pouvant être mortels, annule la

garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.



Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, **lire attentivement le présent manuel et le conserver soigneusement** pour toute consultation ultérieure par les différents opérateurs.



Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et non conforme aux indications du présent manuel entraînera l'annulation de la garantie.



Joignez toujours le manuel en cas de transfert du four ; si nécessaire, demandez un nouvel exemplaire au revendeur agréé ou directement au fabricant.



Pour le transport de l'appareil, utilisez des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés et des moyens adaptés au poids et à l'encombrement de l'appareil. Avant de le déplacer, assurez-vous d'être en pleine possession de vos capacités physiques et mentales et que la zone de manœuvre est libre de tout objet ou personne.



Une fois l'emballage retiré, assurez-vous que l'appareil est intact et ne présente aucun dommage causé par le transport. En aucun cas, un appareil endommagé ne doit être installé et mis en service ; en cas de doute, contactez immédiatement le service d'assistance technique ou votre revendeur de confiance.



Si vous ne comprenez pas tout le contenu de ce manuel, contactez au préalable le fabricant.



Toutes les opérations d'installation et d'entretien extraordinaire **doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant**, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect des normes ré...

A1. Consignes de sécurité



Le non-respect de ces prescriptions peut causer des dommages et des blessures, voire mortels, entraîne la perte de la garantie et dégage

le fabricant de toute responsabilité.



Avant d'installer et d'entretenir l'appareil, **lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement** pour une utilisation future par d'autres utilisateurs.



Toute intervention, modification ou altération non autorisée de l' , contraire aux indications contenues dans ce manuel, entraîne la perte de la garantie.



Lorsque vous déplacez le four, joignez toujours ce mode d'emploi ; si nécessaire, demandez une nouvelle copie du mode d'emploi à un revendeur agréé ou directement au fabricant.



Lors du transport de l'appareil, utilisez des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés et des dispositifs de levage adaptés à la charge. La personne manipulant l'appareil doit être en bonne condition physique et mentale, et il ne doit y avoir aucun objet ni aucune personne dans la zone de manipulation.



Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que l'appareil est intact et qu'il n'a subi aucun dommage pendant le transport. L'appareil ne doit en aucun cas être installé et mis en service s'il est endommagé. En cas de doute, contactez immédiatement le service d'assistance technique du fabricant ou du revendeur.



Si vous ne comprenez pas tout le contenu de ce manuel, veuillez contacter le fabricant.



Toutes les opérations liées à l'installation et à l'entretien extraordinaire ne **peuvent être effectuées que par du personnel qualifié agréé par le fabricant**, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé et conformément à la réglementation relative à l'appareil et à la sécurité au travail.



Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il est conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et vérifiez les informations indiquées sur la plaque signalétique.

-  relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
-  Avant d'installer l'appareil, vérifier la conformité des installations aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux indications figurant sur la plaque signalétique. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et hydraulique et fermer le robinet d'arrêt du gaz (uniquement pour les modèles à gaz) avant d'effectuer toute opération d'installation ou d'entretien, ordinaire ou extraordinaire.
-  Toute intervention, manipulation ou modification non expressément autorisée et non conforme aux indications du présent manuel entraînera l'annulation de la garantie.
-  Une installation ou une maintenance différente de celles indiquées dans le manuel peut provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
-  Pendant le montage de l'appareil, il est interdit aux personnes non chargées de l'installation de circuler ou de rester à proximité de la zone de travail.
-  L'appareil doit être facilement déplaçable pour d'éventuelles opérations d'entretien extraordinaires : veillez à ce que les travaux de maçonnerie effectués après l'installation (par exemple, construction de murs, remplacement des portes par d'autres plus étroites, rénovations, etc.) n'entravent pas les déplacements.
-  Le transport de l'appareil doit être effectué à l'aide de moyens adaptés à son poids et à son encombrement et équipés de protections individuelles (EPI - gants, chaussures de sécurité, etc.).
-  Ne retournez pas et ne posez pas l'appareil sur le côté pour effectuer l'entretien ou fixer les pieds et/ou les roulettes.
-  Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires, avec un fil de terre de couleur jaune-vert.
-  Avant d'effectuer toute installation ou maintenance, ordinaire ou extraordinaire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et de l'eau et fermez le robinet de gaz (uniquement pour les modèles à gaz).
-  Toute intervention, modification ou altération non autorisée, contraire aux indications contenues dans ce manuel, entraîne la perte de la garantie.
-  Les installations ou entretiens non mentionnés dans ce manuel peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
-  Pendant le montage de l'appareil, il est interdit aux personnes non chargées de l'installation de traverser ou de rester dans la zone de travail.
-  L'appareil doit pouvoir être facilement déplacé pour effectuer d'éventuelles opérations d'entretien extraordinaires : veillez à ce que les éventuels travaux de maçonnerie effectués après l'installation (par exemple, construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovation, etc.) ne rendent pas le déplacement impossible.
-  L'appareil ne doit être transporté qu'à l'aide de moyens adaptés à son poids et à ses dimensions et en utilisant des équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, etc.).
-  Lors de l'entretien ou de la fixation des pieds ou des roulettes, ne retournez pas l'appareil et ne le posez pas sur le côté.
-  Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires à celles du câble de mise à la terre jaune-vert.
-  La plaque signalétique contient des informations techniques importantes qui sont nécessaires en cas de demande d'entretien ou de réparation de l'appareil : nous vous recommandons donc de ne pas la retirer, l'endommager ou la modifier.
-  Le matériau d'emballage étant potentiellement dangereux, gardez-le hors de portée des enfants et des animaux et éliminez-le correctement conformément à la réglementation locale.



La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes qui sont indispensables en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas la retirer, l'endommager ou la modifier.



Les matériaux d'emballage, potentiellement dangereux, doivent être tenus hors de portée des enfants et des animaux et éliminés correctement conformément à la réglementation locale.



Ne placez aucun objet (par exemple, des livrets, des gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui.



L'appareil doit être posé de manière stable et sûre sur le support prévu à cet effet afin d'éviter tout déplacement ou renversement éventuel ; le meuble de support doit être capable de supporter le poids de l'appareil à pleine charge sans se déformer ni céder et doit être fabriqué dans un matériau ignifuge et insensible à la chaleur.



Ne placez aucun objet (brochures, gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface d'appui.



L'appareil doit être posé de manière stable et sûre sur une surface préparée afin qu'il ne puisse pas bouger ou se renverser ; la surface doit avoir une capacité de charge suffisante pour ne pas se déformer ou se fissurer après l'installation de l'appareil et doit être et fabriquée dans un matériau ignifuge et résistant à la chaleur.

Uniquement pour les appareils à gaz

Installer obligatoirement l'appareil dans des locaux qui répondent aux exigences de sécurité requises par les réglementations en vigueur et qui disposent d'une ventilation adéquate. Assurez-vous qu'il y ait un renouvellement continu de l'air provenant de l'extérieur afin de garantir une combustion correcte et d'empêcher la formation de substances volatiles nocives pour la santé (risque d'asphyxie !). Assurez-vous :



- que l'installation est effectuée conformément aux normes de sécurité du pays d'utilisation et de la société de distribution de gaz ;
- que les ouvertures de ventilation et l'évacuation de l'appareil ne soient pas obstruées (par exemple par des objets ou des murs) ;
- que le type de gaz disponible corresponde à celui indiqué sur la plaque signalétique ;
- que les tuyaux de raccordement au gaz correspondent aux diamètres indiqués ;
- que les composants non fournis par le fabricant utilisés pour l'installation



Uniquement pour les appareils à gaz



Il est tenu obligation d'installer des appareils dans locaux qui répondent aux exigences de sécurité exigences des réglementations en vigueur et ont ventilation adéquate ventilation. Assurez-vous que l'air extérieur est renouvelé en permanence afin de garantir une combustion correcte et éviter la la formation substances volatiles nocives pour la santé substances volatiles nocives pour la santé (risque d'asphyxie !). Assurez-vous que



- que l'installation est conforme aux consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation et aux prescriptions des fournisseurs de gaz ;
- que les ouvertures d'aération et l'évacuation de l'appareil ne sont pas obstruées (par exemple par la proximité d'objets ou de murs) ;
- que le type de gaz disponible correspond au type indiqué sur l'étiquette ;
- que les tuyaux de raccordement au gaz correspondent aux diamètres indiqués ;
- que les composants non fournis par le fabricant et utilisés pour l'installation sont conformes aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation ;

rispondano alle normative in vigore nel Paese di utilizzo;

- que la pression d'entrée du réseau soit au maximum de 55 mbar ; des pressions supérieures ne sont pas autorisées.



Après le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité parfaite des composants, de préférence avec des substances moussantes non corrosives. Éviter absolument l'utilisation de flammes !



Lors de la première mise en service, un technicien qualifié et agréé par le fabricant doit effectuer une analyse des gaz d'échappement del bruciatore (CO, CO₂) documentando sull'apparecchio i valori riscontrati.

pressione dell'acqua in ingresso

1,5 - 3 bar (150 - 300 kPa)

- que la pression à l'entrée du réseau ne dépasse pas 55 mbar ; des valeurs de pression supérieures ne sont pas autorisées.



Après le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité parfaite des composants, de préférence à l'aide de substances moussantes non corrosives. Éviter absolument l'utilisation de flammes !



Lors de la première mise en service, un technicien qualifié mandaté par le fabricant doit effectuer une analyse des gaz d'échappement du brûleur (CO, CO₂) et noter les valeurs mesurées sur l'appareil.

pression de l'eau à l'entrée

1,5 - 3 bar (150 - 300 kPa)

A2. Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation sont valables pour tous les modèles, sauf indication contraire indiquée par les pictogrammes suivants :



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse pouvant entraîner des blessures ou la mort.



Danger ! Surfaces chaudes, risque de brûlure et d'endommagement des objets sensibles à la chaleur par contact (5041 - CEI 60417)



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentialité



Lire le manuel d'instructions

A2. Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation s'appliquent à tous les modèles, sauf indication contraire dans les pictogrammes suivants :



Danger ! Situation présentant un danger immédiat ou situation dangereuse pouvant entraîner des blessures ou la mort.



Danger ! Surfaces chaudes, risque de brûlure et d'endommagement des objets sensibles à la chaleur au toucher (5041 - CEI 60417).



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole de borne équipotentielle



Lisez le mode d'emploi

Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment, sans préavis, des modifications visant à améliorer les équipements ou les accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel est interdite sans l'accord du fabricant. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes. En cas de litige, la langue originale du manuel est l'italien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction/interprétation.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans préavis des améliorations à l'appareil ou aux accessoires. La diffusion de ce manuel ou d'une partie de celui-ci est interdite sans l'accord du fabricant. Les dimensions indiquées sont approximatives et non contraignantes. En cas de litige, la version originale italienne du manuel fait foi. Le fabricant n'est pas responsable des éventuelles erreurs de traduction/interprétation.

p. 8	B1. Positionnement
p. 10	B2. Opérations préliminaires
p. 16	B3. Connexions électriques
p. 22	B4. Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles alimentés au gaz)
p. 26	B5. Raccordements hydrauliques
p. 29	B6. Raccordement des fumées
p. 30	B7. Lecture de la plaque signalétique
p. 31	B8. Connexion WIFI

B1. Positionnement

Transport vers le lieu d'installation

- 1 ▶ Équipé de vêtements de protection, transportez l'appareil dans le local où il sera installé à l'aide d'un chariot à fourches : pour un transport correct, insérez les fourches sur le côté gauche ou à l'arrière, JAMAIS à l'avant. Il est recommandé de toujours déplacer l'appareil avec la palette fournie.

Caractéristiques du lieu d'installation

- 2 ▶ Le local où sera installé l'appareil doit :
- être bien aéré et non exposé aux agents atmosphériques ;
 - avoir un sol sans irrégularités, parfaitement plat et capable de supporter le poids de l'équipement à pleine charge.
 - avoir une température supérieure à +5 °C ;
 - avoir une humidité ne dépassant pas 70 % ;
 - être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité au travail et sur les installations ;
 - ne pas contenir de matériaux ou de substances potentiellement explosifs ;
 - être dédié à la préparation d'aliments.

Un appareil alimenté au gaz, conformément à la loi, nécessite également des locaux dont la surface et la ventilation sont adaptées à la puissance du four et prévus pour l'évacuation vers l'extérieur des gaz de combustion.

Lorsqu'il est allumé, l'appareil dégage beaucoup de chaleur qui se diffuse dans l'environnement. Pour cette raison :

- 3 ▶
- NE PAS approcher de l'appareil des objets combustibles, potentiellement explosifs ou sensibles à la chaleur (par exemple, des éléments décoratifs en plastique, des briquets, etc.) ;
 - NE PAS approcher de composants potentiellement explosifs (par exemple, bouteilles de gaz ou sous pression), risque d'explosion.
 - NE PAS insérer d'objets (par exemple, des livres, des gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui.
 - NE PAS placer l'appareil à proximité de murs combustibles ou en matériau sensible à la chaleur (par exemple, en bois) : si cela s'avère nécessaire, intercaler entre le mur et l'appareil un matériau thermo-isolant non combustible et non sensible à la chaleur.



p. 8	B1. Emplacement
p. 10	B2. Préparatifs
p. 16	B3. Raccordement électrique
p. 22	B4. Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles à alimentation en gaz)
p. 26	B5. Raccordement à l'eau
p. 29	B6. Raccordement de l'évacuation des vapeurs et des fumées
p. 30	B7. Plaque signalétique
p. 31	B8. Connexion au WIFI

B1. Emplacement

Transport vers la pièce où l'appareil sera installé

- 1 ▶ Enfilez des vêtements de protection et déplacez l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur vers la pièce où il doit être installé : pour un transport correct, insérez les fourches sur le côté gauche ou à l'arrière, JAMAIS à l'avant. Nous recommandons de toujours déplacer l'appareil sur une palette.

Caractéristiques de la pièce où l'appareil sera installé

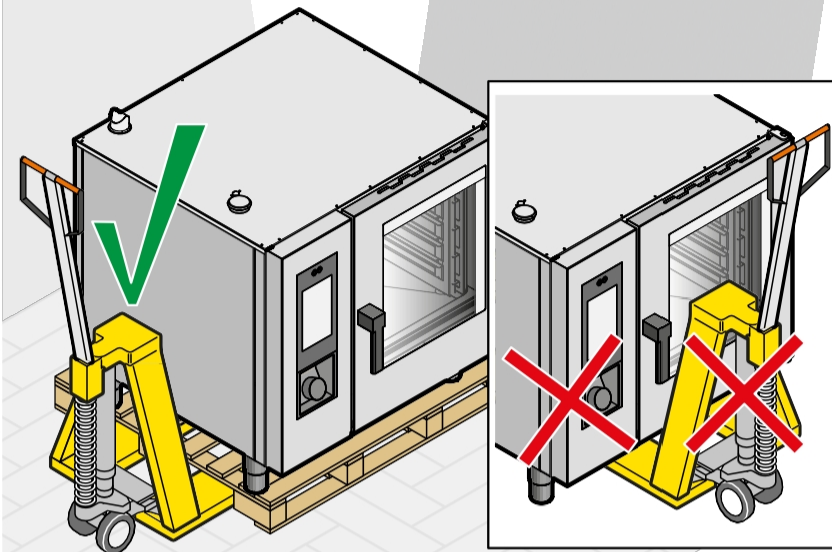
- 2 ▶ La pièce dans laquelle se trouvera l'appareil doit :
- être bien ventilée et ne pas être exposée aux intempéries ;
 - avoir un sol plat, parfaitement nivelé, capable de supporter le poids de l'équipement à pleine charge ;
 - avoir une température minimale de +5 °C ;
 - avoir une humidité maximale de 70 % ;
 - être conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité du travail et des équipements ;
 - ne pas contenir de matériaux ou de substances potentiellement explosifs ;
 - être destinée à la préparation des repas.

Conformément à la loi, les appareils à gaz nécessitent, entre autres, des locaux dont la surface et la ventilation sont adaptées à la puissance du four et équipés d'un système d'évacuation des gaz de combustion vers l'extérieur.

Une fois allumé, l'appareil dégage une grande quantité de chaleur qui se propage dans l'environnement. Pour cette raison :

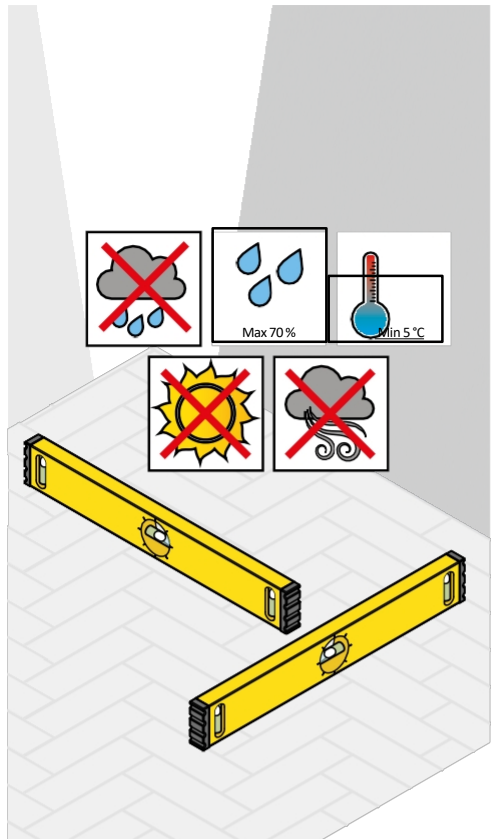
- 3 ▶
- NE PLACEZ PAS d'objets inflammables, potentiellement explosifs ou sensibles à la chaleur (par exemple, des objets décoratifs en plastique, des briquets, etc.) à proximité de l'appareil.
 - NE PLACEZ PAS d'objets potentiellement explosifs (par exemple des bouteilles de gaz ou des bouteilles sous pression) à proximité de l'appareil, car il existe un risque d'explosion.
 - Ne placez aucun objet (par exemple, brochures, gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface d'appui.
 - NE PLACEZ PAS le four à proximité de murs inflammables ou de murs en matériaux sensibles à la chaleur (par exemple, en bois) : si nécessaire, placez entre le mur et l'appareil un matériau isolant thermique qui soit incombustible et insensible à la chaleur.





1

2



3



Respectez scrupuleusement les normes en vigueur dans le pays d'installation en matière de prévention des incendies.



Respectez scrupuleusement les normes de prévention des incendies en vigueur dans le pays d'installation.

B2. Opérations préliminaires

Contrôle des composants de l'emballage

Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité de tous les composants nécessaires à l'installation.



Si un composant est manquant ou endommagé, contactez le fabricant ou le revendeur.

Retrait des films protecteurs



Retirez lentement les films protecteurs de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvante adeguato senza usare utensili che potrebbero rovinare le superfici o detergenti abrasivi o acidi. Le pellicole protettive, una volta rimosse, devono essere tenute fuori dalla portata di bambini o animali in quanto potenzialmente pericolose e correttamente smaltite secondo le norme locali.



Vérification de la présence de l'autocollant « danger brûlure »



Vérifiez que l'autocollant jaune « danger brûlure » est présent sur la face avant. Il rappelle de faire attention lors du retrait des plaques du four en raison du risque de projection des liquides de cuisson bouillants qu'elles contiennent. Si l'autocollant n'est pas présent, contactez le fabricant.

Retrait des objets non conformes de la chambre du four

Retirez tout objet non conforme (par exemple, carnets, sacs en plastique, etc.) de la chambre du four.



Pendant l'installation, ne placez aucun objet à l'intérieur du four (par exemple, des tournevis).

Positionnement de l'appareil

POSITIONNEMENT DES FOURS À POSER



Pour obtenir une hauteur d'utilisation adéquate, positionner les appareils au-dessus :

- un **accessoire** ;
- un **support du fabricant** ;
- un autre **four** de la même série (avec le kit de superposition optionnel approprié) ;
- une **table** ou une **armoie neutre** : ceux-ci doivent être parfaitement à niveau, stables et capables de supporter le poids de l'appareil à pleine charge. Leur surface doit être ignifuge et résistante aux températures élevées. Il est déconseillé de poser l'appareil directement sur le sol. Si l'appareil doit être posé sur un autre, la surface de ce dernier ne doit pas dépasser 35 °C.



Si nécessaire, il est possible d'agir sur les pieds de l'appareil pour régler le niveau, en veillant à ne pas les dévisser complètement.

B2. Opérations préliminaires

Contrôle des composants dans l'emballage

Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité de tous les composants nécessaires à l'installation.



Si un composant manque ou est endommagé, contactez le fabricant ou le revendeur.

Retrait des films protecteurs



Retirez lentement les films protecteurs de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle à l'aide d'un solvant approprié et sans utiliser d'outils, de produits nettoyants abrasifs ou d'acides qui pourraient endommager sa surface. Les films retirés pouvant être dangereux, gardez-les hors de portée des enfants et des animaux et éliminez-les correctement conformément à la réglementation locale.



Vérification de l'autocollant « risque de brûlure »



Vérifiez qu'un autocollant jaune « risque de brûlure » est présent sur la face avant. Il avertit que retirer les plaques du four, vous devez faire très attention à ce que les liquides chauds ne se renversent pas hors des récipients. Si l'autocollant est manquant, contactez le fabricant.

Retrait des objets inappropriés de la chambre de cuisson

Retirez tous les objets inappropriés (par exemple, les modes d'emploi, les sacs en plastique, etc.) de la chambre de cuisson.



Lors de l'installation, ne placez aucun objet (par exemple, des tournevis) à l'intérieur du four.

Emplacement de l'appareil

EMPLACEMENT DU FOUR SUR LA BASE



Pour obtenir une hauteur d'utilisation optimale, placez l'appareil sur :

- une **structure auxiliaire** ;
- une **structure de support du fabricant** ;
- un autre **four** de la même série (à l'aide du kit de montage superposé disponible en option) ;
- une table **ou** une **armoie neutre** : elles doivent être parfaitement alignées, stables et capables de supporter le poids de l'appareil à pleine charge. Leur surface doit être ignifuge et résistante aux températures élevées. Il est déconseillé de poser l'appareil directement sur le sol.

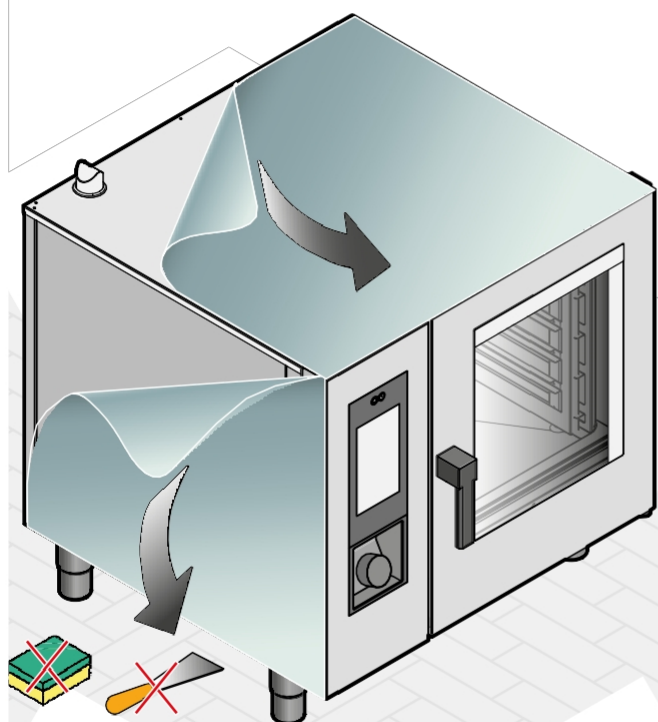


Si l'appareil doit être placé au-dessus d'un autre appareil sa surface ne doit pas dépasser 35 °C.

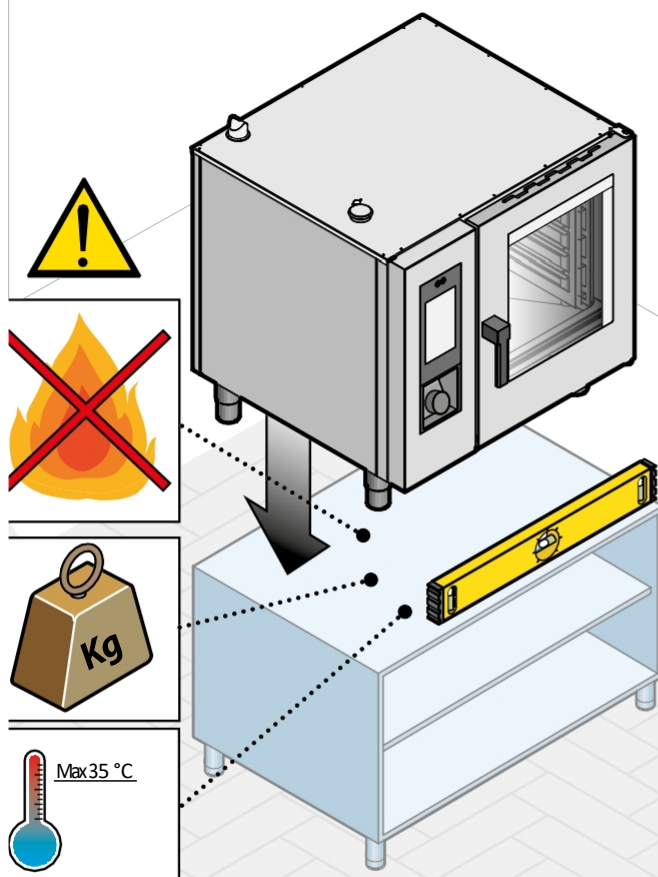
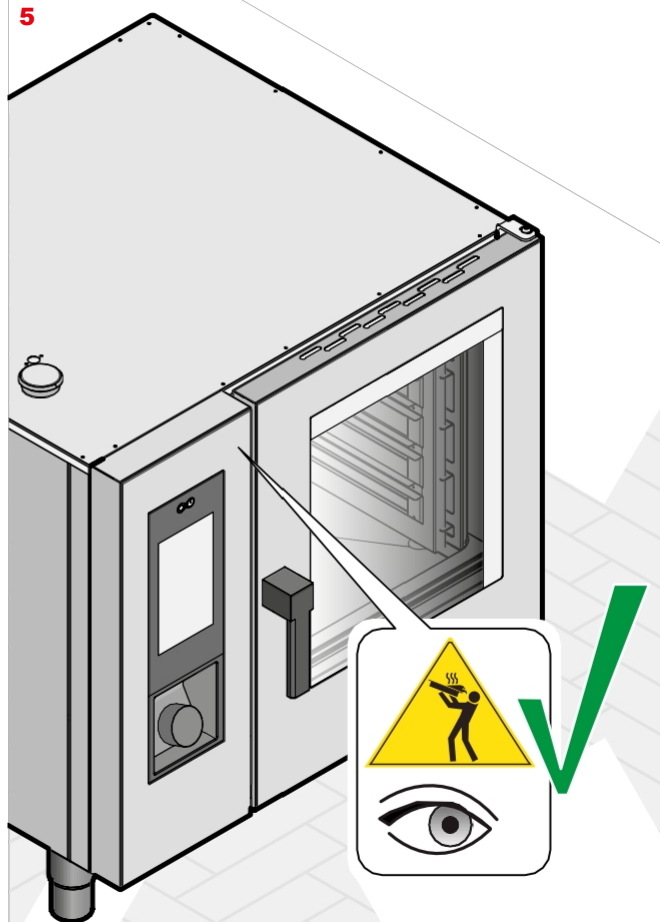


Si nécessaire, l'appareil peut être mis à niveau en dévissant les pieds ; veillez à ne pas les dévisser complètement.

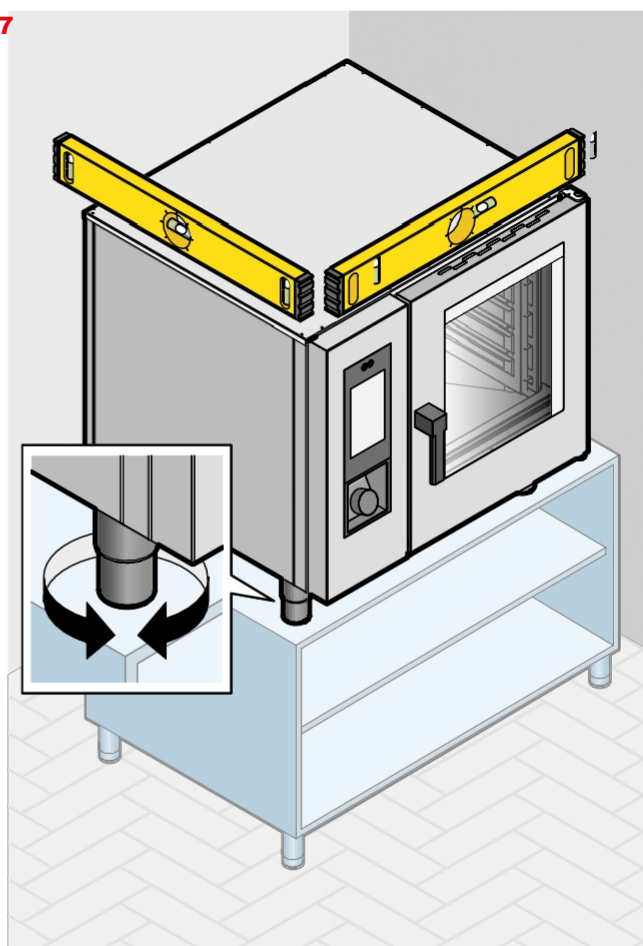
4



5



7



POSITIONNEMENT DES FOURS SUR CHARIOT

- 8-9** Les fours sur roulettes doivent être posés exclusivement sur le sol. Si nécessaire, il est possible d'agir sur les pieds de l'appareil pour régler le niveau, en veillant à ne pas les dévisser complètement et en vérifiant que le chariot entre facilement dans la chambre du four.
- 10** Vérifiez également que le joint de la vitre de la porte (A), une fois le chariot inséré et la porte fermée, est positionné comme indiqué sur la figure (superposé à la moitié de la cloison avant du chariot).

Pour plus de sécurité et de stabilité, il est possible de fixer les fours à chariot au sol à l'aide des supports fournis.

Pour effectuer cette opération :

- 11** retirer les deux vis qui fixent le pied arrière au châssis, positionner les étriers de blocage (A) comme indiqué sur la figure et utiliser les vis qui viennent d'être retirées pour les fixer au châssis ; bloquer les deux étriers de fixation (B) aux étriers (A) précédemment montés ;
- 12** vérifiez que le four est dans la bonne position d'installation, tracez l'emplacement des trous sur le sol. Déplacez le four, percez aux endroits marqués et insérez une cheville adaptée au type de sol sur lequel vous vous ancrez. Fixez les supports de fixation (B) au sol et aux supports (A).

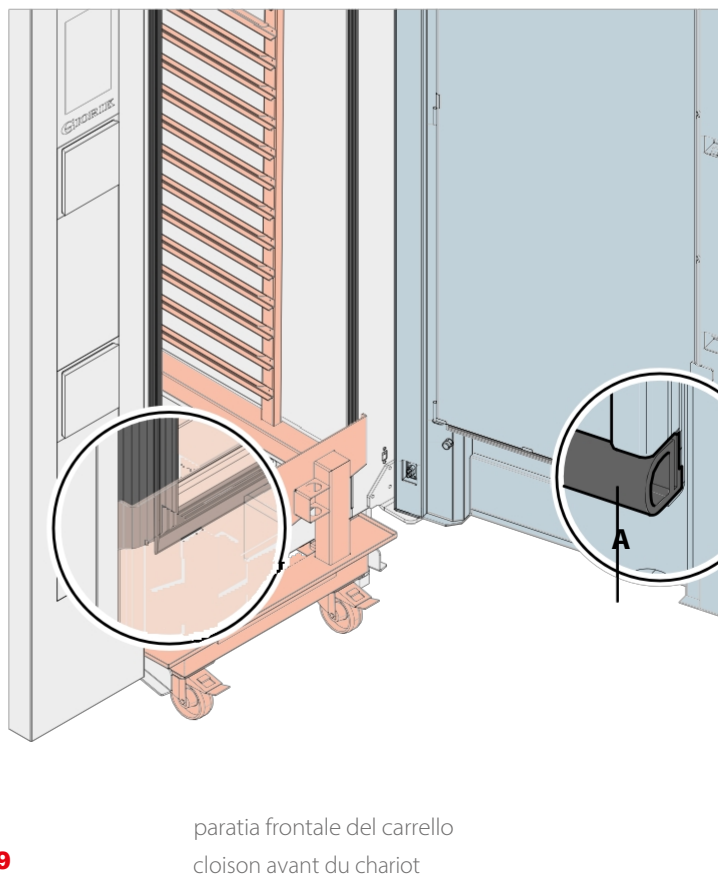
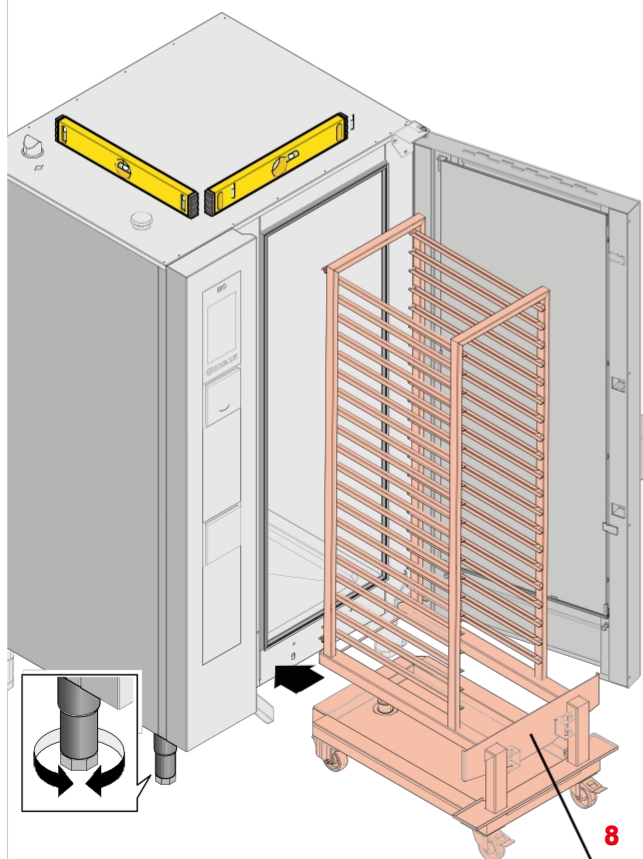
EMPLACEMENT DU FOUR AVEC CHARIOT

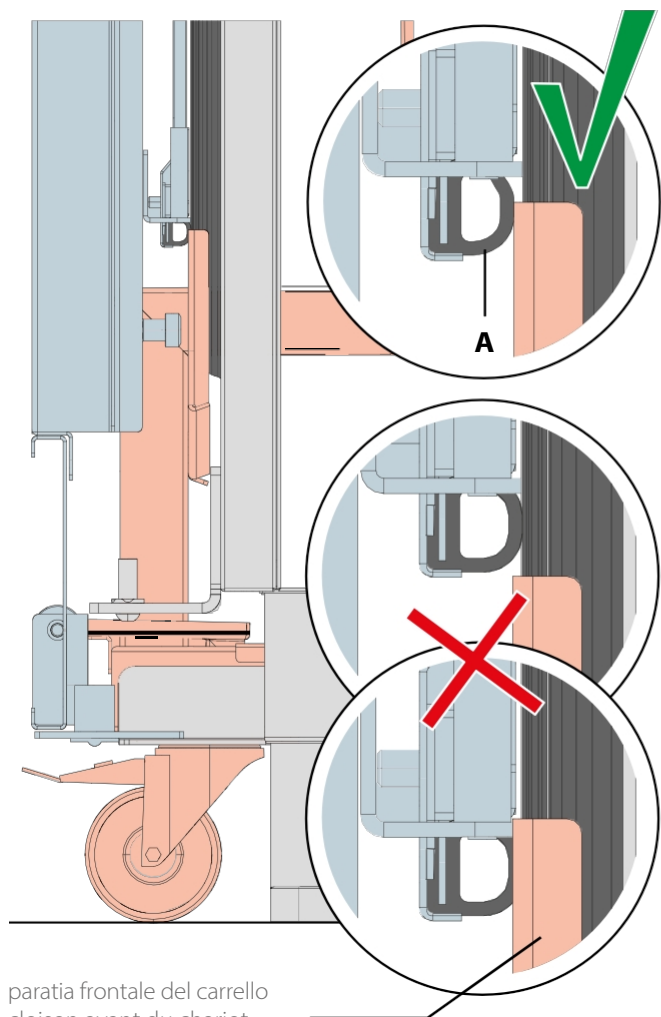
- 8-9** Les fours à chariot doivent être posés exclusivement sur le sol. Si nécessaire, il est possible de régler l'appareil en dévissant les pieds ; veillez toutefois à ne pas les dévisser complètement. Vérifiez que le chariot s'engage facilement dans la chambre du four.
- 10** Vérifiez également que le joint de la porte vitrée (A) est correctement positionné, comme indiqué sur l'illustration, une fois le chariot inséré dans la chambre et la porte fermée (il recouvre le centre de la paroi avant du chariot).

Pour plus de sécurité et de stabilité, les fours avec chariot peuvent être fixés au sol à l'aide des supports fournis.

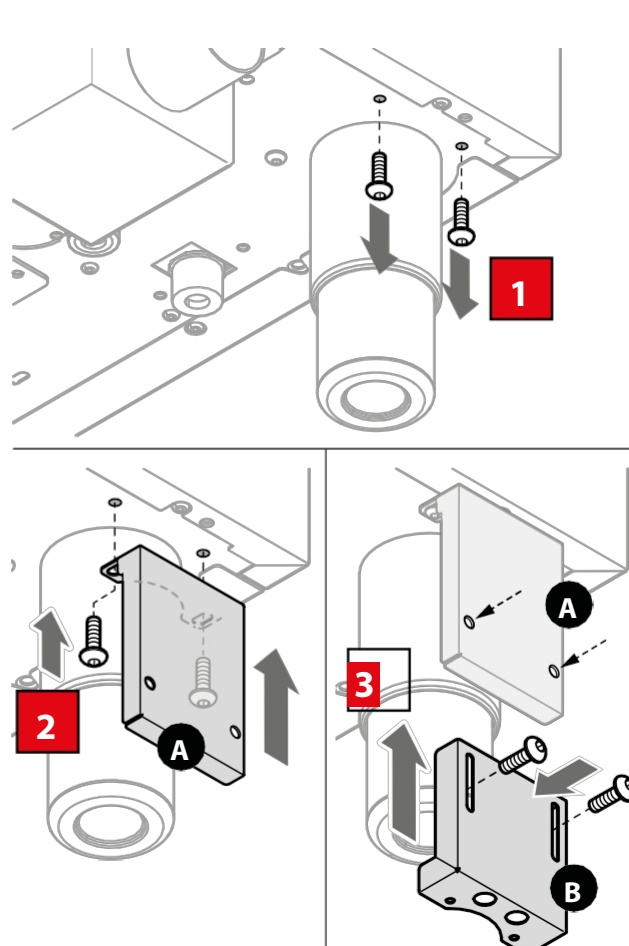
Procédez comme suit :

- 11** Dévissez les deux vis qui fixent le pied arrière au châssis, placez les consoles de fixation (A) comme indiqué sur l'illustration et fixez-les au châssis à l'aide des vis que vous venez de retirer ; fixez les deux consoles de fixation (B) aux consoles (A) précédemment montées ;
- 12** Assurez-vous que le poêle est dans la bonne position d'installation et marquez l'emplacement des trous sur le sol. Écartez le poêle, percez les trous aux endroits marqués et insérez une cheville adaptée au type de sol dans lequel il sera ancré. Fixez les consoles de fixation (B) au sous-plancher et aux consoles (A).

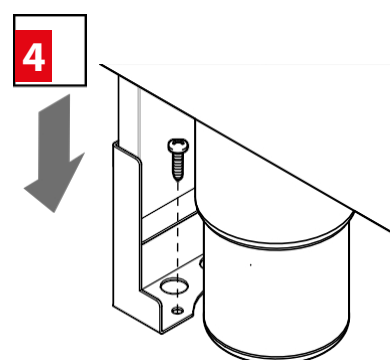
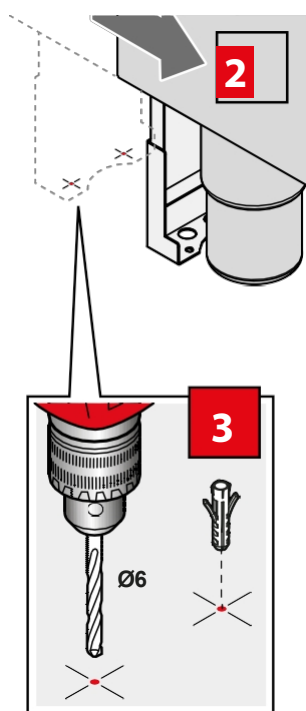
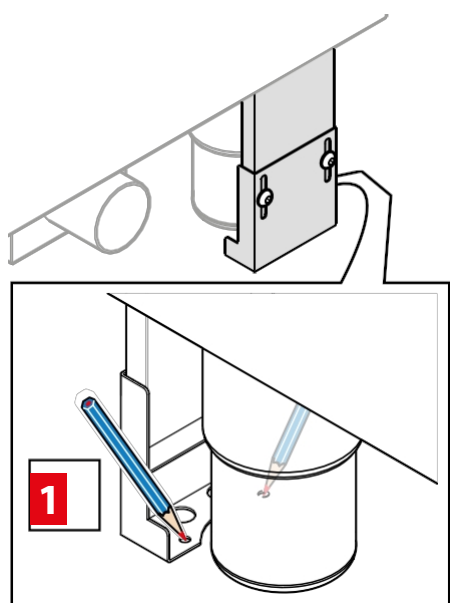




10



11



12

DISTANCES DE SÉCURITÉ

- 16-17** ▶ Installer l'appareil :
- sous une hotte aspirante de puissance adéquate ;
 - de manière à avoir accès aux raccordements hydrauliques et électriques ;
 - en laissant un espace d'au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière de l'appareil ;
 - à une distance latérale de 50 cm et arrière de 70 cm des friteuses ou autres appareils chauds.



Les appareils, qu'ils soient posés ou montés sur roulettes, doivent être facilement déplaçables pour d'éventuelles opérations de maintenance extraordinaires. Veillez à ce que les éventuels travaux de maçonnerie effectués après l'installation (par exemple, construction de murs, remplacement des portes par d'autres plus étroites, rénovations, etc.) n'entravent pas les déplacements.



Les appareils, qu'ils soient posés ou montés sur roulettes, ne sont pas adaptés à un encastrément.

DISTANCES À RESPECTER

- 16-17** ▶ Installez l'appareil :
- sous une hotte aspirante d'une puissance adéquate ;
 - de manière à garantir l'accès aux raccordements d'eau et d'électricité ;
 - avec un espace libre d'au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière de l'appareil ;
 - à une distance de 50 cm sur les côtés et de 70 cm à l'arrière des friteuses et autres appareils chauds.



Les appareils, qu'ils soient fixes ou sur roulettes, doivent pouvoir être facilement déplacés en cas d'entretien extraordinaire. Veillez à ce que les éventuels travaux de maçonnerie effectués après l'installation (par exemple, construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovation, etc.) ne rendent pas le déplacement impossible. Les appareils, qu'ils soient fixes ou sur roulettes, ne sont pas adaptés à une installation encastrée.



Vérifications finales après le positionnement

Une fois le four correctement installé à son emplacement, **vérifiez la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four.**

Les charnières de la porte doivent être réglées de manière à assurer une étanchéité maximale de la porte du four pendant son fonctionnement. Il est possible de régler à la fois la charnière supérieure et la charnière inférieure.

Pour régler l'étanchéité de la porte, si nécessaire :

- 14** ▶ desserrer le boulon **(A)** et déplacer la porte dans la position souhaitée ;
- 15** ▶ sur les fours à poser uniquement, régler le goujon de fermeture **(B)** de la porte pour éliminer toute fuite de vapeur pendant la cuisson (en vissant la vis, vous augmentez la pression exercée par la porte sur le joint, en la dévissant, vous la diminuez).
Une fois le réglage terminé, resserrer le boulon.

Contrôles finaux après l'installation

Une fois le four correctement positionné sur le lieu d'installation, **vérifiez la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte de la chambre du four.**

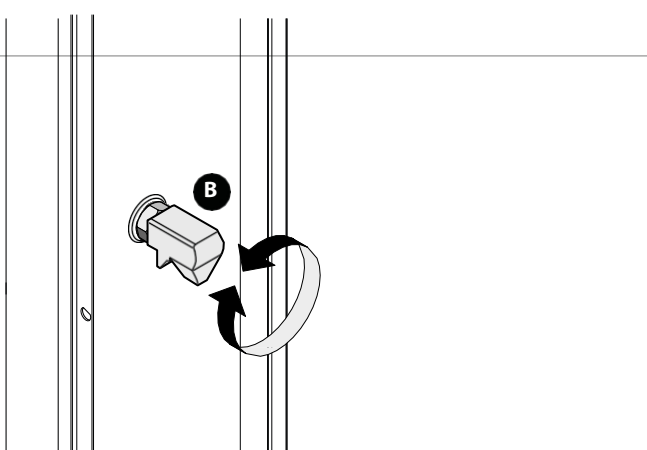
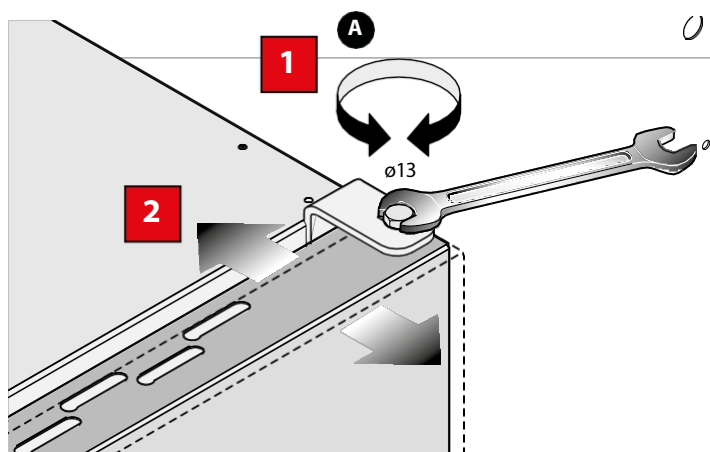
Les charnières de la porte doivent être réglées de manière à garantir une étanchéité maximale de la porte du four pendant son fonctionnement. Les charnières supérieures et inférieures peuvent être réglées.

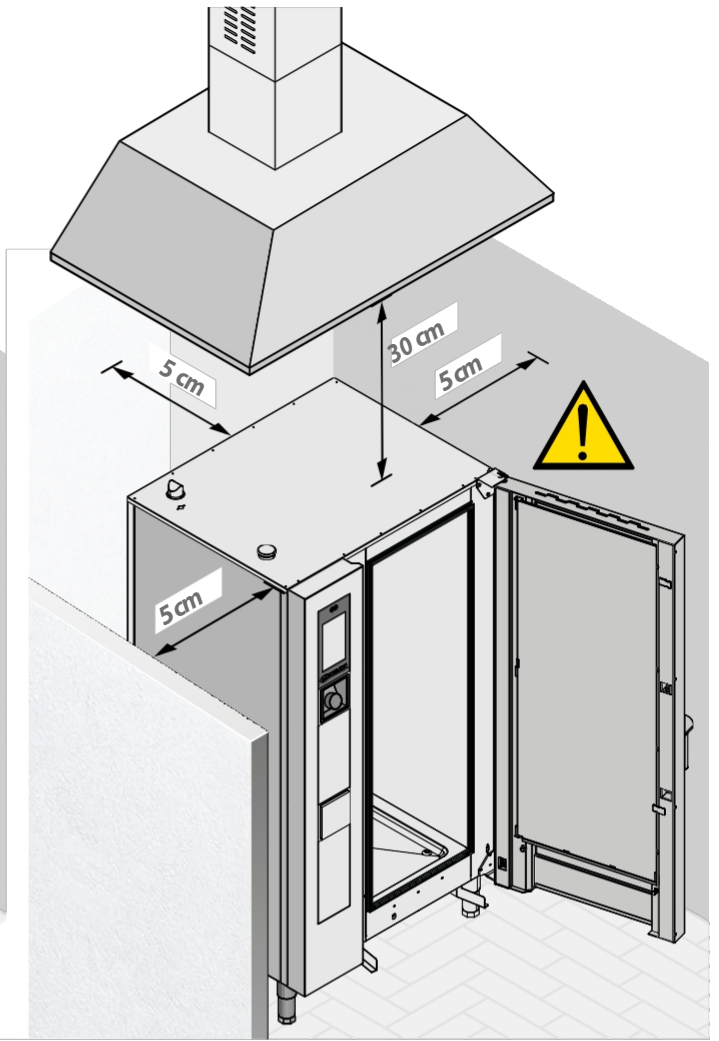
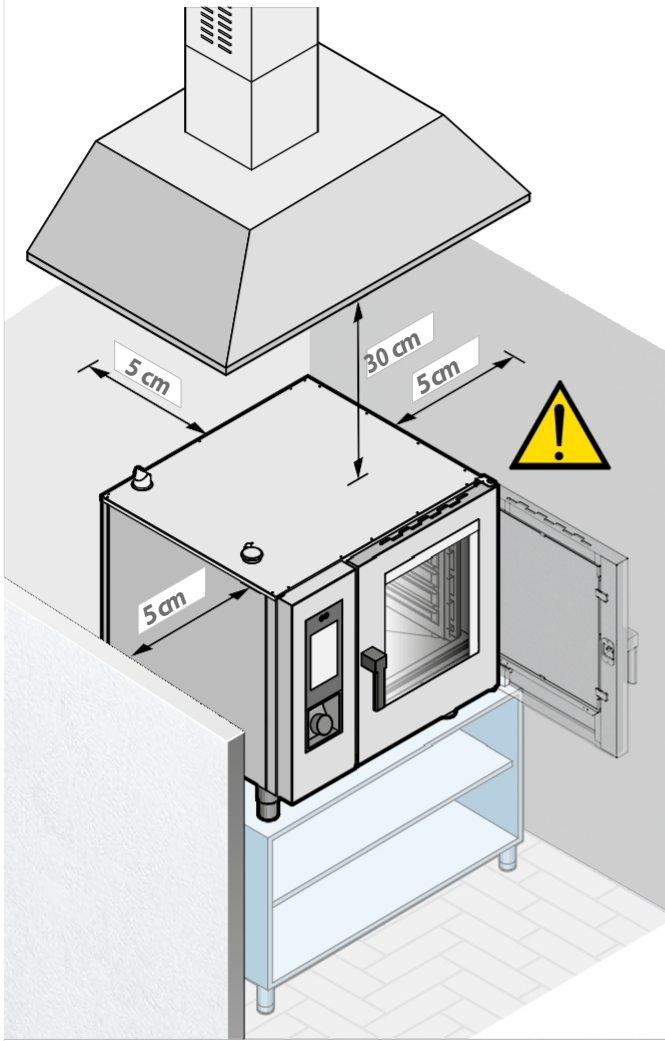
Si nécessaire, ajustez le joint de la porte :

- 14** ▶ desserrez la vis **(A)** et déplacez la porte dans la position souhaitée ;
- 15** ▶ uniquement pour les fours fixes, régler la poignée de fermeture **(B)** de la porte afin d'éliminer toute fuite de vapeur pendant la cuisson (le vissage de la poignée augmente la pression exercée par la porte sur le joint, le dévissage la réduit).
Une fois le réglage terminé, resserrez la vis.

14

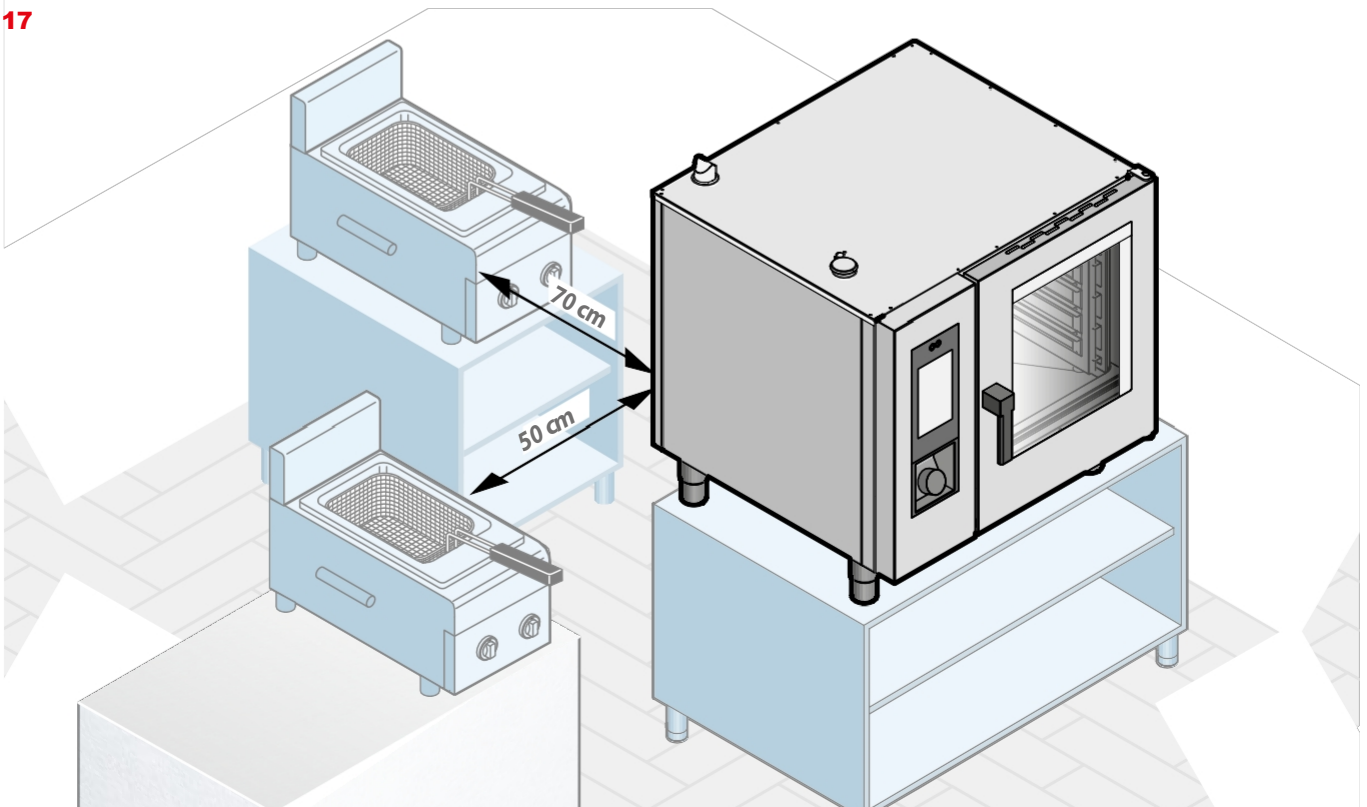
15





16

17



B3. Connexions électriques

Consignes de sécurité

-  Avant de procéder au raccordement électrique, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant dans les premières pages de ce manuel et comparez les données de l'installation avec celles indiquées sur la plaque signalétique.
-  Le raccordement au réseau électrique doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par du personnel qualifié et agréé par le fabricant : le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.
-  L'appareil doit être raccordé directement au réseau électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur facilement accessible et installé sur l'installation conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation omnipolaire des contacts afin de garantir une déconnexion complète dans la catégorie de surtension III.
-  Une mise à la terre correcte à l'aide d'un câble unique, sans jonctions, non interrompu même par le disjoncteur de protection, est obligatoire. Le **conducteur de terre jaune/vert** doit être plus long d'au moins 3 cm que les autres conducteurs.
-  Chaque appareil doit être inclus dans un **système équipotentiel** efficace conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
-  Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la valeur de la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de +/-10 % de la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

B3. Câblage électrique

Avertissement de sécurité

-  Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant dans les premières pages de ce manuel et vérifiez les données du réseau avec celles indiquées sur la plaque signalétique.
-  Le raccordement au réseau électrique doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par du personnel qualifié agréé par le fabricant : le non-respect de ces réglementations peut entraîner des dommages matériels et corporels, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.
-  L'appareil doit être raccordé directement au réseau électrique et doit être équipé à l'origine d'un interrupteur facilement accessible, installé sur l'appareil conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Cet interrupteur doit être un interrupteur omnipolaire à sectionnement, afin de garantir une coupure totale en cas de surcharge de catégorie III.
-  Il est votre de réaliser une mise à la terre correcte à l'aide d'un seul câble sans raccords, qui ne sera pas interrompu par un disjoncteur. Le **conducteur de mise à la terre** jaune-vert doit être au moins 3 cm plus long que les autres conducteurs. Tous les appareils doivent être connectés à un **système équipotentiel efficace**, conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.
-  Pendant le fonctionnement de l'appareil, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de plus de +/- 10 %.

Montage du câble d'alimentation

Les appareils quittent l'usine **avec le câble d'alimentation NON monté.**

Pour monter le câble, suivre les instructions des figures **18** et **19** et le tableau de cette page.

18 ▶ Ouvrez le capot latéral en dévissant les vis qui le maintiennent.

19 ▶ Desserrez le passe-câble et faites passer le câble d'alimentation à travers celui-ci. Le câble doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous une gaine équivalente résistante à l'huile et avoir une section adaptée à la charge correspondant à chaque appareil (voir tableau ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation

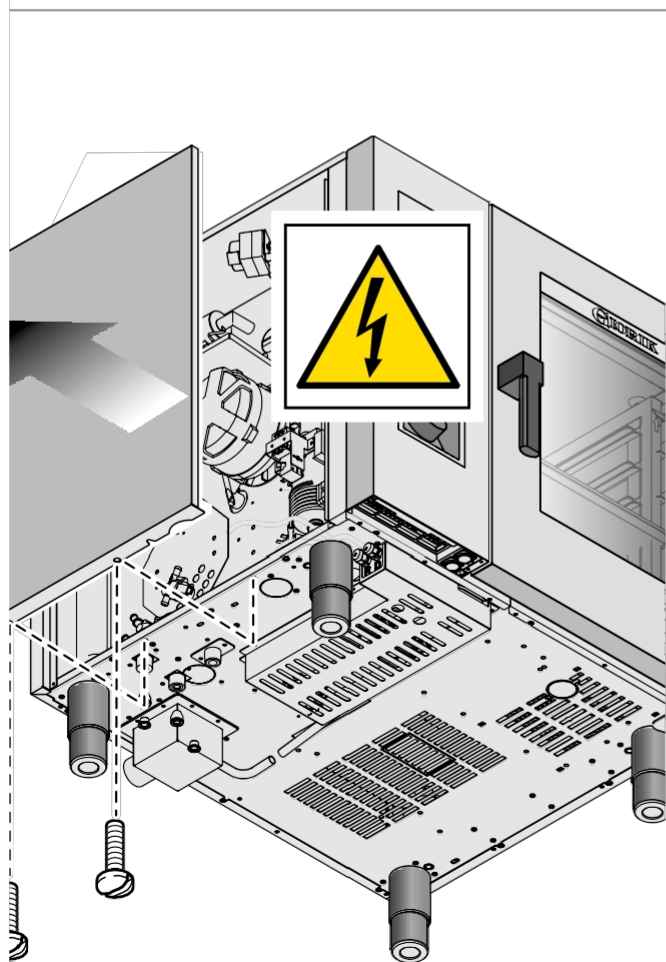
Les appareils quittent l'usine **SANS câble d'alimentation monté.**

Pour monter le câble, suivez les instructions des figures

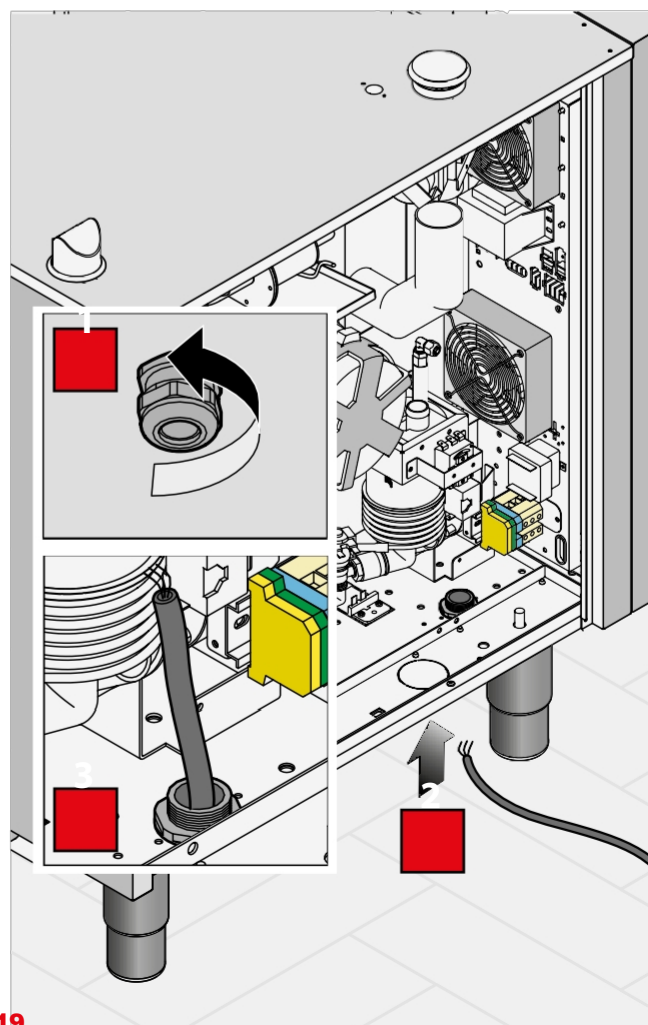
18 et **19** et du tableau figurant sur cette page.

18 ▶ Dévissez les vis du couvercle latéral et ouvrez le couvercle.

19 ▶ Desserrez le passe-câble et faites passer le câble d'alimentation à travers celui-ci. Le câble doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous une gaine résistante à l'huile et avoir une section adaptée à la charge correspondant de l'appareil (voir tableau ci-dessous).



18



19

 ELETTRICI DONNEE ELETTRICHE	SERE 061	SERE 062	SERE 101	SERE 102	SERE 201	SERE 202
Tension	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz) Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50
Puissance ass. (kW) Puissance totale (kW)	10,4	20,4	15,5	25,8	30,8	51,6
Section du câble d'alimentation Section du câble d'alimentation	5 X 2,5	5 x 6	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 16
 GAS GAZ	SERG 061	SERG 062	SERG 101	SERG 102	SERG 201	SERG 202

Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz) Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50
Puissance ass. (kW) Puissance totale (kW)	0,4	0,4	0,5	0,6	0,8	1,3
Section du câble d'alimentation Section du câble d'alimentation	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

21-22 Connectez les conducteurs du câble en suivant les indications fournies dans la figure.

Après le raccordement, vérifiez à l'aide d'un multimètre l'absence de fuite électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre le boîtier externe et le fil de terre du réseau.

Refermer le couvercle latéral à l'aide des vis et bloquer le câble en vissant l'écrou du passe-câble.

Il est recommandé de se raccorder à un tableau électrique équipé en amont d'un interrupteur facilement accessible et installé sur l'installation conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Il est également possible d'installer une fiche aux caractéristiques appropriées.

 Lors du raccordement au tableau électrique, **veillez à respecter la polarité des câbles**. Pour vérifier si le raccordement est correct, contrôlez qu'il y a une tension de 230 V entre la carcasse du four (terre ) et la phase. Un raccordement incorrect pourrait provoquer une surchauffe du bornier, entraînant sa fusion et un risque d'électrocution.

 Le câble ne peut être monté ou remplacé que par un technicien qualifié et agréé avec un câble de caractéristiques et de longueur similaires.

 Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune-vert.

20 Chaque appareil doit être inclus dans un système équipotentiel efficace conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Connecter le câble équipotentiel à la borne indiquée.
avec le symbole .

21-22 Connectez les fils du câble conformément aux instructions de l'illustration.

Une fois le raccordement effectué, vérifiez à l'aide d'un multimètre qu'il n'y a pas de dispersion électrique entre les phases et la terre et que la continuité électrique entre la carcasse externe et le câble de mise à la terre du réseau est assurée.

Fermez le couvercle latéral à l'aide des vis et serrez la vis du passe-câble pour bloquer le câble.

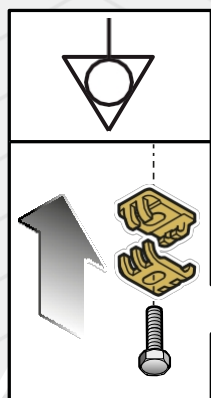
Nous recommandons de raccorder l'appareil à un tableau électrique équipé d'un interrupteur à l'entrée, facilement accessible et installé sur l'appareil conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Il est également possible d'installer une fiche présentant les caractéristiques appropriées.

 Lors du raccordement au tableau électrique, **il est nécessaire de respecter la polarité des câbles**. Pour vérifier la bonne connexion, vérifiez qu'il y a une tension de 230 V entre le boîtier du four (mise à la terre ) et la phase. Un mauvais raccordement pourrait entraîner une surchauffe du bornier, qui pourrait fondre et présenter un risque d'électrocution.

 Le câble ne peut être remplacé que par un technicien qualifié et agréé, à l'aide d'un câble de caractéristiques et de longueur similaires.

 Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune-vert.

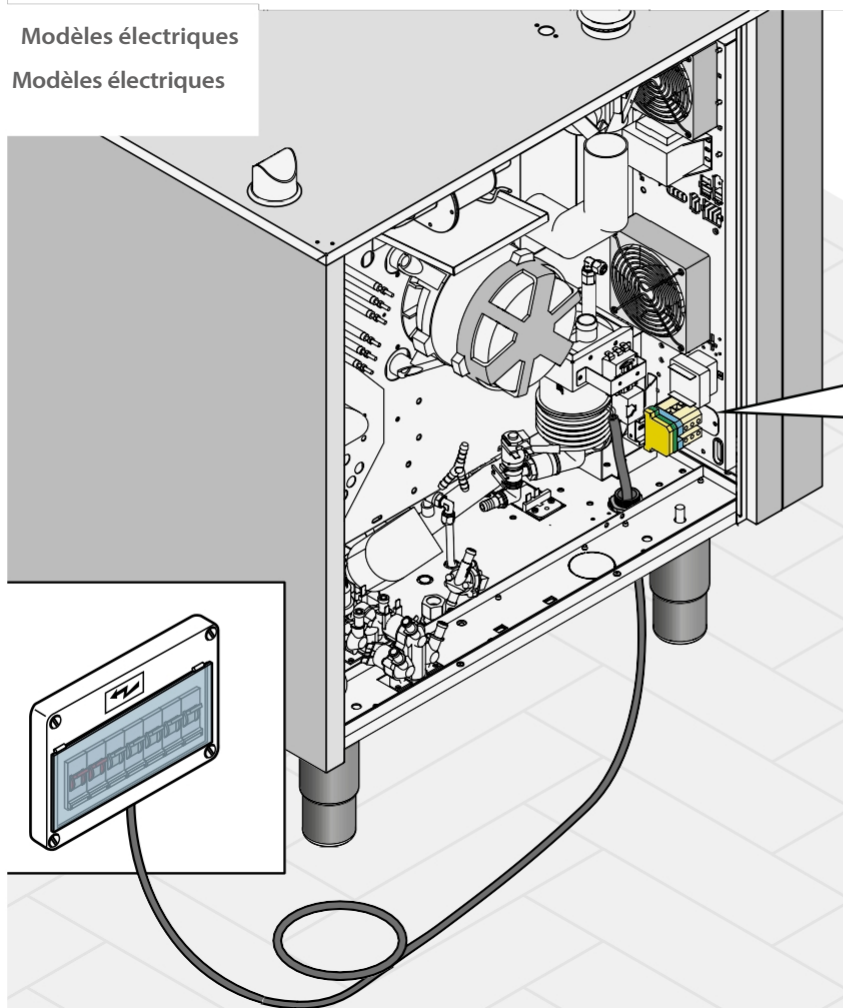
20 Tous les appareils doivent être raccordés à un système équipotentiel efficace, conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation. Connectez le conducteur équipotentiel à la borne marquée du symbole .



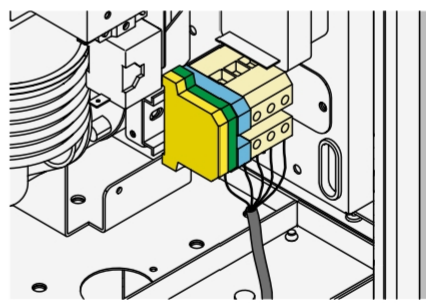
20

Modèles électriques

Modèles électriques



- L1** Fasi
Phas
- L2** Fasi
Phas
- L3** Fasi
Phase
- N** Neutro
Conducteur
neutre
- ⏏** Giallo/verde : terra Jaune-
vert : mise à la terre

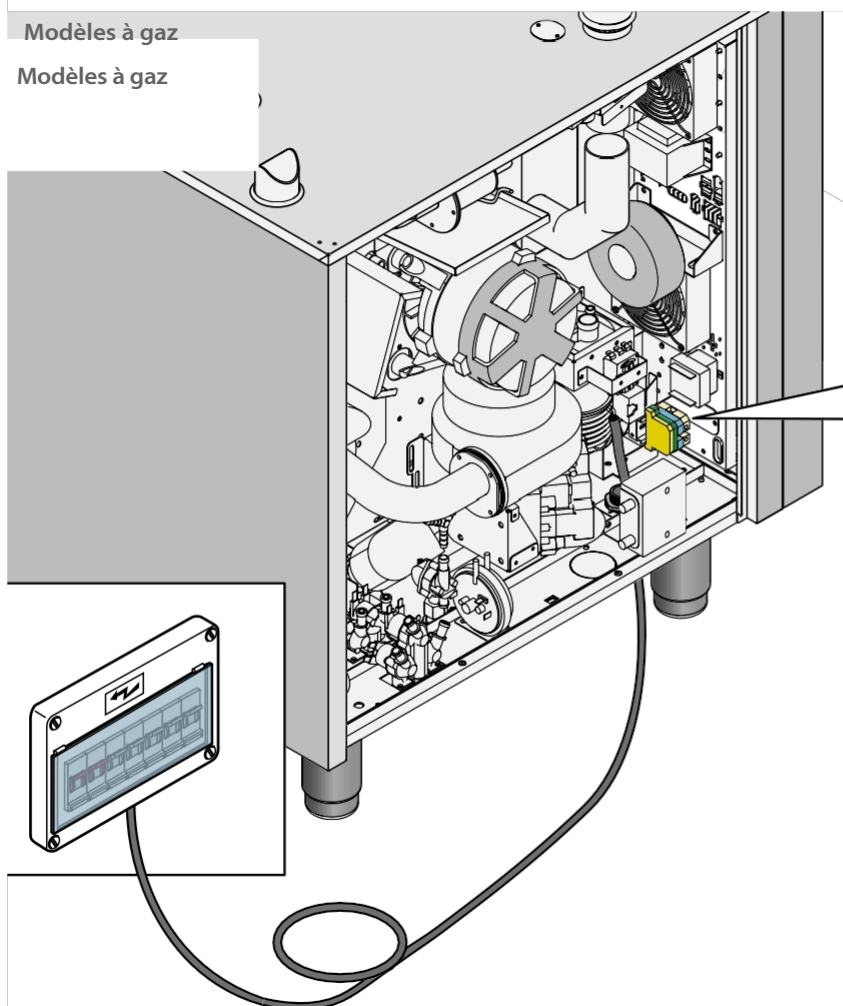


Le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

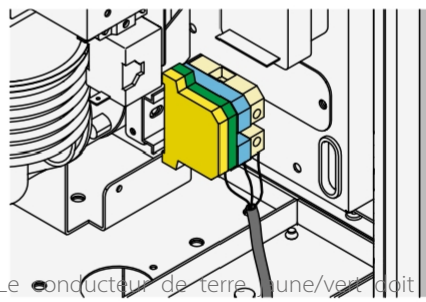
Le conducteur de terre jaune-vert doit être au moins 3 cm plus long que les autres conducteurs.

Modèles à gaz

Modèles à gaz



- L** Fasi
Phas
- N** Neutro
Conducteur
neutre
- ⏏** Giallo/verde : terra Jaune-
vert : mise à la terre



Le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm que les autres conducteurs.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert doit être au moins 3 cm plus long que les autres conducteurs.

B4. Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles alimentés au gaz)



Avant de procéder au raccordement au gaz, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant dans les premières pages de ce manuel.



Le raccordement au réseau d'alimentation en gaz et les installations de raccordement doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par du personnel qualifié et agréé par le fabricant. Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.



Il est obligatoire d'installer un robinet d'arrêt rapide (homologué par les normes en vigueur) entre le réseau de gaz et le four.

Raccordement au réseau de gaz

L'appareil est réglé, préparé et testé en usine pour fonctionner avec le type de gaz disponible dans le pays d'installation et d'utilisation.

Avant le raccordement, vérifiez toutefois que le gaz disponible et la pression sont conformes aux indications figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

23 Le raccord pour le branchement au réseau de gaz se trouve sur le côté du four : le raccordement doit être effectué à l'aide d'un tuyau flexible de 3/4" avec une section interne d'au moins 20 mm, en intercalant un robinet d'arrêt en amont de l'appareil (non fourni).



Assurez-vous que le tuyau de gaz ne passe pas à proximité de zones chaudes et qu'il n'est pas soumis à des tractions, des torsions ou des écrasements.



L'installation de gaz et tous les composants de raccordement utilisés doivent être homologués et respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation.



L'utilisation de l'appareil en altitude nécessite des réglages particuliers qui doivent être effectués uniquement par un technicien spécialisé, en possession du manuel technique du four.



Le tuyau d'alimentation en gaz (rigide ou flexible) doit être conforme aux normes nationales en vigueur, être contrôlé régulièrement et remplacé si nécessaire.

Vérifications finales

Après le raccordement au gaz, vérifier :



Vérifiez l'étanchéité parfaite des composants à l'aide de substances moussantes non corrosives. L'apparition de bulles indique que le raccordement n'a pas été effectué correctement. N'utilisez pas de flammes !



Vérifier et régler la pression nominale du réseau d'alimentation (à l'entrée de la vanne de gaz) à l'aide d'un manomètre pour fluides (par exemple un manomètre électronique). Si les valeurs relevées sont en dehors des valeurs de pression minimale et maximale, contacter le gestionnaire local du réseau de gaz ou agir sur le régulateur de pression installé.

B4. Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles avec alimentation en gaz)



Avant de raccorder l'appareil au gaz, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant dans les premières pages de ce mode d'emploi.



Le raccordement au réseau de distribution de gaz et les dispositifs de raccordement doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par des techniciens qualifiés agréés par le fabricant. Le non-respect de ces prescriptions peut entraîner des dommages et des blessures, entraîner la perte de la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.



Une vanne à fermeture rapide (homologuée par les réglementations en vigueur) doit être intégrée entre le réseau de distribution de gaz et le four.

Raccordement au réseau de distribution de gaz

L'appareil est réglé, préparé et vérifié en usine pour fonctionner avec le type de gaz disponible dans le pays d'installation et d'utilisation :

Avant le raccordement, vérifiez néanmoins que le gaz disponible et la pression sont conformes à ceux indiqués sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.



Le raccord pour la connexion au réseau de distribution de gaz se trouve sur le côté du four : la connexion doit être effectuée à l'aide d'un tuyau de 3/4" avec une section interne d'au moins 20 mm et avec l'intégration d'une vanne d'arrêt en amont de l'appareil (non fournie).



Assurez-vous que le tuyau de gaz ne passe pas à proximité de zones chaudes et qu'il n'est pas soumis à des forces de traction, de torsion ou de compression.



La distribution de gaz et tous les composants utilisés pour le raccordement doivent être homologués et conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.



L'utilisation de l'appareil à haute altitude nécessite des adaptations particulières qui doivent être effectuées uniquement par un technicien spécialisé disposant du manuel technique du four. La conduite d'alimentation en gaz (tuyau ou flexible) doit être conforme à la réglementation nationale en vigueur, elle doit être contrôlée régulièrement et remplacée si nécessaire.



Contrôles finaux

Après avoir raccordé le gaz, vérifiez :

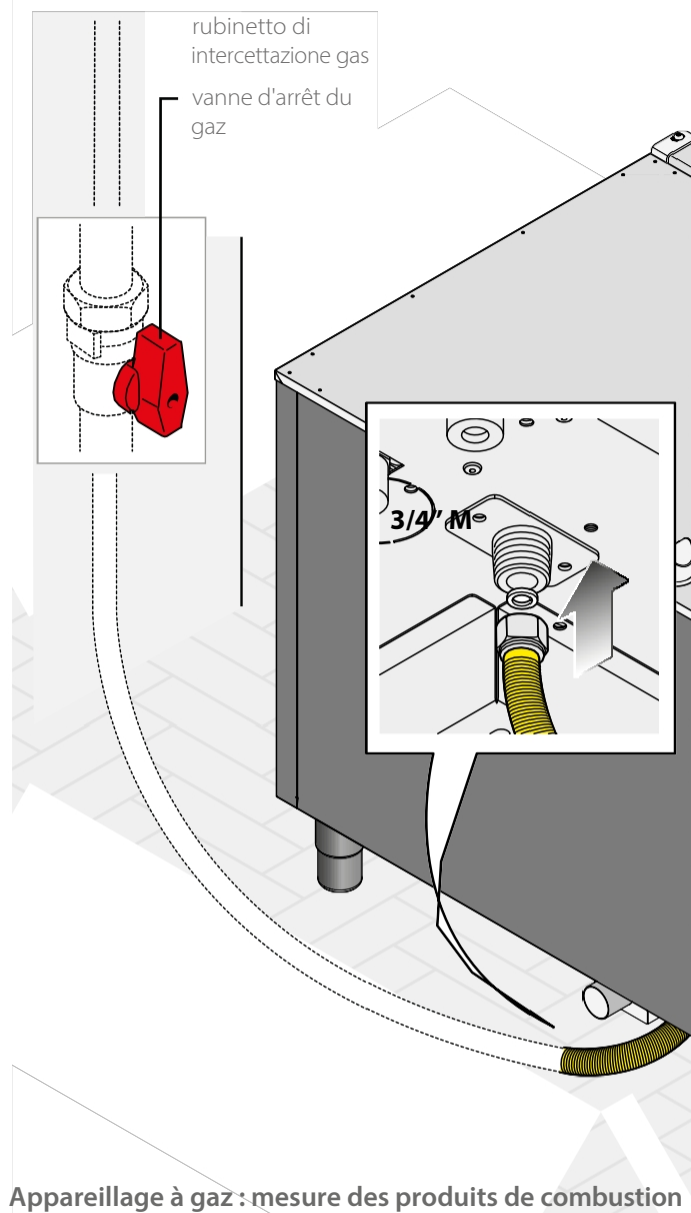


Vérifiez l'étanchéité parfaite des composants à l'aide de mousses non corrosives. La présence de bulles indique que le raccordement n'a pas été effectué correctement. N'utilisez pas de flammes !



Vérifiez et réglez la pression nominale du réseau d'alimentation (à l'entrée de la vanne de gaz) à l'aide d'un manomètre pour liquides (par exemple, un manomètre électronique). Si les valeurs mesurées sont en dehors des valeurs minimales et maximales de pression, contactez votre fournisseur de gaz local ou réglez le régulateur de pression installé.

23



Appareillage à gaz : mesure des produits de combustion

Pression dynamique du gaz : _____mbar

CO₂ /CO valeurs dans les tolérances (imprimer le résultat et le joindre ou remplir le tableau ci-dessous)

OUI

NON

Brûleurs	Valeurs de puissance min.		Valeurs de puissance max.	
	CO ₂	CO	CO ₂	CO
Supérieure	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm
Inférieure	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm

Appareils à gaz : mesure des produits de combustion

Pression dynamique du gaz pendant le fonctionnement : _____mbar

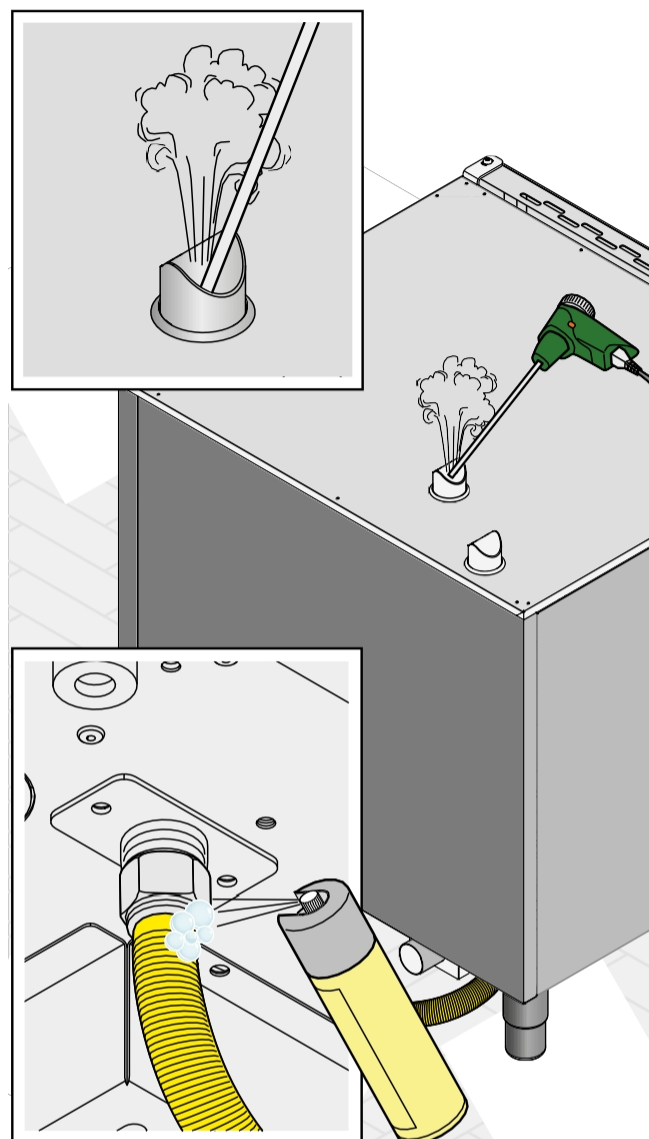
Valeurs de CO₂/CO dans les limites de tolérance (imprimer le résultat et le joindre ou remplir le tableau ci-dessous)

OUI

NON

Brûleurs	Valeurs minimales de puissance		Valeurs maximales de puissance	
	CO ₂	CO	CO ₂	CO
Supérieure	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm
Inférieur	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm

24



3 Vérifier les valeurs de CO - CO₂ des gaz d'échappement et documenter
mentare i valori riscontrati nella scheda « CHECK LIST » di
installazione. L'impostazione del bruciatore deve essere
controllata e modificata da un tecnico specializzato, in
possesto del manuale tecnico del forno.

4 Vérifier et régler la pression de sortie de la vanne de gaz à
l'aide d'un manomètre numérique.

Si les vérifications ont donné des résultats positifs, former l'opérateur
à l'utilisation correcte et sûre du gaz en se référant à ce manuel.

3 Vérifiez les valeurs de CO - CO₂ dans les gaz de combustion et
comparez les valeurs mesurées
Notez les valeurs sur la fiche « CHECK LIST » d'installation. Le
réglage du brûleur doit être vérifié et ajusté par un
technicien spécialisé disposant du manuel technique du four

4 Vérifiez et réglez la pression à la sortie de la vanne de gaz à
l'aide d'un manomètre numérique.

Si le résultat du contrôle est positif, informez l'opérateur de
l'utilisation correcte et sûre du gaz conformément à ces
instructions.

Réarmement en cas d'alarme de manque de gaz

Après trois tentatives infructueuses d'allumage du brûleur, un
écran d'alarme s'affiche.

25 Lorsque l'écran apparaît, il suffit d'appuyer sur le bouton
encodeur pendant 1 seconde pour réarmer le four.

Après le réarmement, l'appareil effectuera trois autres tentatives
d'allumage ; si l'absence de gaz est toujours détectée, l'écran
d'alarme réapparaîtra.

Dans ce cas, essayez d'effectuer les opérations suivantes :

- vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz, en amont du four, est ouvert
et actif. Utilisez un manomètre de gaz à l'entrée de la vanne
pour vérifier la présence de gaz à l'entrée.
- vérifiez que la PHASE et le NEUTRE de l'alimentation électrique
n'ont pas été accidentellement inversés : vérifiez qu'il y a une
tension de 230 V entre le boîtier du four (**terre** ) et la phase.

Si ces tentatives n'ont pas abouti, déconnectez le four de
l'alimentation électrique, du gaz et de l'eau et contactez un centre
d'assistance spécialisé.

Réinitialisation en cas d'alarme de manque de gaz

Après trois tentatives infructueuses d'allumage du brûleur, l'écran
d'alarme s'affiche.

25 Lorsque l'écran apparaît, appuyez sur la molette de
l'encodeur pendant 1 seconde pour réinitialiser le four.

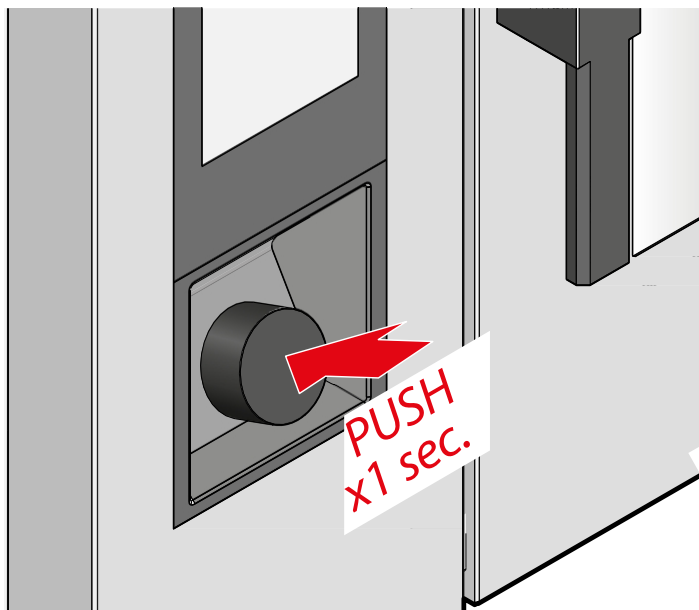
Après la réinitialisation, l'appareil effectuera trois autres tentatives
d'allumage ; si un manque de gaz est à nouveau détecté, l'écran
d'alarme s'affichera à nouveau.

Dans ce cas, essayez d'effectuer les opérations suivantes :

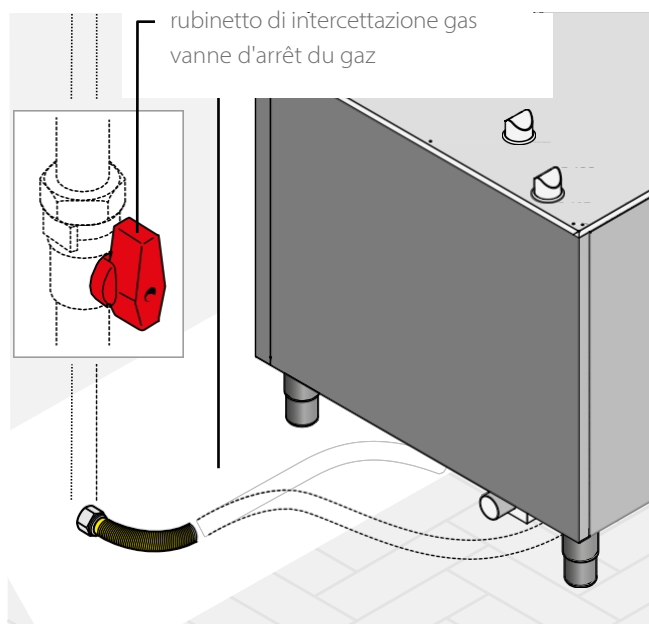
- vérifiez que la vanne d'arrêt de gaz en amont du four est ouverte
et active. Pour vérifier la présence de gaz à l'entrée, utilisez le
manomètre de gaz situé à l'entrée de la vanne.
- Assurez-vous que les PHASES et le CONDUCTEUR NEUTRE de
l'alimentation électrique n'ont pas été accidentellement inversés
: vérifiez qu'il y a une tension de 230 V entre le boîtier du four
(mise à la terre ) et la phase.

Si ces tentatives échouent, débranchez le four de l'alimentation
électrique, du gaz et de l'eau, puis contactez le service après-vente
agréé du fabricant.

25



26



Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (uniquement pour les versions à gaz)
 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (uniquement pour les versions à gaz)

	SEHG 061	SETG 061	SEHG 062	SETG 062	SEHG 101	SETG 101	SEHG 102	SETG 102	SEHG 201	SETG 201	SEHG 201	SETG 202
Puissance thermique nominale Puissance thermique nominale	12	12	19	19	19	19	27	27	36	36	54	54
Consommation de gaz												
G30 kg/h	0,94	0,94	1,49	1,49	1,49	1,49	2,13	2,13	2,84	2,84	4,26	4,26
G20 kg/h	1,26	1,26	2,00	2,00	2,01	2,01	2,86	2,86	3,81	3,81	5,71	5,71
G25 kg/h	1,47	1,47	2,34	2,34	2,33	2,33	3,32	3,32	4,43	4,43	6,65	6,65
G25,3 kg/h	1,20	1,20	2,04	2,04	2,04	2,04	3,25	3,25	3,97	3,97	6,49	6,49

	SERG 061	SERG 062	SERG 101	SERG 102	SERG 201	SERG 202
Puissance thermique nominale Puissance thermique nominale puissance	12	19	19	27	36	54
Consommation de gaz						
G30 kg/h	0,94	1,49	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 kg/h	1,26	2,00	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 kg/h	1,47	2,34	2,33	3,32	4,43	6,65
G25,3 kg/h	1,20	2,04	2,04	3,25	3,97	6,49

B5. Raccordements hydrauliques



Avant de procéder au raccordement à l'eau, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant dans les premières pages de ce manuel.

Arrivée d'eau

27 L'appareil est destiné à être raccordé de manière **permanente** au réseau d'eau (et non à l'aide d'un kit de raccordement séparable). L'eau d'entrée sera utilisée pour **l'humidification de la chambre de cuisson et pour les lavages**.

Pour le raccordement, utilisez uniquement un **tuyau flexible de 3/4" adapté à un usage alimentaire** ; n'utilisez pas et ne réutilisez pas d'autres tuyaux. Avant de le raccorder à l'appareil, faites couler de l'eau pour éliminer les éventuelles impuretés présentes dans le réseau d'eau.



Dans le cas où deux fours seraient superposés, il est possible d'avoir une seule entrée et d'utiliser un raccord en « T » (non fourni) pour distribuer l'eau aux deux appareils.



Il est recommandé de :

- interposer un **robinet d'arrêt** **a** (non fourni) entre le réseau d'alimentation en eau et l'appareil afin de pouvoir déconnecter ce dernier de l'alimentation en eau si nécessaire ;

- un **filtre anti-impuretés** en option **b** en entrée all'apparecchiatura (es. 168 micron);

- utilizzare un **sistema addolcitore e/o un sistema de traitement de l'eau** **c** (non fournis) afin d'obtenir les exigences minimales de qualité de l'eau (voir tableau ci-dessous).

Al bisogno, é possibile sostituire il **filtro** **d**, déjà dans le raccord d'entrée, avec la **vanne anti-retour** **e** **ritorno** (voir la législation locale).

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU EN ENTRÉE

L'eau d'entrée doit présenter les caractéristiques suivantes :

Potabilité	
Température maximale	15 °C ± 5 (eau froide)
Dureté (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90 ppm ; 1,5-5°d)
Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300 kPa)
PH	7,0 - 8,5
TDS (résidu fixe)	40 - 150 mg/L
Indice de Langelier	> 0,5

Teneur en sels et ions métalliques

Chlorures	< 20 mg/L
Sulfates + Nitrates	< 20 mg/L
Chlore libre	< 0,1 mg/L
Chloramines	< 0,5 mg/L
Fer	< 0,1 mg/L
Silice totale	< 10 mg/L

Si l'eau distribuée par le réseau local ne présente pas les caractéristiques énumérées ci-dessus, mettre en place les systèmes appropriés pour respecter les valeurs indiquées (par exemple, adoucisseurs, réducteurs de pression, etc.).

B5. Raccordement à l'eau



Avant de raccorder l'appareil au réseau d'alimentation en eau, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant dans les premières pages de ce mode d'emploi.

Alimentation en eau

27 L'appareil est conçu pour être **raccordé de manière permanente** au réseau d'alimentation en eau (et non à l'aide d'un kit de raccords amovibles).

L'eau d'alimentation est utilisée pour **humidifier la chambre de cuisson et pour le lavage**.

Pour le raccordement, utilisez uniquement un **tuyau de 3/4" adapté à un usage alimentaire** ; n'utilisez pas d'autres tuyaux. Avant de raccorder le tuyau à l'appareil vidangez l'eau afin d'éliminer les éventuelles impuretés présentes dans le réseau d'eau.



Dans le cas de deux fours superposés, une seule entrée est possible ; dans ce cas, utilisez un raccord en T (non fourni) pour alimenter les deux appareils en eau.



Nous recommandons :

- d'intégrer une **vanne d'arrêt**

et **robinet**

(non fourni) afin de pouvoir

pouvoir déconnecter l'appareil de l'alimentation en eau si nécessaire eau ;

- branchez le raccord fourni en option à l'entrée de l'appareil

filtre de nettoyage **b** (par exemple 168 microns) ;

- utiliser un **système d'adoucissement et/ou de traitement**

d'eau **c** (non fournis) pour obtenir

exigences minimales en matière de qualité de l'eau (voir tableau ci-dessous).

Si nécessaire, un **filtre** **d** qui se trouve déjà dans l'entrée

connecteur, par le **clapet anti-retour** fourni en option

e

(voir les réglementations locales).

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ALIMENTATION

L'eau à l'entrée doit présenter les caractéristiques suivantes :

Eau potable	
Température maximale	15 °C ± 5 (eau froide)
Dureté (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90 ppm ; 1,5-5°d)
Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300 kPa)
PH	7,0 - 8,5
TDS	
(quantité totale de substances dissoutes)	40 - 150 mg/l
Indice de Langelier	> 0,5

Teneur en sels et ions métalliques

Chlorures	< 20 mg/l
Sulfates + nitrates	< 20 mg/l
Chlore libre	< 0,1 mg/l
Chloramine	< 0,5 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Teneur totale en silice	< 10 mg/l

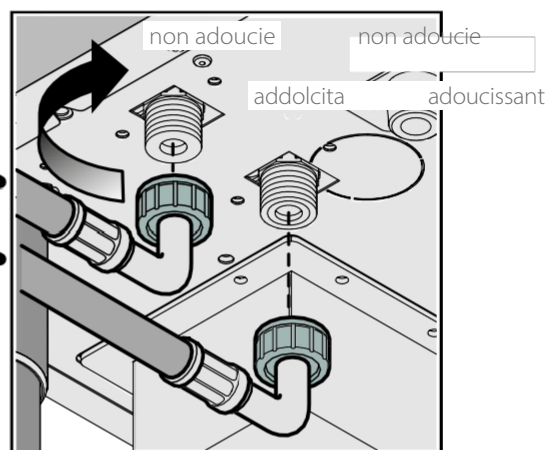
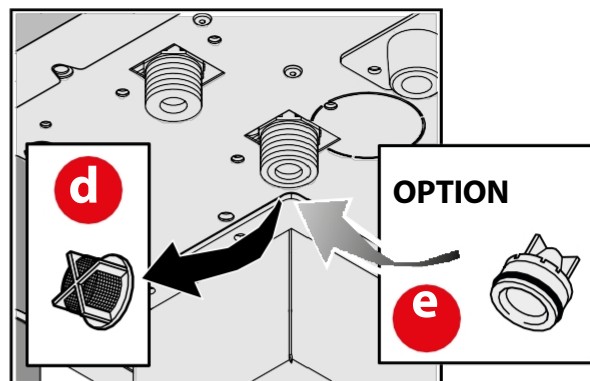
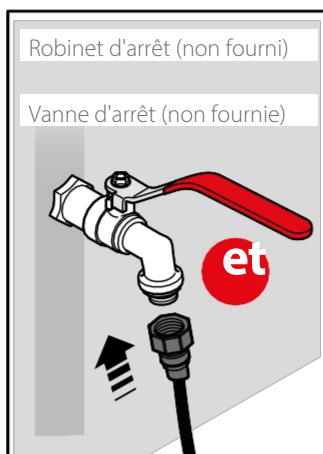
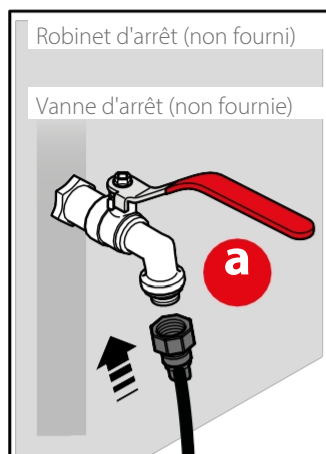
Si l'eau du réseau local ne présente pas les caractéristiques ci-dessus, veuillez à mettre en place des systèmes appropriés pour atteindre les valeurs indiquées (par exemple, filtres adoucissants, réducteurs de pression, etc.).

ACQUA ADDOLCITA
(circuit vapeur)

EAU ADOUCIE
(circuit vapeur)

EAU NON ADOUCIE
(lavages)

EAU NON ADOUCIE
(rinçages)

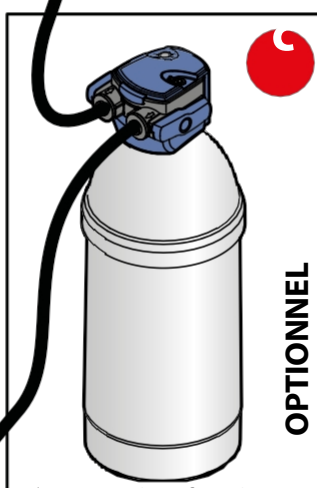


OPTIONNEL



Filtre anti-impuretés (en option)

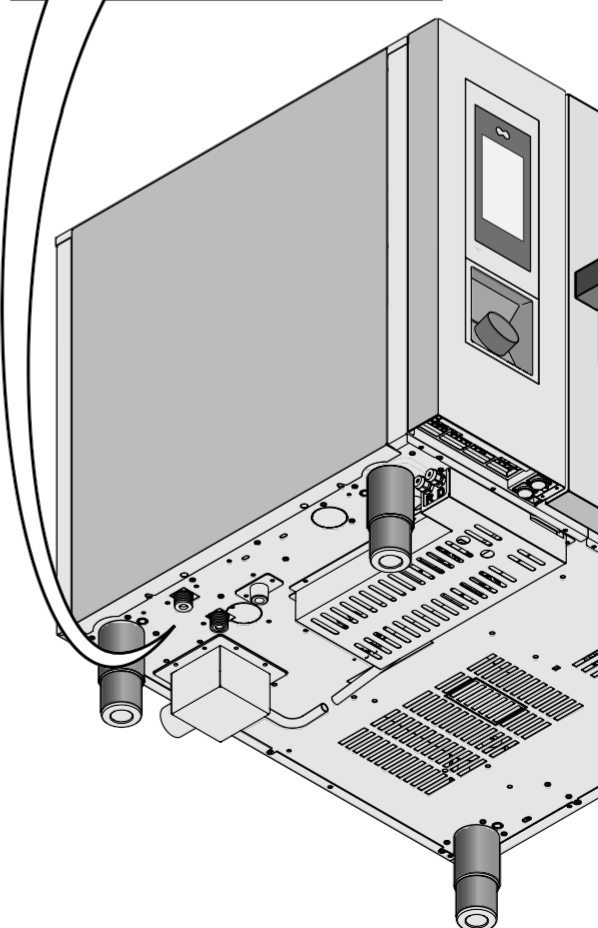
Filtre de nettoyage
(accessoire en option)



Adoucisseur (non fourni)

Adoucisseur
(non fourni)

OPTIONNEL



Raccorder l'appareil à un évacuation

L'eau d'humidification ou de lavage provenant de la chambre de cuisson s'écoule par l'évacuation ; elle peut parfois être mélangée aux graisses de cuisson qui s'écoulent des aliments, surtout si vous cuisinez souvent des aliments gras (par exemple, de la volaille).

- 28** **et** All'interno del forno è già presente un sifone, il suffit donc, pour évacuer l'eau vers le sol, de connecter le raccord externe au tuyau rigide et au raccord coudé fournis à l'aide de colliers métalliques (non fournis). Connectez ensuite au raccord coudé un tuyau rigide **résistant aux températures élevées** pour évacuer dans la grille présente dans le local d'installation.
- 28** **b** Il est également possible de procéder à un écoulement latéral, en prenant soin de prévoir un évent vers le haut.

+ À l'intérieur du four, **une électrovanne refroidit** l'eau et les graisses qui s'échappent par l'évacuation. Il est toutefois recommandé d'utiliser un tuyau résistant aux températures élevées et de ne pas toucher les liquides d'évacuation qui s'échappent pendant le fonctionnement du four.

! L'évacuation doit être placée à l'extérieur du périmètre du four.

! Il est recommandé de maintenir une distance d'au moins 4 cm entre le tuyau d'évacuation et la grille afin d'éviter la remontée de bactéries dangereuses le long du tuyau d'évacuation.

Raccordement de l'appareil à un écoulement

Le siphon évacue l'eau après l'humidification ou le lavage de la chambre de cuisson ; il peut parfois contenir des graisses de cuisson qui s'écoulent des aliments, surtout si vous préparez souvent des plats gras (par exemple, de la volaille).

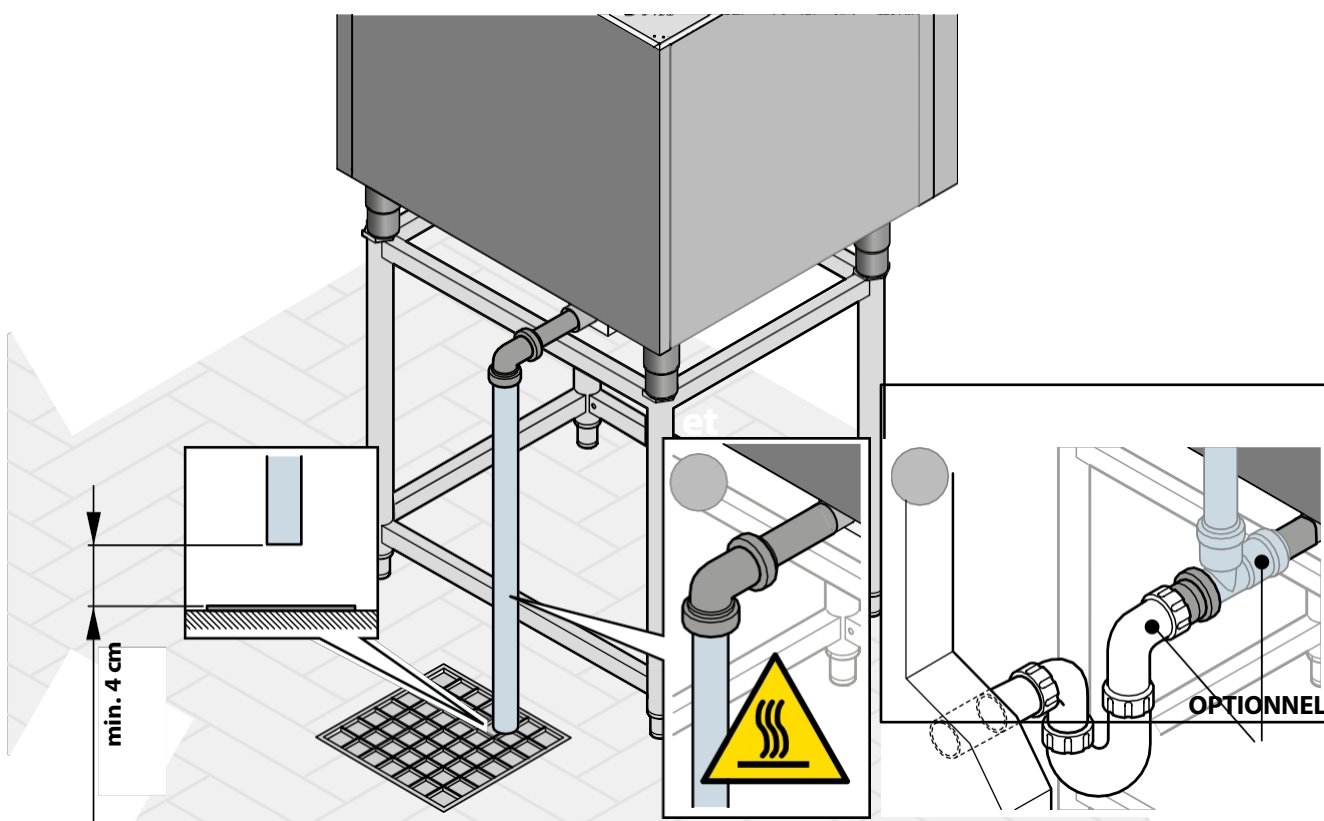
- 28** **et** **Le siphon se trouve déjà** dans le poêle, il suffit donc de raccorder le tuyau extérieur à un tuyau rigide et à un coude, fournis avec le poêle, à l'aide de colliers métalliques (non fournis). Raccordez ensuite au coude un tuyau rigide **résistant aux températures élevées** afin que l'eau puisse s'écouler dans la grille d'évacuation à l'endroit de l'installation.
- 28** **b** Vous pouvez également réaliser l'évacuation à travers le mur, auquel cas il est nécessaire de prévoir un orifice d'aération vers le haut.

+ À l'entrée du four **se trouve une vanne électrique qui refroidit** l'eau et les graisses provenant de l'évacuation. Nous recommandons toutefois d'utiliser un tuyau résistant aux températures élevées et de ne pas toucher les liquides s'écoulant pendant le fonctionnement du four.

! Le drain doit impérativement être situé à l'extérieur du périmètre du four.

! Nous recommandons de laisser une distance d'au moins 4 cm entre le tuyau d'évacuation et la grille afin d'éviter la pénétration de bactéries dangereuses le long du tuyau d'évacuation.

28



B6. Raccordement des fumées

29 Nella parte posteriore dell'apparecchiatura si trovano uno/due camini e un tubo in base al modello acquistato :

A : cheminée d'évacuation des fumées/humidité normalement produites pendant la cuisson ;

B : soupape d'entrée d'air pour le système d'évacuation de l'humidité. Ce tuyau est équipé d'un système manuel ou automatique d'ouverture/fermeture (selon le mode de cuisson choisi).

C : (modèles à gaz uniquement) cheminée d'évacuation des gaz de combustion.

Il est obligatoire de placer l'appareil sous une hotte d'une capacité suffisante.

Attention, les fumées évacuées sont très chaudes : risque de brûlure !



Assurez-vous toujours qu'aucun obstacle ne puisse obstruer l'évacuation des fumées. Ne laissez pas de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur à proximité des tuyaux d'évacuation.



B6. Raccordement du conduit d'évacuation des vapeurs et des fumées

29 À l'arrière de l'appareil se trouvent une ou deux sorties d'air et un tuyau, selon le modèle acheté :

A : sortie pour l'évacuation de la fumée/humidité qui se forme normalement pendant la cuisson ;

B : soupape d'entrée d'air pour le système d'évacuation de l'humidité. Ce tuyau est équipé d'un système d'ouverture/fermeture manuel ou automatique (selon le mode de cuisson sélectionné).

C : (uniquement sur les modèles à gaz) évacuation des gaz de combustion.

L'appareil doit être placé sous une hotte aspirante d'une puissance suffisante.

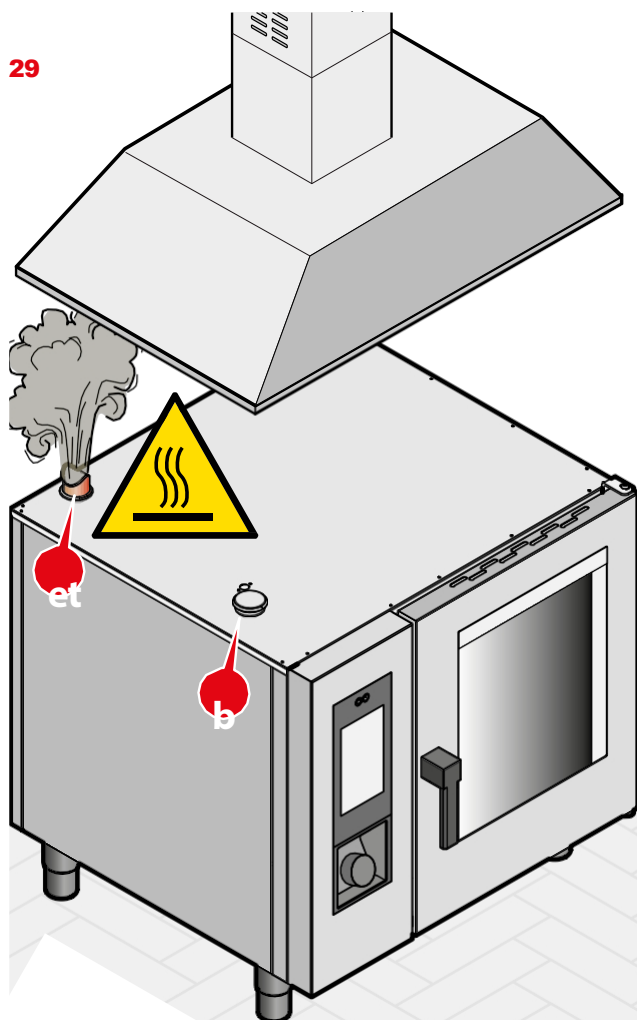
Attention, les vapeurs qui s'échappent sont très chaudes : risque de brûlure !



Assurez-vous toujours qu'aucun obstacle ne gêne l'évacuation des vapeurs et des fumées. Ne laissez jamais de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur à proximité des tuyaux d'échappement.

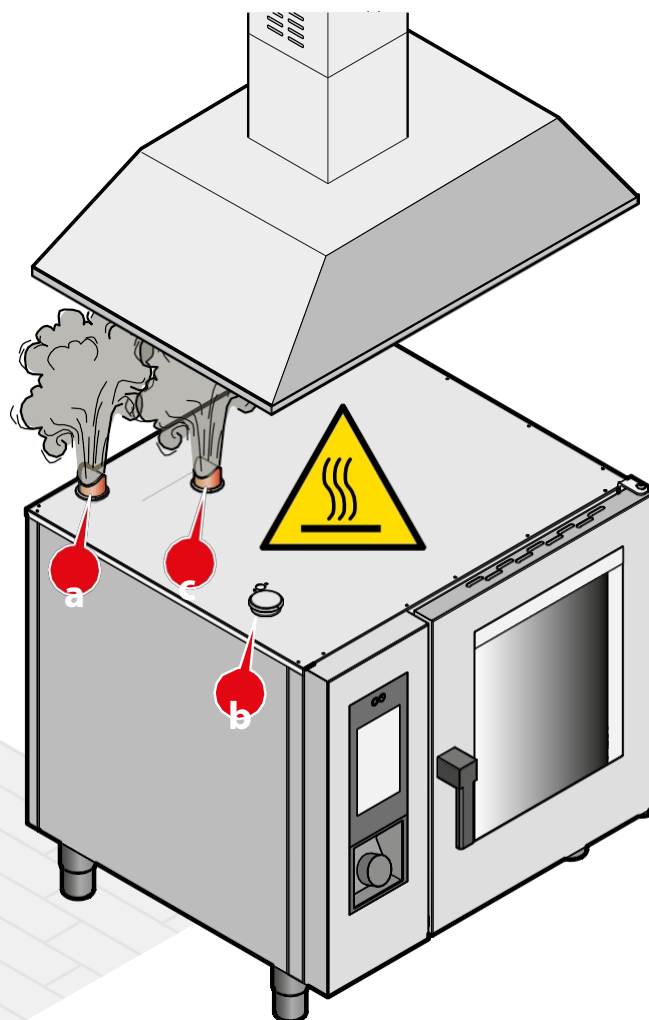


29



modèles électriques

modèles électriques



modèles à essence

modèles à essence

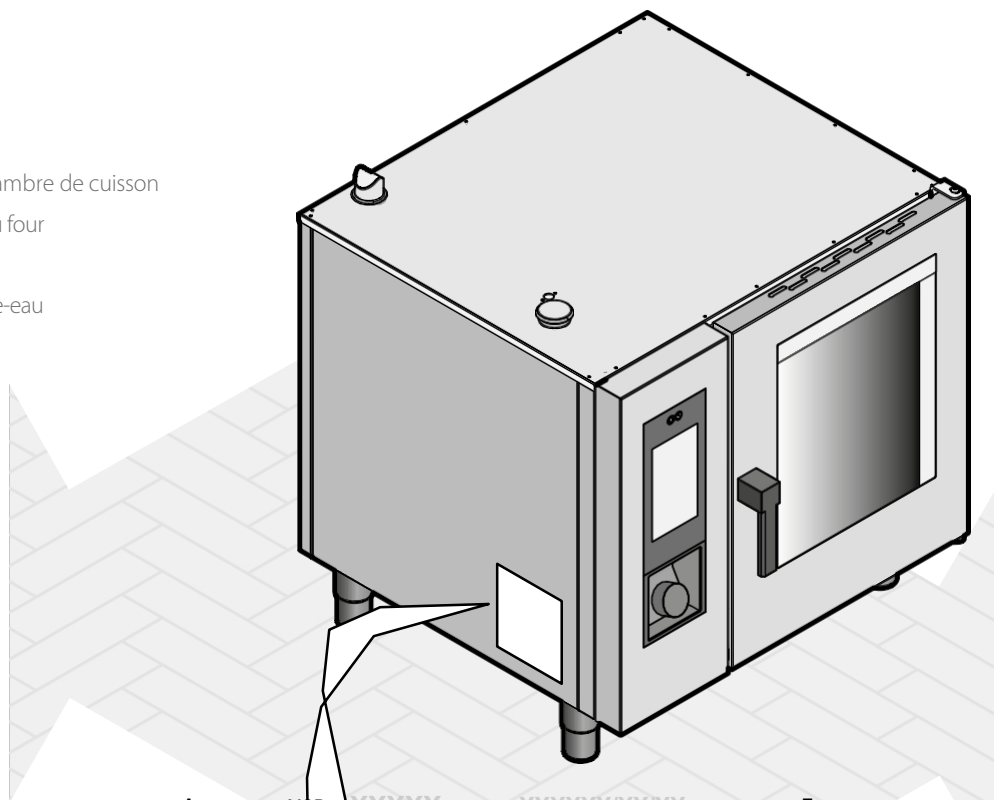
B7. Lecture de la plaque signalétique

30 La targhetta matricola si trova lateralmente all'apparecchiatura e fornisce importanti informazioni tecniche: elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil. Il est donc recommandé de ne pas la retirer, l'endommager ou la modifier.

B7. Plaque signalétique

30 La plaque signalétique se trouve sur le côté de l'appareil et contient des informations techniques importantes qui sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil. Il est donc recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.

- A Modello
- B Alimentazione
- C Potenza elettrica de la chambre de cuisson
- D Potenza électrique totale du four
- E Numéro de série
- F Puissance électrique du chauffe-eau
- G Marquage CE
- H Degré de protection
- I Prédisposition gaz
- L Consommation de gaz
- M Puissance gaz du four
- N Prédisposition gaz



- A Modèle
- B Alimentation
- C Alimentation électrique de la chambre de cuisson
- D Puissance électrique totale du four
- E Numéro de série
- F Puissance électrique du chauffe-eau
- G Marque CE
- H Indice de protection
- I Préparation pour le gaz
- L Consommation de gaz
- M Puissance gaz de la chambre
- N Préparation pour le gaz

A	MOD	XXXXXX	NR	XXXXXXXXXXXX	E																																																																													
B	ALIMENTATION	400 V 3N 50 Hz																																																																																
C	PUISANCE DU FOUR kW	6,6	PUISANCE DE LA CHAUDIERE kW	1,0	F																																																																													
D	PUISANCE TOTALE kW	7,9			G																																																																													
			IPX4		H																																																																													
			CE																																																																															
G	<table border="1"> <tr> <td>XXXX</td><td>GAT</td><td>330</td><td>G31</td><td>G21</td><td>G25</td><td>CO. N°</td></tr> <tr> <td>II 3+3</td><td>P. T. 33-33</td><td>37</td><td>21</td><td>21</td><td>21</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>CE XXXXX</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>TYPE XXXXX</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33-33</td><td>37</td><td>21</td><td>25</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>MOD</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>M</td><td>36,0</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>L</td><td>36,0</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>I</td><td>G30</td><td>G20</td><td>G25</td><td>G30</td><td>G30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>B</td><td>36,0</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>D</td><td>36,0</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> <tr> <td>H</td><td>36,0</td><td>II 3+3</td><td>P. T. 33</td><td>30</td><td>30</td><td>1-3-11-11</td></tr> </table>					XXXX	GAT	330	G31	G21	G25	CO. N°	II 3+3	P. T. 33-33	37	21	21	21	1-3-11-11	CE XXXXX	II 3+3	P. T. 33	30	30	30	1-3-11-11	TYPE XXXXX	II 3+3	P. T. 33-33	37	21	25	1-3-11-11	MOD	II 3+3	P. T. 33	30	30	30	1-3-11-11	M	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11	L	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11	I	G30	G20	G25	G30	G30	1-3-11-11	B	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11	D	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11	H	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11
XXXX	GAT	330	G31	G21	G25	CO. N°																																																																												
II 3+3	P. T. 33-33	37	21	21	21	1-3-11-11																																																																												
CE XXXXX	II 3+3	P. T. 33	30	30	30	1-3-11-11																																																																												
TYPE XXXXX	II 3+3	P. T. 33-33	37	21	25	1-3-11-11																																																																												
MOD	II 3+3	P. T. 33	30	30	30	1-3-11-11																																																																												
M	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11																																																																												
L	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11																																																																												
I	G30	G20	G25	G30	G30	1-3-11-11																																																																												
B	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11																																																																												
D	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11																																																																												
H	36,0	II 3+3	P. T. 33	30	30	1-3-11-11																																																																												
	<table border="1"> <tr> <td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td></tr> <tr> <td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td></tr> <tr> <td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td></tr> <tr> <td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td><td>PREP. GAS</td></tr> </table>					PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS																																																					
PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS																																																																													
PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS																																																																													
PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS																																																																													
PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS	PREP. GAS																																																																													
			kW	IP	EN 203-1																																																																													
					MADE IN ITALY																																																																													

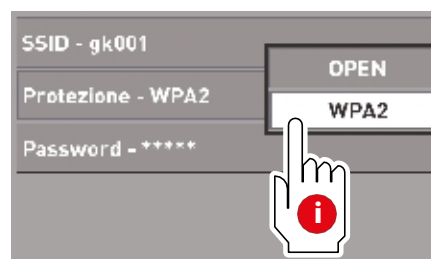
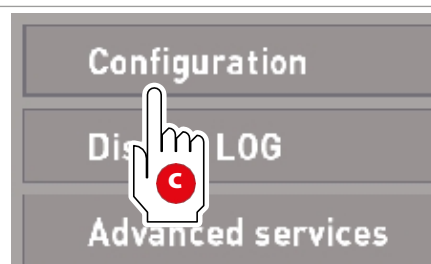
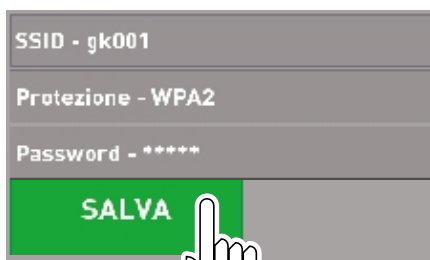
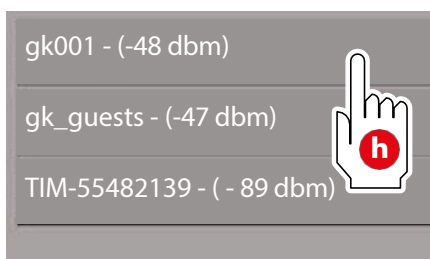
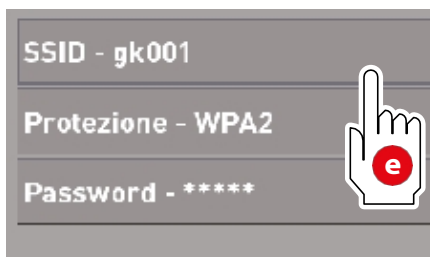
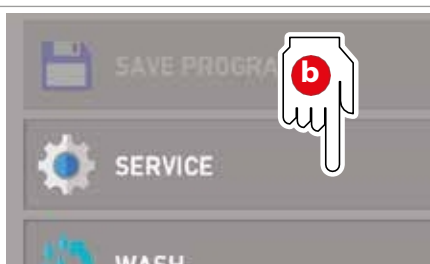
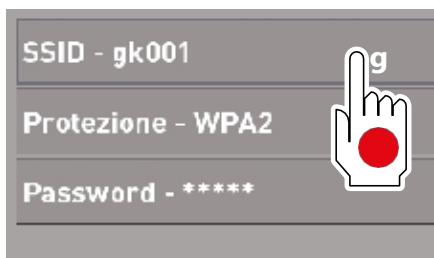
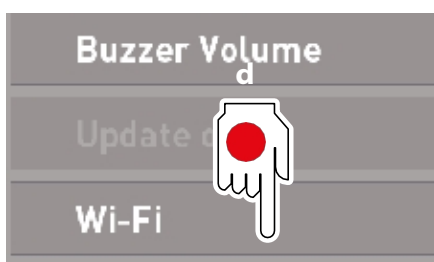
B8. Connexion WIFI

- 31** La procédure de connexion au WIFI du four a plusieurs fonctions. En effet, elle permet au fabricant de :
- activer la garantie ;
 - vérifier que le four est utilisé correctement ;
 - vérifier que la v est effectuée effectuée ponctuellement et avec diligence ;
 - surveiller les cycles de lavage ;
 - résoudre à distance les éventuels dysfonctionnements ;
 - mettre à jour le logiciel à distance

B8. Connexion au WIFI

- 31** La procédure de connexion du four au WIFI a plusieurs fonctions. Elle permet en effet aux fabricants :
- d'activer la garantie ;
 - vérifier que le four est utilisé correctement ;
 - vérifier que l'entretien est effectué rapidement et soigneusement ;
 - de suivre les cycles de lavage ;
 - résoudre à distance les éventuelles pannes ;
 - mettre à jour le logiciel à distance

31



attendre que toutes les inscriptions deviennent blanches
attendez que toutes les inscriptions deviennent blanches



Terminer l'installation en expliquant à l'utilisateur :

- comment utiliser l'appareil de manière optimale et en toute sécurité ;
- comment effectuer les opérations d'entretien et de nettoyage courants.



Lors des toutes premières utilisations, l'appareil produira des fumées et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité des matériaux isolants, qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement suivants.



Si des alarmes se déclenchent, vérifiez leur type dans le manuel « Utilisation et entretien » : si vous ne parvenez pas à les résoudre, prévenez immédiatement le fabricant et, en attendant la réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydraulique (le cas échéant).

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou si vous avez des doutes concernant l'installation, le fabricant se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions.

Une fois l'installation terminée, expliquez à l'utilisateur :

- comment utiliser l'appareil de manière optimale et en toute sécurité ;
- comment effectuer un entretien et un nettoyage corrects.



Lors des premières utilisations de l'appareil, l'évaporation de l'humidité contenue dans les matériaux isolants provoque la formation de fumée et d'odeurs désagréables, qui disparaissent progressivement au fil des cycles de fonctionnement .



Si des alarmes se déclenchent, vérifiez leur type dans le « Mode d'emploi et d'entretien » : si elles ne peuvent être résolues, informez le fabricant en temps utile et, en attendant la réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et de l'eau (si elles sont installées).

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou si vous avez des questions concernant l'installation, le fabricant se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Liste des organismes de service :

CZ : RM GASTRO CZ s. r. o., Náchodská 818/16, Prague 9
Tél. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz , www.rmgastro.cz

SK : RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
Tél. : +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk , www.rmgastro.sk

PL : RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń Tél. : +33
854 73 26, www.rmgastro.pl