

- Manuale d'istruzione
- User manual
- Bedienungsauleitung
- Manuel d'istruzione
- Manual de instruccion
- руководство потребителя

BEST 
FOR

ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANCAIS

ESPAÑOL

РУССКО





Certificate



Numero / Number: KIP-075870/01 Sostituisce / Replaces: ...
 Emesso / issued: 30/11/2012 Scopo / Scope: Direttiva 2009/142/EC
 Rapporto / Report: 120700454
 PIN: 0694CN5737

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa dichiara che i prodotti
Kiwa hereby declares that the products

apparecchi per cucine professionali alimentati a gas – forni
gas heating catering equipment – ovens

Marchio / trade mark:	BEST FOR	
Modelli / models:	GOURMET 511	BISTROT 1065
	GOURMET 1011	EASY 6
	BISTROT 465	EASY 10
	BISTROT 665	

costruiti da /
 made by:

BAKE OFF ITALIANA S.r.l.
 Via Castelbolognesi, 6 - Zona P.M.I.
 44124 Cassana - Ferrara (FE) - Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the
Direttiva Apparecchi a Gas 2009/142/CE
Directive on appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

Tipi di apparecchi / appliance type : A₃

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories:

AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT,
 LT, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR

L _{2H}	G20	20 mbar	
L _{2H}	G20	25 mbar	(HU only)
L _{2E}	G31	30 mbar	
L _{2E}	G31	37 mbar	
L _{2E}	G31	50 mbar	

Le famiglie di gas e gruppi di gas sopra indicati possono essere combinati per ottenere le categorie II e III
 secondo la norma EN437: 2005 in accordo alla legislazione nazionale dei paesi.
*The above gas families and gas groups can be combined to obtain categories II and III according to the
 standard EN437:2005 and national situation of countries.*

Kiwa Italia S.p.a.

Sede Legale:
 Via Mameli, Goffredo, 20
 20129 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
 Via Treviso, 32/34
 31020 San Vendemiano (TV)

www.kiwa.com

GASTEC

Kiwa

[Signature]

Ing. Emanuele Ferrari
 Director Product Certification





BAKE OFF ITALIANA SRL
CAP. SOC. € 93.600,00 I.V.

VIA CASTELBOLOGNESI, 6 - ZONA P.M.I.
44124 CASSANA / FERRARA

TELEFONO 0532/732333
FAX 0532/730589

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ AI SENSI DELLE DIRETTIVE:

CE DECLARATION OF CONFORMITY TO THE DIRECTIVES:

CE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SUR LA BASE DES DIRECTIVES:

CE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD A LA DIRECTIVA:

DIRETTIVA MACCHINE:

MACHINE DIRECTIVES:

DIRECTIVE MACHINES:

DIRETTIVA DE MÁQUINAS:

2006/42/CE

EN 60335-2-42: 2003+A1:2008

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008

EN 62233:2008

COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA:

EMC:

EMC:

COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA:

2004/108/CE

EN 55014-1:2006+A1:2009

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2005

EN 61000-6-2:2005

EN 61000-6-3:2007

TIPO DI PRODOTTO:

PRODUCT TYPE:

TYPE DE PRODUIT:

TIPO DE PRODUCTO:

FORNO VENTILATO

CONVECTION OVEN

FOUR VENTILÉ

HORNO VENTILADO

MODELLO:

MODEL:

MODÈL:

MODELO:

EASY 6 EASY 10

EASY 6 EASY 10

EASY 6 EASY 10

EASY 6 EASY 10

CON LA PRESENTE L'AZIENDA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, CHE IL PRODOTTO SOPRACITATO SODDISFA PER PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE I REQUISITI DELLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" E "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA". LA CONFORMITÀ È STATA VERIFICATA CON L'AUSILIO DELLE SEGUENTI ARMONIZZATE:

WE, THE COMPANY, DECLARE HERE WITH ON OUR OWN RESPONSIBILITY THAT THE ABOVE-MENTIONED PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LOW VOLTAGE DIRECTIVE FOR WHAT CONCERNS ENGINEERING AND CONSTRUCTION AND EMC CONFORMITY HAS BEEN CONTROLLED WITH THE AID OF THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

PAR LA PRÉSENTE NOUS DÉCLARONS SOUS NOTRE RESPONSABILITÉ QUE LA PRODUIT SOUS-MENTIONNÉ, EN CE QUI CONCERNE SA PROJETATION ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE. LA CONFORMITÉ A ÉTÉ VÉRIFIÉE A L'AIDE DES NORMES UNIFIÉES SUIVANTES:

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS REQUISITOS DE PROYECTACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSION" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

Ferrara, 20.10.2012

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.

GIORGIO BORGHI

Indice :

Avvertenze generali – Dati tecnici e identificazione	Pag. 4
Installazione e messa in opera	5
Fissaggio piedini	7
Disposizione allacciamenti	8
Allacciamento elettrico	9
Allacciamento idrico	10
Allacciamento GAS	11
Controllo della pressione di allacciamento	12
Funzionamento con portata termica prevista	
Evacuazione fumi	13
Trasformazione GAS	14
Applicazione dati corretti alla targhetta matricola	15
Blocco di sicurezza bruciatore	
Messa in funzione	
Funzionamento forno Easy 6 Easy 10	16
Manutenzione ordinaria	17
Pulizia e cura	
Provvedimenti in caso di prolungata inattività	
Impianto elettrico Easy 6	18
Impianto elettrico Easy 10	19
Impianto elettrico Easy 6 GAS	20
Impianto elettrico Easy 10 GAS	21

AVVERTENZE GENERALI

- Il presente manuale deve essere consegnato assieme all'apparecchio e lo deve accompagnare per tutta la sua durata.
- Queste istruzioni devono essere tenute vicino all'apparecchio ed in una posizione facilmente raggiungibile, questo per permettere una facile consultazione nel tempo.
- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato ed in conformità con le presenti istruzioni del costruttore e di volta in volta con le norme vigenti.
- Tutti i dispositivi o i dispositivi di sicurezza non devono essere spostati, rimossi, inattivati o interrotti, poiché decadrebbero le condizioni di garanzia del costruttore.
- L'apparecchio è da sottoporre ad una manutenzione a cura del personale qualificato della ditta costruttrice negli intervalli previsti.
- Il forno deve essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato progettato, costruito e protetto, ossia per la cottura di tutti i tipi di pane e pasticceria, per la cottura di tutti i prodotti di gastronomia, freschi o congelati e per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure. Ogni utilizzo differente è da ritenersi improprio.
- Si sconsiglia l'inserimento di prodotti ad alta concentrazione alcolica.
- Il forno deve essere utilizzato solo da personale debitamente addestrato all'uso dello stesso.
- La camera di cottura e l'intero apparecchio sono da pulire quotidianamente, questo procedimento sia per salvaguardarne l'aspetto, che per garantirne l'igiene ed il buon funzionamento.
- In caso di pausa prolungata di funzionamento del forno, sono da interrompere tutti i collegamenti (distribuzione dell'energia elettrica e distribuzione idrica).
- Disattivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o di guasto.
- I ricambi non originali possono non garantire il perfetto funzionamento e la sicurezza del forno, pertanto solo se Vi rivolgete al personale autorizzato dalla ditta costruttrice o al costruttore stesso per gli interventi di manutenzione o riparazione, sarete sicuri, che sia i ricambi che il lavoro sono della qualità necessaria.
- La ditta costruttrice, per un migliore funzionamento e per una durata più lunga del forno, consiglia di interporre fra la rete d'erogazione idrica ed il forno stesso un addolcitore per l'acqua.

DATI TECNICI E IDENTIFICAZIONE

I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola posizionata sul lato sinistro dell'apparecchio

Per qualsiasi comunicazione con la ditta costruttrice o con il centro d'assistenza è da indicare ogni volta modello, codice e numero di serie.



INSTALLAZIONE E MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari:

Una volta sballato il forno controllare ogni sua parte ricercando eventuali danni. Se si constatano danni dovuti al trasporto, attenersi al contratto di fornitura per i passi necessari ad ottenere la copertura economica.

Durante il posizionamento e l'installazione sono da osservare e rispettare le seguenti prescrizioni, regole tecniche e Direttive:

- vigenti prescrizioni legali e vigenti normative nazionali e locali
- regolamento edilizio e disposizioni antincendio delle regioni;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Lettera circolare nr. 412/4183 del 06.05.75 "Norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL" ;
- Norme UNI - CIG 7129/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione a gas GPL"
- prescrizioni antinfortunistiche;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore dell'energia elettrica;
- determinazioni vigenti del CEI;
- direttive edilizie sui requisiti per le tecniche antincendio di impianti di aerazione;
- eventuali prescrizioni straordinarie locali;
- prescrizioni sui luoghi di lavoro;
- regole di sicurezza per cucine;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Circolare Ministero Interno nr. 68 del 25.11.1959 e successive varianti "Norme di sicurezza per impianti termici a rete" ;
- Norme vigenti per i camini e collegamenti;
- direttive sugli impianti di aerazione per le cucine.

Togliere dai pannelli esterni del forno l'eventuale pellicola protettiva staccandola lentamente avendo cura di togliere tutte le tracce di colla. Eventuali tracce di collante possono essere tolte con prodotti adatti (es. benzina smacchiante).

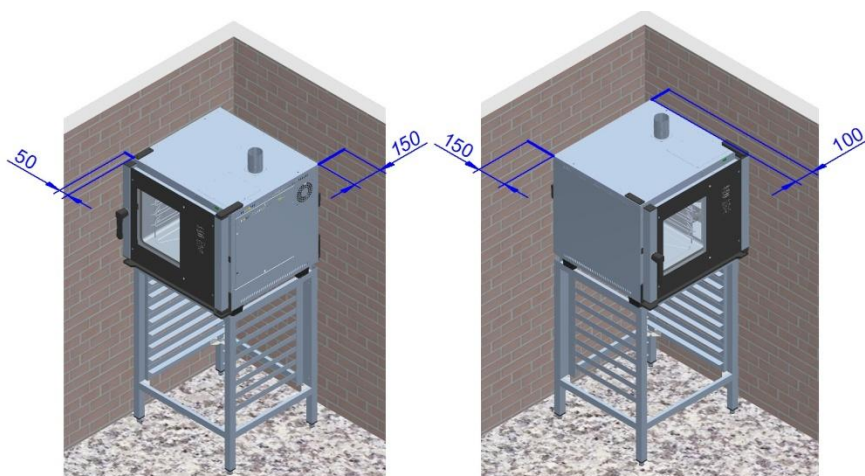
L'apparecchio deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto ad una cappa aspirante per garantire una veloce evacuazione dei vapori di cottura. Osservare le sezioni libere richieste dalle normative vigenti sia per l'apporto di aria comburente che per l'evacuazione di eventuali perdite di gas.

La temperatura dell'ambiente nel luogo di installazione non deve raggiungere valori inferiori a + 5° C e superiori a + 40° C, l'umidità dell'aria deve presentare valori compresi fra 40% e 75%. In presenza di valori al di fuori di questi campi, la funzionalità dell'apparecchio potrebbe risultare compromessa.

Per il forno è previsto un tavolo dedicato, presente nel nostro catalogo. Il tavolo è dotato di piedini regolabili per effettuare la regolazione a livello. La verifica può essere fatta con una livella o più semplicemente inserendo una teglia con poca acqua.

Nel caso di posizionamento del forno direttamente su banco, è necessario considerare il peso dell'apparecchio (caratteristica riportata sulle specifiche schede tecniche). Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L'operazione può essere effettuata tramite una comune bolla. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

La distanza dalle pareti, necessaria per una corretta ventilazione dell'apparecchio, è indicata nel disegno sottostante.

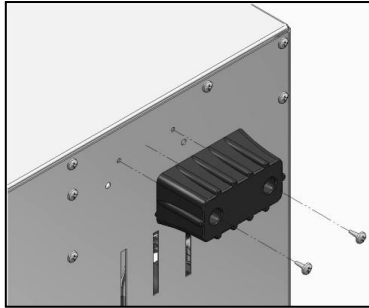


Qualora vengano ridotte le distanze oppure il posizionamento avviene di fianco ad altre apparecchiature riscaldanti (per es. friggitrici) sono da prendere dei provvedimenti come per es. una protezione all'irraggiamento.

- La ditta costruttrice consiglia comunque una distanza di 500 mm per lavori di pulizia e assistenza.
- E' da far attenzione che le aperture all'apparecchio non vengano ostruite o coperte.

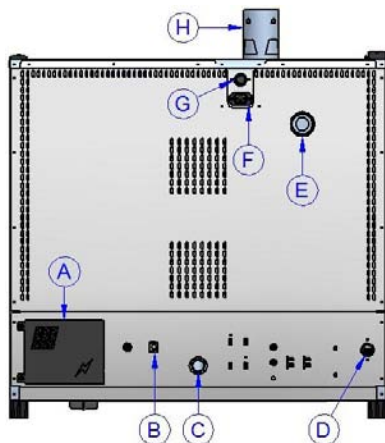
FISSAGGIO PIEDINI

Una volta sballato completamente il forno, fissare con le viti a corredo i 4 piedini come illustrato nella figura seguente.

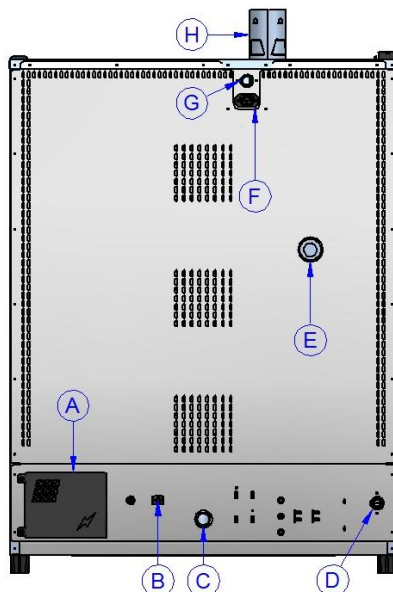


DISPOSIZIONE ALLACCIAMENTI

Retro Forno Easy 6



Retro Forno Easy 10



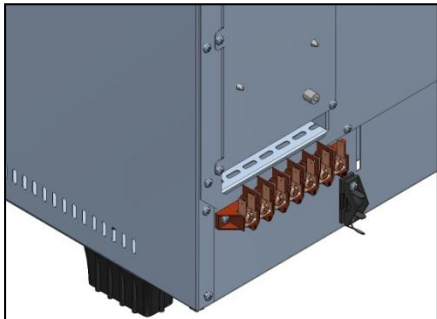
- A = Accesso morsettiera alimentazione elettrica
- B = Morsetto Equipotenziale
- C = Scarico liquidi camera di cottura (Ø 30mm)
- D = Ingresso acqua generatore di vapore camera di cottura (¾" maschio)
- E = Scarico vapori camera di cottura (Ø 50mm)
- F = Alimentazione cappa di aspirazione
- G = Ingresso alimentazione Gas (¾" gas conico maschio) (Presente nei modelli a gas)
- H = Scarico fumi camera (Ø 80mm) (Presente nei modelli a gas)

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato. Esso deve osservare le specifiche e prescrizioni CEI.

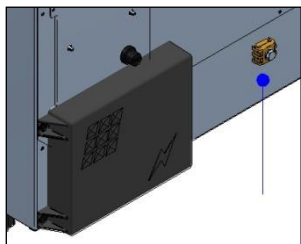
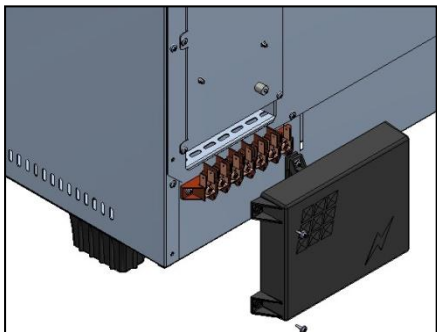
L'apparecchio può essere collegato alla rete solo se tra esso e la rete vi è interposto un dispositivo di interruzione omnipolare con almeno 3 mm di apertura fra i contatti per ciascun polo. Questo deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze del forno.

Di seguito riportiamo gli allacciamenti disponibili e le modalità di sostituzione del cavo, in caso di necessità.



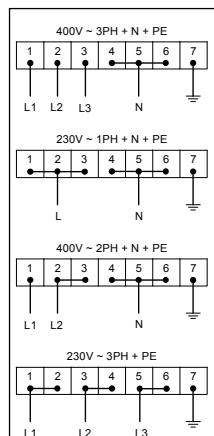
- Nella figura a lato è mostrata la morsettiera di collegamento del forno. Fissare il cavo nell'apposito morsetto fermacavo e procedere con il cablaggio elettrico.
- Sotto viene riportato lo schema con i possibili collegamenti previsti per il forno. A seconda della tensione di alimentazione, effettuare il cablaggio installando gli appositi ponticelli nella posizione prevista. Serrare le viti in maniera decisa per evitare surriscaldamenti pericolosi.

- Effettuati i collegamenti elettrici, chiudere il coperchio seguente.



Attenzione:
Solo versione Eletti
Non disponibile ve

Collegare il mo
messa a terra r
almeno 6mmq di :



Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 di canaline che devono rispettare le norme.

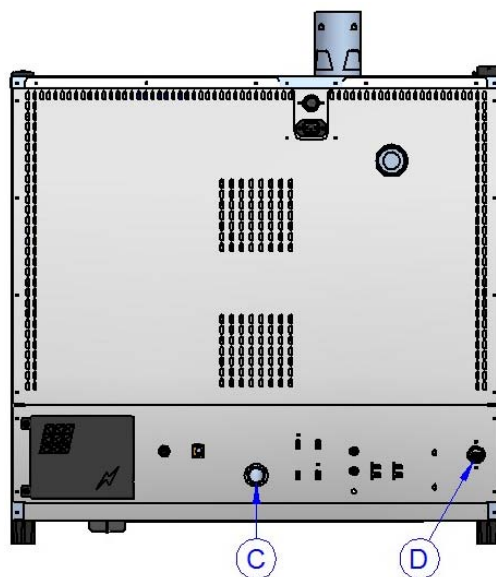
ALLACCIAMENTO IDRICO

Si consiglia acqua addolcita con una durezza di 5°f. Qualora la pressione in rete non fosse compresa tra 1 e 3 Bar, è da far installare a monte del forno un riduttore di pressione.

Tra l'apparecchio e la rete di alimentazione idrica deve essere interposto un rubinetto di chiusura. La presa a monte per il collegamento idrico deve essere conforme alle vigenti prescrizioni. La presa di collegamento per l'acqua è posta nella parte posteriore dell'apparecchio ed è debitamente contrassegnata.

Si consiglia un tubo flessibile che assorba piccoli sbalzi di pressione.

Prima di effettuare il collegamento far scorrere dell'acqua dalla condotta.



C = Scarico acqua - Ø 30 mm

D = Ingresso acqua - $\frac{3}{4}$ " maschio

ALLACCIAMENTO GAS

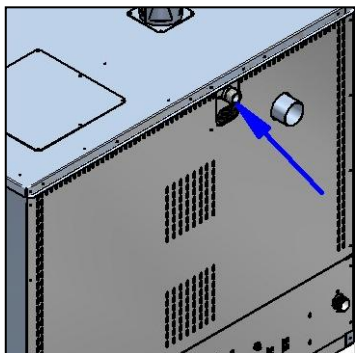
Il collegamento alla rete del gas deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato e munito di regolare licenza. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora questa prescrizione non venga osservata.

Categoria e funzionamento con i gas, sono riportate nella tabella seguente.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

L'allacciamento deve essere eseguito solo dopo aver ottenuto il nulla osta dall'ente erogatore.

Anzitutto controllare la corrispondenza della predisposizione del forno con il tipo di gas disponibile (targhetta caratteristiche e targhetta supplementare). Qualora il tipo di gas disponibile non corrispondesse alle indicazioni, consultare il paragrafo "Trasformazione".



Il collegamento alla condotta del gas può essere effettuato in modo fisso oppure scollegabile con l'interposizione a monte di un rubinetto di chiusura certificato che deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze dell'apparecchio.

Qualora si utilizzino tubi flessibili, questi devono essere di acciai inossidabili e rispondere ai requisiti delle normative ad essi applicate. E' severamente vietato restringere il diametro della presa gas.

Dopo aver terminato il collegamento è da verificare la tenuta con l'impiego di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

La pressione di allacciamento va misurata, con apparecchiatura spenta, utilizzando un misuratore di pressione e verificando che il valore misurato coincida con il valore di pressione riportato nella seguente tabella

Nazioni: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

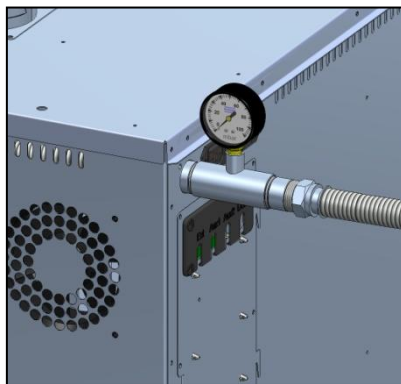
Le famiglie e i gruppi di gas qui elencati possono essere combinati in accordo con la normativa EN437:2009 e le specifiche leggi degli stati interessati.

Per eseguire il controllo della pressione di allacciamento, chiudere il rubinetto di intercettazione e frapporre fra il tubo di alimentazione e l' ingresso del gas dell' apparecchiatura un raccordo a "T". Sul terminale libero del raccordo a "T" collegare un manometro idoneo e verificare la pressione.

Attenzione

Misurare il valore di pressione del gas solo con apparecchiatura spenta

Se il valore di pressione non corrisponde al valore riportato in tabella (più di 0.2mbar inferiore al valore di riferimento) rivolgersi al gestore locale della rete gas



FUNZIONAMENTO CON PORTATA TERMICA PREVISTA

L'apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas G20. La predisposizione del forno è inoltre indicata sulla targhetta matricola posta sul fianco sinistro dell'apparecchiatura.

Di seguito la tabella di riferimento calibrazione (fare riferimento al proprio modello rintracciabile dalla targhetta matricola)

Modello	EASY 6	EASY 10
Potenza Famiglia gas I2H	14,5 kW	16,5 kW
Potenza Famiglia gas I3P	14,5 kW	16,5 kW

Attenzione:

Le parti dell' elettrovalvola regolate e sigillate dal costruttore non devono essere manomesse per alcun motivo.

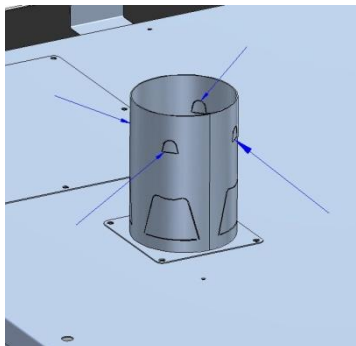
Nel caso si riscontrino scostamenti di oltre un 20% della potenza nominale dell' apparecchio contattare un tecnico autorizzato.

EVACUAZIONE FUMI

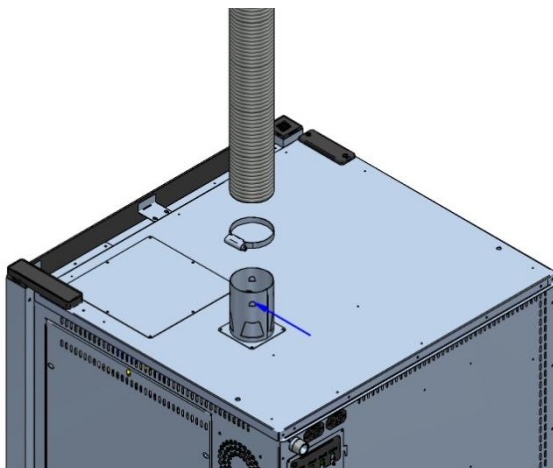
Poiché questo apparecchio fa parte della categoria di installazione A3, non necessita di collegamento ad un camino per l'evacuazione dei combust. I combust possono essere evacuati nell'ambiente di installazione. Una buona e continua aerazione è necessaria per prevenire la formazione di una inaccettabile concentrazione di sostanze dannose per la salute.

Nel caso non sia possibile ottenere le sopracitate condizioni e possibile canalizzare i fumi di combustione in una apposita canalizzazione

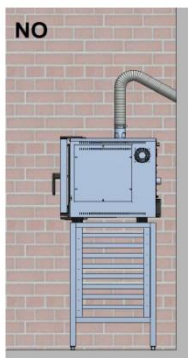
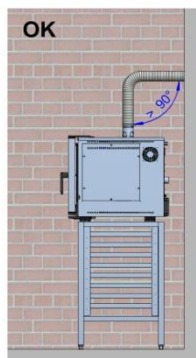
Per canalizzare i combust, seguire le istruzioni e le avvertenze sottostanti:



Piegare verso l'esterno le 4 alette poste sul camino di scarico fumi dell'apparecchiatura in modo da ottenere un appoggio per il tubo della canalizzazione.



Collegare il tubo della canalizzazione al tubo di scarico della apparecchiatura e fissarlo mediante l'utilizzo di una fascetta metallica adeguata.



ATTENZIONE:

- **Il sistema di scarico non deve avere per tutta la sua lunghezza angoli minori di 90°**
- **Montare un copri camino sulla sommità esterna della canna fumaria per impedire l'entrata di acqua piovana**
- **Evitare di superare i due metri di canale scarico, oltre i quali si pregiudica il funzionamento del bruciatore.**

TRASFORMAZIONE GAS

ATTENZIONE

I lavori ed interventi che sono necessari per la trasformazione possono essere effettuati solo da personale d'assistenza autorizzato dal costruttore o dall'azienda stessa.

Per la trasformazione ad un altro tipo di gas, p.es. da G20 a G31, si rende necessario il posizionamento di un diaframma di regolazione gas.

Nell'impianto con gas G31, il bruciatore sarà dotato del diaframma. Per la trasformazione inversa a quella dell'esempio sopra riportato, togliere il diaframma.

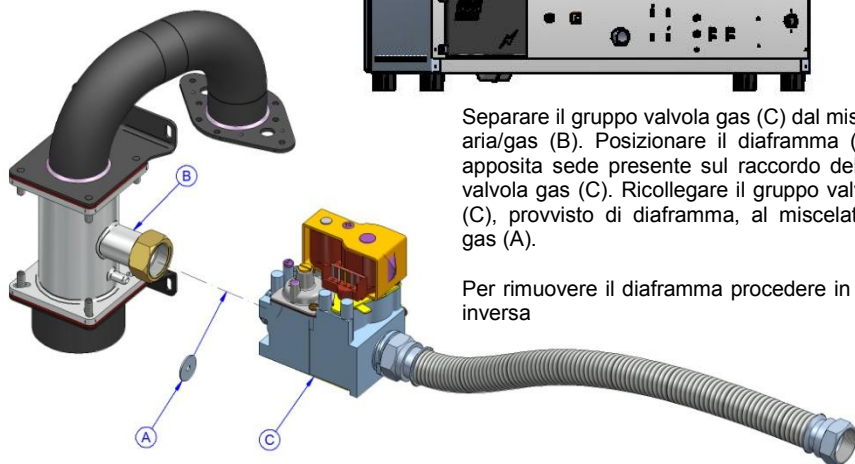
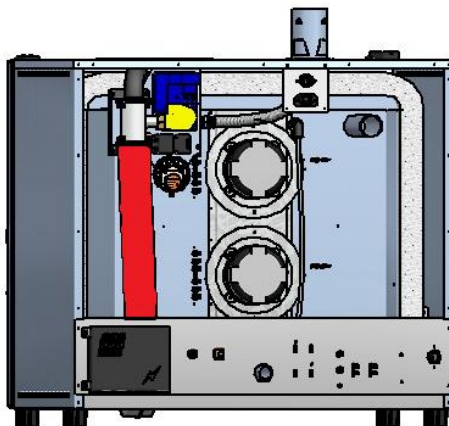
ATTENZIONE

Prima che ogni trasformazione venga iniziata bisogna chiudere il rubinetto d'intercettazione a monte e togliere l'alimentazione elettrica

Per il posizionamento del diaframma procedere come segue:

Rimuovere il pannello di protezione posto sul fondo dell'apparecchio.

Identificare all'interno del vano componenti il gruppo alimentazione bruciatore.



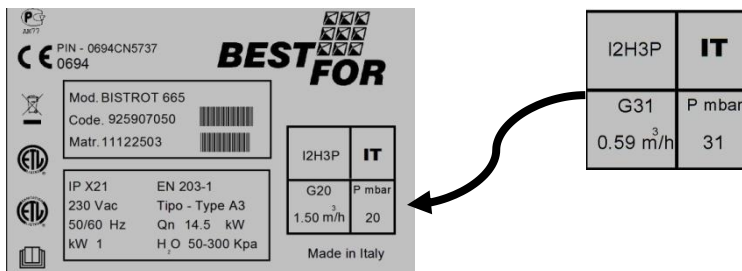
Separare il gruppo valvola gas (C) dal miscelatore aria/gas (B). Posizionare il diaframma (A) nella apposita sede presente sul raccordo del gruppo valvola gas (C). Ricollegare il gruppo valvola gas (C), provvisto di diaframma, al miscelatore aria gas (A).

Per rimuovere il diaframma procedere in maniera inversa

Dopo aver terminato il collegamento è da verificare la tenuta con l'impiego di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!

APPLICAZIONE DATI CORRETTI ALLA TARGHETTA MATRICOLA

In seguito alla trasformazione è obbligatorio applicare la targhetta adesiva con i dati corretti sulla targhetta matricola posta sul fianco sinistro dell'apparecchio.

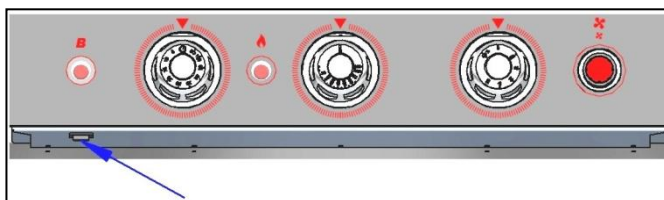


BLOCCO DI SICUREZZA BRUCIATORE

Durante il primo avvio (a causa di eventuale presenza di aria nel circuito), dopo la trasformazione a diverso gas o per problemi tecnici il bruciatore può andare in blocco (dopo il terzo tentativo

fallito di accensione fiamma). Tale blocco è segnalato dalla spia rossa **B** nel pannello comandi (pag.17) . Per sbloccare il bruciatore premere il pulsante posto nella parte inferiore del cruscotto sotto la spia di blocco.(figura seguente)

N.B. Durante questa operazione la porta del forno deve rimanere chiusa.



Nel caso il blocco si ripeta con una certa frequenza contattare l' assistenza tecnica

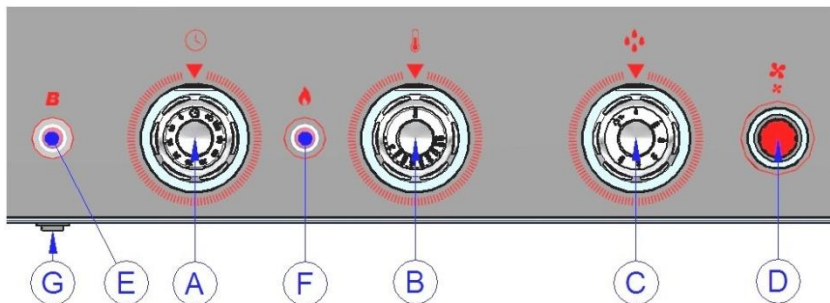
MESSA IN FUNZIONE

Prima di avviare l' apparecchiatura per la prima volta controllare che:

- tutte le operazioni di collegamento siano state effettuate correttamente;
- sia stata completamente tolta la pellicola;
- le guide portateglie siano montate in modo corretto;
- l'interruttore principale per l'energia elettrica a monte sia attivato;
- il rubinetto d'intercettazione gas a monte sia aperto;
- il rubinetto d'intercettazione idrica sia aperto.

FUNZIONAMENTO FORNO Easy 6/10 – Easy GAS 6/10

Pannello Comandi



Timer (A)

Con due posizioni di funzionamento segnalate entrambe dall'accensione della lampada camera, e una di spento O.

1° Dalla posizione O si ruota la manopola in senso antiorario verso la posizione di funzionamento Infinito (∞).

In questa posizione il forno può essere attivato impostando la temperatura di cottura desiderata. Il forno funzionerà all'infinito fino a quando per lo spegnimento la manopola del timer verrà portata in posizione O.

Riportando la manopola in posizione di O un cicalino suonerà per circa 10 secondi.

Non occorre eseguire alcuna manovra per tacitarlo.

2° Dalla posizione O si ruota la manopola in senso orario fino al valore in minuti di durata di funzionamento desiderata e il forno inizia il funzionamento alla temperatura impostata sul termostato. Un avviso acustico segnerà la fine del tempo impostato suonando per circa 10 secondi. Non occorre eseguire alcuna manovra per tacitarlo.

Termostato (B)

Che regola la temperatura del forno. Manovrando la manopola si varia la temperatura da 0 a 270 °C.

Regolatore vapore (C)

Che regola il valore percentuale di iniezione vapore

Ruotando la manopola in senso orario si regola in maniera automatica da 0 a 100%

Ruotando la manopola in senso antiorario e posizionandola su 100% l'iniezione vapore sarà continua sino a che non la si riporta sullo 0 interrompendola, si permette così la gestione del vapore in modo manuale da parte dell'utente.

Pulsante velocità ventole (D)

Che regola la velocità delle ventole da normale a ridotta.

Spia Blocco Bruciatore (E) (Presente nei modelli a gas)

Che segnala il blocco del bruciatore.

Spia Termostato (F)

Che segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura la spia si spegne, quando la temperatura scende sotto il valore impostato la spia si riaccende.

Pulsante Sblocco Bruciatore (G) (Presente nei modelli a gas)

Che ripristina il funzionamento del bruciatore.

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'apparecchiatura è da sottoporre periodicamente ad un controllo generale da parte di un tecnico specializzato.

Il forno è dotato di un dispositivo di interruzione termica a riarmo manuale che interviene in caso di sovratemperatura. Per riarmare il termico (ad interruzione avvenuta), svitare il tappo sul retro basso sinistro del forno. In seguito premere il pulsante ed il riarmo sarà completato. In caso di continua interruzione, rivolgersi al tecnico specializzato per controlli approfonditi.

PULIZIA E CURA

L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso usando un pulitore ad alta pressione o getti d'acqua diretti.

- Durante la pulizia togliere alimentazione elettrica al forno.
- Pulire l'apparecchio quando si è raffreddato.
- Non usare acqua fredda sui vetri caldi della porta.
- Si raccomanda di pulire la camera forno quotidianamente, per mantenere il livello massimo di igiene.

La superficie esterna del forno in acciaio può esser pulita con uno straccio umido eventualmente con l'aggiunta di detergenti normalmente in commercio, poi asciugare. Si consiglia di non usare prodotti graffianti, abrasivi o corrosivi, poiché si potrebbero danneggiare le superfici stesse. Un'ulteriore cura può essere presa usando dei prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio. In questo caso seguire le istruzioni che si trovano sul prodotto. Per la pulizia della camera di cottura è consigliato l'uso di spray specifici per la pulizia dei forni. Anche in questo caso rispettare le istruzioni di fabbricazione del prodotto.

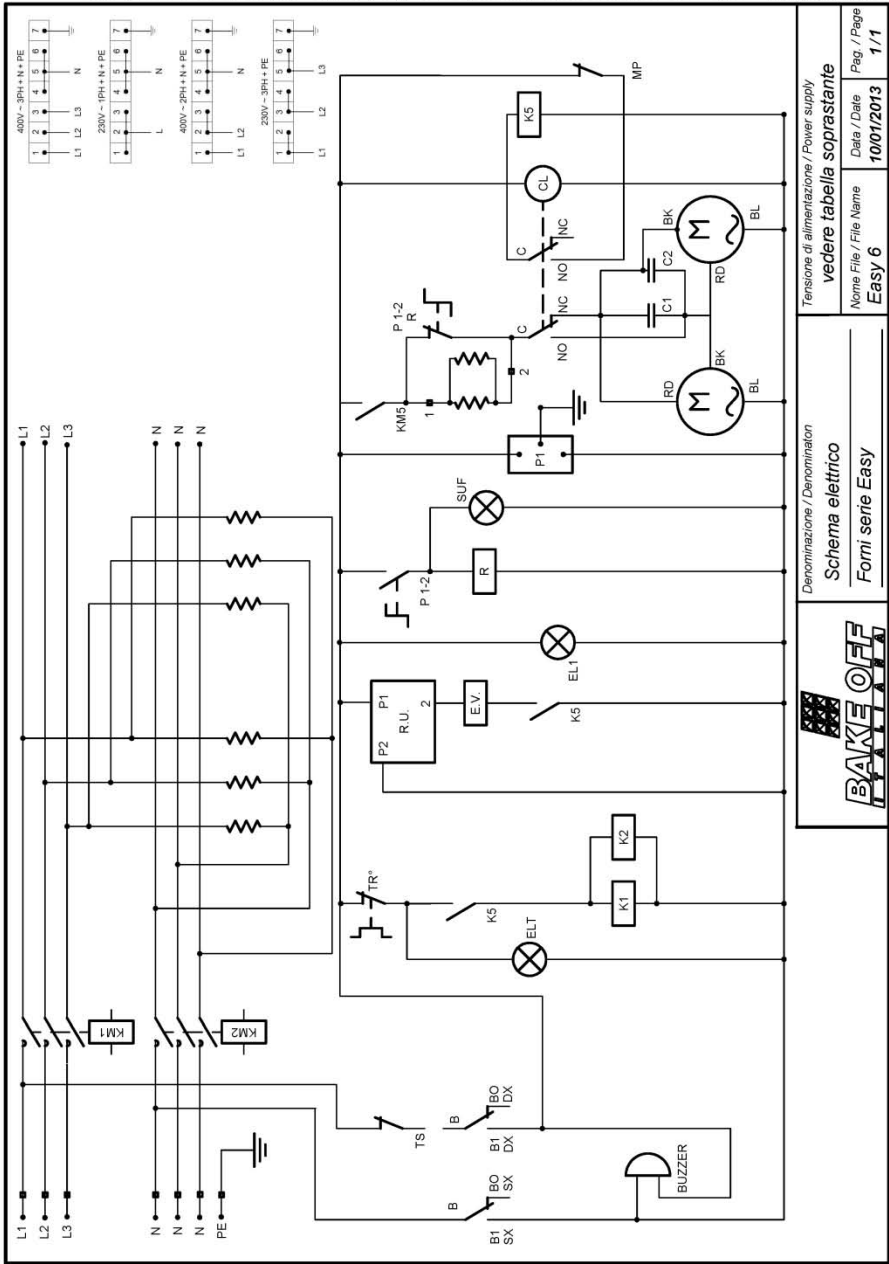
Non devono essere impiegati in questa fase prodotti di pulizia nocivi.

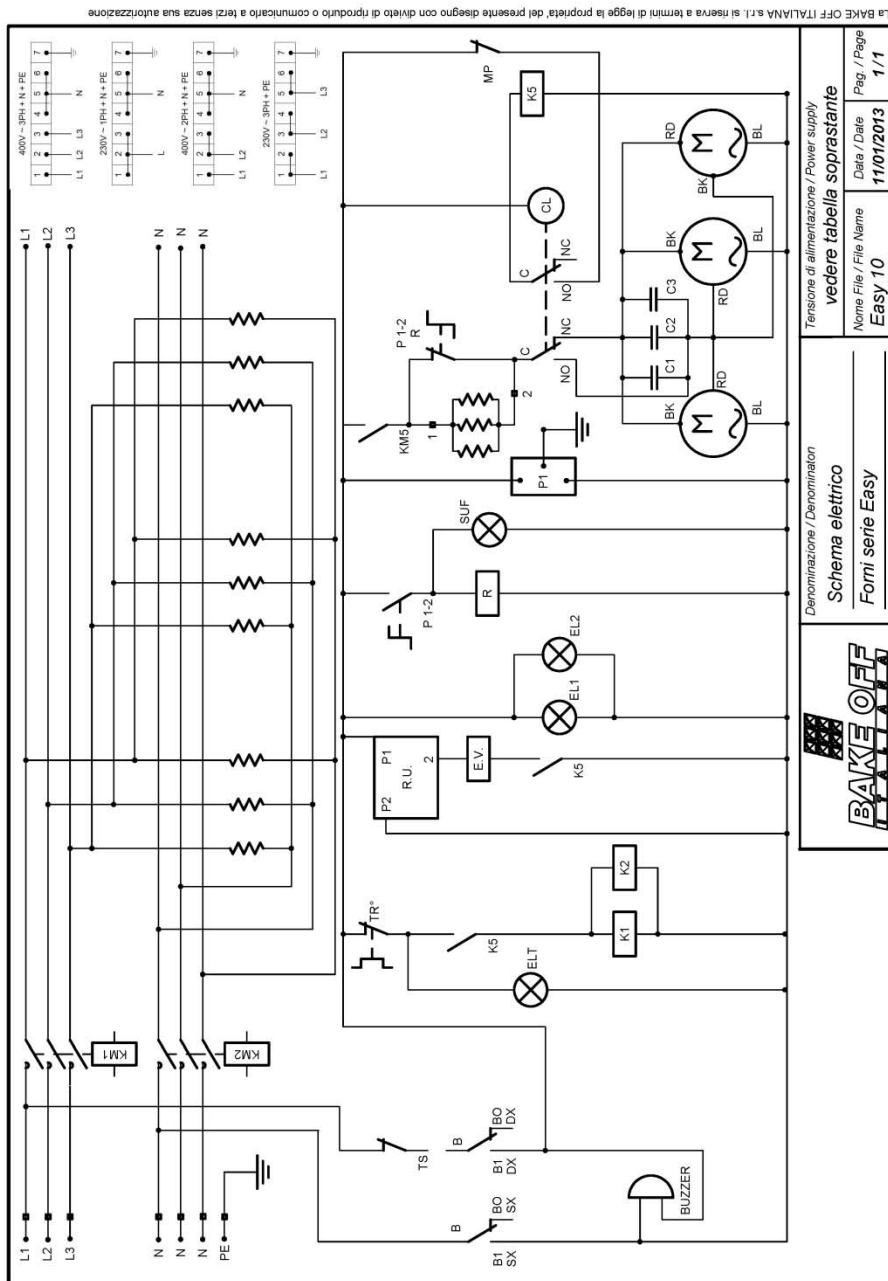
PROVVEDIMENTI IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITA'

Quando si prevede una prolungata inattività dell'apparecchio (chiusura stagionale, vacanza ecc.) si consiglia di pulire lo stesso seguendo le istruzioni e le avvertenze sopraelencate, quindi scollegare i dispositivi elettrici e chiudere i rubinetti d'intercettazione a monte.

Note :

LA BAKE OFF ITALIANA s.r.l. si riserva a termini di legge la proprietà del presente disegno con divieto di riprodurre o comunicare a terzi senza autorizzazione





Denominazione / Denomination

Schema elettrico

Forni serie Easy

Tensione di alimentazione / Power supply

vedere tabella soprastante

Nome File / File Name

Easy 10

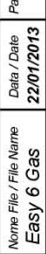
Data / Date

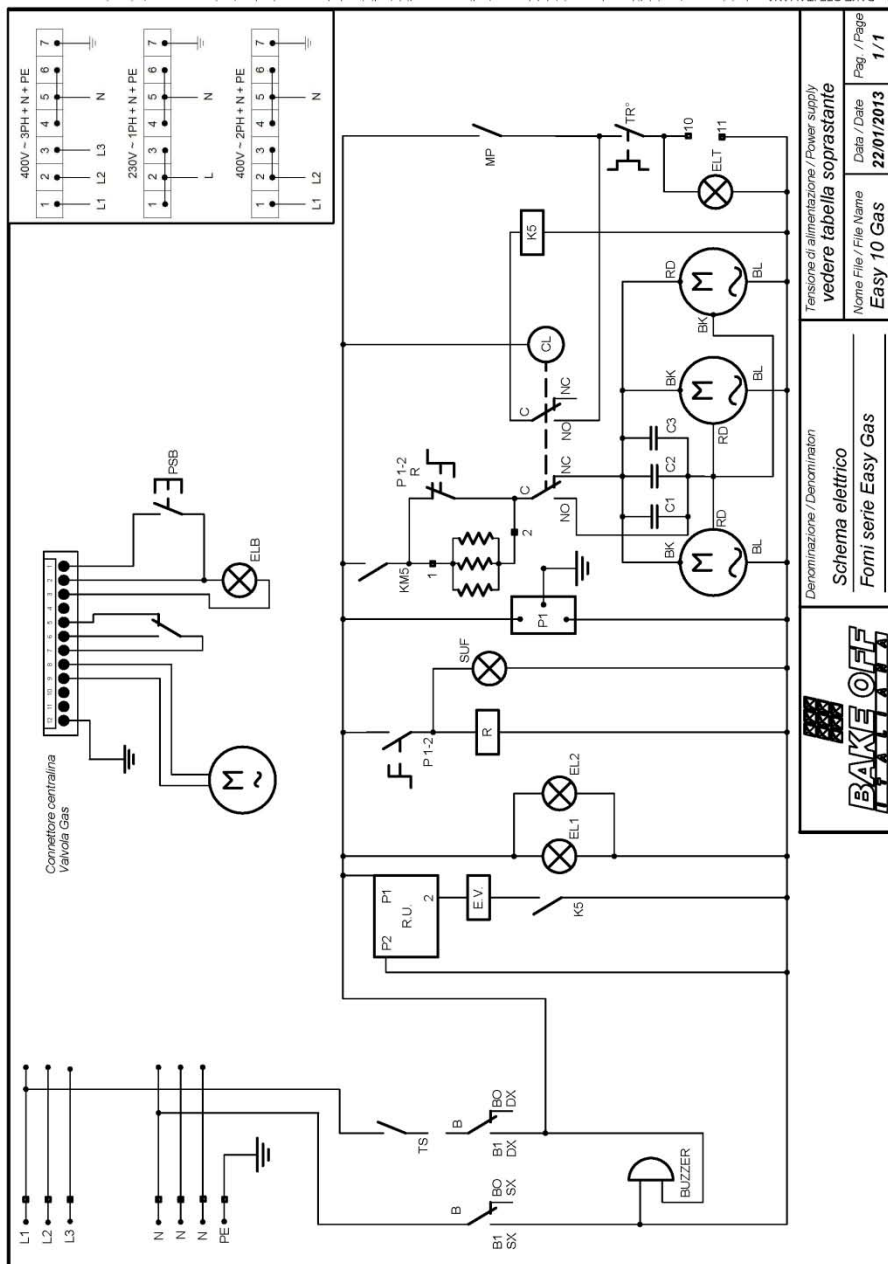
11/01/2013

Pag. / Page

1/1







Index :

General information - Technical data and identification	Page 23
Installation and commissioning	24
Feet assembly	26
Connections arrangement	27
Electrical connection:	28
Water connection	29
GAS connection	30
Checking the supply pressure	31
Operation with the required thermal yield	
Fumes evacuation	32
GAS transformation	33
Application of corrected data to the data plate	34
Burner security lock	
Commissioning	
Operation of oven Easy 6 Easy 10	35
Regular maintenance	36
Cleaning and care	
What to do in case of prolonged shutdown	
Electrical System Easy 6	37
Electrical System Easy 10	38
Electrical System Easy 6 GAS	39
Electrical System Easy 10 GAS	40

GENERAL WARNINGS

- This manual must be delivered along with the appliance, and it must stay with it for the entire duration of the appliance.
- These instructions must be kept near the unit in an easily accessible place for easy reference over time.
- Installation, commissioning and maintenance of the oven must be performed only by qualified personnel in compliance with these manufacturer instructions and with the latest current standards.
- No devices or safety devices must be moved, removed, disabled or interrupted, as this would void the manufacturer's guarantee.
- The unit must undergo scheduled maintenance by qualified personnel from the manufacturer.
- The oven must be used only for its intended purpose, which is cooking all types of bread and pastry, cooking all types of fresh or frozen cuisine and steam cooking meat, fish and vegetables. Any other use is to be considered improper.
- It is not advisable to place products with a high alcohol content in the oven.
- The oven must be used only by persons who have been properly trained in its use.
- The cooking chamber and the inside of the unit need to be cleaned every day. This will safeguard appearance, hygiene and proper operation.
- If the oven will not be used for an extended period of time, all connections are to be cut off (electrical power, gas and water supply).
- Shut down the unit in the event of malfunction or failure.
- Non-original spare parts may not ensure perfect operation and safety of the oven. Therefore, only by contacting the manufacturer or manufacturer-authorized personnel can you be sure that the spare parts and labour are of the required quality.
- For better operation and for longer oven life, the manufacturer recommends placing a water softener between the water supply network and the oven.

TECHNICAL DATA AND IDENTIFICATION

The essential technical data of the device are shown on the data plate positioned on the left side of the device

When communicating with the manufacturer or the service centre, always provide the model, code and serial number.



INSTALLATION AND COMMISSIONING

Preliminary operations:

Once the oven has been unpacked, check it thoroughly for any damage. If damage is discovered due to transport, comply with the conditions of the supply contract for the procedure for obtaining economic coverage.

During positioning and installation, ensure compliance with the following prescriptions, technical rules and directives:

- current legal requirements and current national and local regulations
- local building and fire codes;
- Law no. 1083 dated 06.12.71 "Standards of safety for the use of combustible gas";
- Circular letter no. 412/4183 dated 06.05.75 "Standards of safety for kitchen systems fuelled by LPG";
- Standards UNI - CIG 7129/72 "Standards gas systems supplied by the LPG distribution system"
- accident prevention requirements;
- directives and regulations of the provider of gas;
- directives and regulations of the provider of electrical energy;
- current CEI regulations;
- building directives for fire prevention techniques for ventilation systems;
- any special local requirements;
- workplace requirements;
- rules for kitchen safety;
- Law no. 1083 dated 06.12.71 "Standards of safety for the use of combustible gas"
- Interior Ministry Circular no. 68 dated 25.11.1959 and subsequent variations, "Standards of safety for mains-connected heating systems"
- Current standards for chimneys and connections;
- directives on ventilation systems for kitchens.

Remove protective film from the outer panels of the oven by detaching it slowly. Make sure to remove any residues of adhesives. Residual adhesive can be removed using suitable products (e.g., such as stain remover).

The unit must be placed in a well-ventilated location, if possible under an exhaust hood to ensure rapid removal of baking vapours. Comply with requirements on free cross-section for drawing combustion air and for the removal of any gas leaks.

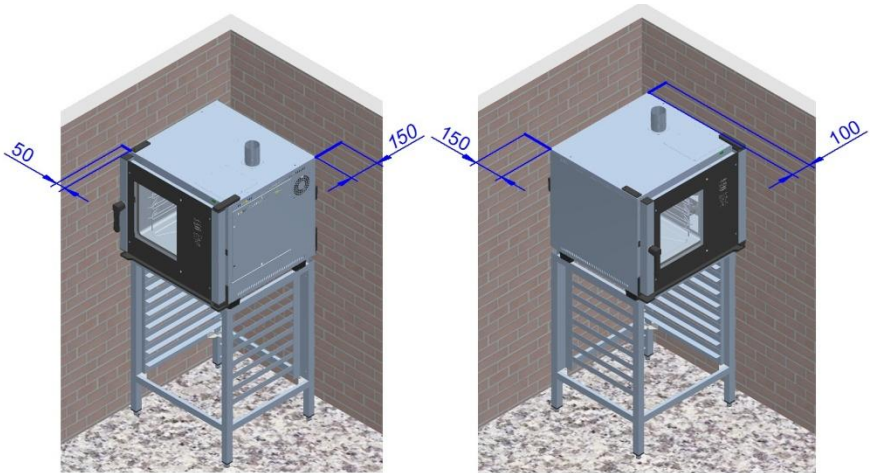
The temperature in the place of installation must not drop below + 5°C or exceed + 40°C. The air humidity must be within the range of 40% to 75%. If the values lie outside of this range, unit operation may be at risk.

A dedicated table is provided for the oven, which can be found in our catalogue. The table has adjustable feet for level adjustment. This can be checked either with a spirit level or by setting a pan on top that has a small amount of water in it.

When positioning the oven directly on the counter, the weight of the unit must be taken into account (specified on the specific technical cards). Once the oven has been positioned, make

sure that it is perfectly flat. This operation can be done using a standard spirit level. Failure to observe this condition could cause the unit to not operate properly

The distance from the walls, which is necessary for the proper ventilation of the device is indicated in the drawing below.

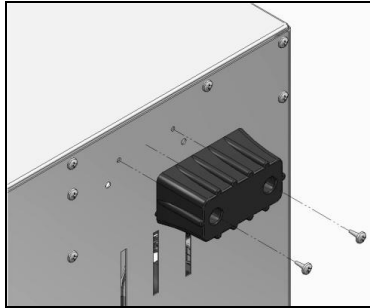


If the distance is less or the position is next to other units that give off heat (e.g. fryers), appropriate measures must be taken, such as placing protection against radiance.

- The manufacturer suggests a distance of 500 mm to allow for cleaning and service.
- Make sure the openings of the unit are not obstructed or covered.

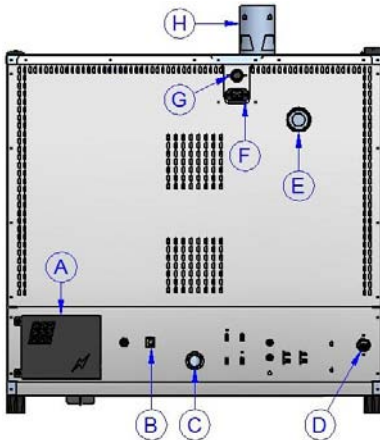
FEET ASSEMBLY

Once the oven is completely unpacked, fix the 4 feet with the screws supplied as shown in the following figure.

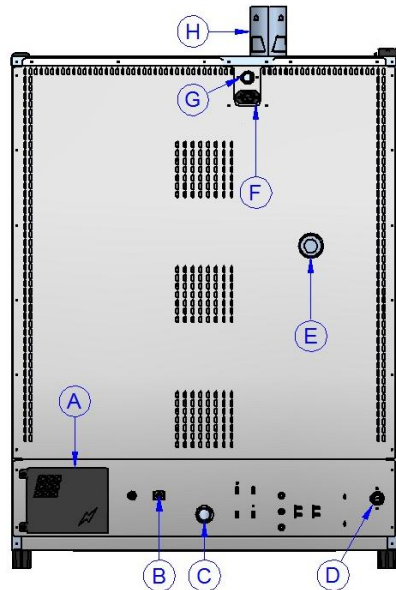


CONNECTIONS ARRANGEMENT

Easy Oven Back 6



Easy Oven Back 10



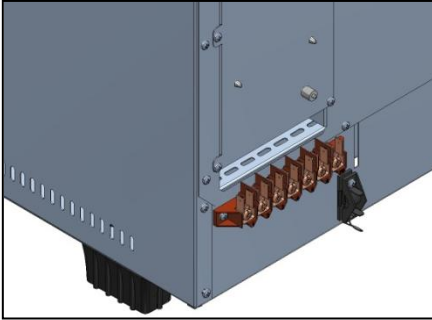
- A** = Terminal board power supply access
- B** = Equipotential terminal
- C** = Cooking chamber liquid discharge (Ø 30mm)
- D** = cooking chamber steam generator water inlet (¾" male)
- E** = Cooking chamber vapors discharge (Ø 50mm)
- F** = Hood power supply
- G** = Gas supply inlet (¾" tapered male) (Supplied with the gas models)
- H** = Chamber fumes discharge (Ø 80mm) (Supplied with the gas models)

ELECTRIC CONNECTION

The electrical connection must be made only by qualified personnel. It must be in compliance with CEI requirements and specifications.

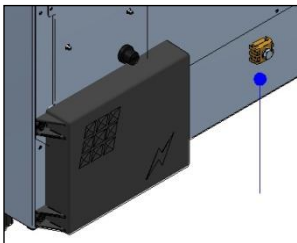
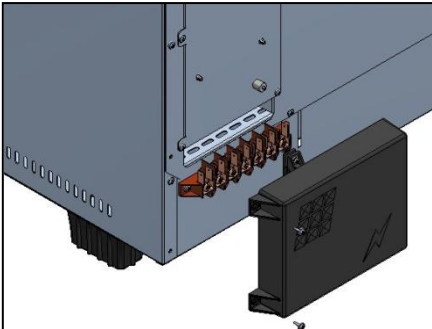
The unit must be connected to the mains only if between it and the mains there is an omnipolar switch with at least 3 mm of opening between contacts for each pole. This must be in an easily accessible position near the oven.

The available connections and the procedure for replacing the cable, if necessary, are described below.



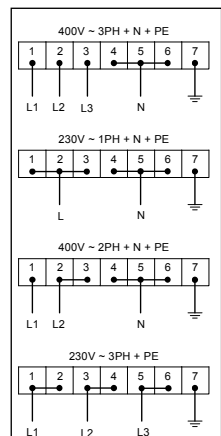
- The figure to the side shows the connection terminal block of the oven. Fasten the cable in the appropriate cable terminal and proceed with the electrical wiring.
- The wiring diagram below shows the possible connections provided for the oven. According to the power supply voltage, wire the oven by installing the appropriate jumpers in the positions indicated. Tighten the screws firmly to prevent dangerous overheating.

- After carrying out the electrical connections, cover the terminal block with the protective cover.



Attention:
Electric Version Or
Not available with i

Connect the eq
system through tl
of section.



The connection cable must be at least type H07 RN-F conduits which must comply with standards.

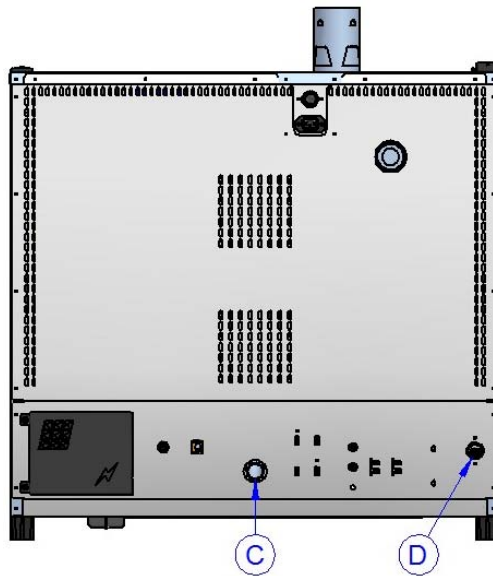
WATER CONNECTION

It is advisable to use softened water with hardness of 5°f. If the mains water pressure is not within 1 and 3 bar, a pressure reducer must be installed upstream.

There must be a tap to close the water supply between the units and the water mains. The fitting upstream for the water connection must be compliant with current requirements. The water connection fitting is located on the back of the unit and is duly marked.

It is advisable to use a hose that is capable of absorbing small changes in pressure.

Before making the connection, let water run out of the pipes.



C = Water discharge - Ø 30 mm

D = Water inlet - 3/4" male

GAS CONNECTION

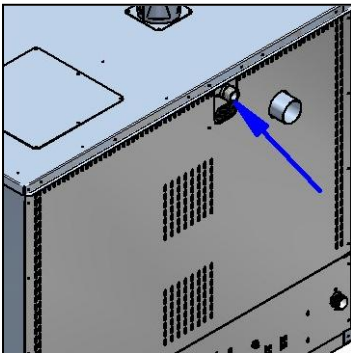
Connection to the gas mains must be carried out only by specialized personnel with a valid license to do so. The manufacturer shall not be held liable if this requirement is not complied with.

category and operation with gas can be found in the following table.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Connection may be made only after receiving approval from the energy provider.

First check the correspondence of oven setup with the type of available gas (features plate and supplementary plate). If the available gas does not correspond to the indications, refer to the paragraph "Transformation".



Connection to gas pipes may be permanent, or it may be possible to disconnect it by installing upstream a cock with certified closing which must be easily accessible and near the appliance.

If hoses are used, they must be made of stainless steel, and they must comply with applicable standards. It is severely prohibited to reduce the diameter of the gas inlet.

Once connection is complete, check the seals with a leak detection spray that does not cause corrosion. It is absolutely prohibited to use open flames!

CHECKING THE SUPPLY PRESSURE

The supply pressure is to be measured with the equipment switched off, using a pressure meter and verifying that the measured value coincides with the pressure value shown in the following table

Countries:

AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT,NO,NL,P
L,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(only HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

The families and gas groups listed here can be combined in accordance with regulations EN437:2009 and the specific laws of the countries concerned.

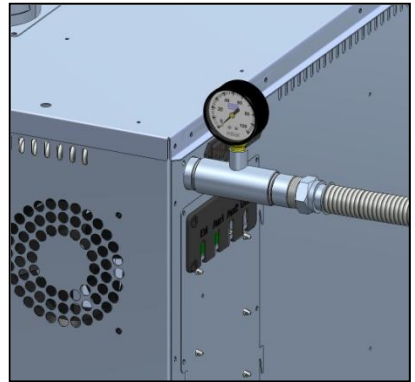
To check the supply pressure, close the stopcock and place a "T" fitting between the supply pipe and the gas inlet of the equipment.

On the free terminal of the "T" fitting connect a suitable pressure gauge and check the pressure.

Attention

Measure the value of the gas pressure only with the equipment switched off

If the pressure does not match the value in the table (more than 0.2mbar lower than the reference value), contact your local gas provider



OPERATION WITH THE REQUIRED THERMAL YIELD

The unit has already been prepared in the factory for the G20 type of gas. The preparation of the oven is also indicated on the data plate on the left side of the device.

Below is a table for calibration reference (refer to your model, traceable by the data plate)

Model	EASY 6	EASY 10
Power Gas family I2H	14.5 kW	16.5 kW
Power Gas family I3P	14.5 kW	16.5 kW

Attention:

The parts of the solenoid valve adjusted and sealed by the manufacturer must not be tampered with for any reason.

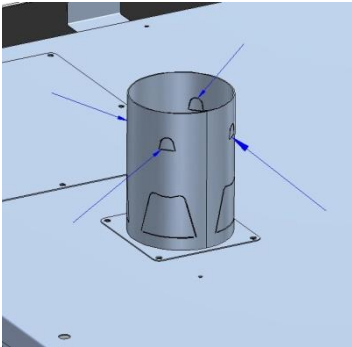
In the event of deviations of more than 20% of the rated power of the equipment, contact an authorized technician.

FUMES EVACUATION

As the this unit is a part of a type A3 installation, it does not require a connection to a chimney for fume evacuation. The fumes can be evacuated in the installation environment. A good and continuous aeration is necessary to prevent the formation of an unacceptable concentration of substances harmful to health.

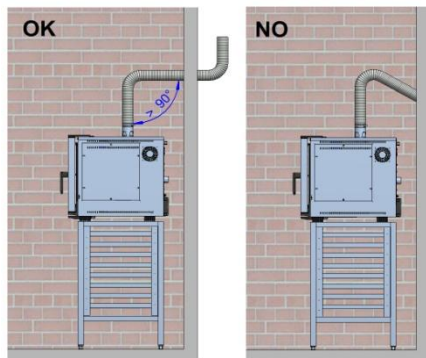
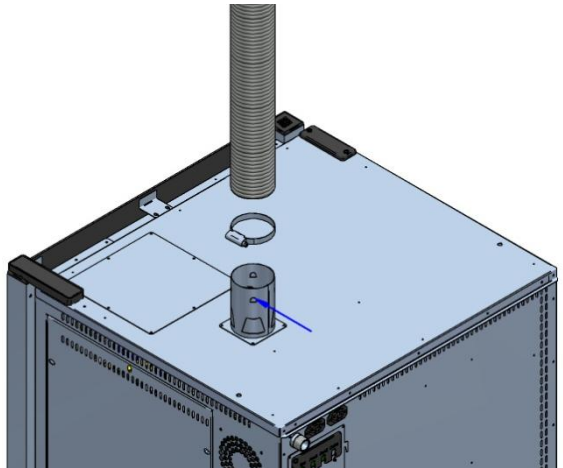
Should it not be possible to meet the above mentioned conditions, it is possible to channel the combustion fumes in a suitable channeling system

To channel the fumes, follow the instructions and notices provided below:



Outward bend the 4 fins placed on the chimney for fumes discharge of the equipment, in order to obtain a support for the pipe of the channeling.

Connect the channeling pipe to the exhaust pipe of the unit and secure it through an adequate metal clamp.



ATTENTION:

- *The exhaust system must not have angles less than 90° for its entire length*
- *Install a chimney cap on the outside top of the chimney to prevent the entry of rainwater*
- *Avoid using an exhaust channel longer than two meters, beyond which the functioning of the burner can be endangered.*

GAS TRANSFORMATION

ATTENTION

The work that is necessary for the transformation can only be performed by service personnel authorized by the manufacturer or by the manufacturer itself.

For transformation to another type of gas, for example from G20 to G31, a gas adjustment baffle must be positioned and the gas must be regulated.

Systems with G31 gas will have a baffle. For a transformation that is opposite to what was described above, the baffle will be removed.

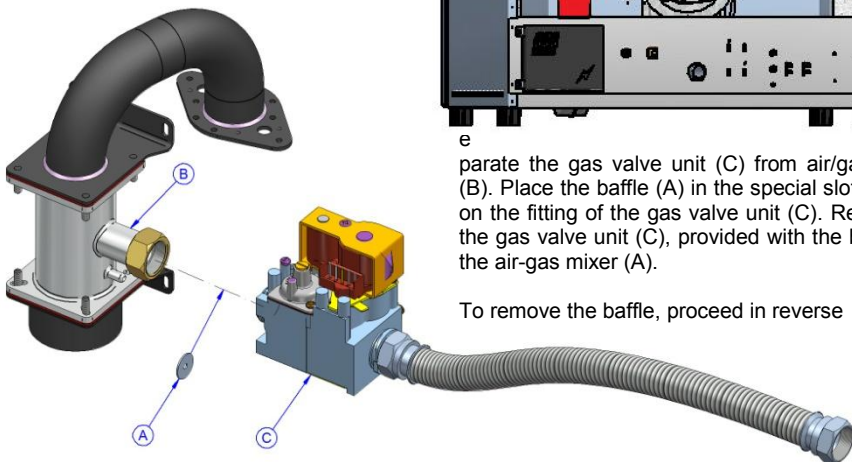
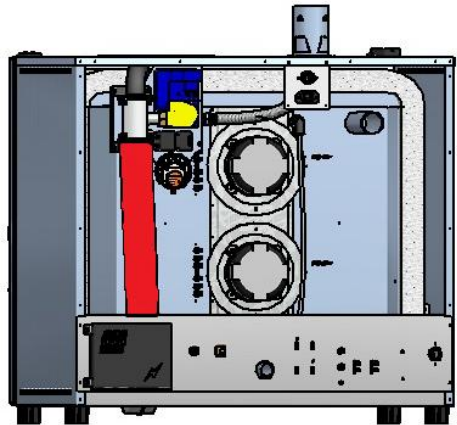
ATTENTION

Before starting each transformation, close the upstream shut-off valve and switch off the power

For the positioning of the baffle proceed as follows:

Remove the filler panel on the bottom of the unit.

Identify the burner supply unit inside the component compartment.



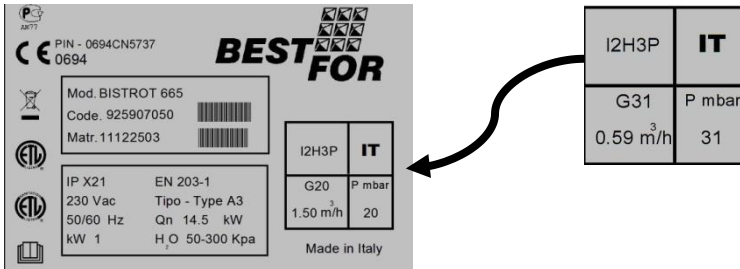
eparate the gas valve unit (C) from air/gas mixer (B). Place the baffle (A) in the special slot located on the fitting of the gas valve unit (C). Reconnect the gas valve unit (C), provided with the baffle, to the air-gas mixer (A).

To remove the baffle, proceed in reverse

Once connection is complete, check the seals with a leak detection spray that does not cause corrosion. It is absolutely prohibited to use open flames!

APPLICATION OF CORRECTED DATA TO THE DATA PLATE

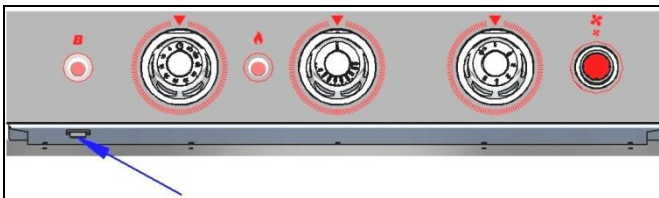
After the transformation it is mandatory to apply the sticky plate with the correct data on the data plate on the left side of the unit.



BURNER SECURITY LOCK

During the first start (due to presence of air in the circuit), after the transformation to a different gas type, or due to technical problems, the burner can be locked (after the third failed attempt to flame ignition). This block is signaled by the red light **B** on the control panel (page 17). To unlock the burner press the button on the back of the dashboard under the lock light.(figure below)

Note During this operation, the oven door must remain closed



If the block is repeated with some frequency contact the technical Support

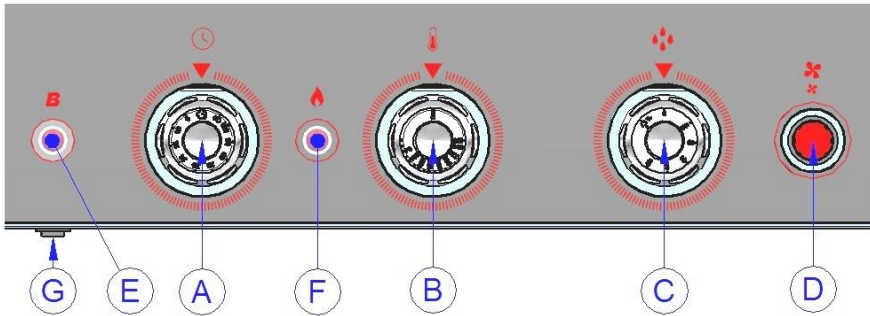
COMMISSIONING

Before starting the equipment for the first time, check that:

- all connections have been made correctly
- the film has been completely removed
- the pan support guides have been assembled correctly;
- the main electrical switch upstream is activated
- the upstream gas shut-off valve is open;
- the water tap is open

OVEN OPERATION Easy 6/10 – Easy GAS 6/10

Control panel



Timer (A)

With two operating positions, both indicated by the turning on of the chamber lamp, and one of shut down O.

1st From position O, turn the knob counter-clockwise to the position .for operation.

Infinite (∞).

In this position, the oven can be activated by setting the desired cooking temperature.

The oven will operate indefinitely until the switch off timer knob is turned to position O. Turning the knob to position O a buzzer will chirp for approximately 10 seconds. You do not need to perform any maneuver to stop it.

2nd From position O, turn the knob counter-clockwise up to the value in minutes of the required operating time and the oven starts the operation at the temperature set on the thermostat. A beep will signal the end of the set time playing for about 10 seconds. You do not need to perform any maneuver to stop it.

Thermostat (B)

Which regulates the temperature of the oven. Turning the knob changes the temperature from 0 to 270 ° C.

Steam adjustment (C)

That adjusts the percentage of steam injection

Turning the knob clockwise adjusts automatically from 0 to 100%

Turning the knob counterclockwise and placing it on 100%, the steam injection will be continuous until it is positioned to 0 again so as to interrupt it, and this allows the manual management of the steam from the user.

Fan speed button (D)

That regulates the fan speed from normal to reduced.

Burner lock light (E) (Supplied with the gas models)

That indicates the burner lockout.

Thermostat light (F)

That indicates the operation of the heating elements. When the temperature is reached, the light turns off, when the temperature drops below the set value, the light turns on again.

Burner Unlock Button (G) (Supplied with the gas models)

Which restores the burner operation.

ROUTINE AND SPECIAL MAINTENANCE

The unit must be checked regularly by a specialized technician.

The oven is equipped with a thermal switch with manual reset which intervenes in the event of overheating. To reset the thermal switch (after it has tripped), unscrew the plug on the lower left part of the oven back. Then press the button to perform the reset. If the switch trips continuously, contact a specialized technician for a thorough check.

CLEANING AND CARE

The unit must never be cleaned using a high-pressure cleaner or direct jets of water.

- During cleaning, disconnect the power supply to the oven.
- Clean the unit after it has cooled off.
- Do not use cold water on the glass parts of the door if they are hot.
- The oven chamber should be cleaned daily in order to ensure maximum hygiene.

The steel outer surface of the oven may be cleaned with a damp cloth. You can also use normal commercially available detergents. Dry afterwards. It is not advisable to use scratching, abrasive or corrosive products as they may damage the surfaces. Further care may be taken by using products that are specifically for cleaning steel. In this case, follow the instructions shown on the product. For cleaning the baking chamber, it is advisable to use specific sprays for cleaning ovens. Also in this case, comply with the instructions of the manufacturer of the product.

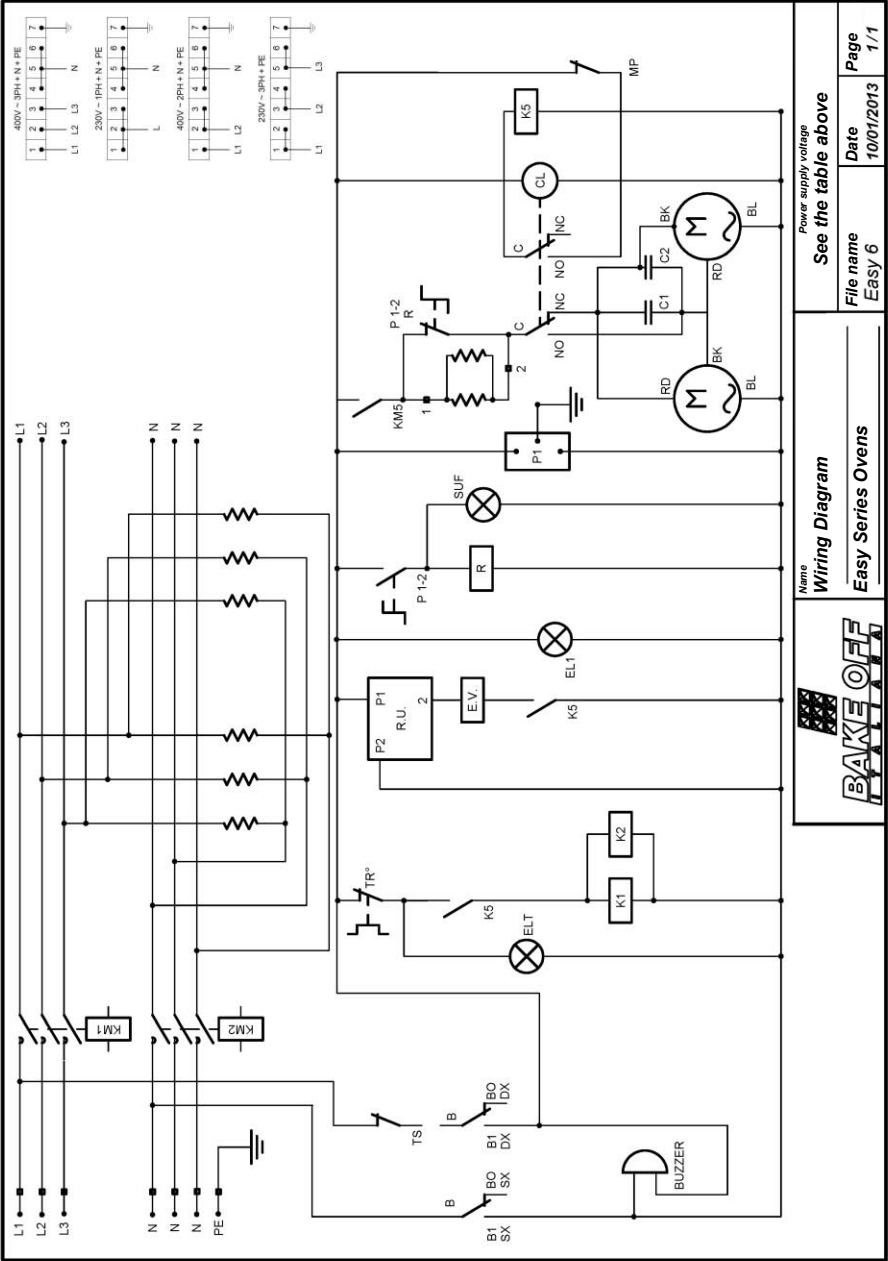
Do not use harmful cleaning products for this phase.

WHAT TO DO IN CASE OF PROLONGED SHUTDOWN

If the unit is not going to be used for an extended period of time (seasonal closing, vacation, etc.), it is advisable to clean it following the instructions and warnings listed above, and then disconnect the electrical devices and close the cut-off cocks upstream.

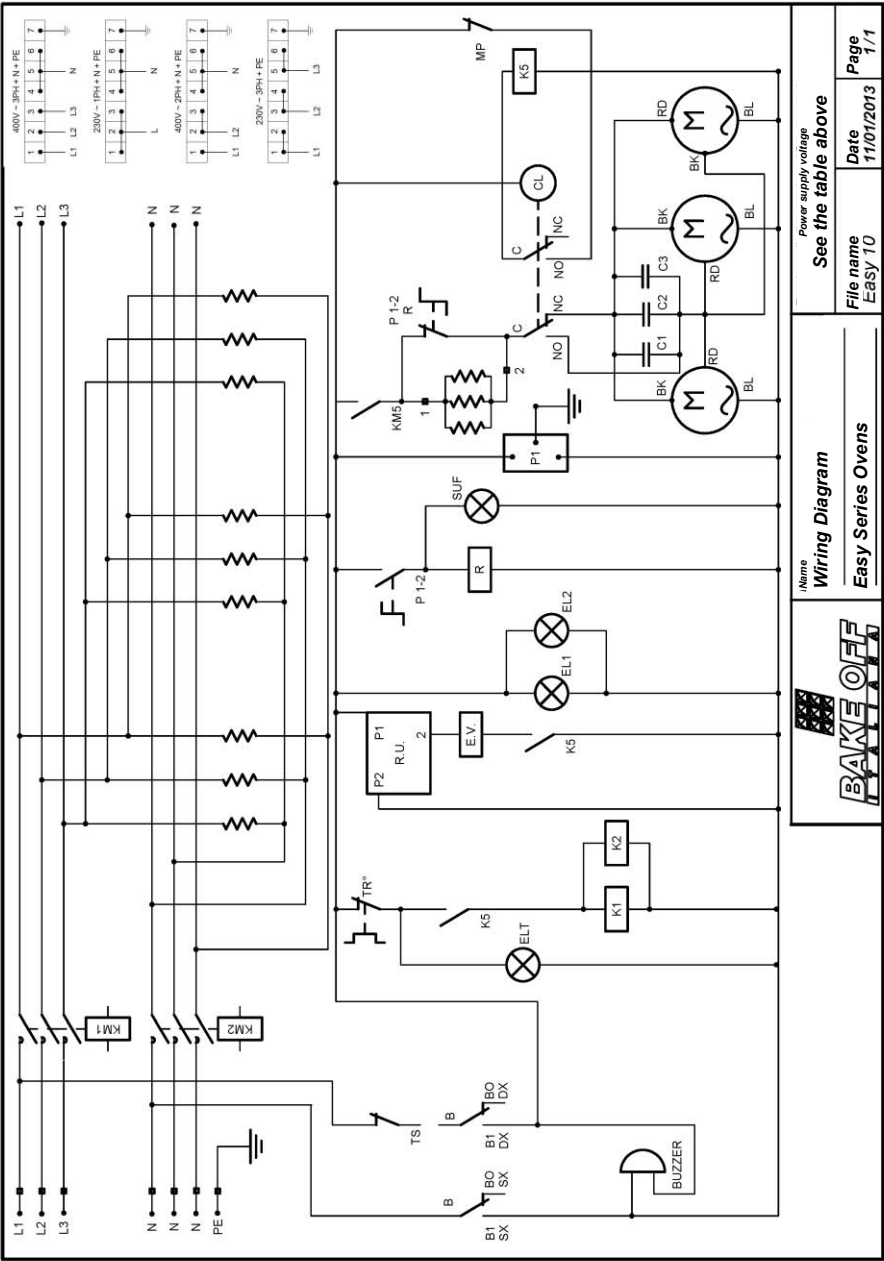
Notes :

BAKE OFF ITALIANA s.r.l. reserves by law the property of this drawing with prohibition of reproduction or communication to third parties without its permission.



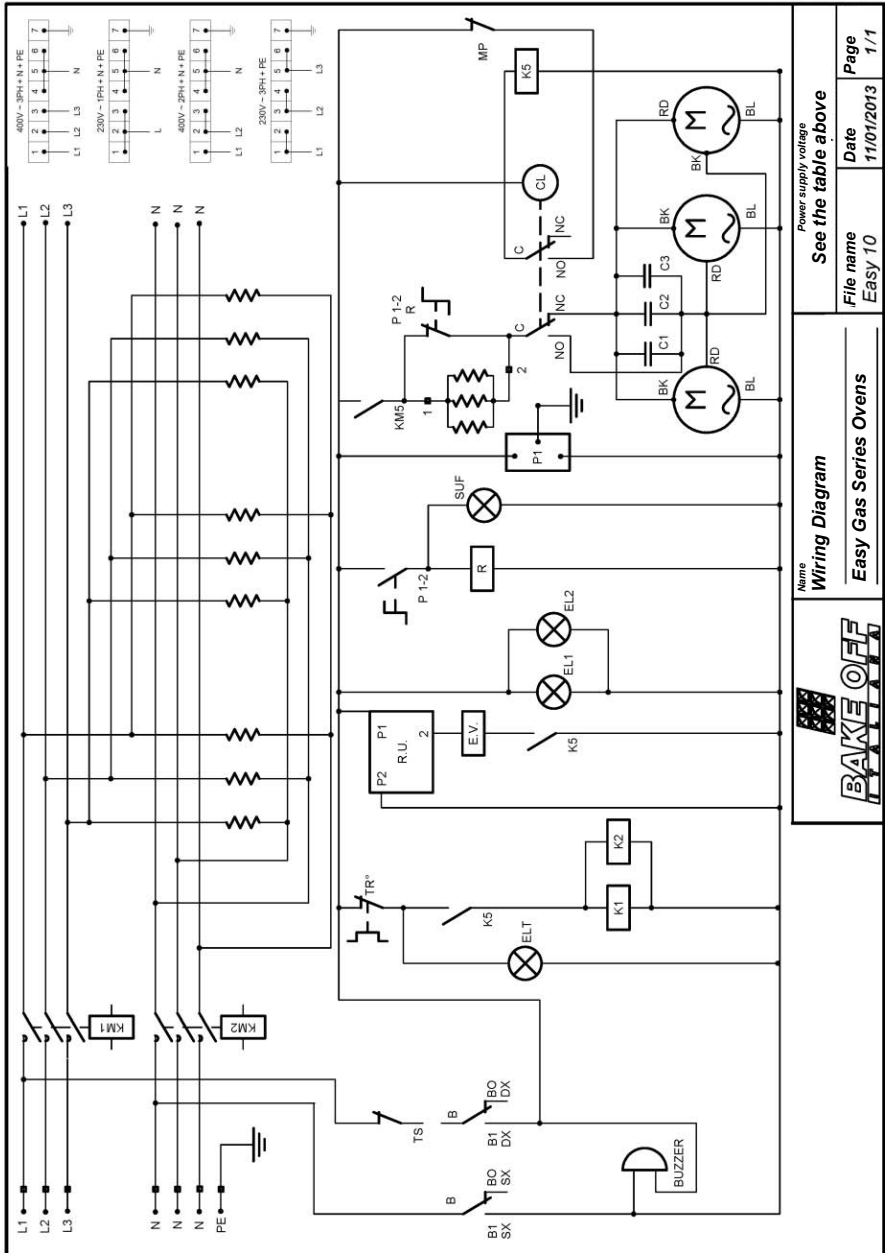
Name Wiring Diagram		Power supply voltage See the table above	
Easy Series Ovens		File name Easy 6	Date 10/01/2013
		Page 1 / 1	

BAKE OFF ITALIANA s.r.l. reserves by law the property of this drawing with prohibition of reproduction or communication to third parties without its permission.





BAKE OFF ITALIANA s.r.l. reserves by law the property of this drawing with prohibition of reproduction or communication to third parties without its permission.



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise – Technische Daten und Kennung	Seite 42
Installation und Inbetriebsetzung	43
Befestigung der Füße	45
Anordnung der Anschlüsse	46
Stromanschluss	47
Wasseranschluss	48
Gasanschluss	49
Anschlussdruckkontrolle	50
Betrieb mit vorgesehener Wärmezufuhr	
Raucheвакуierung	51
Umrüstung GAS	52
Nennung der sachgemäßen Daten auf dem Typenschild	53
Sicherheitssperre des Brenners	
Inbetriebnahme	
Betrieb Backofen Easy 6 Easy 10	54
Ordentliche Wartung	55
Reinigung und Pflege	
Maßnahmen bei längeren Stillstandszeiten	
Elektrische Anlage Easy 6	56
Elektrische Anlage Easy 10	57
Elektrische Anlage Easy 6 GAS	58
Elektrische Anlage Easy 10 GAS	59

ALLGEMEINE HINWEISE

- Dieses Handbuch ist zusammen mit dem Gerät auszuhändigen und muss während seiner gesamten Lebensdauer zur Verfügung stehen.
- Diese Anleitung muss in der Nähe des Geräts gut erreichbar aufbewahrt werden, damit sie jederzeit griffbereit ist.
- Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den vorliegenden Herstelleranweisungen und den jeweils geltenden Normen durchgeführt werden.
- Es ist verboten, Sicherheitseinrichtungen oder Vorrichtungen zu verschieben, zu beseitigen, zu deaktivieren oder zu unterbrechen, da sonst der Anspruch auf die Herstellergarantie verfällt.
- Das Gerät muss in den vorgesehenen Abständen der Wartung und Pflege durch qualifiziertes Personal der Herstellerfirma unterzogen werden.
- Der Backofen darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den er geplant, konstruiert und gesichert wurde, das heißt zum Backen aller Arten Brot und Konditoreierzeugnissen, zum Garen von allen frischen oder tiefgefrorenen Gastronomieprodukten, sowie zum Dampfgaren von Fleisch und Gemüse. Jeder anders geartete Gebrauch ist als zweckfremd anzusehen.
- Von der Einführung von Produkten mit hoher Alkoholkonzentration wird abgeraten.
- Der Ofen darf nur von Personal benutzt werden, das zu seinem Gebrauch angemessen ausgebildet wurde.
- Der Backraum und das Geräteinnere müssen täglich gereinigt werden; dies ist sowohl für das äußere Erscheinungsbild als auch aus hygienischen Gesichtspunkten und für den ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. .
- Im Falle des längeren Nichtgebrauchs des Backofens sind alle Anschlüsse zu trennen (Strom- und Wasserversorgung).
- Das Gerät bei Funktionsstörungen oder Beschädigung ausschalten.
- Wenn Nichtoriginalersatzteile verwendet werden, könnte die perfekte Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Ofens möglicherweise nicht gewährleistet sein; daher können Sie nur dann sicher sein, dass Ersatzteile und Arbeit der nötigen Qualität entsprechen, wenn Sie sich für Wartungs- und Reparaturarbeiten direkt an das autorisierte Personal der Herstellerfirma oder den Hersteller selbst wenden.
- Für einen besseren Betrieb und eine längere Haltbarkeit des Backofens empfiehlt der Hersteller zwischen der Wasserleitung und dem Backofen einen Wasserenthärter einzubauen.

TECHNISCHE DATEN UND KENNUNG

Die technischen Daten des Gerätes sind auf den Typenschild eingetragen, das sich auf der Linken Geräteseite befindet.

Bei allen Kommunikationen mit der Herstellerfirma oder dem Kundendienstzentrum muss jedes Mal Modell, Code und Seriennummer des Geräts angegeben werden.



INSTALLATION UND INBETRIEBSETZUNG

Vorbereitende Arbeiten

Überprüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile des Ofens auf eventuelle Schäden. Wenn Transportschäden festgestellt werden, können dem Liefervertrag die nötigen Schritte zur Beantragung von Schadenersatz entnommen werden.

Während dem Aufstellen und der Installation sind folgende Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien einzuhalten:

- geltende gesetzliche Vorschriften und geltende nationale und örtliche Bestimmungen
- die Bauvorschriften und Brandschutznormen der Regionen;
- Gesetz Nr. 1083 vom 06.12.71 "Normen für die Sicherheit der Anwendung von Brenngasen";
- Rundschreiben Nr. 412/4183 vom 06.05.75 "Sicherheitsnormen für LPG-betriebene Küchenanlagen";
- Normen UNI - CIG 7129/72 "Normen für Gasanlagen, die über das LPG-Verteilernetz versorgt werden"
- die Unfallschutzvorschriften;
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens;
- die Richtlinien und Bestimmungen des Energieversorgungsunternehmens;
- die geltenden Bestimmungen der CEI;
- die Baurichtlinien über Anforderungen für Brandschutztechniken in Belüftungsanlagen;
- eventuelle außerordentliche, lokale Vorschriften;
- die Vorschriften über Arbeitsumgebungen;
- die Sicherheitsregeln für Küchen;
- Gesetz Nr. 1083 vom 06.12.71 "Normen für die Sicherheit der Anwendung von Brenngasen";
- Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25.11.1959 und später folgende Varianten "Sicherheitsnormen für Netzwärmeanlagen";
- geltende Normen für Kamine und Anschlüsse;
- Richtlinien über Belüftungsanlagen für Küchen.

Ziehen Sie eventuell vorhandene Schutzfilme von den Außenwänden des Ofens ab; entfernen Sie den Film langsam und achten Sie darauf, dass alle Klebstoffspuren beseitigt werden. Eventuelle Klebstoffspuren können mit geeigneten Produkten beseitigt werden (z.B. mit Waschbenzin)

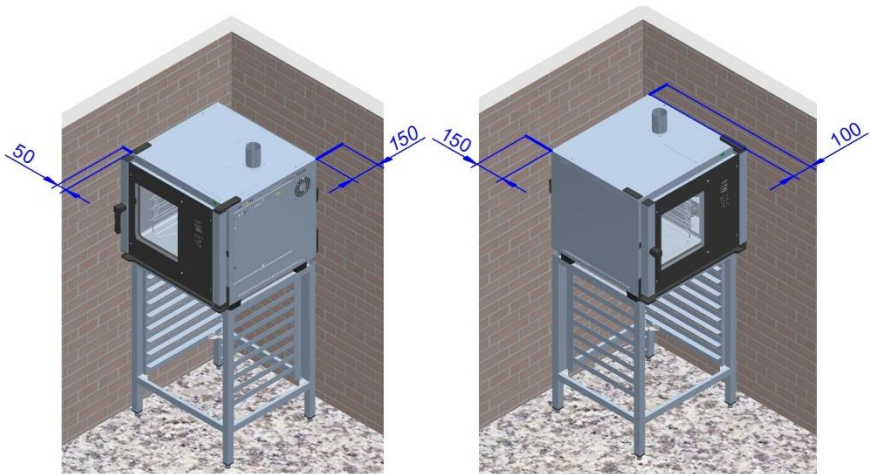
Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, möglichst unter einer Abzugshaube, um eine schnelle Dampfbeseitigung zu garantieren. Die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Freiräume zur Zufuhr von Verbrennungsluft und für die Evakuierung von Gasaustritten beachten.

Die Umgebungstemperatur im Installationsraum darf nicht unter + 5° C sinken oder über + 40° C steigen; die Luftfeuchtigkeit muss bei Werten zwischen 40% und 75% liegen. Bei Werten die außerhalb dieser Bereiche liegen, könnte der Gerätebetrieb beeinträchtigt werden.

Für den Backofen ist ein Tisch vorgesehen, der in unserem Katalog abgebildet ist. Für die Nivellierung verfügt der Tisch über einstellbare Füße. Dazu kann entweder eine Wasserwaage benutzt oder einfach ein Blech mit etwas Wasser in den Ofen gestellt werden.

Bei einer Aufstellung des Backofens direkt auf dem Arbeitstisch muss das Gerätegewicht berücksichtigt werden (dieses findet man in den betreffenden technischen Datenblättern). Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er vollkommen gerade steht. Für diesen Vorgang kann eine normale Wasserwaage benutzt werden. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen.

In der nachfolgenden Zeichnung findet man die Abstände zu den Wänden, die für eine sachgemäße Geräteventilation einzuhalten sind.

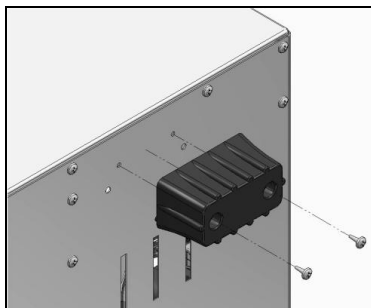


Sind die Abstände geringer oder wenn neben anderen, heiß werdenden Geräten (z.B. Friteusen) aufgestellt werden soll, müssen entsprechende Maßnahmen, wie beispielsweise ein Abstrahlungsschutz getroffen werden.

- Die Herstellerfirma rät jedoch, einen Abstand von 500 mm für Reinigungsarbeiten und den Kundendienst einzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Geräts nicht verstopft oder bedeckt werden.

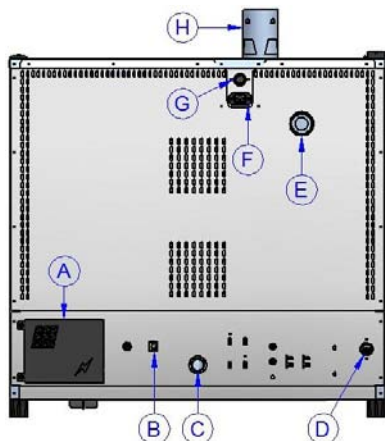
BEFESTIGUNG DER FÜSSE

Nach dem der Backofen ganz ausgepackt wurde, befestigt man wie in der nachfolgenden Abbildung gezeigt, die 4 Füße mit den beiliegenden Schrauben.

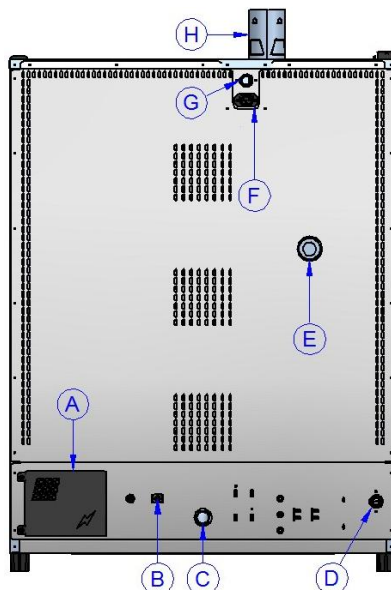


ANORDNUNG DER ANSCHLÜSSE

Rückseite Backofen Easy 6



Rückseite Backofen Easy 10



A = Zugriff Klemmenleiste Stromversorgung

B = ordentlichen Wartung

C = Flüssigkeitsablauf Backraum (Ø 30mm)

D = Wassereintritt Dampferzeuger Backraum ($\frac{3}{4}$ " Außengewinde)

E = Dampfabzug Backofenraum (Ø 50mm)

F = Versorgung Abzugshaube

G = Eintritt Gasversorgung ($\frac{3}{4}$ " Gas konisch Außengewinde) (In den Gasmodellen vorhanden)

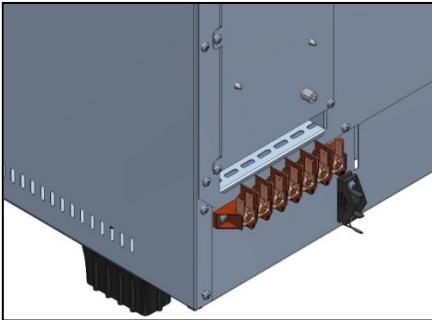
H = Rauchabzug Backraum (Ø 80mm) (In den Gasmodellen vorhanden)

STROMANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Das Personal muss dabei die CEI-Spezifikationen und Vorschriften beachten.

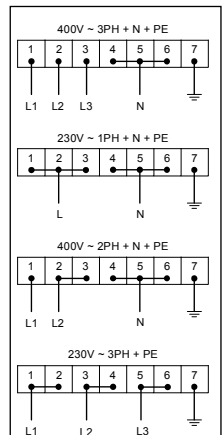
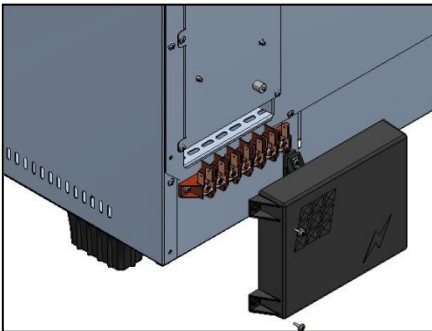
Das Gerät darf nur an das Netz angeschlossen werden, wenn eine mehrpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Öffnung zwischen den Kontakten für jeden Pol zwischen das Gerät und das Netz geschaltet wurde. Der Trennschalter muss leicht zugänglich in der Nähe des Backofens platziert werden.

Nachstehend werden die verfügbaren Anschlüsse und das Vorgehen zum Auswechseln des Kabels im Bedarfsfall beschrieben.

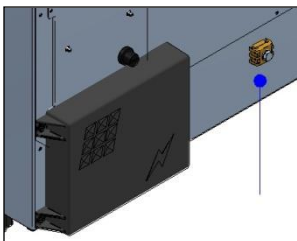


- Die seitliche Abbildung zeigt die Anschlußklemmenleiste des Backofens. Das Kabel an der speziellen Klemme befestigen und die Verkabelung herstellen.
- Nachstehend ist der Schaltplan mit den vorgesehenen Anschlüssen des Ofens abgebildet. Je nach Spannungsversorgung bei der Verkabelung die speziellen Brücken an der vorgesehen Position installieren. Die Schrauben fest anziehen, damit gefährliche Überh

- Wie in der folgenden Abbildung gezeigt, nach dem Strom schließen.



Achtung:
Nur Elektromodell
Für Gasmodell nie!



Mit einem Leiter
Äquipotentialklemm

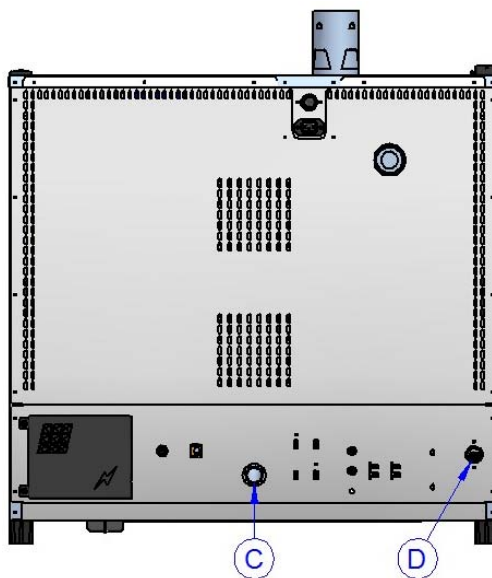
Das Anschlusskabel muss mindestens vom Typ H07 F normgerechte Kabelkanäle verwendet werden.

WASSERANSCHLUSS

Empfohlen wird enthärtetes Wasser mit einem Härtegrad von 5°f. Sollte der Wasserleitungsdruck nicht zwischen 1 und 3 Bar liegen, muss vor dem Backofen ein Druckminderer installiert werden. Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein Sperrhahn installiert werden. Der Anschluss für die Wasserzufuhr muss den geltenden Vorschriften entsprechen. Der Anschluss für die Wasserzufuhr befindet sich auf der Rückseite des Geräts und ist entsprechend gekennzeichnet.

Es empfiehlt sich, einen flexiblen Schlauch zu installieren, der kleine Druckschwankungen absorbiert.

Vor dem Anschluss Wasser aus der Leitung laufen lassen.



C = Wasserablauf - Ø 30 mm

D = Wassereintritt - 3/4" Außengewinde

GASANSCHLUSS

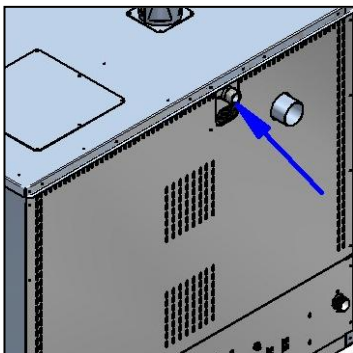
Der Anschluss an das Gasnetz darf nur von Fachpersonal mit ordnungsgemäßer Lizenz ausgeführt werden. Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung ab, wenn diese Vorschrift nicht eingehalten wird.

Kategorie und Betrieb mit den Gasarten sind in nachfolgender Tabelle aufgeführt.

Country Code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Der Anschluss darf erst vorgenommen werden, nachdem die Genehmigung des Versorgungsunternehmens erteilt wurde.

Vor allem muss die Übereinstimmung der Backofenvorrichtung mit der vorhandenen Gasart geprüft werden (Typenschild und Zusatzschild). Wenn die vorhandene Gasart nicht mit den Angaben übereinstimmt, im Abschnitt "Umrüstung" nachlesen.



Der Anschluss an die Gasleitung kann dauerhaft oder mit einem vorgeschalteten zertifizierten Sperrhahn abtrennbar ausgeführt werden. Der Hahn muss leicht zugänglich sein und sich in Gerätenähe befinden.

Wenn flexible Schläuche verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Stahl bestehen und den Anforderungen der für sie geltenden Normen entsprechen. Es ist strengstens verboten, den Durchmesser des Gasanschlusses zu verkleinern.

Nach Fertigstellung des Anschlusses ist die Dichte mit Hilfe eines Lecksuchsprays, das keine Korrosion verursacht, zu überprüfen. Die Anwendung von offenem Feuer ist strengstens verboten!

ANSCHLUSSDRUCKKONTROLLE

Der Anschlussdruck muss bei ausgeschaltetem Gerät mit einem Druckmesser gemessen werden, der gemessene Wert muss mit dem Druckwert in der nachfolgenden Tabelle übereinstimmen.

Länder: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(nur HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Die hier aufgelisteten Gasfamilien und -gruppen können in Übereinstimmung mit der Richtlinie EN437:2009 und den diesbezüglichen Gesetzen der betreffenden Länder kombiniert werden.

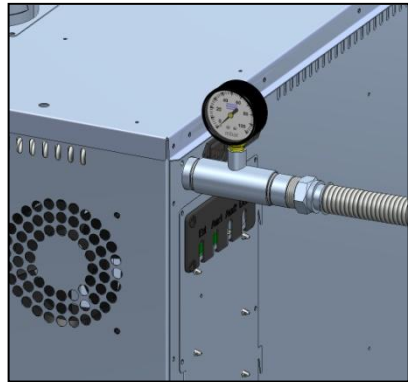
Für die Anschlussdruckkontrolle den Sperrhahn schließen und zwischen Versorgungsrohr und Gaseintritt des Gerätes einen T-Anschluss einsetzen.

Am freien Ende des "T"-Anschlusses ein geeignetes Manometer anschließen und den Druck messen.

Achtung

Den Gasdruck nur bei ausgeschaltetem Gerät messen.

Wenn der Druckwert nicht mit dem Wert der Tabelle übereinstimmt (mehr als 0.2 mbar unter dem Bezugswert) muss man sich an das zuständige Gaswerk wenden.



BETRIEB MIT VORGESEHENER WÄRMEZUFUHR

Das Gerät wird werkseitige auf die Gasart G20 eingestellt. Die Vorrüstung des Backofens ist außerdem auf dem Typenschild auf der linken Geräteseite angegeben.

Es folgt die Tabelle der Einstellungen (das eigene Modell findet man mit Hilfe der Angaben auf dem Typenschild)

Modell	EASY 6	EASY 10
Leistung Gasfamilie I2H	14,5 kW	16,5 kW
Leistung Gasfamilie I3P	14,5 kW	16,5 kW

Achtung:

Die Teile des Magnetventils, die vom Hersteller eingestellt und versiegelt wurden, dürfen aus keinem Grund verändert werden.

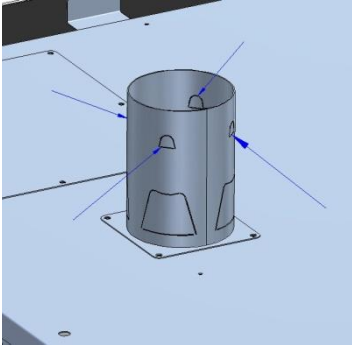
Falls man feststellt, dass sich die Nennleistung um mehr als 20% abweicht, muss ein zugelassener Techniker hinzugezogen werden.

RAUCHEVAKUIERUNG

Da dieses Gerät zur Installationskategorie A3 gehört, ist für die Evakuierung der Verbrennungsrückstände kein Kaminanschluss erforderlich. Die Verbrennungsrückstände können in den Installationsraum geleitet werden. Zur Vermeidung einer nicht akzeptablen Konzentration gesundheitsschädlicher Substanzen, muss eine gute und ständige Lüftung gewährleistet sein.

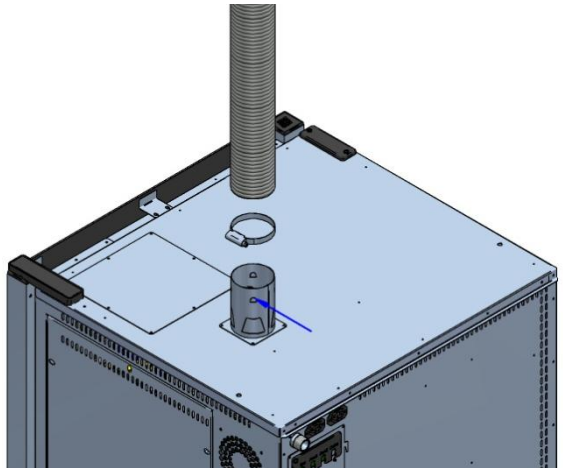
Falls die vorgenannten Bedingungen nicht erfüllbar sind, kann man die Rauchgase der Verbrennung mit einer entsprechenden Kanalisierung ableiten.

Für die Kanalisierung der Rauchgase, den nachstehenden Anweisungen und Warnungen folgen:



Die 4 Flügel auf dem Kamin des Geräte-Rauchabzugs nach außen biegen, damit eine Auflage für das Kanalisationsrohr entsteht.

Das Kanalisationsrohr mit dem Abzugsrohr des Gerätes verbinden und es mit einer geeigneten Metallschelle befestigen.



ACHTUNG:

- **Das Abzugssystem darf über seine gesamte Länge keine Winkel unter 90° aufweisen.**
- **Damit kein Regenwasser in den Rauchfang tritt, am äußeren Ende eine Kaminabdeckung montieren.**
- **Der Abzugskanal darf nicht länger als zwei Meter sein, andernfalls beeinträchtigt man den Brennerbetrieb.**

GASUMRÜSTUNG

ACHTUNG

Die notwendigen Arbeiten und Eingriffe für die Umrüstung dürfen nur durch befugtes Personal des Kundendienstes, das vom Hersteller beauftragt wurde oder durch das Unternehmen selbst, ausgeführt werden.

Für die Umrüstung auf eine andere Gasart, z.B. von G20 auf G31, muss zur Regulierung des Gases eine Blende eingesetzt werden.

In einer Anlage mit Gas G31, ist der Brenner mit einer Blende ausgerüstet. Bei einer umgekehrten Umrüstung als der oben genannten, die Blende entfernen.

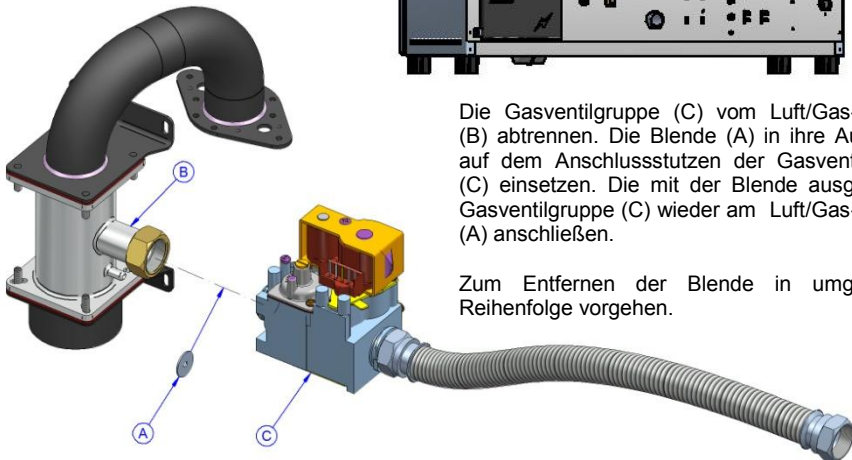
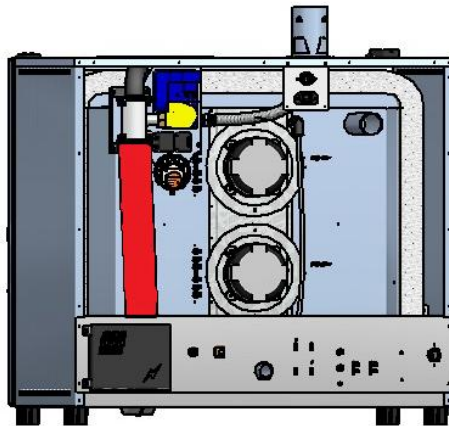
ACHTUNG

Bevor man eine Umrüstung beginnt, muss man den vorgeschalteten Sperrhahn schließen und die Stromversorgung abtrennen

Für die Anbringung der Blende wie folgt vorgehen:

Das Schutzpaneel auf dem Boden des Gerätes entfernen.

Im Komponentenraum die Brennerversorgungsgruppe ausfindig machen.



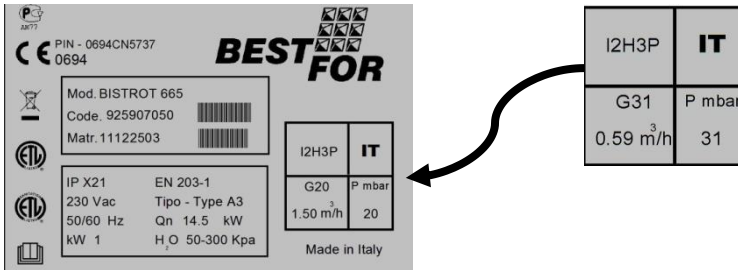
Die Gasventilgruppe (C) vom Luft/Gas-Mischer (B) abtrennen. Die Blende (A) in ihre Aufnahme auf dem Anschlussstutzen der Gasventilgruppe (C) einsetzen. Die mit der Blende ausgerüstete Gasventilgruppe (C) wieder am Luft/Gas-Mischer (A) anschließen.

Zum Entfernen der Blende in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Nach Fertigstellung des Anschlusses ist die Dichte mit Hilfe eines Lecksuchsprays, das keine Korrosion verursacht, zu überprüfen. Die Anwendung von offenem Feuer ist strengstens verboten!

NENNUNG DER SACHGEMÄßEN DATEN AUF DEM TYPENSCHILD

Nach der Umrüstung muss man das Klebeschild mit den korrigierten Daten auf dem Typenschild auf der linken Geräteseite anbringen.

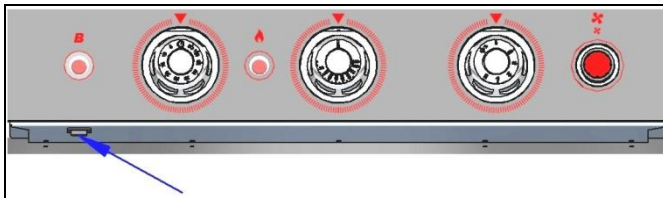


SICHERHEITSSPERRE DES BRENNERS

Nach einer Umrüstung auf eine andere Gasart oder wegen Problemen technischer Natur kann sich der Brenner während des ersten Starts (auf Grund von Luft einschlüssen im Kreislauf)

blockieren. Diese Blockierung wird von der roten Kontrollleuchte **B** auf dem Bedienfeld angezeigt (Seite 17). Zum Entriegeln des Brenners die Taste im unteren Teil der Bedienblende unter der Blockierungsanzeige drücken (nachfolgende Abbildung).

HINWEIS. Während dieses Vorgangs muss die Backofentür geschlossen bleiben.



Tritt diese Blockierung häufiger auf, muss man den technischen Kundendienst verständigen.

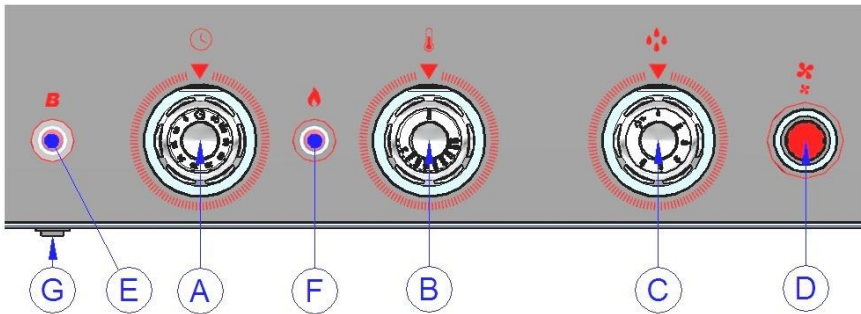
INBETRIEBNAHME

Bevor man das Gerät zum ersten Mal startet, prüfen dass:

- alle Anschlussarbeiten ordnungsgemäß ausgeführt wurden
- die Folie vollständig entfernt wurde
- die Blechhalterführungen richtig montiert wurden;
- der Hauptschalter für die Stromzufuhr aktiviert wurde;
- der Sperrhahn vor dem Gerät geöffnet ist;
- der Wasserhahn geöffnet ist;

BETRIEB BACKOFEN Easy 6/10 – Easy GAS 6/10

Bedienfeld



Timer (A)

Mit zwei Betriebsstellungen, beide werden durch die Einschaltung der Backraumleuchte angezeigt, sowie eine weitere bei Ausschaltung O.

1. Aus der Stellung O dreht man den Drehschalter im Gegenuhrzeigersinn auf die

Betriebsposition Dauerbetrieb (∞).

In dieser Stellung kann der Backofen eingeschaltet werden, in dem man die gewünschte Gartemperatur einstellt.

Der Backofen arbeitet im Dauerbetrieb bis man zum Ausschalten den Drehschalter des Timers auf die Stellung O dreht. Bringt man den Drehschalter wieder in die Stellung, ertönt für 10 Sekunden ein Summer. Eine Stummschaltung ist nicht erforderlich.

2. Von der O-Nullstellung dreht man den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zu den Minuten der gewünschten Betriebszeit, der Backofen nimmt daraufhin den Betrieb beim Erreichen der Temperatur auf, die auf dem Thermostat eingestellt wurde. Ein akustisches Signal verweist für 10 Sekunden auf den Ablauf der eingestellten Zeit. Eine Stummschaltung ist nicht erforderlich.

Thermostat (B)

Es regelt die Temperatur des Backofens. Durch Betätigen des Drehschalters kann man die Temperatur von 0 bis 270 °C einstellen.

Dampfregler (C)

Er regelt den Dampfanteil der Dampfeinspitzung.

Dreht man den Drehschalter im Uhrzeigersinn, erfolgt die Regelung automatisch von 0 bis 100%.

Dreht man den Drehschalter im Gegenuhrzeigersinn und stellt ihn auf 100% Dampfeinspitzung, wird ständig Dampf zugeführt bis man den Drehschalter wieder auf 0 stellt und den Vorgang unterbricht. Auf diese Weise kann der Benutzer die Dampfregelung manuell steuern.

Taste Gebläsedrehzahl (D)

Sie regelt die Gebläsedrehzahl von normal bis reduziert.

Kontrollleuchte Brennerblockierung (E) (in Gasmodellen vorhanden)

Sie zeigt die Blockierung des Brenners an.

Kontrollleuchte Thermostat (F)

Sie zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an. Beim Erreichen der Temperatur schaltet sich die Kontrollleuchte aus, sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, schaltet sie sich wieder ein.

Taste Brennerfreigabe (G) (bei Gasmodellen vorhanden)

Sie stellt den Brennerbetrieb wieder her.

ORDENTLICHE UND AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Das Gerät muss regelmäßig von einem Fachtechniker einer Generalkontrolle unterzogen werden.

Der Backofen ist mit einer thermischen Abschaltvorrichtung mit manueller Rücksetzung ausgestattet, die im Falle von Übertemperatur ausgelöst wird. Um das Thermorelais zurückzusetzen (nach erfolgter Unterbrechung), die Kappe unten links an der Ofenrückseite aufschrauben. Dann durch Drücken der Taste die Rücksetzung komplettieren. Bei ständigen Unterbrechungen einen Fachtechniker für weitere Kontrollen hinzuziehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät darf auf keinen Fall mit einem Hochdruckreiniger oder direktem Wasserstrahl gesäubert werden.

- Während der Reinigung den Ofen von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät erst reinigen, nachdem es abgekühlt ist.
- Kein kaltes Wasser auf dem heißen Türglas verwenden.
- Für maximale Hygiene sollte der Backofenraum täglich gereinigt werden.

Die Stahlausenfläche des Backofens kann mit einem feuchten Lappen und der eventuellen Zugabe von handelsüblichen Reinigungsmitteln gesäubert werden. Das Gerät danach abtrocknen. Vom Gebrauch kratzender, abrasiver und korrosiver Produkte wird abgeraten, da sie die Geräteoberflächen beschädigen könnten. Eine weitere Pflege kann in der Anwendung spezifischer Produkte für die Reinigung von Stahl bestehen. Befolgen Sie in diesem Fall die Gebrauchsanweisung des Produkts. Zur Reinigung des Backraums wird die Anwendung spezifischer Ofenreinigungssprays empfohlen. Beachten Sie auch in diesem Fall die Gebrauchsanweisung des Produktherstellers.

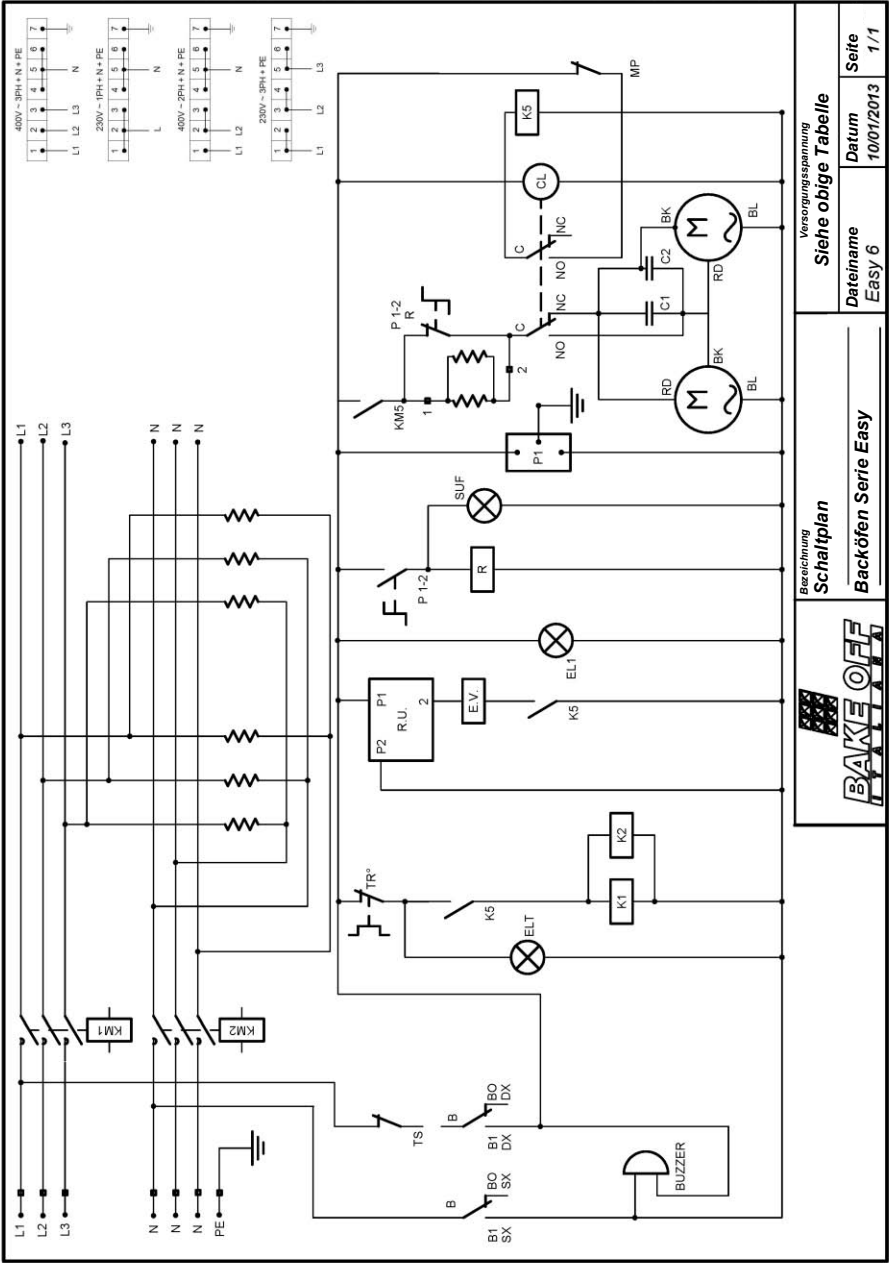
In dieser Phase dürfen keine schädlichen Reinigungsprodukte verwendet werden.

MASSNAHMEN IM FALLE LANGFRISTIGER BETRIEBSPAUSEN

Vor einem längeren Nichtgebrauch des Gerätes (saisonbedingte Schließung, Ferien, usw.) sollte dieses gemäß der Anweisungen und der obengenannten Hinweise gereinigt werden. Alle elektrischen Vorrichtungen abtrennen und die vorgeschalteten Sperrventile schließen.

Anmerkungen:

Die vorliegende Zeichnung ist gesetzliches Eigentum der BAKE OFF ITALIANA S.r.l., ohne ausdrückliche Genehmigung derselben, ist die Wiedergabe oder Weiterleitung an Dritte verboten.



Bezeichnung	Versorgungsspannung		
	Siehe obige Tabelle		
Schaltplan	Dateiname	Datum	Seite
Backöfen Serie Easy	Easy 6	10/01/2013	1 / 1







Sommaire :

Avertissements généraux - Caractéristiques techniques et d'identification	Page 61
Installation et mise en service	62
Fixation des pieds	64
Dispositions des branchements	65
Branchement électrique	66
Raccordement à l'eau	67
Raccordement GAZ	68
Vérification de la pression de raccordement	69
Fonctionnement selon le débit thermique prévu	
Évacuation des fumées	70
Transformation GAZ	71
Application des données corrigées à la plaque signalétique	72
Blocage de sécurité du brûleur	
Mise en marche	
Fonctionnement four Easy 6 Easy 10	73
Entretien ordinaire	74
Nettoyage et soin	
Mesures à adopter en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil	
Installation électrique Easy 6	75
Installation électrique Easy 10	76
Installation électrique Easy 6 GAZ	77
Installation électrique Easy 10 GAZ	78

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Ce manuel doit être livré avec l'appareil et doit l'accompagner pendant tout son cycle de vie.
- Ces instructions doivent être conservées à proximité de l'appareil, à un endroit facilement accessible, pour en faciliter la consultation.
- L'installation, la mise en service et la maintenance du four doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et conformément aux instructions présentes du fabricant, selon les normes en vigueur.
- Aucun des systèmes ou des dispositifs de sécurité ne doit être déplacé, enlevé, désactivé ou interrompu, sous peine d'annulation de la garantie offerte par le fabricant.
- L'appareil doit faire l'objet d'une maintenance régulière, selon les intervalles prévus, effectuée par le personnel qualifié du Fabricant.
- Le four doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu, construit et protégé, c'est-à-dire pour la cuisson de tous les types de pains et de pâtisseries, pour la cuisson de tous les produits alimentaires, frais ou congelés, et pour la cuisson à la vapeur de viandes, poissons et légumes. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- L'introduction de produits à haute concentration alcoolique est déconseillée.
- Le four ne doit être utilisé que par du personnel dûment formé à cet effet.
- La chambre de cuisson et tout l'appareil doivent être nettoyés quotidiennement, aussi bien pour en protéger l'aspect que pour en garantir l'hygiène et le bon fonctionnement.
- En cas de pause prolongée de fonctionnement du four, il est nécessaire d'interrompre tous les raccordements (distribution de l'énergie électrique et distribution de l'eau).
- Éteindre l'appareil en cas de mauvais fonctionnement ou de panne.
- Les pièces de rechange non originales peuvent ne pas garantir le parfait fonctionnement et la sécurité du four. Par conséquent, la qualité requise pour les pièces détachées et le travail n'est garantie qu'en s'adressant à du personnel agréé par le fabricant ou au fabricant même en ce qui concerne la maintenance ou la réparation de l'appareil.
- Pour un parfait fonctionnement et une plus grande longévité de l'appareil, le fabricant conseille d'intercaler un adoucisseur d'eau entre le four et le réseau de distribution d'eau.

INFORMATIONS TECHNIQUES ET IDENTIFICATION

Les informations techniques essentielles concernant l'appareil figurent sur la plaque signalétique positionnée sur le côté gauche de l'appareil.

Pour toute communication avec le fabricant ou le centre d'assistance, toujours indiquer fois le modèle, la référence et le numéro de série du four.



INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires :

Une fois le four déballé, contrôler chacune de ses parties pour déceler des dommages éventuels. Si des dommages dus au transport sont relevés, se référer au contrat de fourniture pour connaître les procédures nécessaires pour bénéficier de la couverture économique.

Pendant le positionnement et l'installation, observer et respecter les dispositions, les règles techniques et les directives suivantes :

- prescriptions réglementaires et normes nationales et locales en vigueur
- règlement de bâtiment et dispositions anti-incendie régionales
- Loi n° 1083 du 06.12.71 « Normes pour la sécurité d'utilisation de gaz combustible »
- Lettre circulaire n° 412/4183 du 06.05.75 « Normes de sécurité pour l'installation de cuisinières à gaz de pétrole liquéfié GPL »
- Normes UNI - CIG 7129/72 « Normes pour les installations à gaz alimentées par le réseau de distribution de gaz GPL »
- dispositions pour la prévention des accidents du travail
- directives et prescription de la société de distribution du gaz
- directives et prescription de la société de distribution de l'énergie électrique
- prescriptions en vigueur du CEI
- directives de bâtiment sur les critères relatifs aux techniques anti-incendie pour les systèmes d'aération
- dispositions locales extraordinaires éventuelles
- prescriptions sur les lieux de travail
- mesures de sécurité pour les cuisines
- Loi n° 1083 du 06.12.71 « Normes pour la sécurité d'utilisation de gaz combustible »
- Circulaire du Ministère de l'Intérieur n° 68 du 25.11.1959 et variantes successives « Normes de sécurité en matière d'installations thermiques sur réseau »
- Normes en vigueur portant sur les cheminées et les raccords
- directives portant sur les installations d'aération des cuisines.

S'il y a lieu, retirer la pellicule protectrice des panneaux externes du four en la détachant lentement et en veillant à éliminer toute trace de colle. Toute éventuelle trace de colle peut être éliminée à l'aide de produits appropriés (ex : produit détachant à base d'essence)

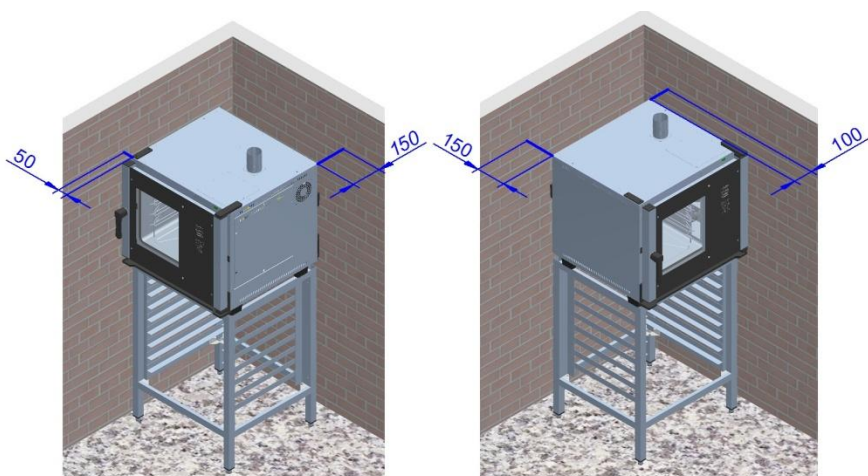
L'appareil doit être positionné dans un endroit bien aéré, si possible sous une hotte aspirante pour garantir l'évacuation rapide des vapeurs de cuisson. Respecter les sections libres requises par la réglementation en vigueur, aussi bien pour l'apport d'air comburant que pour l'évacuation d'éventuelles fuites de gaz.

La température ambiante du lieu d'installation ne doit pas atteindre des valeurs inférieures à + 5° C ni supérieures à + 40° C. L'humidité de l'air doit présenter des valeurs comprises entre 40 et 75 %. Toute valeur hors de la plage indiquée pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Une table spécifique est également conçue pour le four, comme indiqué dans notre catalogue. Cette table est dotée de pieds réglables en hauteur. La vérification peut être faite soit avec un niveau soit en introduisant dans le four un plat contenant un peu d'eau.

Si le four est placé directement sur un comptoir, il est important de tenir compte du poids de l'appareil (caractéristique reportée sur les fiches techniques spécifiques). Après avoir positionné le four, contrôler attentivement sa parfaite planéité. L'opération peut être effectuée à l'aide d'un niveau. Le non-respect de la condition de planéité peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

La distance depuis les murs, nécessaire pour une bonne ventilation, est indiquée sur le dessin ci-dessous.

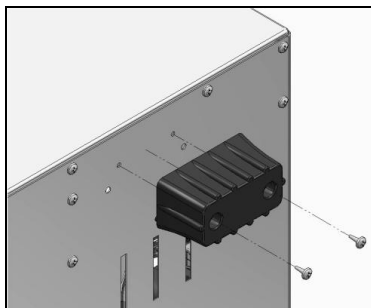


En cas de réduction des distances ou bien si le four est positionné à côté d'autres appareils chauffants (par ex. friteuses), les mesures nécessaires devront être adoptées, comme par exemple une protection contre le rayonnement.

- Dans tous les cas, le fabricant recommande une distance de 500 mm pour permettre les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Veiller à ce que les ouvertures de l'appareil ne soient ni obstruées ni couvertes.

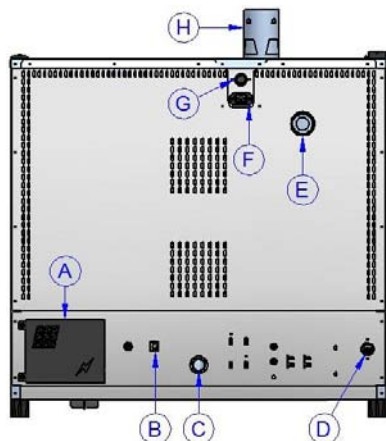
FIXATION DES PIEDS

Lorsque le four est complètement déballé, fixer les 4 pieds en utilisant les vis fournies comme illustré sur la figure ci-dessous.

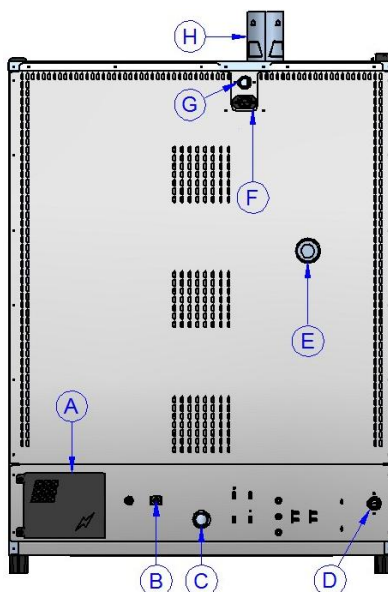


DISPOSITIONS DES BRANCHEMENTS

Arrière Four Easy 6



Arrière Four Easy 10



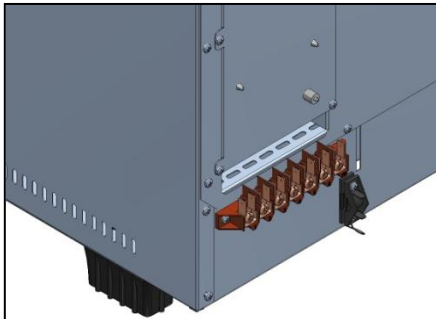
- A = Accès à la plaque de connexion d'alimentation électrique
- B = Borne équipotentielle
- C = Évacuation des liquides de la chambre de cuisson (Ø 30 mm)
- D = Entrée de l'eau du générateur de vapeur d'eau de la chambre de cuisson (¾" mâle)
- E = Évacuation des vapeurs de la chambre de cuisson (Ø 50 mm)
- F = Alimentation de la hotte d'aspiration
- G = Entrée d'alimentation en gaz (¾" gaz conique mâle) (Présente sur les modèles à gaz)
- H = Évacuation des fumées de la chambre (Ø 80mm) (Présente sur les modèles à gaz)

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié qui devra respecter les spécifications et les dispositions CEI.

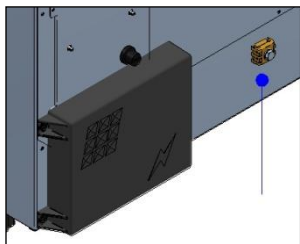
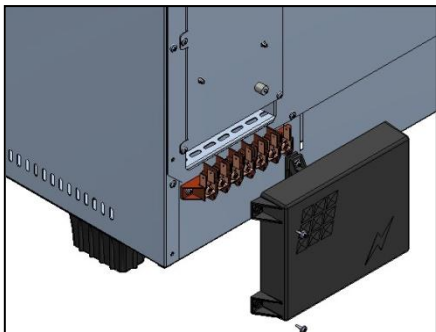
L'appareil ne peut être branché au réseau que si un disjoncteur omnipolaire ayant un minimum de 3 mm entre les contacts pour chaque pôle est installé entre le four et le réseau. Il devra être installé dans une position facilement accessible et à proximité du four.

Les branchements disponibles et les modalités de remplacement du câble, si nécessaire, sont indiqués ci-après.



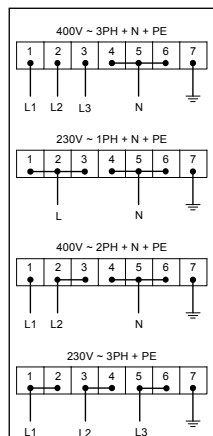
- La figure ci-contre illustre la plaque de connexion du four. Fixer le câble à la borne prévue à cet effet et procéder au câblage électrique.
- Ci-dessous, le schéma avec les branchements possibles, prévus pour le four. Selon la tension d'alimentation, effectuer le câblage en installant les barrettes prévues à cet effet dans la position prévue. Bien serrer les vis pour éviter des surchauffes dangereuses.

- Une fois les branchements électriques effectués, fermer comme illustré sur la figure ci-dessous.



Attention :
Version électrique
Non disponible en

Brancher la borne terre en utilisant 6 mm².



Le câble de branchement doit être au minimum de permanents impliquent l'utilisation de conduits conformes

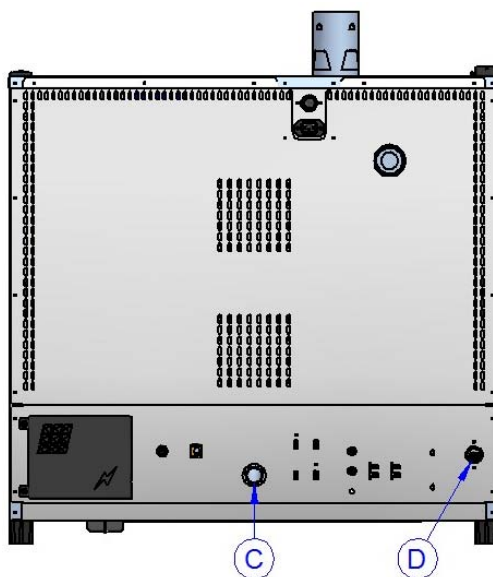
RACCORDEMENT A L'EAU

Nous conseillons d'utiliser de l'eau adoucie avec dureté de 5°f. Si la pression du réseau n'est pas comprise entre 1 et 3 bars, un réducteur de pression devra être installé en amont du four.

Un robinet de fermeture doit être interposé entre l'appareil et le réseau de distribution d'eau. La prise en amont pour le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être conforme aux dispositions en vigueur. La prise de raccordement au réseau de distribution de l'eau se trouve au dos de l'appareil et est clairement indiquée.

Il est également conseillé d'utiliser un tuyau flexible pouvant absorber de légers écarts de pression.

Avant d'effectuer le raccordement, faire couler l'eau de la conduite.



C = Évacuation de l'eau - Ø 30 mm

D = Entrée d'eau - $\frac{3}{4}$ " mâle

RACCORDEMENT DU GAZ

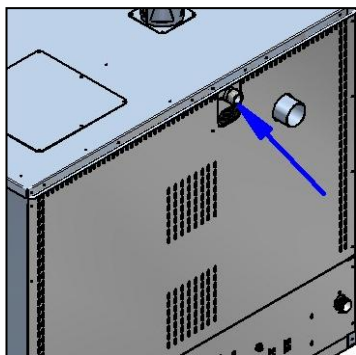
Le raccordement au réseau de gaz doit être réalisé exclusivement par du personnel spécialisé et muni d'une licence professionnelle. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette disposition ne serait pas respectée.

La catégorie et le fonctionnement avec des gaz sont indiqués dans le tableau suivant.

Code du pays	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Le raccordement ne doit être effectué qu'après avoir obtenu l'autorisation de la société de distribution de gaz.

Il faut d'abord contrôler la correspondance entre les caractéristiques du four et le type de gaz disponible (plaque des caractéristiques et plaque supplémentaire). Si le type de gaz disponible est différent de celui indiqué, consulter le paragraphe « Adaptation ».



Le raccordement à la conduite d'alimentation en gaz peut être réalisé de façon fixe ou amovible avec interposition, en amont, d'un robinet de fermeture certifié devant être positionné de façon facilement accessible et à proximité de l'appareil.

En cas d'utilisation de tuyaux flexibles, ceux-ci devront être réalisés en acier inoxydable et devront répondre aux exigences des normes en la matière. Il est formellement interdit de réduire le diamètre de la prise de gaz !

Une fois le raccordement effectué, en vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites ne provoquant pas de corrosion. Il est formellement interdit d'utiliser des flammes nues !

CONTRÔLE DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

La pression d'alimentation doit être mesurée, avec l'équipement hors tension, en utilisant un appareil de mesure de pression et en vérifiant que la valeur mesurée coïncide avec la valeur de pression indiquée dans le tableau ci-après

Pays : AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR.

I2H	G20	20 mbars	
I2H	G20	25 mbars	(HU uniquement)
I3P	G31	30 mbars	
I3P	G31	37 mbars	
I3p	G31	50 mbars	

Familles et groupes de gaz énumérés ici peuvent être combinés en conformité avec les normes EN 437: 2009 et les lois particulières des Etats concernés.

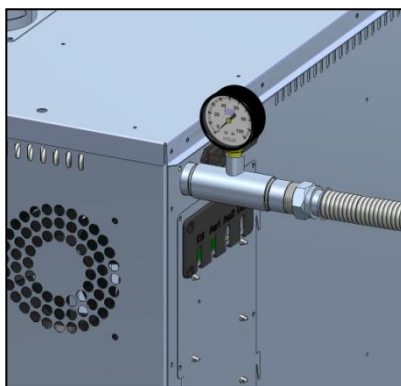
Pour effectuer le contrôle de la pression d'alimentation, fermer le robinet de sectionnement et placer un raccord en « T » entre le tuyau d'alimentation et l'arrivée du gaz.

Sur l'extrémité libre du raccord en « T », brancher un manomètre approprié et vérifier la pression.

Attention

Mesurer la valeur de pression du gaz uniquement avec l'équipement hors tension.

Si la pression ne correspond pas à la valeur indiquée dans le tableau (plus de 0,2 mbar en dessous de la valeur de référence), contacter le fournisseur de gaz du réseau local.



FONCTIONNEMENT SELON LE DÉBIT THERMIQUE PRÉVU

L'appareil est réglé en usine pour le type de gaz G20. La prédisposition du four est également indiquée sur la plaque située sur le côté gauche de l'appareil.

Ci-dessous, le tableau d'étalonnage de référence (se reporter au modèle correspondant, figurant sur la plaque signalétique)

Modèle	EASY 6	EASY 10
Puissance Famille de gaz I2H	14,5 kW	16,5 kW
Puissance Famille de gaz I3P	14,5 kW	16,5 kW

Attention:

Les parties de l'électrovanne réglées et scellées par le fabricant ne doivent en aucun cas être modifiées.

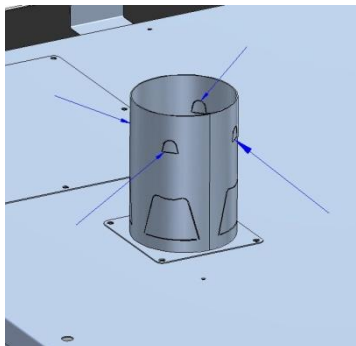
En cas d'écart de plus de 20% de la puissance nominale de l'équipement, contacter un technicien agréé.

ÉVACUATION DES FUMÉES

Dans la mesure où cet appareil appartient à la catégorie d'installation A3, il ne nécessite pas de raccordement à une cheminée pour l'évacuation de la fumée. Les gaz brûlés peuvent être évacués sur le lieu d'installation. Une bonne ventilation continue est nécessaire pour empêcher la formation d'une concentration inacceptable de substances nocives pour la santé.

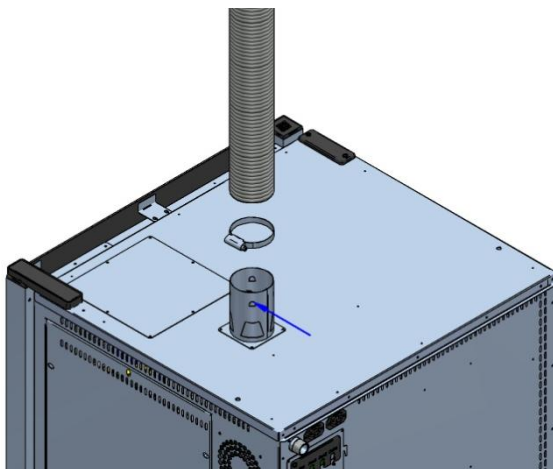
S'il n'est pas possible d'obtenir les conditions mentionnées ci-dessus, il est possible de canaliser les fumées de combustion dans une canalisation appropriée.

Pour canaliser les fumées de combustion, suivre les instructions et les instructions ci-dessous :



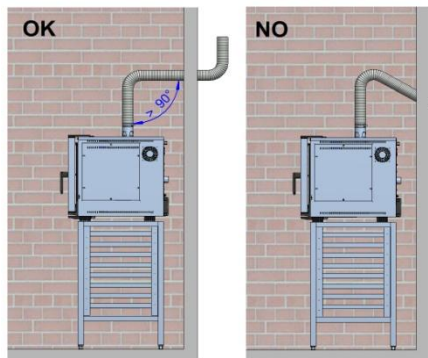
Plier vers l'extérieur les 4 ailettes placées sur les cheminées d'évacuation des fumées de l'équipement afin d'obtenir un support pour le tuyau de la canalisation.

Raccorder le tuyau de la canalisation au tuyau d'évacuation de l'appareil et le fixer en utilisant une pièce en métal adéquate.



ATTENTION :

- *Le système d'évacuation ne doit pas avoir d'angles inférieurs à 90° sur l'entièreté de sa longueur.*
- *Installer un chapeau de cheminée au sommet de la cheminée, à l'extérieur, afin empêcher à l'eau de pluie de pénétrer à l'intérieur du conduit.*
- *Éviter que le canal d'évacuation dépasse la longueur de deux mètres. Au-delà, le fonctionnement du brûleur pourrait être compromis.*



TRANSFORMATION DU GAZ

ATTENTION

Les travaux et les opérations nécessaires pour l'adaptation ne doivent être effectués que par le personnel du centre d'assistance agréé ou par les techniciens du fabricant.

Pour la transformation en un autre type de gaz, par exemple, du G20 au G31, il est nécessaire de procéder à l'installation d'un diaphragme de régulation du gaz.

Pour l'installation au gaz G31, le brûleur sera muni du diaphragme. Retirer le diaphragme pour une adaptation inverse à celle reportée dans l'exemple ci-dessus.

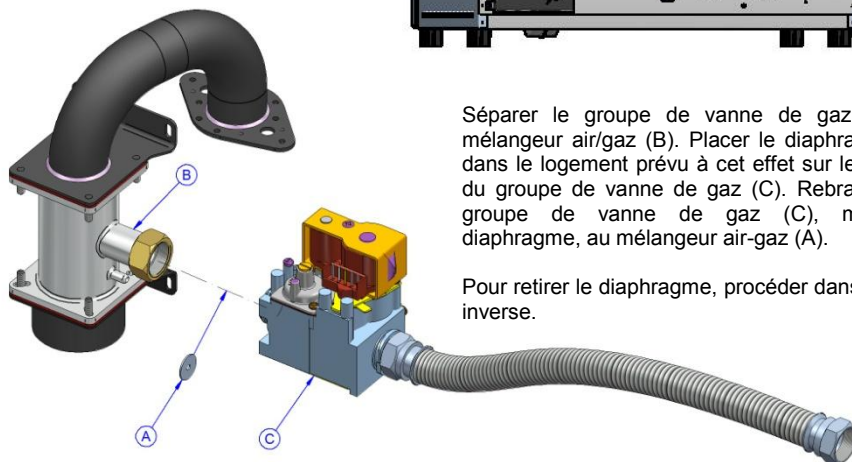
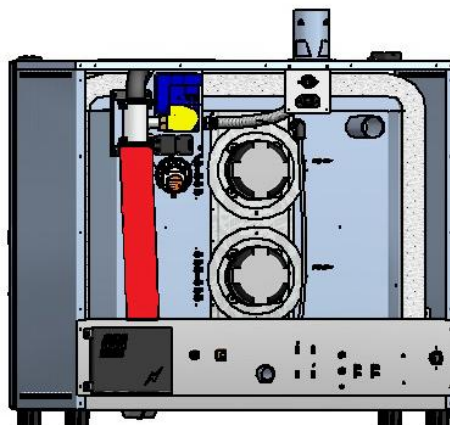
ATTENTION

Avant toute transformation, il est nécessaire de fermer le robinet de sectionnement en amont et de couper l'alimentation électrique.

Pour le positionnement du diaphragme, procéder comme suit :

Retirer le panneau de protection situé en bas de l'appareil.

Identifier le groupe d'alimentation du brûleur à l'intérieur du compartiment composants.



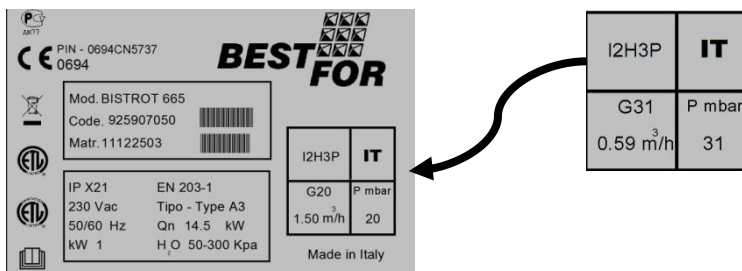
Séparer le groupe de vanne de gaz (C) du mélangeur air/gaz (B). Placer le diaphragme (A) dans le logement prévu à cet effet sur le raccord du groupe de vanne de gaz (C). Rebrancher le groupe de vanne de gaz (C), muni du diaphragme, au mélangeur air-gaz (A).

Pour retirer le diaphragme, procéder dans le sens inverse.

Après avoir terminé le raccordement, en vérifier la tenue en utilisant un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion. Il est formellement interdit d'utiliser des flammes nues !

APPLICATION DES DONNÉES CORRIGÉES À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Après la transformation, il est nécessaire d'appliquer la plaque autocollante sur laquelle figureront les données corrigées à la plaquesignalétique située sur le côté gauche de l'appareil.

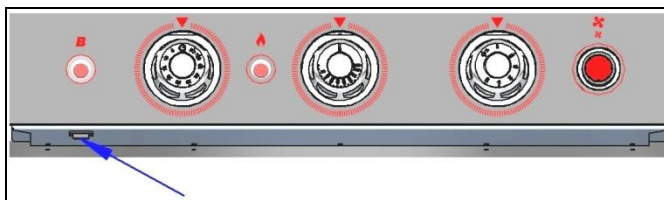


BLOCAGE DE SECURITÉ DU BRÛLEUR

Lors du premier démarrage (en raison de la présence éventuelle d'air dans le circuit), après la transformation en gaz différent, ou en raison de problèmes techniques, le brûleur pourrait être verrouillé (après la troisième tentative échouée d'allumage de la flamme). Ce blocage est signalé

par le voyant rouge **B** du panneau de commande (page 17). Pour débloquer le brûleur, appuyer sur la touche située dans la partie inférieure du tableau de bord sous le voyant de blocage (figure suivante)

N.B. Durant cette opération, la porte du four doit rester fermée.



Si le blocage se répète avec une certaine fréquence, contacter le service d'assistance technique.

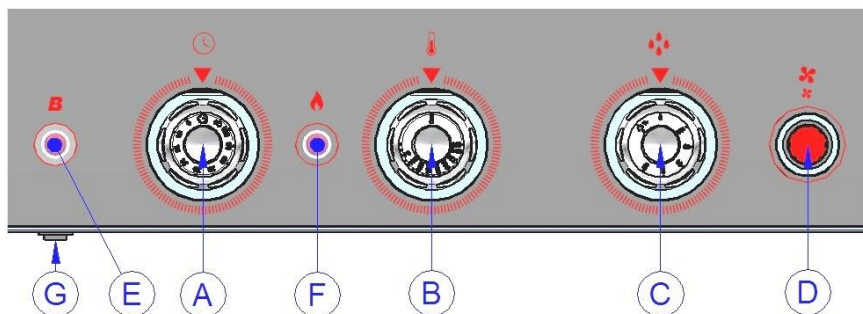
MISE EN MARCHÉ

Avant de démarrer l'appareil pour la première fois, vérifier que :

- tous les raccordements aient été effectués correctement
- le film de protection ait été complètement enlevé
- les glissières des grilles porte-plats soient montées correctement
- l'interrupteur principal d'alimentation électrique en amont soit activé
- le robinet de sectionnement du gaz placé en amont soit bien ouvert
- le robinet de sectionnement du réseau de distribution d'eau soit ouvert.

FONCTIONNEMENT DU FOUR Easy 6/10 – Easy GAZ 6/10

Panneau de commande



Minuterie (A)

Avec deux positions de fonctionnement toutes deux indiquées par l'allumage de la lampe de la chambre, et celle d'extinction O.

1° De la position O, tourner la manette dans le sens antihoraire vers la position de fonctionnement Infini (∞).

Dans cette position, le four peut être activé en réglant la température de cuisson souhaitée.

Le four fonctionnera à l'infini jusqu'à ce que la manette de la minuterie soit remise sur O. En remettant la manette en position O, un signal sonore retentira pendant environ 10 secondes. Une manœuvre n'est nécessaire pour l'arrêter.

2° Depuis la position O, tournez la manette dans le sens horaire jusqu'à la valeur, en minutes, de durée de fonctionnement souhaitée. Le four se mettra alors en marche à la température réglée sur le thermostat. Un signal sonore indiquera la fin du temps programmé en s'activant pendant environ 10 secondes. Une manœuvre n'est nécessaire pour l'arrêter.

Thermostat (B)

Permettant de réguler la température du four. La manette permet de modifier la température de 0 à 270 °C.

Régulateur de vapeur (C)

Permettant de régler le pourcentage de l'injection de vapeur

En tournant la manette dans le sens horaire, il se règle automatiquement 0 à 100%

En tournant la manette dans le sens antihoraire et en la positionnant sur 100%, l'injection de vapeur sera continue jusqu'à ce la manette soit remise sur 0, l'interrompant. Ceci permettra la gestion de la vapeur manuellement par l'utilisateur.

Bouton de vitesse du ventilateur (D)

Permettant de réguler la vitesse du ventilateur de normale à réduite.

Voyant de blocage du brûleur (E) (Présent sur les modèles à gaz)

Indiquant le blocage du brûleur.

Voyant du thermostat (F)

Indiquant le fonctionnement des résistances de chauffage. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint, lorsque la température descend en dessous de la valeur réglée, le voyant s'allume à nouveau.

Bouton de déblocage du brûleur (G) (Présent dans les modèles à gaz)

Permet de restaurer le fonctionnement du brûleur.

ENTRETIEN ORDINAIRE ET EXTRAORDINAIRE

L'appareil doit être soumis périodiquement à un contrôle général effectué par un technicien spécialisé.

Le four est équipé d'un dispositif d'interruption thermique à réarmement manuel qui intervient en cas de surtempérature. Pour réarmer le dispositif thermique (quand l'interruption est survenue), dévisser le bouchon à l'arrière, en bas et à gauche du four. Ensuite, appuyer sur le bouton et le réarmement sera complété. En cas d'interruption continue, s'adresser au technicien spécialisé pour des contrôles approfondis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé avec un nettoyeur à haute pression ou avec des jets d'eau directs.

- Au cours du nettoyage, couper l'alimentation électrique au four.
- Nettoyer l'appareil lorsque celui-ci s'est refroidi.
- Ne pas utiliser d'eau froide sur les vitres chaudes de la porte.
- On recommande de nettoyer quotidiennement la chambre du four, pour maintenir le niveau maximal d'hygiène.

La surface externe du four en acier peut être nettoyée avec un chiffon humide éventuellement imbibé de détergent normalement en vente dans le commerce, puis séchée. Il est conseillé de ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, car ceux-ci pourraient endommager les surfaces. Un traitement supplémentaire peut être effectué en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier. Dans ce cas, suivre les instructions figurant sur le produit. Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser des sprays spécifiques pour le nettoyage des fours. Également dans ce cas, respecter les instructions de fabrication du produit.

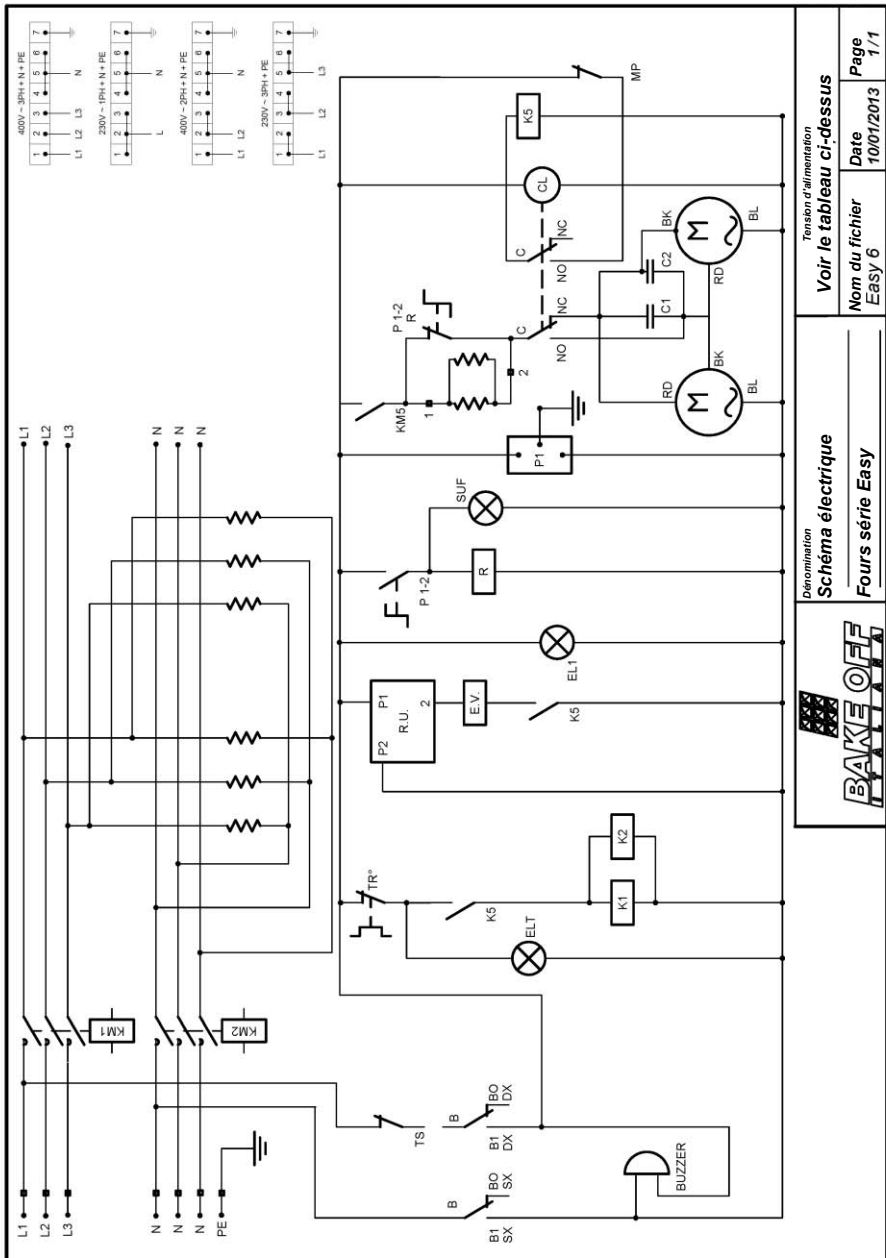
Lors de cette phase, aucun produit de nettoyage nocif ne doit être utilisé.

MESURES À ADOPTER EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE

Lorsqu'une période d'inactivité prolongée de l'appareil est prévue (fermeture saisonnière, vacances, etc.), nous conseillons de le nettoyer en suivant les instructions et les recommandations indiquées précédemment, puis de débrancher les dispositifs électriques et fermer les robinets d'arrêt en amont.

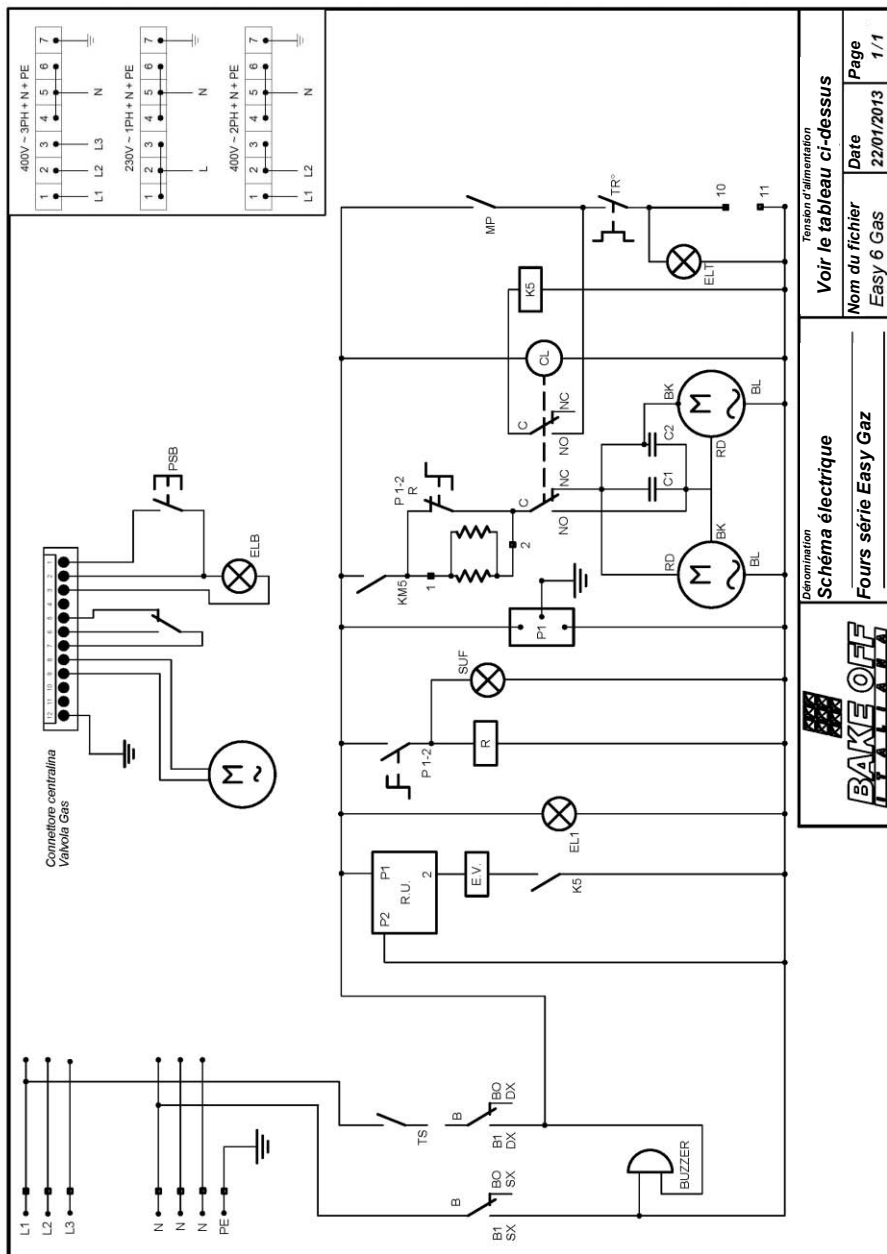
Remarque :

BAKE OFF ITALIANA s.r.l. Interdit, conformément à la loi sur la propriété de ce dessin, toute reproduction ou communication à de tierces parties sans son autorisation.

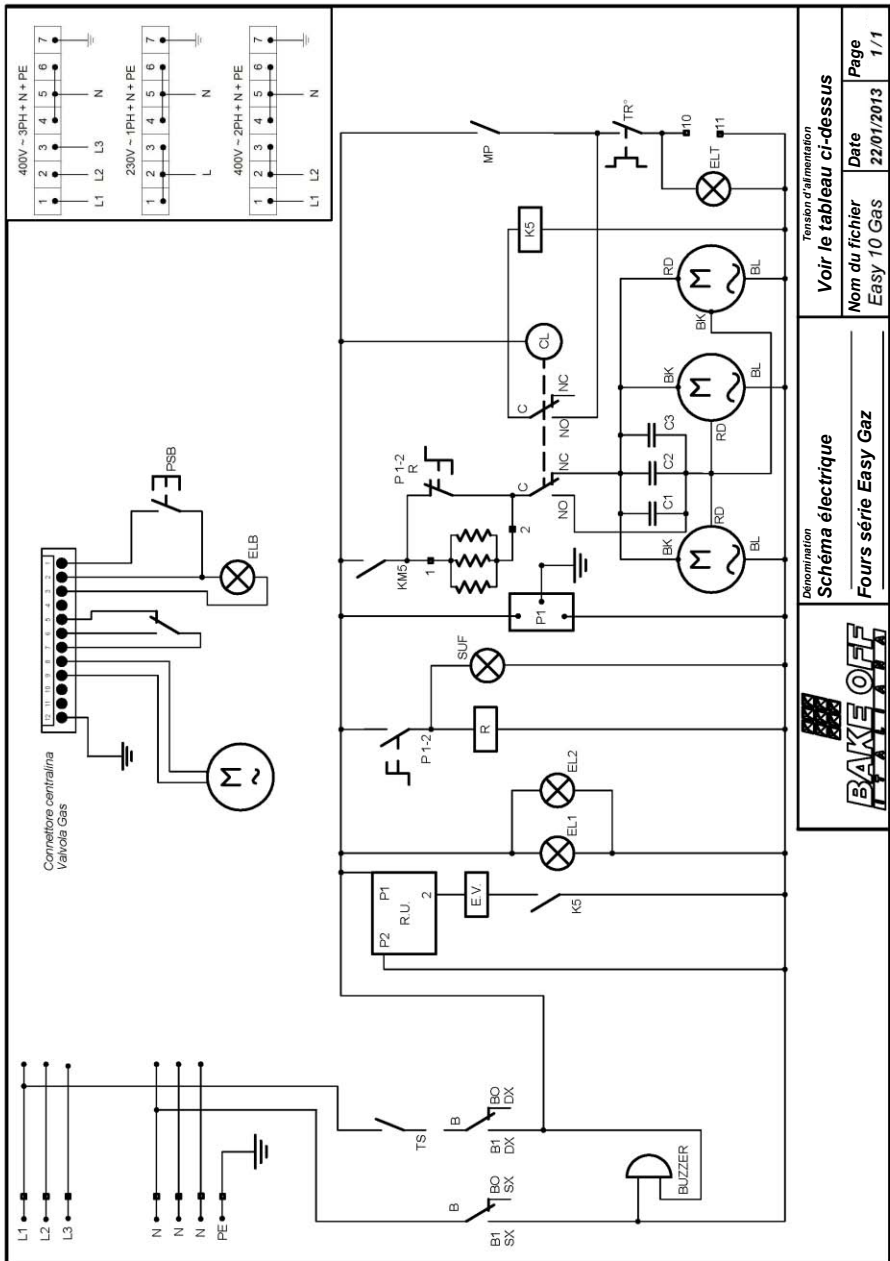




BAKE OFF ITALIANA s.r.l. Interdit, conformément à la loi sur la propriété de ce dessin, toute reproduction ou communication à de tierces parties sans son autorisation.



BAKE OFF ITALIANA s.r.l. Interdit, conformément à la loi sur la propriété de ce dessin, toute reproduction ou communication à de tierces parties sans son autorisation.



Índice:

Observaciones generales – Datos técnicos e identificación	Pág. 80
Instalación y puesta en servicio	81
Fijación patas	83
Disposición conexiones	84
Conexión eléctrica	85
Conexión hidráulica	86
Conexión GAS	87
Control de la presión de conexión	88
Funcionamiento con la capacidad térmica prevista	
Evacuación de humos	89
Transformación GAS	90
Aplicación datos correctos a la placa de características	91
Bloqueo de seguridad quemador	
Puesta en servicio	
Funcionamiento horno Easy 6 Easy 10	92
Manutención ordinaria	93
Limpieza y cuidados	
Medidas en caso de prolongada inactividad	
Instalación eléctrica Easy 6	94
Instalación eléctrica Easy 10	95
Instalación eléctrica Easy 6 GAS	96
Instalación eléctrica Easy 10 GAS	97

ADVERTENCIAS GENERALES

- El presente manual se debe entregar junto con el aparato y debe acompañarlo durante todo su ciclo de vida.
- Estas instrucciones deben conservarse cerca del aparato y en un lugar de fácil acceso, para permitir así una consulta sencilla en todo momento.
- La instalación, la puesta en servicio y el mantenimiento del horno deben ser realizados exclusivamente por parte de personal cualificado y en conformidad con las instrucciones del fabricante y con las normas en vigor.
- No está permitido desplazar, quitar, desactivar o interrumpir los dispositivos de seguridad, ya que esto comportaría la invalidación de la garantía del fabricante.
- El aparato se debe someter a un mantenimiento a cargo de personal cualificado del fabricante según los plazos previstos.
- El horno debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido diseñado, fabricado y protegido, es decir, para la cocción de todo tipo de pan y de pastelería, para la cocción de todo tipo de productos gastronómicos, frescos o congelados y para la cocción al vapor de carnes, pescados y verduras. Cualquier uso diferente debe considerarse impropio.
- Se desaconseja introducir productos con una elevada concentración alcohólica.
- El horno sólo puede ser utilizado por personal debidamente formado para su uso.
- La cámara de cocción y todo el electrodoméstico deben limpiarse a diario, tanto para conservar su aspecto como para garantizar su higiene y su buen funcionamiento.
- En caso de inactividad prolongada del horno, deben interrumpirse todas las conexiones (suministro de la energía eléctrica y del agua).
- Desactive el aparato en caso de funcionamiento defectuoso o avería.
- Los repuestos no originales no garantizan el funcionamiento perfecto y la seguridad del horno. Por lo tanto, la única forma de asegurarse de que tanto los repuestos como las operaciones sean de la calidad necesaria es encargarlos a personal autorizado por el fabricante para las operaciones de reparación y mantenimiento.
- La empresa fabricante recomienda instalar un ablandador de agua entre la red de suministro de agua y el horno, para obtener un mejor funcionamiento y una mayor durabilidad del aparato.

DATOS TÉCNICOS E IDENTIFICACIÓN

Los datos técnicos relacionados con el electrodoméstico aparecen en la placa de características situada en el lado izquierdo del aparato

Para cualquier comunicación con el fabricante o con el centro de asistencia, será necesario indicar siempre el modelo, el código y el número de serie.

 PIN - 0694CN5737 0694									
 Mod. BISTROT 665 Code. 925907050 Matr. 11122503									
 IP X21 230 Vac 50/60 Hz kW 1		 EN 203-1 Tipo - Type A3 Qn 14.5 kW H ₂ O 50-300 Kpa							
		<table border="1"> <tr> <td>I2H3P</td> <td>IT</td> </tr> <tr> <td>G20</td> <td>P mbar</td> </tr> <tr> <td>1.50 m³/h</td> <td>20</td> </tr> </table>		I2H3P	IT	G20	P mbar	1.50 m ³ /h	20
I2H3P	IT								
G20	P mbar								
1.50 m ³ /h	20								
		Made in Italy							

INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

Operaciones preliminares:

Una vez desembalado el horno, compruebe todas sus partes en busca de posibles daños. Si se encuentran daños derivados del transporte, consulte el contrato de suministro para conocer los pasos necesarios para obtener la cobertura económica.

Durante la colocación y la instalación, es necesario cumplir y respetar las siguientes medidas, reglas técnicas y directivas:

- Prescripciones legales y normativas nacionales y locales vigentes.
- Reglamentos sobre la construcción y disposiciones anti-incendio regionales.
- Ley italiana n° 1083 del 06-12-71: Normas para la seguridad del uso de gas combustible.
- Circular italiana n° 412/4183 del 06-05-75: Normas de seguridad para instalaciones de cocinas de gas de petróleo licuado GPL;
- normas UNI - CIG 7129/72: Normas para instalaciones de gas alimentadas desde una red de distribución de GPL.
- Disposiciones de prevención de accidentes.
- Directivas y reglas del organismo proveedor de gas.
- Directivas y reglas del organismo proveedor de energía eléctrica.
- Determinaciones vigentes del CEI.
- Directivas de construcción acerca de los requisitos técnicos anti-incendio de instalaciones de ventilación.
- Posibles disposiciones extraordinarias locales.
- Disposiciones acerca de los lugares de trabajo.
- Reglas de seguridad para cocinas.
- Ley italiana n° 1083 del 06-12-71: Normas para la seguridad del uso de gas combustible.
- Circular del Ministerio del interior italiano n° 68 del 25-11-1959 y posteriores variantes: Normas de seguridad para instalaciones térmicas de red.
- Normas vigentes para chimeneas y conexiones.
- Directivas sobre instalaciones de ventilación para cocinas.

Despegue la película de protección de los paneles exteriores del horno, separándola lentamente y asegurándose de eliminar todos los restos de cola. Los posibles restos de cola pueden eliminarse con productos adecuados (por ejemplo, bencina quitamanchas).

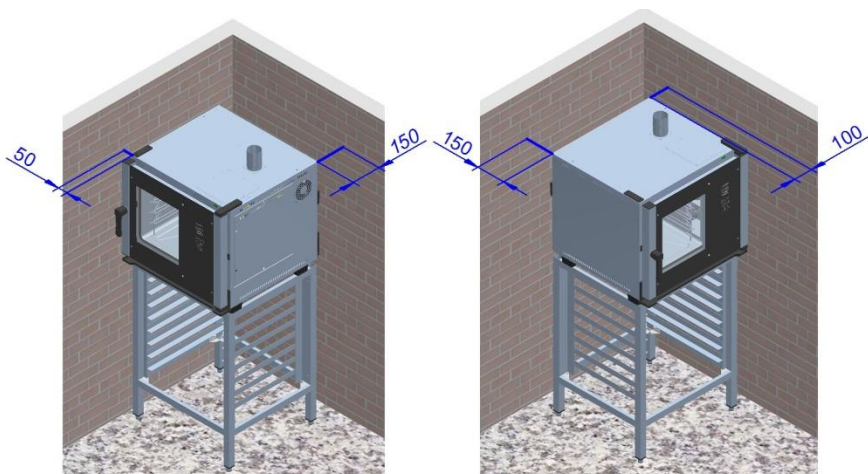
El aparato se debe instalar en un ambiente bien ventilado, a ser posible bajo una campana extractora, para garantizar una rápida evacuación de los vapores de cocción. Respete las secciones libres impuestas por las normas vigentes, tanto para la aportación de aire comburente como para la evacuación de posibles pérdidas de gas.

La temperatura ambiente en el lugar de instalación no debe alcanzar valores inferiores a + 5 °C ni superiores a + 40 °C. La humedad del aire debe presentar valores comprendidos entre el 40 % y el 75 %. En caso de valores que excedan estos rangos, el funcionamiento del aparato podría verse comprometido.

Para el horno se prevé una mesa específica, incluida en nuestro catálogo. La mesa está dotada de patas regulables para efectuar su nivelación. La comprobación puede realizarse con un nivel o simplemente introduciendo una bandeja con un poco de agua.

Si se coloca el horno directamente sobre banco, es necesario tener en cuenta el peso del aparato (característica indicada en las fichas técnicas específicas). Una vez colocado el horno, asegúrese de que está perfectamente nivelado. Esta operación puede efectuarse con un simple nivel de burbuja. El incumplimiento de este requisito podría perjudicar el correcto funcionamiento del aparato.

La distancia hasta las paredes, necesaria para una ventilación adecuada del aparato, se indica en el dibujo que aparece abajo.

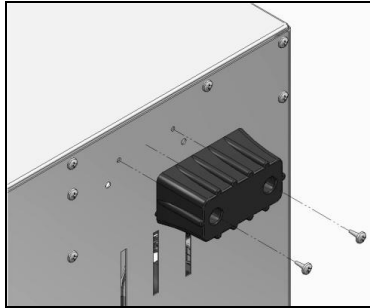


Si se reduce esta distancia o si se coloca al lado de otros aparatos calefactores (por ej. freidoras) deben tomarse medidas, como una protección contra la radiación térmica.

- En cualquier caso, el fabricante recomienda dejar una distancia de 500 mm para facilitar las operaciones de limpieza y asistencia.
- Se debe poner especial atención en que las aberturas del aparato no queden obstruidas o cubiertas.

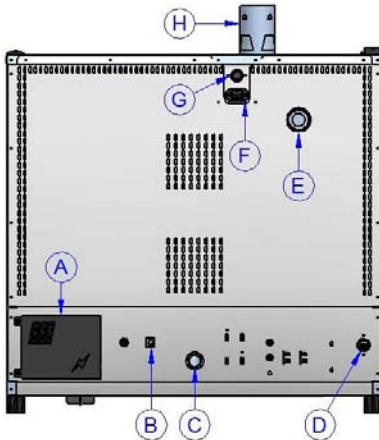
FIJACIÓN PATAS

Una vez desmontado completamente el horno, fije con los tornillos suministrados las 4 patas tal y como se muestra en la imagen siguiente.

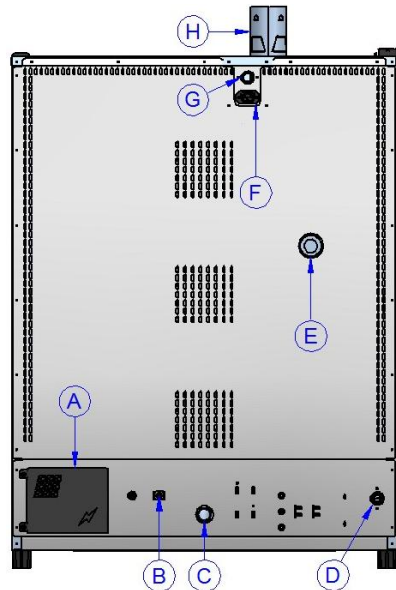


DISPOSICIÓN CONEXIONES

Panel trasero Horno Easy 6



Panel trasero Horno Easy 10



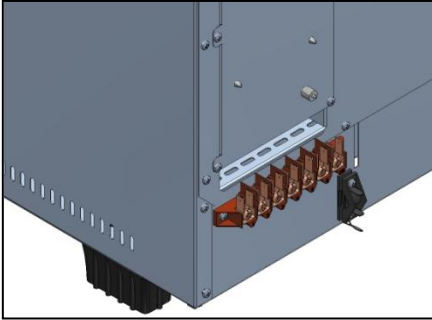
- A = Acceso bornera alimentación eléctrica
- B = Borne equipotencial
- C = Desagüe líquidos cámara de cocción (Ø 30 mm)
- D = Entrada agua generador de vapor cámara de cocción (¾" macho)
- E = Evacuación de vapores de la cámara de cocción (Ø 50 mm)
- F = Alimentación campana de aspiración
- G = Entrada alimentación gas (¾" gas cónico macho) (Presente en los modelos de gas)
- H = Evacuación de humos de la cámara (Ø 80 mm) (Presente en los modelos de gas)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe llevarse a cabo exclusivamente por parte de personal cualificado. Este personal debe observar las especificaciones y las disposiciones CEI.

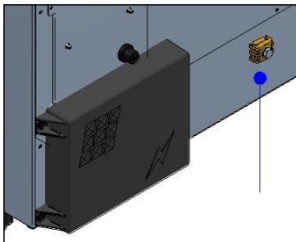
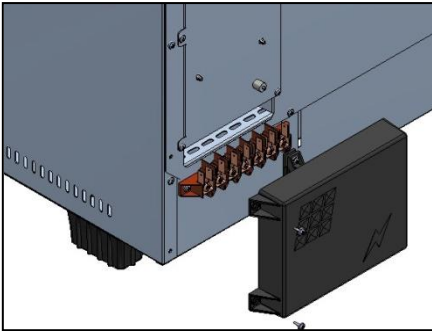
El aparato solo se puede conectar a la red si se interpone un dispositivo de corte omnipolar con al menos 3 mm de apertura de los contactos para cada polo. Este debe encontrarse cerca del horno y en una posición de fácil acceso.

A continuación se exponen las conexiones disponibles y los métodos de sustitución del cable en caso necesario.



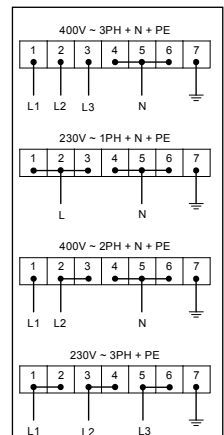
- La figura de al lado muestra la bornera de conexión del horno. Fije el cable con el sujetacables previsto y realice el cableado eléctrico.
- Abajo se muestra un esquema con las posibles conexiones previstas para el horno. Dependiendo de la tensión de alimentación, realice el cableado instalando los puentes en la posición prevista. Apriete los tornillos con firmeza para evitar recalentamientos peligrosos.

- Una vez efectuadas las conexiones eléctricas, cierre la tapa del horno y asegure la llave de seguridad.



Atención:
Solo versión eléctrica
No está disponible en la versión...

Conecte el borne de tierra utilizando un cable de cobre mínimo.



El cable de conexión debe ser, al menos, de tipo H07 RN-L de canaletas, que deben cumplir las normas.

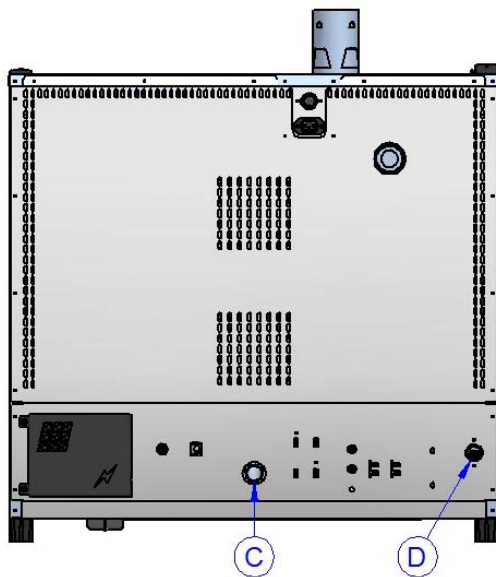
CONEXIÓN HIDRÁULICA:

Se recomienda usar agua blanda, con una dureza de 5 °f. Si la presión de la red hidráulica no estuviera entre 1 y 3 bar, se debe instalar aguas arriba del horno un reductor de presión.

Entre el electrodoméstico y la red de alimentación hidráulica debe interponerse una llave de corte. La toma para la conexión hidráulica debe encontrarse aguas arriba respecto al horno y en conformidad con las prescripciones vigentes. La toma para la conexión hidráulica se encuentra en la parte superior del electrodoméstico, indicada adecuadamente.

Se recomienda usar un tubo flexible que absorba los pequeños saltos de presión.

Antes de realizar la conexión, dejar que el agua corra por el conducto.



C = Desagüe - Ø 30 mm

D = Entrada agua - 3/4" macho

CONEXIÓN GAS

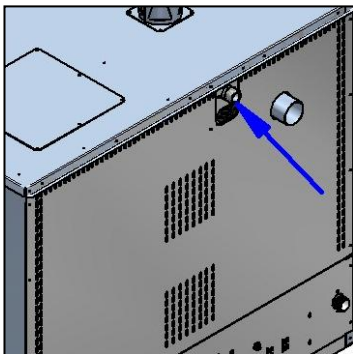
La conexión a la red de gas debe llevarse a cabo exclusivamente por parte de personal especializado y dotado de la correspondiente licencia. El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumple con esta medida.

Categoría y funcionamiento con gas, aparecen en la tabla siguiente.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

La conexión se debe realizar sólo después de haber obtenido el permiso del organismo de suministro.

En primer lugar, compruebe que el horno esté preparado para el tipo de gas disponible (placa de características y placa suplementaria). Si el tipo de gas disponible no coincidiese con las indicaciones, consulte el apartado "Conversión".



La conexión a los conductos de gas puede realizarse de forma fija o dejando la posibilidad de la desconexión mediante la interposición, aguas arriba del horno, de una llave de corte certificada que debe estar situada en una posición de fácil acceso y cerca del aparato.

Si se usan tubos flexibles, estos deben ser de acero inoxidable y conforme a las normativas aplicables. Está terminantemente prohibido reducir el diámetro de la toma de gas.

Después de haber realizado la conexión, se debe comprobar la estanqueidad usando un aerosol detector de fugas, que no provoca corrosión. Está terminantemente prohibido usar llamas libres.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

La presión de conexión debe medirse con el aparato apagado, utilizando un medidor de presión y comprobando que el valor medido coincida con el valor de presión que aparece en la tabla siguiente.

Países: AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Las familias y los grupos de gas que aparecen aquí pueden combinarse de acuerdo con la norma EN437:2009 y las leyes específicas de los estados interesados.

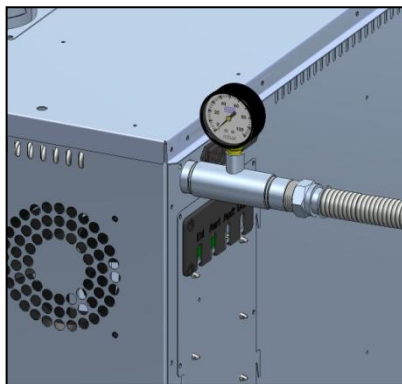
Para comprobar la presión de conexión, cierre la llave de corte y coloque entre el tubo de alimentación y la entrada del gas del aparato un racor en T.

Conecte al terminal libre del racor en T un manómetro adecuado y compruebe la presión.

Atención

Mida el valor de presión del gas únicamente con el aparato apagado.

Si el valor de presión no corresponde con el valor que aparece en la tabla (más de 0,2 mbar inferior al valor de referencia) diríjase al gestor local de la red del gas



FUNCIONAMIENTO CON LA CAPACIDAD TÉRMICA PREVISTA

El aparato viene preparado de fábrica para el tipo de gas G20. La predisposición del horno está además indicada en la placa de características situada en el lado izquierdo del aparato.

A continuación puede ver la tabla de referencia de calibración (debe referirse a su modelo, que puede consultar en la placa de características)

Modelo	EASY 6	EASY 10
Potencia Familia gas I2H	14,5 kW	16,5 kW
Potencia Familia gas I3P	14,5 kW	16,5 kW

Atención:

las partes de la electroválvula reguladas y selladas por el constructor no deben manipularse bajo ningún concepto.

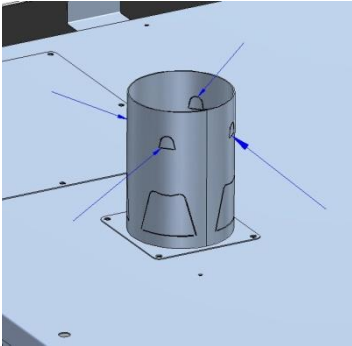
En el caso de que se produzcan desviaciones de más de un 20 % de la potencia nominal del aparato contacte con un técnico autorizado.

EVACUACIÓN DE HUMOS

Dado que este aparato pertenece a la categoría de instalación A3, no requiere conexión a una chimenea para la evacuación de los gases quemados. Los gases quemados pueden evacuarse al ambiente de instalación. Una ventilación buena y continua es necesaria para prevenir la formación de una inaceptable concentración de sustancias dañinas para la salud.

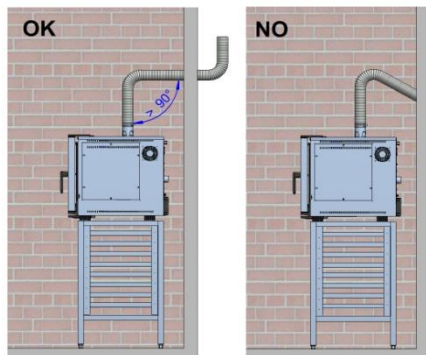
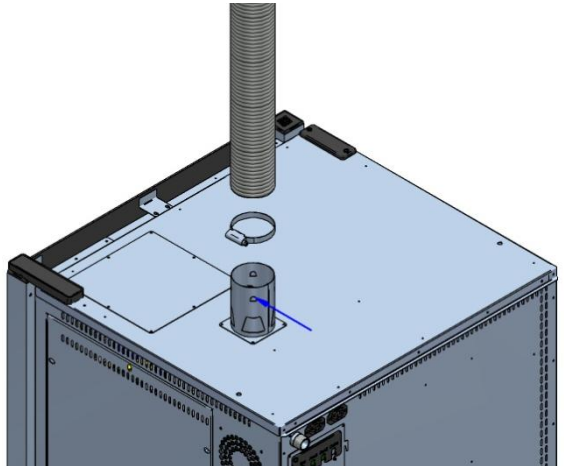
Si no se dan las condiciones indicadas arriba se pueden canalizar los humos de combustión mediante una canalización adecuada.

Para canalizar los gases quemados, siga las instrucciones y advertencias siguientes:



Doble hacia la parte externa las 4 aletas colocadas en la chimenea de evacuación de humos del aparato para obtener un apoyo para el tubo de canalización.

Conecte el tubo de canalización al tubo de evacuación del aparato y fíjelo con una abrazadera metálica adecuada.



ATENCIÓN:

- **el sistema de evacuación no debe tener en toda su longitud ángulos menores de 90°**
- **Monte un cubre chimenea en la parte superior exterior del tubo para impedir la entrada de agua pluvial**
- **Evite superar los dos metros de canal de evacuación, por encima de los cuales se perjudica el funcionamiento del quemador.**

TRANSFORMACIÓN GAS

ATENCIÓN

Las obras e intervenciones necesarias para la conversión solo pueden ser efectuadas por personal de asistencia autorizado por el fabricante o por la propia empresa.

Para la conversión a otro tipo de gas, por ejemplo de G20 a G31, es necesario montar un diafragma de regulación del gas.

En la instalación con gas G31, el quemador incluirá el diafragma. Para la conversión inversa a la del ejemplo indicado, retire el diafragma.

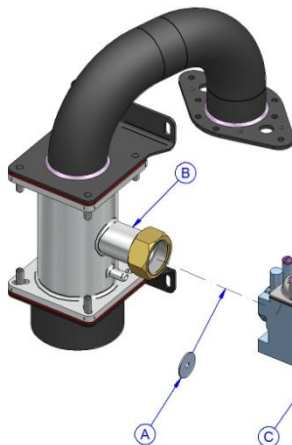
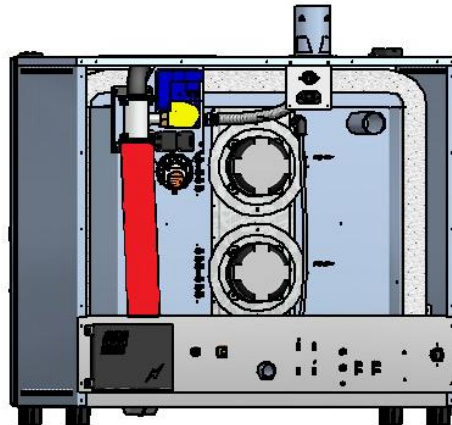
ATENCIÓN

Antes de iniciar cualquier conversión, es necesario cerrar la llave de corte situada aguas arriba y desconectar la alimentación eléctrica.

Para la colocación del diafragma, proceda de la siguiente manera:

Retire el panel de protección colocado al fondo del aparato .

Identifique en el interior de los componentes el grupo de alimentación del quemador .



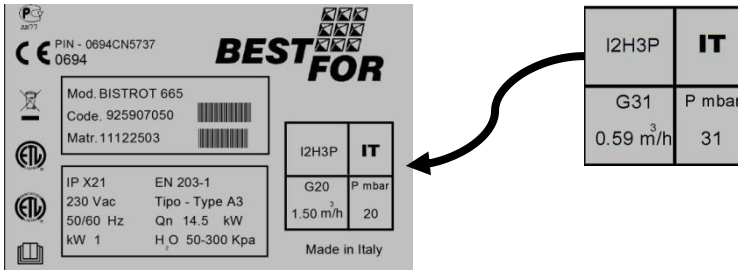
Separe el grupo de la válvula de gas (C) del mezclador aire/gas (B). Coloque el diafragma (A) en el lugar correspondiente del racor del grupo válvula gas (C). Vuelva a conectar el grupo válvula gas (C), provisto del diafragma, al mezclador aire/gas (A).

Para retirar el diafragma proceda inversamente.

Después de haber realizado la conexión, se debe comprobar la estanqueidad usando un aerosol detector de fugas, que no provoca corrosión. Está terminantemente prohibido usar llamas libres.

APLICACIÓN DATOS CORRECTOS A LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Después de la transformación es obligatorio aplicar la tarjeta adhesiva con los datos correctos en la placa de características situada en el lado izquierdo del aparato.

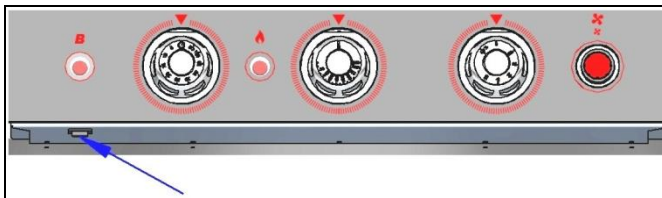


BLOQUEO DE SEGURIDAD DEL QUEMADOR

Durante la primera puesta en marcha (a causa de la posible presencia de aire en el circuito) tras la transformación a un gas diferente o por problemas técnicos el quemador puede bloquearse (después del tercer intento fallido de encendido de la llama). El bloque se señala mediante un

indicador rojo **B** en el panel de mandos (pág. 17). Para desbloquear el quemador presione el botón de la parte inferior del panel de mandos bajo el indicador de bloqueo. (siguiente figura)

N.B. Durante esta operación la puerta del horno debe permanecer cerrada.



En el caso de que el bloqueo se repita con frecuencia contacte con el servicio de asistencia técnica.

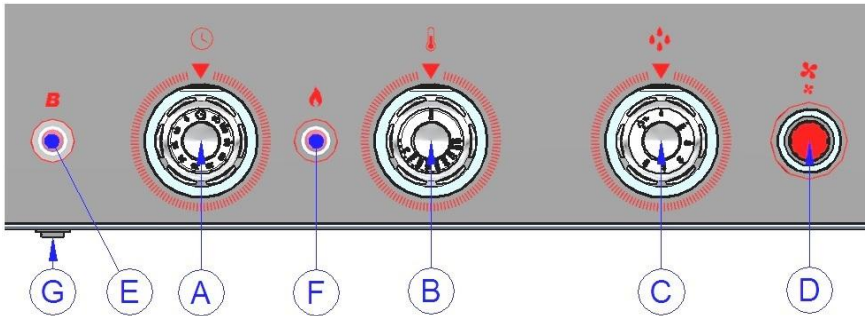
PUESTA EN SERVICIO

Antes de poner en marcha el aparato por primera vez compruebe que:

- Todas las operaciones de conexión se hayan realizado correctamente.
- Se haya retirado totalmente la película.
- Las guías portabandeja estén correctamente montadas.
- El interruptor principal de energía eléctrica, aguas arriba del horno, esté activado.
- La llave de corte del gas, colocada aguas arriba, esté abierta.
- La llave de corte del agua esté abierta.

FUNCIONAMIENTO HORNO Easy 6/10 – Easy GAS 6/10

Panel de mandos



Temporizador (A)

Con dos posiciones de funcionamiento indicadas por el encendido de la bombilla de la cámara, y una de apagado O.

1° Desde la posición O, gire el mando en sentido contrario de las agujas del reloj, hasta la posición de funcionamiento infinito (∞).

En esta posición el horno puede activarse configurando la temperatura de cocción que se desee. El horno funcionará infinitamente hasta que se mueva el mando del temporizador hasta la posición O.

Cuando el mando se devuelva a la posición de O, sonará un indicador acústico durante unos 10 segundos. No es necesario realizar ninguna operación para silenciarlo.

2° Desde la posición O, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar al valor en minutos de duración de funcionamiento deseado y el horno se pondrá en marcha a la temperatura seleccionada en el termostato. Se escuchará, durante unos 10 segundos, un aviso acústico para indicar el final del tiempo programado. No es necesario realizar ninguna operación para silenciarlo.

Termostato (B)

Que regula la temperatura del horno. Manipulando el mando se cambia la temperatura de 0 a 270 C.

Regulador vapor (C)

Que regula el valor porcentual de inyección vapor

Al girar el mando en el sentido de las agujas del reloj se regula automáticamente desde 0 a 100 %

Al girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj y colocándolo en 100 % la inyección vapor será continua hasta que se devuelva a la posición 0, interrumpiéndola; así se permite la gestión del vapor manualmente por parte del usuario.

Botón velocidad ventiladores (D)

Regula la velocidad de los ventiladores, de normal a reducida.

Indicador de bloqueo del quemador (E) (Presente en los modelos de gas)

Señala el bloqueo del quemador.

Indicador termostato (F)

Señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el indicador se apaga; cuando la temperatura desciende por debajo del valor programado, el indicador se vuelve a encender.

Botón desbloqueo quemador (G) (solo en los modelos de gas)

Que restaura el funcionamiento del quemador.

MANTENIMIENTO ORDINARIO Y EXTRAORDINARIO

El aparato debe ser sometido periódicamente a una revisión general por parte de un técnico especializado.

El horno incluye un dispositivo de interrupción térmica con rearme manual que se dispara en caso de sobretensión. Para rearmar el interruptor térmico (una vez disparado), desenrosque el tapón situado abajo a la izquierda en la parte trasera del horno. A continuación pulse el botón para completar el rearme. Si se producen interrupciones continuas, solicite al técnico especializado una revisión a fondo.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Bajo ningún concepto se debe limpiar el aparato usando un limpiador a alta presión o chorros de agua directos.

- Durante la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica del horno.
- Limpie el aparato cuando se haya enfriado.
- No use agua fría en los cristales calientes de la puerta.
- Se recomienda limpiar la cámara del horno a diario para mantener un máximo nivel de higiene.

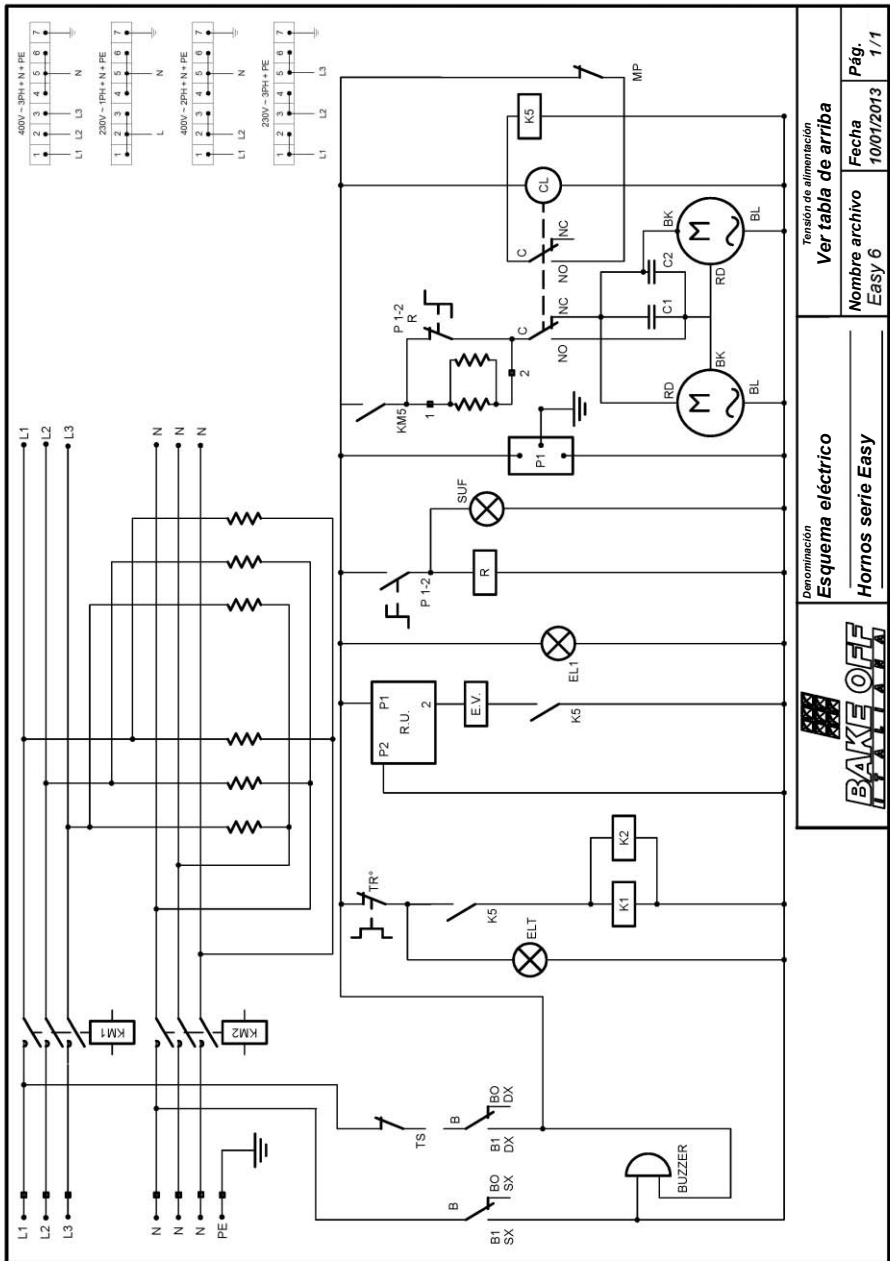
La superficie externa en acero del horno puede limpiarse con un trapo húmedo y, si es necesario, con detergentes normales. Después es necesario secar. Se recomienda no usar productos que puedan rayar, abrasivos, o corrosivos, ya que podrían dañar las superficies. Se puede llevar a cabo un cuidado adicional mediante el uso de productos específicos para la limpieza del acero. En este caso, siga las instrucciones que se adjuntan al producto. Para la limpieza de la cámara de cocción se recomienda usar aerosoles específicos para la limpieza de hornos. En este caso, siga las instrucciones de fabricación del producto.

En esta fase, no se deben usar productos de limpieza nocivos para la salud.

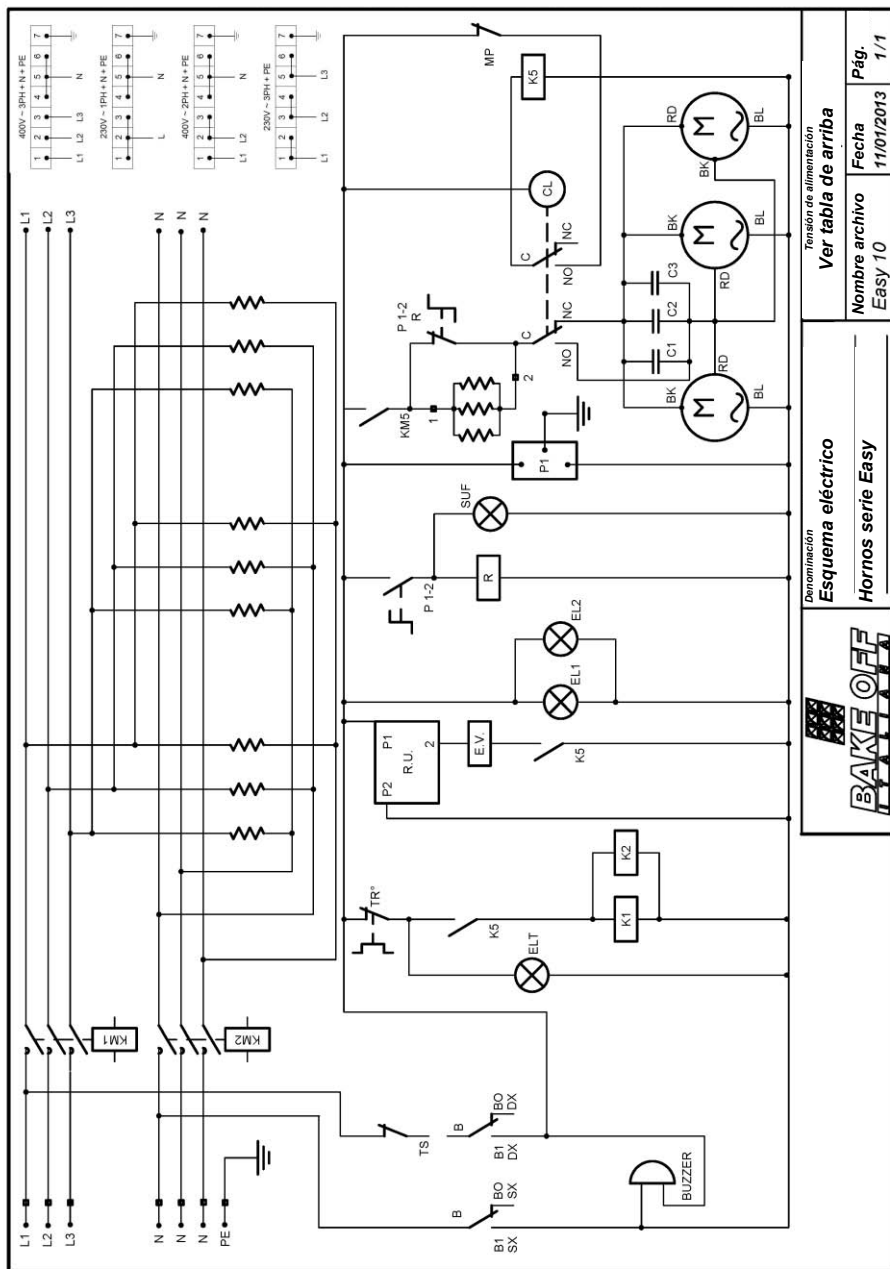
MEDIDAS EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

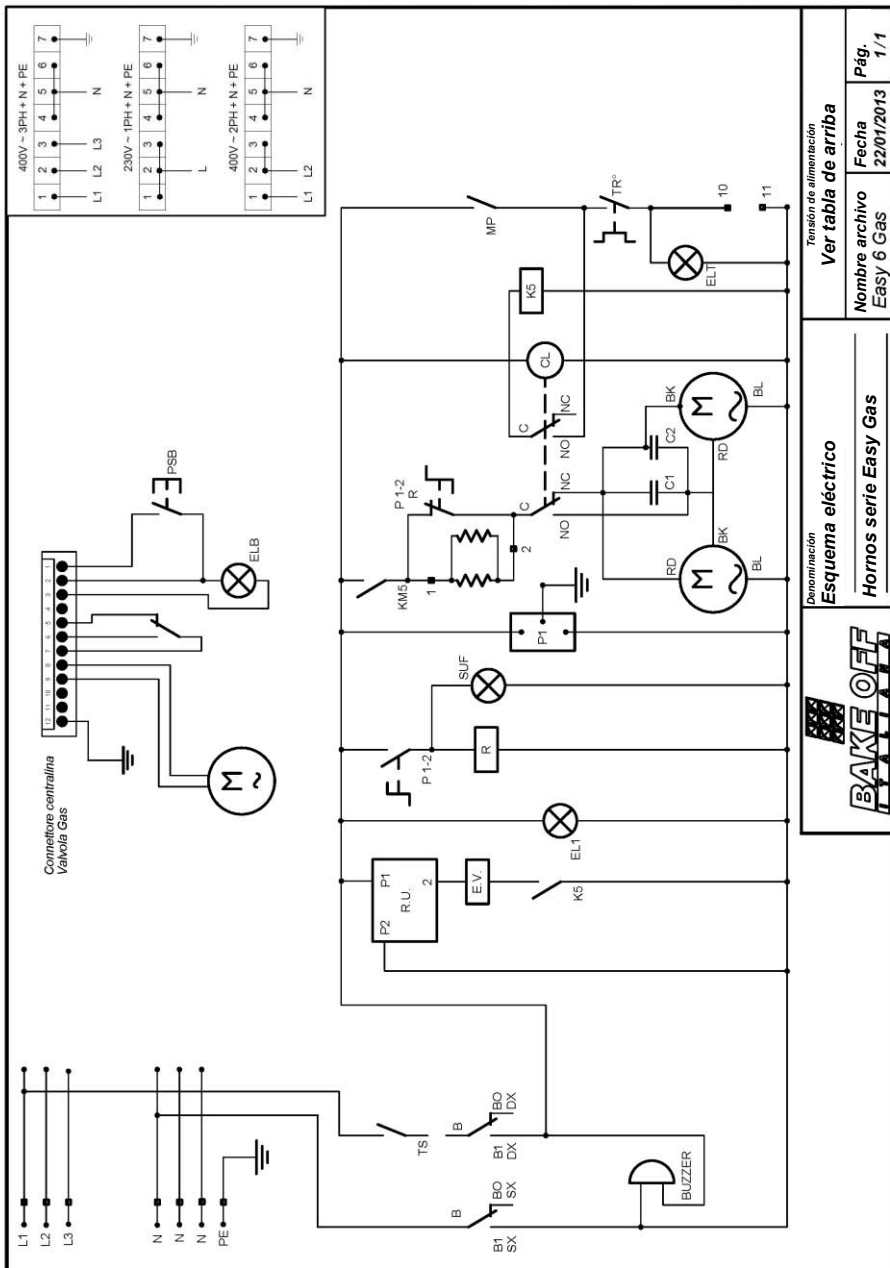
Cuando se prevea una inactividad prolongada del aparato (cierre de temporada, vacaciones, etc.) se recomienda limpiarlo siguiendo las instrucciones y advertencias mencionadas arriba y luego desconectar los dispositivos eléctricos y cerrar las llaves de corte aguas arriba.

Notas:



BAKE OFF ITALIANA S.r.l. se riserva in termini legali la proprietà di este diseño y prohíbe su reproducción o comunicación a terceros sin su autorización previa.







Указатель :

Общие меры безопасности – Технические данные и определения	Стр. 99
Установка и введение в эксплуатацию	100
Фиксация ножек	102
Размещение и подключение	103
Подключение к электросети	104
Подключение к гидравлической сети	105
Подключение к газопроводу	106
Контроль давления подключений	107
Функционирование с предусмотренной термической нагрузкой	
Отвод пламени	108
Трансформация газа	109
Применение данных, указанных на заводской табличке	110
Блокировка безопасности на горелках	
Ввод в эксплуатацию	
Функционирование печи Easy 6 Easy 10	111
Плановое техобслуживание	112
Очистка и уход	
Обеспечить в случае долгого периода неиспользования	113
Электрическая поверхность Easy 6	
Электрическая поверхность Easy 10	114
Электрическая поверхность Easy 6 GAS	115
Электрическая поверхность Easy 10 GAS	116

ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Данное руководство должно храниться вместе с оборудованием на протяжении всего срока использования последнего.
- Данные инструкции должны храниться в непосредственной близости от оборудования в зоне досягаемости на случай, если возникнет необходимость получения информации.
- Установка, ввод в эксплуатацию печи должен производиться исключительно квалифицированным персоналом и в соответствии с данными инструкциями производителя и нормами, действующими в стране установки оборудования.
- Все устройства и устройства безопасности не должны быть демонтированы, смещены, выключены либо деактивированы, так как такие действия отменяют гарантию производителя.
- Оборудование подлежит плановому техобслуживанию с предусмотренными интервалами, обслуживание должно производиться квалифицированным персоналом.
- Печь должна использоваться исключительно в соответствии с целями, с которыми она проектировалась и производилась, а именно выпечка всех типов хлебобулочных изделий, из свежего и замороженного теста, для приготовления кулинарии, свежей и замороженной, для приготовления на пару мяса, рыбы и овощей. Иное использование считается несоответствующим.
- Не рекомендуется использование продуктов с высоким содержанием спиртов.
- Печь может использоваться только обученным персоналом.
- Камера варки и внутренняя поверхность печи должны постоянно очищаться, как для сохранения целостности оборудования, так и для гарантии гигиены и его правильного функционирования.
- В случае длительной остановки работы печи следует отсоединить все соединения (распределение электрической энергии, гидравлическое распределение).
- Отключить оборудование в случае его неправильного функционирования либо поломки.
- Замена частей на неоригинальные не может гарантировать идеального функционирования и безопасности печи, но если вы обратитесь к персоналу, авторизованному фирмой либо производителем, для производства техобслуживания либо ремонтных работ, будьте уверены, что запасные части будут соответствующего качества.
- Фирма-производитель для обеспечения лучшего функционирования и длительности работы печи рекомендует устанавливать в сеть гидравлическое обеспечение и в печь смягчитель воды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные оборудования приведены в заводской табличке, расположенной на левой стороне оборудования.

Для связи с фирмой-производителем либо с сервисным центром необходимо указать модель печи, а также код и серийный номер оборудования.



УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Предварительные операции:

После распаковки проверьте все части печи на наличие повреждений. Если обнаружены повреждения, возникшие в результате транспортировки, обратитесь к договору поставки и предпримите меры для получения компенсации материального ущерба.

При установке и монтаже следует соблюдать следующие предписания, технические правила и директивы:

- местные и национальные законодательные нормы
- строительные и противопожарные нормы региона;
- Закон №. 1083 от 06.12.71 “Нормы безопасности использования газового оборудования” ;
- Закон №. 412/4183 от 06.05.75 “Нормы безопасности для кухонных поверхностей, работающих на газу либо жидком топливе GPL” ;
- Норма UNI - CIG 7129/72 “Нормы для газовых поверхностей с подачей от сети распределения GPL”
- правила безопасности;
- директивы и предписания по работе устройства выпуска газа;
- директивы и предписания по работе устройства подачи электроэнергии;
- действующие определения CEI;
- директивы по строительству, необходимые для противопожарной безопасности и поверхностей вентиляции;
- местные нормы;
- предписания к месту для работы;
- правила безопасности для кухни;
- Закон №. 1083 от 06.12.71 “Нормы безопасности использования газового оборудования” ;
- Внутренний циркуляр министерства №. 68 от 25.11.1959 и последующие варианты “Нормы безопасности для термических поверхностей и сети” ;
- Действующие нормы для каминов и соединений;
- директивы по поверхностям вентиляции для кухонь.

Отклеить от внешней панели печи защитную пленку, аккуратно удаляя все следы клея. Следы клея также могут быть удалены соответствующими продуктами (напр., пятновыводителем).

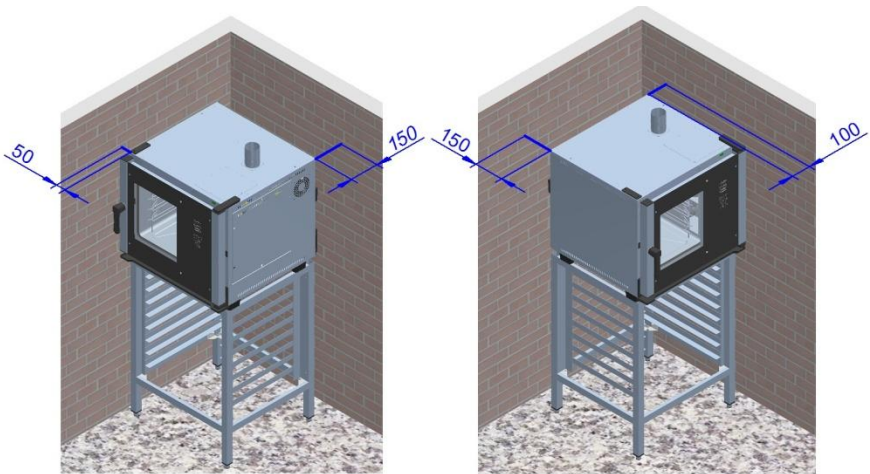
Оборудование должно быть установлено в хорошо проветриваемом помещении, по возможности под вытяжкой для гарантии быстрого удаления паров при варке. Следует придерживаться нормативов по размерам пространства для поддержки горения для удаления газа при утечке газа.

Температура окружающей среды в месте установки не должна достигать значений ниже + 5° C и выше + 40° C, влажность воздуха должна быть в пределах 40% и 75%. При наличии значений, превышающих данные лимиты, оборудование подвергается риску поломки.

Для печи предусмотрен специальный стол, имеющийся в нашем каталоге. Стол оснащен регулируемыми ножками для регулировки уровня. Проверка может осуществляться с помощью уровня либо, более простым способом, при вставлении противня с водой.

В случае расположения печи прямо на столе, необходимо принимать во внимание вес оборудования (характеристики приведены в специфических схемах). Когда расположение печи произведено, убедитесь, что поверхность является идеально ровной. Операции можно производить посредством водного уровня. Недостаточное соблюдение данных условий может повредить правильному функционированию оборудования.

Расстояние к стенам, необходимое для правильной установки оборудования, указано на рисунке внизу.

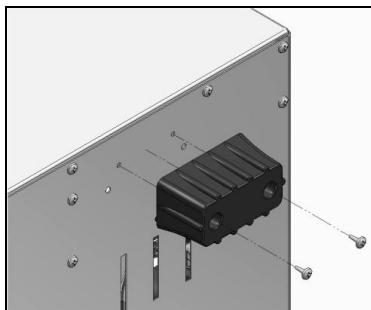


Если расстояние сокращено либо оборудование установлено рядом с другими нагревательными приборами (напр., фритюрницами), необходимо принимать меры по предотвращению излучения.

- Фирма-производитель рекомендует придерживаться расстояния в 500 мм для осуществления работ по очистке и обслуживанию.
- Обратите внимание на то, что отверстия оборудования не должны быть закупорены либо закрыты.

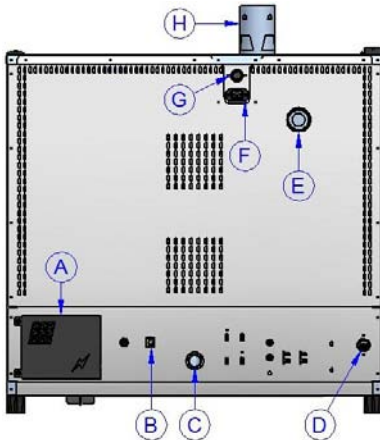
ФИКСАЦИЯ НОЖЕК

Распаковав печь, зафиксируйте крепежными винтами 4 ножки, как изображено на следующем рисунке.

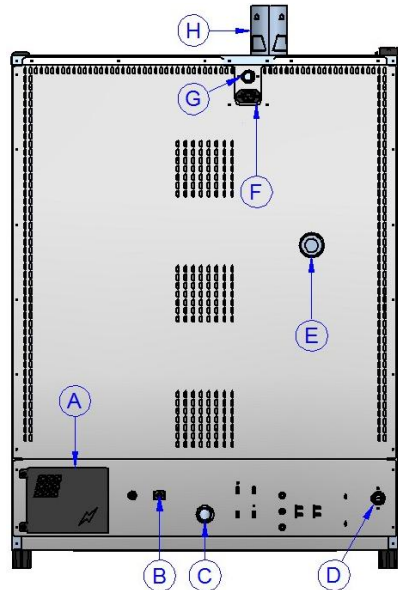


РАЗМЕЩЕНИЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь Retro Easy 6



Печь Retro Easy 10



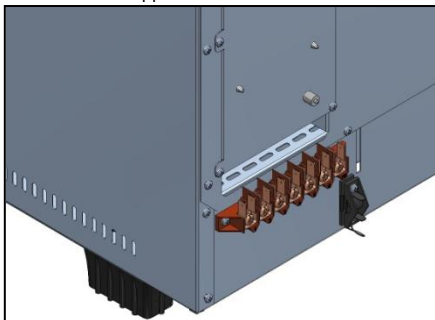
- A** = Включение клеммной коробки электрического питания
- B** = Клеммная коробка эквипотенциала
- C** = Выгрузка жидкостей из камеры варки (Ø 30мм)
- D** = Вход генератора воды пара камеры варки (¾" стержень)
- E** = Выгрузка пара из камеры варки (Ø 50мм)
- F** = Питание вытяжки
- G** = Вход подачи газа (¾" коническая насадка) (имеются в моделях на газу)
- H** = Выпуск пламени в камере (Ø 80мм) (имеются в моделях на газу)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическое соединение должно быть произведено только квалифицированным персоналом. Нужно строго придерживаться норм и предписаний CEI.

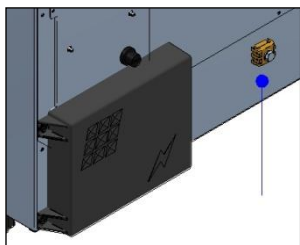
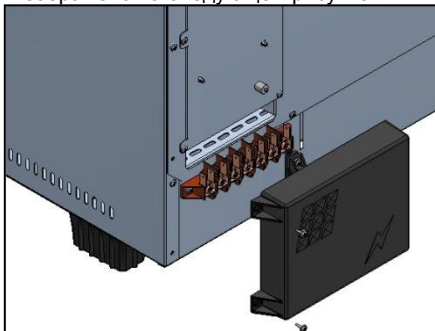
Оборудование может быть подсоединено к сети только в том случае, если между ним и сетью расположено всенаправленное устройство переключения с отверстием минимум в 3 мм между контактами для каждого полюса. Оно должно располагаться в легко доступном месте вблизи печи.

Далее приводятся доступные соединения и модальность замены кабеля, если возникает такая необходимость.



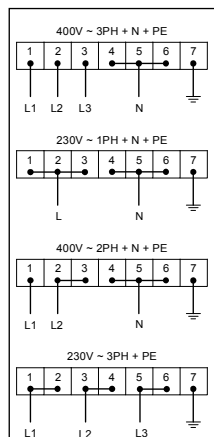
- На изображении сбоку показана клеммная коробка для соединения печи. Зафиксируйте кабель в соответствующей клеммной коробке и произведите дальнейшие действия с кабелями электропроводки.
- Внизу приведена схема возможных соединений, предусмотренных для печи. Когда подается напряжение из источника питания, произведите установку проводки, используя соответствующие проводники, и предусмотрите винты, чтобы избежать

- После осуществления работ по соединениях закройте крышку, изображенную на следующем рисунке.



Внимание:
Только в электрике!
Не имеется вверх

Подсоединить
коробку к зазем-
лению минимум



Кабель соединения должен быть как минимум типа H-предусматривают использование каналов, которые до

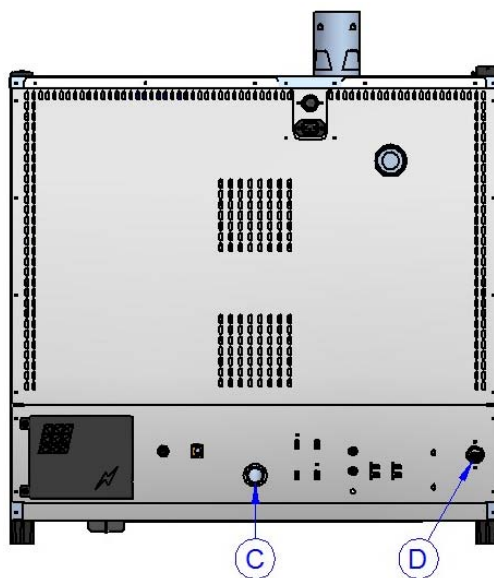
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СЕТИ

Рекомендуется использование смягченной воды с выдержкой 5°f. Если давление в сети не входит в лимит между 1 и 3 Bar, нужно установить в мостике печи редуктор давления.

Между оборудованием и сетью гидравлического питания должен находиться кран закрытия. Захват на мостике для гидравлического соединения должен соответствовать действующим предписаниям. Захват для сбора воды расположен в задней части оборудования отмечен соответствующим образом.

Рекомендуется использование гибкой трубки, которая в состоянии компенсировать небольшие перепады давления.

Перед осуществлением соединения уберите воду и трубопровода.



C = Выгрузка воды - Ø 30 мм

D = Вход воды - 3/4" насадка

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

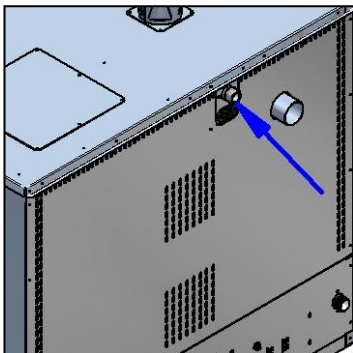
Соединение с газовой сетью должно производиться квалифицированным персоналом при наличии у него соответствующей лицензии. Фирма-производитель не несет ответственности в случае несоблюдения данных правил.

Категория и функционирование моделей на газу указано в последующей таблице.

Код страны	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Соединение должно осуществляться только после того, как вы убедились, что нет препятствий для устройства выпуска.

Проверьте соответствие устройства печи с типом доступного газа (табличка с характеристиками и вспомогательная табличка). Если тип газа не соответствует с указаниями, обратитесь к параграфу "Трансформация".



Соединение с газопроводом должно происходить фиксированным способом, либо так, чтобы можно было произвести отключение газа с помощью соответствующего крана, находящегося в легкодоступной зоне вблизи оборудования.

При использовании гибких трубок они должны быть изготовлены из антиокисляющей стали и соответствовать требованиям и нормативам, применимым к ним. Строго запрещено уменьшать диаметр трубки забора газа.

После завершения установки проверьте натяжение с помощью спрея для поиска утечек, не вызывающего коррозии. Строго запрещено использование свободного пламени!

КОНТРОЛЬ ДАВЛЕНИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЙ

Давление подключений измеряется при выключенной оборудовании с помощью измерителя давления и при осуществлении проверки, совпадает ли измеренное давление с давлением, указанным в следующей таблице

Нации:

AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT,NO,NL,P
L,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(только HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Семьи и группы моделей на газу могут комбинироваться в соответствии с нормой EN437:2009 и соответствующими законодательными актами заинтересованных государств.

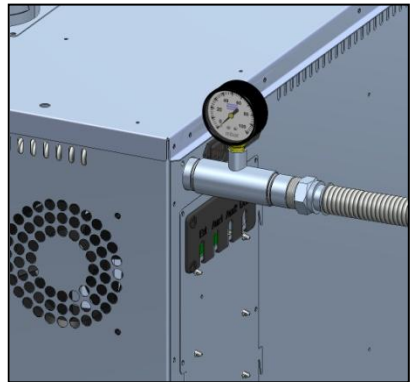
Для выполнения контроля давления соединений закройте кран перехвата и вставки между трубкой подачи и входом газа в устройство на соединении "Т".

На свободном терминале соединения "Т" подсоедините соответствующий манометр и проверьте давление.

Внимание

Измеряйте значения давления газа только с выключенным оборудованием

Если значение давления не соответствует давлению, приведенному в таблице (более 0.2mbar выше чем указанное значение) обратитесь к местному персоналу по обслуживанию газового оборудования.



ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ПРЕДУСМОТРЕННОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ НАГРУЗКОЙ

Оборудование оснащено на фабрике для типа газа G20. Требования к печи указаны на табличке, расположенной на левой стороне оборудования.

Далее в таблице приведены значения по калибровке (смотри значения для соответствующих моделей на заводской табличке)

Модель	EASY 6	EASY 10
Мощность Семейство газ I2H	14.5 kW	16.5 kW
Мощность Семейство газ I3P	14.5 kW	16.5 kW

Внимание:

Части электроклапана запечатаны производителем и не должны открываться ни в коем случае.

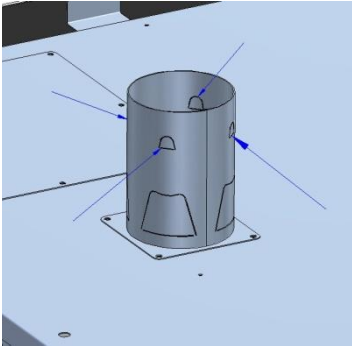
В случае изменения номинального напряжения оборудования на 20% свяжитесь с авторизованным техником.

ОТВОД ПЛАМЕНИ

Данное устройство соответствует категории установки АЗ, поэтому нет необходимости подсоединения камина для отвода пламени сгорания. Пламя может быть отведено в окружающее пространство. Необходима хорошая и постоянная вентиляция для предотвращения формирования субстанций, опасных для здоровья.

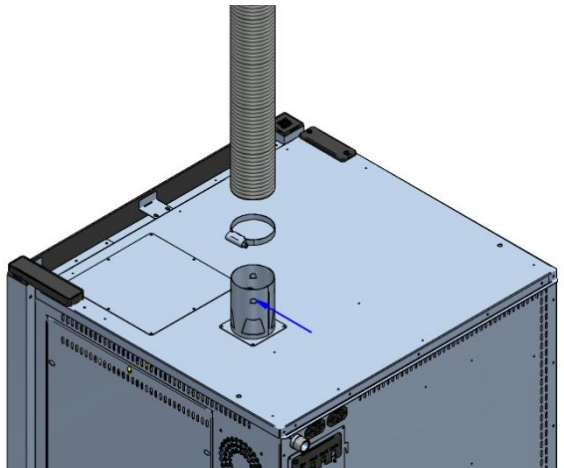
В случае невозможности выполнения всех вышеупомянутых условий можно отводить пламя сгорания с помощью специальных каналов.

Для установки таких каналов следуйте инструкциями и мерам предосторожности, приведенным внизу:



Соединить трубу отвода и трубу выгрузки и зафиксировать с помощью соответствующего металлического хомута.

Поверните наружу 4 ребра, расположенных на камине отвода пламени оборудования так, чтобы получить место для установки трубы отвода.



ВНИМАНИЕ:

- Система выгрузки не должна иметь углы сгибом менее 90°
- Монтировать покрытия камин на верхней внешней части дымохода для предотвращения попадания дождевой воды.
- Избегайте превышения длины канала разгрузки более 2 метров, иначе это повредит функционированию горелки.

ТРАНСФОРМАЦИЯ ГАЗА

ВНИМАНИЕ

Работы, необходимые для трансформации, могут производиться только персоналом, авторизованным производителем либо фирмой.

Для трансформации другого типа газа, напр. G20 в G31, необходимо устройство диафрагмы регулирования газа.

В газовой поверхности с газом типа G31, горелка оснащена диафрагмой. Для обратной трансформации, приведенной ниже, отсоедините диафрагму.

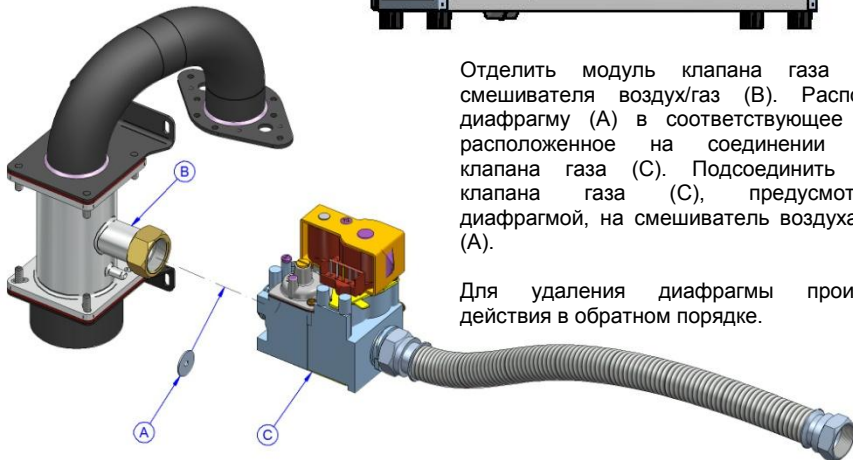
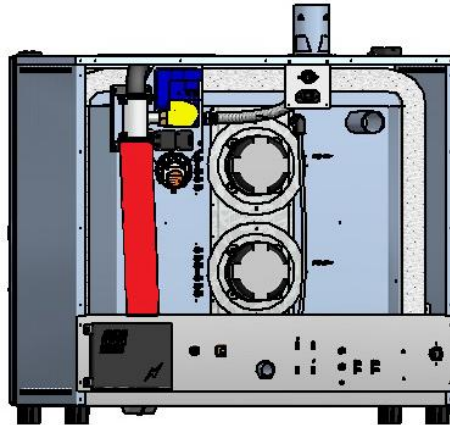
ВНИМАНИЕ

Перед любой трансформацией необходимо закрыть кран перехвата на мостике и отсоединить электрическое питание

Для установки диаграммы произведите следующие действия:

Удалить панель защиты, расположенную на дне оборудования .

Определить компоненты модуля питания горелки .



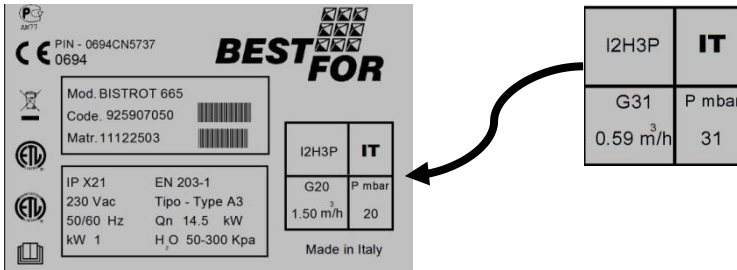
Отделить модуль клапана газа (C) от смешивателя воздух/газ (B). Расположить диафрагму (A) в соответствующее гнездо, расположенное на соединении модуля клапана газа (C). Подсоединить модуль клапана газа (C), предусмотренного диафрагмой, на смешиватель воздуха и газа (A).

Для удаления диафрагмы произведите действия в обратном порядке.

После завершения установки проверьте натяжение с помощью спрея для поиска утечек. не вызывающего коррозии. Строго запрещено использование свободного пламени!

ПРИМЕНЕНИЕ ДАННЫХ, УКАЗАННЫХ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ

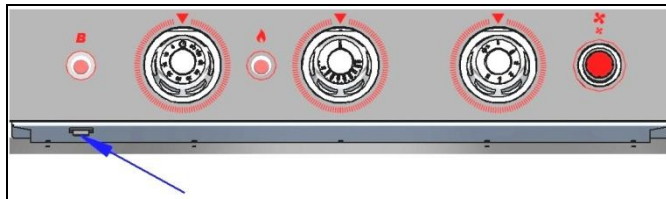
Данная трансформация является обязательной с применением клеящегося ярлыка с правильными данными, который следует наклеить на паспортную табличку, расположенную на левой стороне оборудования.



БЛОКИРОВКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ГОРЕЛКАХ

При первом включении (по причине первоначального наличия воздуха в цепи), после трансформации другого газа либо возникновения технических проблем с горелкой необходимо произвести блокировку (после третьей неудавшейся попытки включения пламени). О такой блокировке извещается красным светоиндикатором **B** на командной панели (стр.17). Для того, чтобы разблокировать горелку, нажмите на кнопку, расположенную в нижней части приборного щитка под светодиодом блокировки. (следующее изображение)

ПРИМ. На протяжении данной операции дверца печи должна оставаться закрытой.



В случае повторяющейся блокировки следует обратиться к технику за помощью

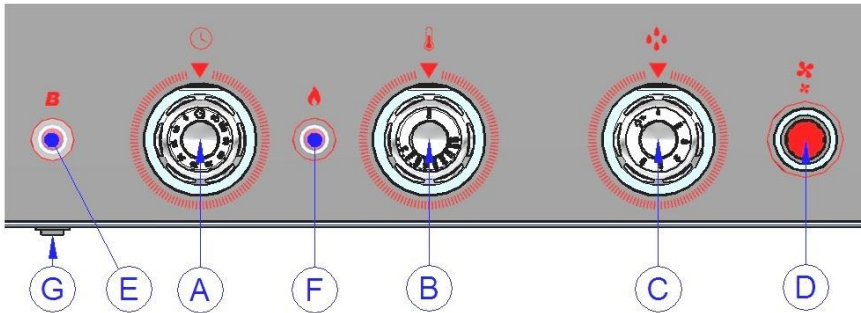
ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед включением оборудования в первый раз проверьте, чтобы:

- все операции сборки произведены правильно;
- полностью была удалена пленка;
- направляющий лотка установлен правильно;
- основной переключатель для подачи электроэнергии на мост включен;
- кран перехвата газа на мост открыт;
- кран гидравлического перехвата открыт.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ Easy 6/10 – Easy Gas 6/10

Панель управления



Таймер (A)

С двумя позициями функционирования, о которых подается сигнал при включении лампы освещения камеры, и одной выключенной О.

1° С позиции О поверните ручку в направлении против часовой стрелки в позицию функционирования Бесконечность (∞).

В данной позиции печь может быть активирована при установке желаемой температуры готовки.

Печь функционирует от бесконечности и пока не выключится ручка таймера не будет приведена в позицию О.

При приведении ручки в позицию О на протяжении 10 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. Для прекращения звукового сигнала не следует предпринимать никаких действий.

2° С позиции О ручка поворачивается в направлении движения часовой стрелки, пока не будет достигнуто определенное значение в минутах желаемого функционирования и печь не начнет работу при температуре, установленной на термостате. Акустический сигнал длительностью в 10 секунд оповестит о том, что установленное время закончилось. Для прекращения звукового сигнала не следует предпринимать никаких действий.

Термостат (B)

который регулирует температуру печи. При осуществлении маневров можно варьировать температуру от 0 до 270 °C.

Регулятор пара (C)

Который регулирует процентное значение впуска пара

При повороте ручки в направлении движения часовой стрелки будет произведена автоматическая регулировка от 0 до 100%

При повороте ручки в направлении движения против часовой стрелки и ее расположении на 100% будет продолжен выпуск пара, пока его уровень не достигнет 0 и его подача не прекратится, таким образом можно будет осуществлять управление паром вручную со стороны пользователя.

Кнопка скорости клапанов (D)

Регулируется скорость клапанов в нормальном и сокращенном функционировании.

Светодиод блокировки горелки (E) (Имеется в моделях на газу)

Сигнализирует о блокировке горелки.

Светодиод термостата (F)

Сигнализирует о функционировании сопротивления нагреванию. При достижении температуры светодиод выключается, при понижении температуры ниже установленного значения светодиод включается.

Кнопка разблокировки горелки (G) (Имеется в моделях на газу)

Возобновляет функционирование горелки.

ПЛАНОВОЕ И НЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Оборудование должно подвергаться периодически общему контролю, производимому специалистом-техником.

Печь оснащена устройством термического выключения ручного управления, которое включается при превышении температуры. Для термического восстановления (при выключении), отвинтите заглушку на задней нижней левой части печи. Далее нажмите кнопку и восстановление будет завершено. В случае длительного отключения обратитесь к технику-специалисту для более тщательного контроля.

ОЧИСТКА И УХОД

Оборудование не должно очищаться с использованием очистителя под высоким давлением либо прямых потоков воды.

- При очистке отсоедините печь от источника электропитания.
- Производите очистку только при холодном оборудовании.
- Не используйте холодную воду на горячем стекле дверцы печи.
- Рекомендуется периодически производить очистку камеры печи, для поддержания максимального гигиенического уровня.

Внешнюю поверхность, изготовленную из стали, можно очищать влажной тряпкой с применением обычных моющих средств, затем вытереть. Рекомендуется не использовать царапающие средства, абразивные либо коррозионные, так как они могут повредить данные поверхности. Дальнейшая очистка может производиться с применением продуктов, предназначенных для листки стальных поверхностей. В данном случае следовать инструкциям, указанным на продукте. Для очистки камеры варки рекомендуется использовать специальные спреи для очистки печи. Также и в данном случае следует придерживаться инструкций производителя данного продукта.

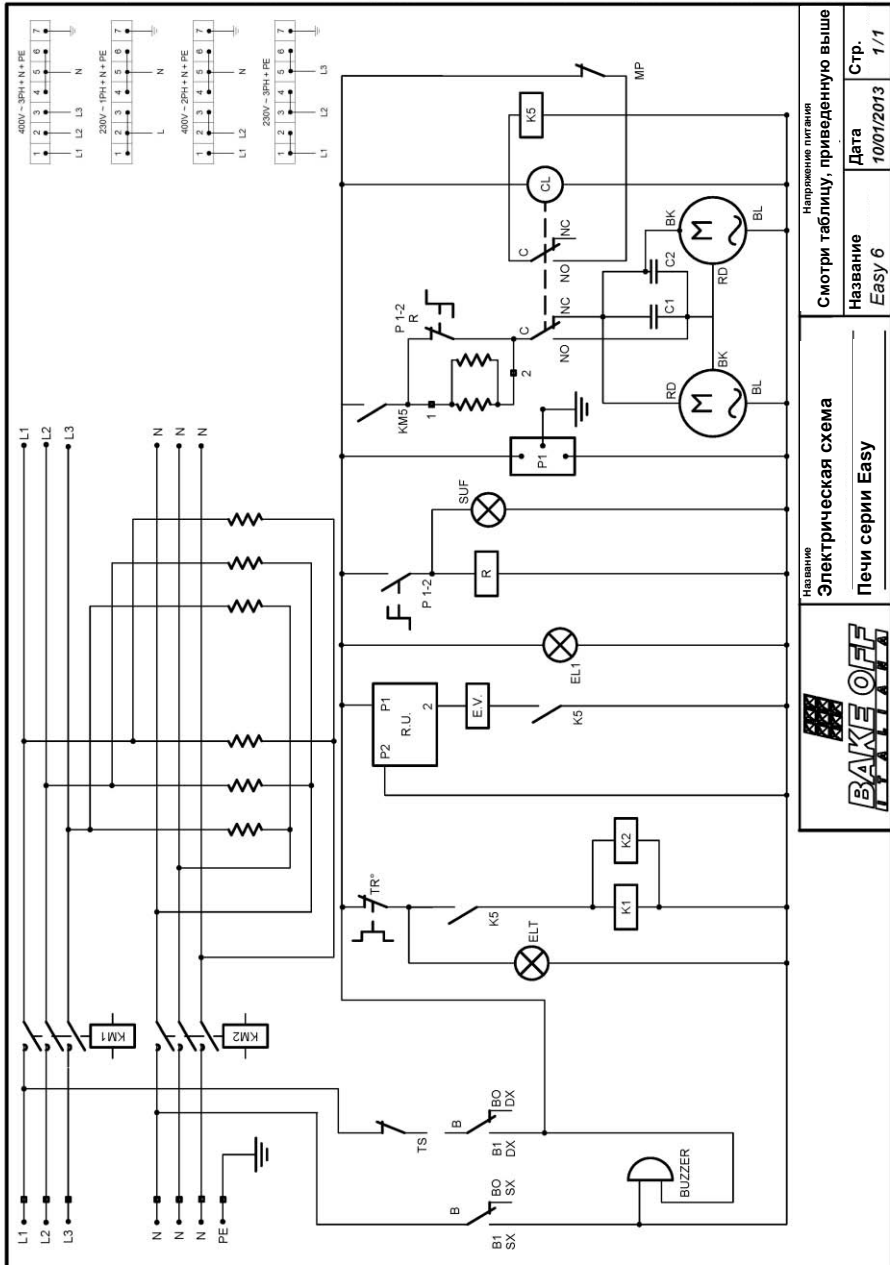
Не следует применять на данном этапе вредные продукты.

ОБЕСПЕЧИТЬ В СЛУЧАЕ ДОЛГОГО ПЕРИОДА НЕИСПОЛЬЗОВАНИЯ

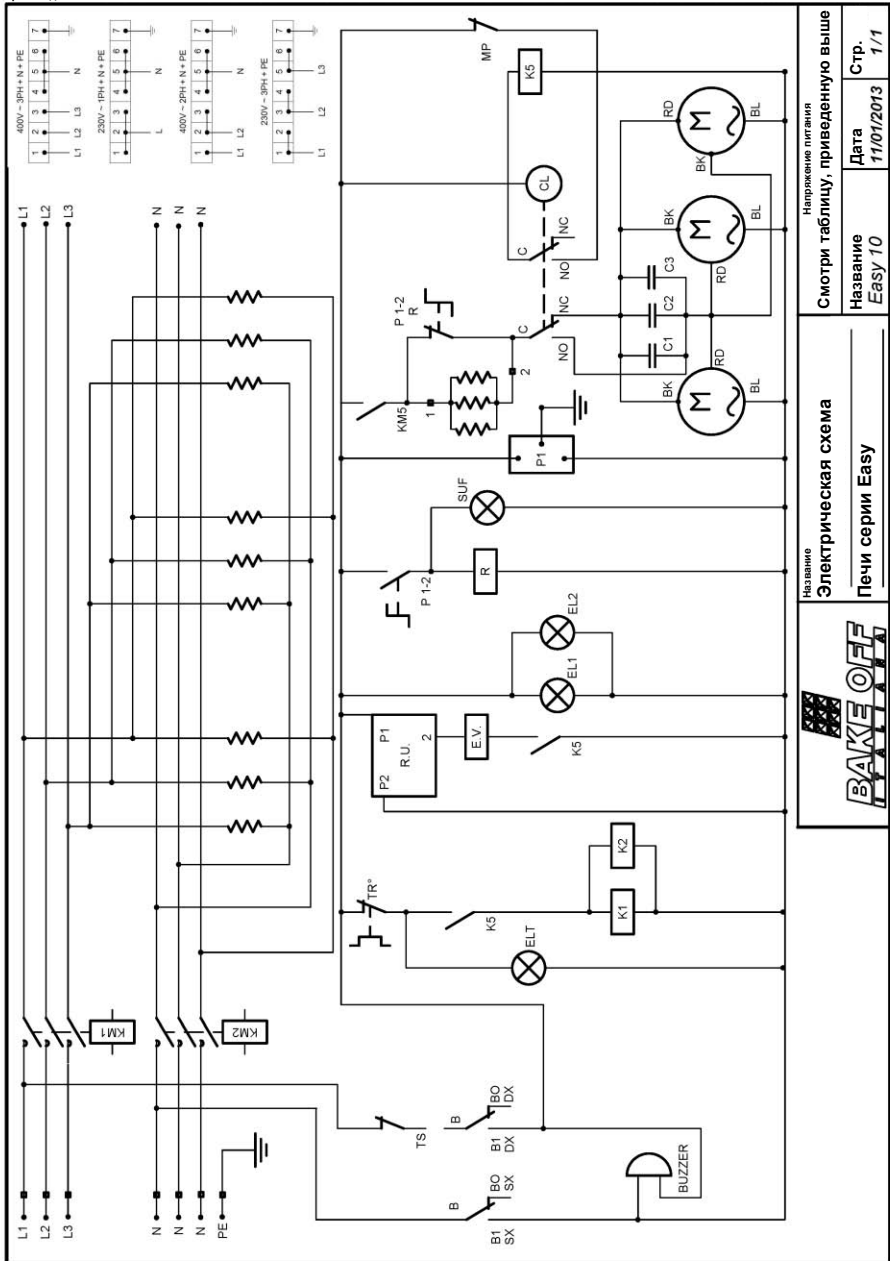
Если предусмотрен долгий период неиспользования оборудования (сезонное закрытие, отпуск и т.д.), рекомендуется произвести его очистку в соответствии с правилами, приведенными выше, отсоединить электрические устройства и краны перехвата на мосту.

Примечание :

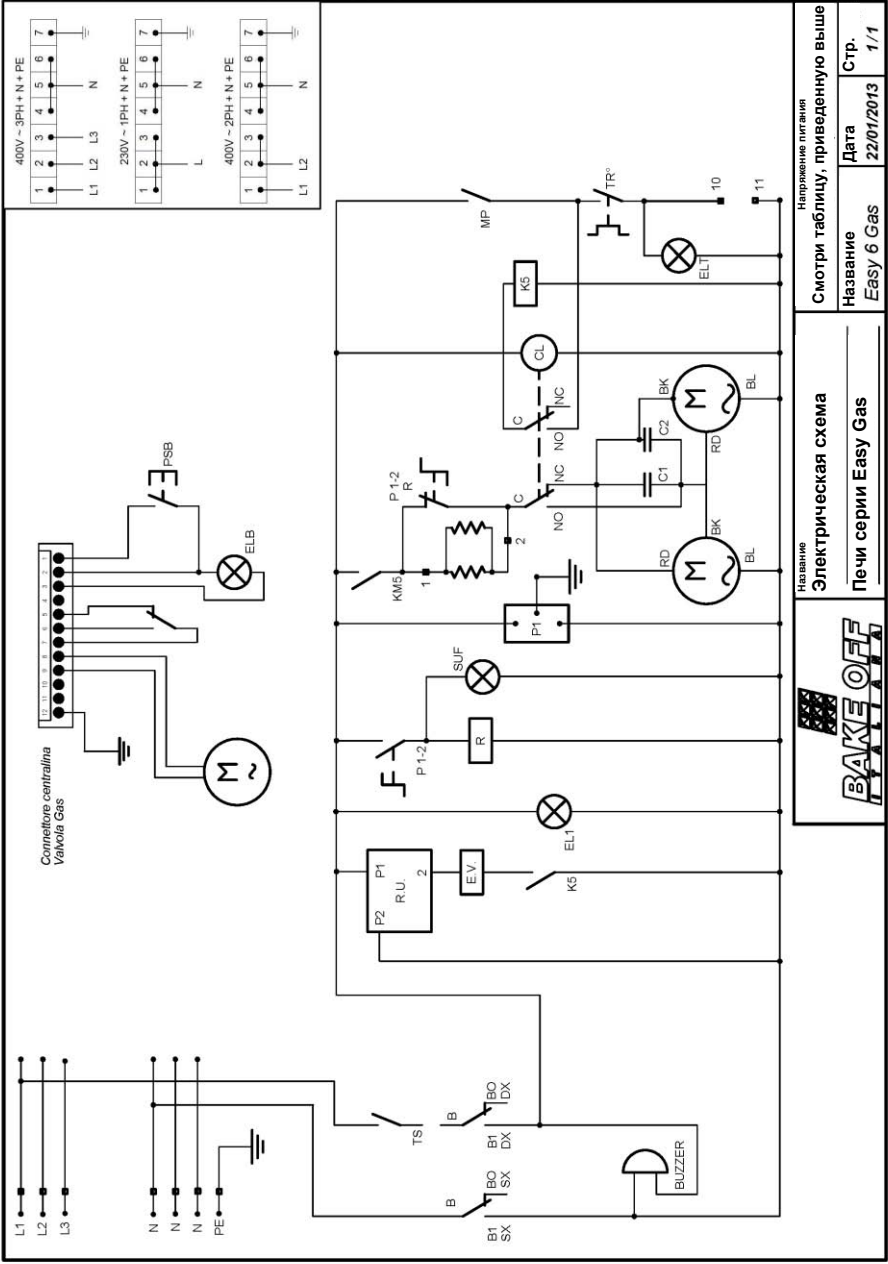
BAKE OFF ITALIANA s.r.l. право собственности на данный дизайн защищено законом, запрещается его копирование, передача третьим лицом без согласия производителя.



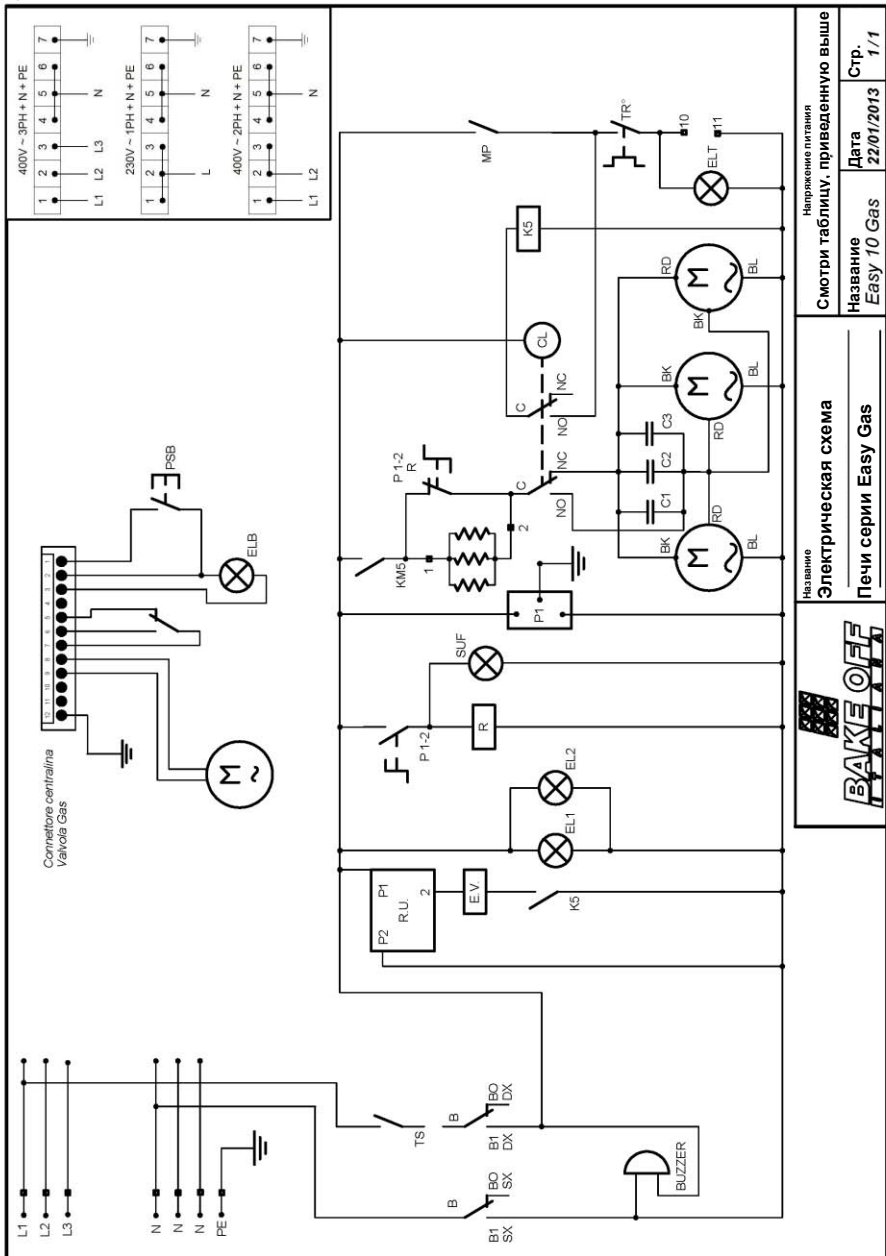
BAKE OFF ITALIANA s.r.l. право собственности на данный дизайн защищено законом, запрещается его копирование, передача третьим лицом без согласия производителя.



BAKE OFF ITALIANA s.r.l. право собственности на данный дизайн защищено законом, запрещается его копирование, передача третьим лицам без согласия производителя.



BAKE OFF ITALIANA s.r.l. право собственности на данный дизайн защищено законом, запрещается его копирование, передача третьим лицом без согласия производителя.





**Via Castelbolognesi, 6 - Z.p.m.i.
44124 - Ferrara - ITALY**

www.bestfor.it