

PIZZA OVENS (ELEKTRISCH)
PIZZA OVENS (ELECTRIC)
Modelnr.: *780.040 - *780.044



Gebruikershandleiding (Pag 2-16)
Operation instructions (Pag 17-31)

GARANTIE

Voor alle onderdelen en apparatuur, exclusief elektrische onderdelen, geldt een garantieperiode van 12 maanden, voor zover het om productiefouten gaat. De verzending van deze onderdelen verloopt onder rembours. Onderdelen die onder garantie worden vervangen, worden gefactureerd; bij ontvangst van de onderdelen (portvrij retour) waarvoor vervanging is aangevraagd, geven we een creditnota af. Vervanging van de machine valt niet onder de garantie. Arbeidskosten voor het vervangen van onderdelen en andere aanvullende kosten vallen niet onder de garantie.

VERZENDINGEN

Het risico van goederenverzending ligt bij de klant. Alle klachten over de slechte staat van het materiaal moet aan de vervoerder worden getoond op het moment van inladen. Bedenk goed wat de aansprakelijkheid van de vervoerder is en in welke mate u verplicht bent schade te melden op het moment van inladen. We benadrukken dat ons bedrijf niet aansprakelijk is voor schade die niet is gemeld aan de vervoerder op het moment van het ophalen van de goederen, ook als deze portvrij zijn doorgestuurd.

Dit komt overeen met alle relevante eisen die worden gesteld in de wetgeving op basis van EG-richtlijnen (inclusief alle toepasselijke wijzigingen)

2014/30/UE – Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit

2014/35/UE – Laagspanningsrichtlijn Lijst met de belangrijkste geharmoniseerde standaarden die zijn toegepast:

EN 60335-1

EN 60335-2-36:2002/A1:2004 /A2:2008

LEVERING

De elektrische oven wordt hieronder "elektrisch apparaat" genoemd, ongeacht de serie of versie. Het gaat om een elektrische oven voor het bakken van voedsel (pizza, brood, broodjes, enzovoort), bestemd voor professioneel gebruik en niet voor consumentengebruik.

Het geleverde elektrische apparaat is het onderwerp van deze instructiehandleiding voor het gebruik; het is gemaakt in samenwerking met groepen en partijen



TYPE APPARAAT	ELEKTRISCHE OVEN
START 4	START 4
SERIENUMMER	F4 0000001
BOUWJAAR	2014
NOMINAAL VERMOGEN	kW 5
NOMINALE STROOM	Ampère 12,5
NOMINALE SPANNING	400 V - 3N/50 Hz.
GEWICHT	kg. 72
BEVEILIGINGSGRAAD	X3

volgens de EG-conformiteitsverklaring. Het elektrische apparaat wordt geleverd met een typeplaatje dat aan de achterkant is bevestigd. Hierop staan de volgende gegevens: (fac. simile

DOEL VAN DE HANDLEIDING

Deze instructiehandleiding dient te worden beschouwd als een integraal onderdeel van het elektrische apparaat en heeft als doel alle informatie te geven die nodig is om het volgende te bereiken:

- Gedegen bewustwording van veiligheidskwesties;
- Het veilig omgaan met het apparaat, zowel verpakt als onverpakt;
- De correcte installatie van het apparaat;
- Grondige kennis van de werking en de beperkingen van het apparaat;
- Het correcte gebruik onder veilige omstandigheden;
- Het veilig en correct uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden;
- Het ontmantelen van het apparaat onder veilige omstandigheden en in overeenstemming met bestaande wetten ter bescherming van de gezondheid van medewerkers en ter bescherming van het milieu.

Medewerkers van de verantwoordelijke bedrijfsafdelingen waar het apparaat wordt geïnstalleerd moeten in overeenstemming met de huidige regelgeving in hun land, dit document aandachtig doorlezen. Operators en onderhoudsmedewerkers van partijen waarvoor ze werken, moeten de inhoud ook doorlezen. In dit document wordt er vanuit gegaan dat in de fabrieken waarvoor het elektrische apparaat is ontworpen, wordt voldaan aan de wetten op het gebied van werkveiligheid en -hygiëne. De instructies, tekeningen en documentatie in deze handleiding zijn het eigendom van de producent en mogen op geen enkele wijze, hetzij geheel, hetzij gedeeltelijk, worden gereproduceerd. Bovendien is de klant er verantwoordelijk voor dat in dit document alle wijzigingen van de producent worden aangebracht. Alleen actuele versies van de handleiding dienen aanwezig te zijn wanneer het apparaat wordt gebruikt.

DOELEN VAN DE HANDLEIDING

Het doel van deze instructiehandleiding is de klant alle informatie bieden die nodig is voor adequaat gebruik van het elektrische apparaat en om dit onafhankelijk en veilig te bedienen.

BEWAREN VAN DE INSTRUCTIEHANDLEIDING

De instructiehandleiding moet zorgvuldig worden opgeborgen en moet tijdens de gehele levensduur bij het apparaat worden bewaard. De handleiding mag niet worden verplaatst, verscheurd of aangepast. De handleiding moet zijn beschermd tegen vocht en hitte en moet zich dicht bij het apparaat bevinden waar het bij hoort.

METHODE VOOR HET UPDATEN VAN DE HANDLEIDING

De producent behoudt zich het recht voor om het ontwerp aan te passen en verbeteringen aan te brengen in het elektrische apparaat zonder de klant hiervan op de hoogte te stellen en zonder de handleiding te updaten die al aan de klant is geleverd. De producent is verantwoordelijk voor alle beschrijvingen in de Italiaanse taal. Vertalingen kunnen niet volledig worden geverifieerd. Als de vertaling afwijkend blijkt te zijn, geldt de informatie in het Italiaans.

ONTVANGERS

De handleiding is gericht aan: de installateur, de operator en het gekwalificeerde onderhoudspersoneel van het elektrische apparaat.

Met **“OPERATOR”** worden de medewerkers bedoeld die het elektrische apparaat bedienen, instellen, schoonmaken en die routinematig onderhoud uitvoeren.

Met **“ONDERHOUDSPERSONEEL”** worden de medewerkers bedoeld die speciale cursussen en trainingen hebben afgerond. Bovendien hebben ze ervaring met het installeren, in gebruik stellen, onderhouden, repareren en transport van het elektrische apparaat.

Met **“BLOOTGESTELDE PERSOON”** worden personen bedoeld die in de buurt van het apparaat gezondheids- of veiligheidsrisico's lopen.

KWALIFICATIES VAN DE ONTVANGERS

Het elektrische apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik, en voor professioneel en niet voor algemeen gebruik. Het gebruik moet worden toevertrouwd aan gekwalificeerde personen die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Ze zijn meerderjarig;
- Ze zijn fysiek en mentaal fit genoeg om werk met een bepaalde technische moeilijkheidsgraad uit te voeren;
- Ze hebben de juiste instructies gehad wat betreft het gebruik en onderhoud van het elektrische apparaat;
- Ze zijn volgens hun werkgever geschikt voor het uitvoeren van de taak;
- Ze kunnen de bedieningshandleiding en de veiligheidsinstructies begrijpen;
- Ze kunnen het specifieke type elektrische apparaat te bedienen;
- Ze kennen de specifieke regels;
- Ze begrijpen de bedieningsprocedures van het elektrische apparaat die door de producent zijn beschreven;

De producent kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade die voortkomt uit gebruik van het elektrische apparaat dat niet in deze handleiding is beschreven en/of onderhoud dat niet correct is uitgevoerd.

WOORDENLIJST EN SYMBOLEN



Beschrijvingen die door dit symbool vooraf worden gegaan, bevatten informatie/vereisten die uiterst belangrijk zijn, vooral wat betreft veiligheid.

Niet-naleving kan leiden tot:

**Gevaar voor de veiligheid van de operators; vervallen van de garantie;
Afwijzing van de aansprakelijkheid door de producent.**

BETEKENIS VAN DE SYMBOLEN

Symbool	Betekenis
	WAARSCHUWING Let op
	GEVAAR Aanwezigheid van elektriciteit
	GEVAAR Hete oppervlakken
	VOORZORGSMAATREGELEN
	VERBODEN
	AFVAL AFKOMSTIG VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN (E-WASTE)

- De symbolen in een driehoek geven aan dat er **GEVAAR** is
- De symbolen in een cirkel duiden op een **GEBOD/VERBOD**

AANBEVELINGEN

Bij het opstellen van deze handleiding zijn het normale gebruik en onderhoud van het elektrische apparaat meegenomen, evenals het redelijkerwijs te voorziene onjuiste gebruik.

- Het is verboden om werkzaamheden uit te voeren die niet in deze handleiding staan beschreven.
- Neem alle maatregelen ter voorkoming van ingevallen in acht.

Als deze handleiding beschadigd raakt of zoek raakt, kunt u een nieuwe opvragen bij het geautoriseerde servicecentrum.

TESTS DIE VOOR LEVERING ZIJN UITGEVOERD

Voorafgaand aan de levering is het elektrische apparaat op het hoofdkantoor van de producent onderworpen aan tests wat betreft de veiligheid conform de huidige toepasselijke wetgeving en tests aangaande het bedoelde gebruik, zoals beschreven in deze instructiehandleiding. Bovendien zijn alle geïnstalleerde onderdelen onderworpen aan zorgvuldige controles, zowel visueel als met instrumenten, om te garanderen dat ze voldoen aan de contractueel gestelde eisen.

BESCHRIJVING VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR

Het elektrische apparaat bestaat in principe uit enkele reeksen functiegroepen, waaronder:

1. De bakkamer van gealuminiseerd staal, het onderste deel een bodem van vuurvast materiaal, een opening aan de voorzijde waardoor voedsel in het apparaat kan worden geplaatst of kan worden uitgenomen. In het bovenste deel (boven) en het onderste deel (onder) van de bakkamer zijn verwarmingselementen geplaatst die elektrisch worden verhit en worden geregeld met thermostaten. De verwarmingselementen zijn bereikbaar via de voorzijde (ovendeur) zodat ze kunnen worden vervangen. In de ovenkamer is een ovenlamp gemonteerd met halogeenverlichting.
2. De bakkamer is geïsoleerd met ISOVER ECOBLANC-panelen, dichtheid 40/40 met dubbel gelaagd glas, inclusief profielen en scheidings voor het bakken aan alle kanten behalve aan de voorkant. De metaalplaten boven en onder zijn gegalvaniseerd. In de zijpanelen zijn rijen ventilatoren aangebracht zodat de hete lucht wordt verdeeld.
3. De ovendeur is gemaakt van een geschikte staalconstructie waarin getemperd glas is geplaatst zodat de bakproducten zoals pizza zichtbaar zijn. De ovendeur heeft een scharnier aan de onderkant en moet handmatig worden geopend met de handgreep.

- Het elektrische apparaat wordt in de rechter lange kant van de staalconstructie geplaatst. Het elektrische apparaat bevat elektrische onderdelen voor het bedienen en instellen.
- Het elektrische bedieningspaneel is rechts voor op het elektrische apparaat aangebracht. Hiermee worden de onderhoudsfuncties en de automatische temperatuurbediening geregeld (boven en onder). Alle onderdelen van het elektrische apparaat die zijn bedoeld om in contact te komen met voedsel, zijn gemaakt van roestvrij staal of van een materiaal dat geschikt is voor gebruik met voedsel.



De ingrediënten die worden gebruikt bij de bereiding mogen geen gevaar vormen voor de gezondheid van de operator en mogen geen explosiegevaar opleveren. Raadpleeg altijd de technische en veiligheidsvoorwaarden wat betreft de veiligheid van elk type voedsel. Als er stof wordt gegenereerd, bijvoorbeeld door het verstuiven van bloem, dient u een beschermend masker te dragen.

MODEL	Binnenafm. kamer	kW	Ampère	Spanning	Gewicht bij verpakken
START 4	660x660x140 H	4.7	12.5	400 V. 3N / 50 Hz.	82 Kg.
START 44	660x660x140 H	9.4	25	400 V. 3N / 50 Hz.	125 Kg.

AFMETINGENVERPAKKING

DATA	ELECTRICAL EQUIPEMENT
Normale frequentie	Zie typeplaatje op het elektrische apparaat
Waarde bij vol vermogen	Zie typeplaatje op het elektrische apparaat
Nominale bedrijfsspanning	Zie typeplaatje op het elektrische apparaat
Voorzien vermogen kortsluiting	6 kA symmetrisch
Massa en neutraal	TT e TN
Beveiligingsgraad	IPX4B
Gebruikslocatie	Binnen MAG NIET BUITEN WORDEN GEÏNSTALLEERD , het is extreem gevaarlijk om het apparaat buiten bloot te stellen aan regen en wind
Temperatuur werkomgeving	+ 40° C
Minimaal vereiste verlichting	500 lux
VERKEERD gebruik	<ul style="list-style-type: none"> Het elektrische apparaat mag niet worden gebruikt in omgevingen met een potentieel explosieve atmosfeer. Het elektrische apparaat mag niet worden gebruikt in omgevingen met vervuilende stoffen, veel stof, corrosieve gassen, zouten en soortgelijke stoffen. Het elektrische apparaat mag niet worden gebruikt in omgevingen met ioniserende straling, bijvoorbeeld afkomstig van magnetrons, ultraviolette straling, röntgenstraling, en soortgelijke stralingsbronnen. Het elektrische apparaat mag niet worden gebruikt in omgevingen met trillingen, of er moeten beschermingsmiddelen tegen de trillingen worden gebruikt.

AFMETINGEN OVEN BUITENKANT

Bescherming aanbevolen tegen overbelasting boven isolatiewaarde	U_i = > 690 V
Nominaal vermogen	Zie elektrisch schema
Magneetrelais	Zie elektrisch schema
Thermisch relais	Zie elektrisch schema
Maximumwaarde impedantielus	0.1 Ω

NORMAAL GEBRUIK, VERBODEN GEBRUIK

Het elektrische apparaat dat in deze instructiehandleiding wordt beschreven, mag alleen worden bediend door een getrainde operator.



Bij **NORMAAL** en voorspelbaar gebruik mag het elektrische apparaat uitsluitend worden gebruikt voor het bakken van voedsel (pizza, brood, taarten, enzovoort) in het kader van professioneel gebruik.

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder ook kinderen) met een fysieke beperking, met zintuiglijke of mentale beperkingen of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder supervisie staan en instructies over het gebruik ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de operator. Het elektrische apparaat mag niet worden gebruikt op een manier die tot letsel van de operator kan leiden. Dit is **VERBODEN**.



Trek niet aan de voedingskabel.

Het is verboden de elektrische kabel zodanig te plaatsen dat deze in de buurt komt van scherpe randen of brandplekken kan krijgen.

Er mogen geen voedingskabels of elektrische bedieningsapparaten worden gebruikt die beschadigd of niet in orde zijn.

Het apparaat mag niet worden bediend door **onbevoegde medewerkers** of door personen die andere kleding dragen dan aangegeven.

Het is verboden **het apparaat op andere (niet-brandbestendige) objecten te plaatsen dan de objecten die geleverd zijn voor de installatie.**

Het is verboden om **brandbare, corrosieve of giftige schoonmaakmiddelen te gebruiken.**

Neem het apparaat niet in gebruik voordat alle maatregelen ter voorkoming van risico's zijn doorgevoerd.

Roken en open vuur zijn verboden, evenals het manipuleren van gloeiende materialen zonder dat er geschikte veiligheidsmaatregelen zijn genomen.

Het plaatsen van te grote hoeveelheden voedsel is verboden.

Het plaatsen van materialen als karton, plastic, papier en soortgelijke materialen is verboden. Materialen **opslaan in het elektrische apparaat terwijl deze uit staat**, is verboden.

De bodem van het elektrische apparaat bedekken met aluminiumfolie of andere materialen of objecten is verboden.

Objecten aan de handgreep van de deur van het elektrische apparaat hangen, is verboden.

Kinderen mogen de bedieningselementen en het elektrische apparaat (evenals de verpakking - zakken, polystyreen, metalen onderdelen) in het algemeen niet aanraken, vooral niet tijdens en direct na het bedrijf. Dit om letsel te voorkomen.

Het is verboden om de **luchtventilatoren en openingen** te blokkeren.

Het is verboden gebak te bakken waaraan alcohol is toegevoegd, bijvoorbeeld rum, cognac, wijn enzovoort. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Het is daarom mogelijk dat de dampen die vrij komen, in brand vliegen.

Het is ook verboden om afgesloten potten in het elektrische apparaat te verwarmen of te verhitten. Door de toenemende druk in de potten kunnen ze barsten, waardoor het elektrische apparaat beschadigd raakt.

Het is verboden om pannen of blikken van synthetisch materiaal te gebruiken (ze kunnen bij hoge temperaturen smelten, uitgezonderd speciale geschikte pannen en blikken).

Raak het elektrische apparaat niet aan terwijl uw handen en voeten nat of vochtig zijn.



De gebruiker is verantwoordelijk voor alle schade die voortkomt uit het niet naleven van de voorwaarden voor normaal gebruik. Als u vragen hebt, neemt u contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

WERKOMGEVING



De werkomgeving moet voldoen aan de vereisten die gesteld zijn in richtlijn 89/654/EEC. Er mogen zich geen ongewenste objecten in het werkgebied bevinden.

De werkgever dient in overeenstemming met richtlijn 89/391/EEC bij het invoeren van de maatregelen verbeteringen aanmoedigen wat betreft de veiligheid en gezondheid van de medewerkers. Ook dient de werkgever de risico's die in deze handleiding worden genoemd, weg nemen of terugbrengen.

WAARSCHUWINGEN WAT BETREFT OVERIGE RISICO'S



De werkgever dient het personeel te informeren over het risico op ongevallen en over veiligheid en de veiligheidsmaatregelen van de EU-richtlijnen en over de betreffende wetgeving van het land waar het elektrische apparaat wordt geïnstalleerd.

Daarom is het noodzakelijk dat het gebruik, het onderhoud en het schoonmaken worden overgelaten aan getraind en competent personeel.

Het is de verantwoordelijkheid van de werkgever ervoor te zorgen dat de gebruiksinstructies op de juiste wijze worden GEÏMPLEMENTEERD door het personeel. Bovendien is de gebruiker verantwoordelijk voor het volgende::

1. Start een training/vertegenwoordigerstraining zodat **operators en onderhoudsmedewerkers** goed zijn geïnformeerd over de risico's in het algemeen en de overige risico's die in deze handleiding worden genoemd.
2. Stel de persoonlijke beschermingsmiddelen beschikbaar die worden genoemd in richtlijn 89/656/EEC en de daarop volgende wijzigingen en aanvullingen.

RISICO DOOR UITGLIJDEN EN/OF VALLEN



Om **tijdens normaal gebruik van het elektrische apparaat en tijdens onderhoudswerk** te uitglijden en/of vallen op de werkvloer te voorkomen, dienen de operator en de onderhoudsmedewerkers **goed geïnformeerd en getraind te zijn en dienen ze altijd beschermend schoeisel te dragen**, zoals schoenen met antislip, en schoeisel dat duurzaam is en geschikt ter voorkoming van dit specifieke risico.

De gebruiker dient de werkvloer van de operator en de onderhoudsmedewerkers schoon te houden en vrij van substanties die gemakkelijk kunnen leiden tot glijpartijen, zoals vloeistoffen of poederachtige en korrelige substanties.

OVERIGE RISICO'S DOOR BRANDGEVAAR EN UITSTOOT VAN ROOK



Er blijft een risico bestaan op **BRAND** wanneer het voedsel in de bakkamer worden geplaatst en als het daar langer blijft dan is ingesteld. Dit kan niet alleen leiden tot brand, maar ook tot rookontwikkeling. Daarom dient de operator niet alleen goed te worden geïnformeerd en getraind, maar dient deze ook voorzichtigheid te betrachten, de gegeven instructies op te volgen die op de labels van de vaste beschermkappen staan vermeld en zorgvuldig te werk gaan en het voedsel dat wordt bereid in de gaten te houden.

Als het bakproces wordt onderbroken, in noodgevallen of bij het uitvallen van de elektriciteit, dient de **operator** als volgt te werk te gaan:

1. Als de deur wordt geopend en er dampen te zien zijn, dient u geschikte uitrusting ter bescherming van de ademhaling te dragen om te voorkomen dat u dampen inhaleert die verstikkend kunnen zijn;
2. Open de deur met de hand door de handgreep te pakken;
3. Verwijder het eten in de bakkamer met geschikte hulpmiddelen;
4. **Gebruik altijd geschikte beschermingsmiddelen voor handen en andere ledematen, zoals handschoenen en kleding die beschermt tegen hitte, die duurzaam is en geschikt om te beschermen tegen dit specifieke risico.**

Wie met het elektrische apparaat werk, mag geen ringen, horloges, sieraden, loshangende kleding, sjaals, dassen of andere kledingstukken dragen die loshangen en een risico kunnen vormen; zet de mouwen vast rond de polsen en draag het haar bijeengebonden.

Om brandgevaar te voorkomen moet de gebruiker de operator en de onderhoudsmedewerkers adequaat trainen en informeren en moeten **bij de werkplek** geschikte brandveiligheids-

systemen worden aangebracht (bijvoorbeeld brandblussers) die geschikt zijn voor de materialen die in brand kunnen vliegen, bijvoorbeeld de elektrische en elektronische apparatuur van het apparaat

In geval van brand mag geen water worden gebruikt voor het blussen.

OVERIGE RISICO'S DOOR HET VERWIJDEREN VAN DE BESCHERMKAPPEN VAN DEFECTE OF VERSLETEN ONDERDELEN



De operator mag in geen geval de vaste beschermkap verwijderen of knoeien met een veiligheidsonderdeel.

Gedurende het onderhoud en het schoonmaken en bij alle andere handmatige werkzaamheden waarbij de handen en andere lichaamsdelen in de buurt van het elektrische apparaat of gevaarlijke onderdelen daarvan moeten worden gebracht, blijft het risico bestaan op:

1. Letsel door het aanraken van onderdelen van het elektrische apparaat;
2. Schaaftwonden door aanraking van ruwe onderdelen van het elektrische apparaat

De operator en de onderhoudsmedewerkers moeten adequaat worden getraind en geïnformeerd voordat ze de bovengenoemde werkzaamheden uitvoeren en ze **moeten hoofdbescherming, handschoenen, schoeisel en beschermende kleding dragen**. Daarnaast moeten de operator en de onderhoudsmedewerkers **worden getraind voor de in de handleiding vermelde interventies**, moeten ze worden geïnformeerd omtrent de risico's en moeten ze toestemming krijgen van de verantwoordelijke persoon

OVERIGE RISICO'S DOOR TILLEN EN TRANSPORT



Het tillen en transporteren van het elektrische apparaat leidt tot risico's op schokken, pletten, slepen, glijden en schuren. De opzichter bij het transport/hanteren moet het personeel adequaat informeren over deze risico's.

Zowel het personeel als de operator en de onderhoudsmedewerkers moeten adequaat worden getraind en geïnformeerd en moeten de regels van het bedoelde gebruik respecteren. **Tevens moeten ze moeten hoofdbescherming, handschoenen, schoeisel en geschikte kleding dragen.**

RISICO OP BRAND



Voor de operator die aan de voorkant (vullen) en op de werkvloer werkt, geldt het risico op brandwonden bij het vullen/leeghalen, onderhoud, reinigen en bij alle overige handmatige werkzaamheden waarbij de handen of andere lichaamsdelen in de gevarenszones terechtkomen - **hier bestaat het risico op brandwonden vanwege de aanwezigheid van onderdelen die een hoge temperatuur hebben (45° C).**



Daarom dienen zowel de bediener als de onderhoudsmedewerkers adequaat te zijn geïnformeerd en getraind en moeten ze voorzichtig te werk gaan, de instructies op alle labels van de vaste beschermkappen in acht nemen, zorgvuldig te werk gaan en contact met deze onderdelen vermijden.

Onderbreking van het bakproces, noodgevallen of het uitvallen van de elektriciteit:

1. Bij het vullen en leegmaken van het apparaat dient de operator altijd geschikte beschermingsmiddelen te gebruiken voor handen en ledematen, zoals handschoenen en beschermende kleding die hittebestendig is en geschikt om te beschermen tegen dit specifieke risico.
2. Als onderhoudsmedewerkers werk moeten uitvoeren voordat de genoemde tijd is verlopen, dienen ze altijd geschikte beschermende kleding te dragen.
3. Zowel de operator als de onderhoudsmedewerkers mogen handen en armen of andere lichaamsdelen niet in de machine brengen tijdens het schoonmaken, uitvoeren van onderhoud, vervangen van onderdelen, enzovoort. Ze moeten minstens 4 uur wachten na het uitschakelen (afkoeltijd van onderdelen met een hoge temperatuur) zoals aangegeven op de labels bij de openingen en de vaste en mobiele beschermkappen.



Wie met het elektrische apparaat werkt, mag geen ringen, horloges, sieraden, loshangende kleding, sjaals, dassen of andere kledingstukken dragen die loshangen en een risico kunnen vormen; zet de mouwen vast rond de polsen en draag het haar bijeengebonden.

BEVEILIGINGEN OP HET ELEKTRISCH APPARAAT

TYPE	TYPE GEVAAR
VASTE BEVEILIGING	Aan de achterkant, bovenkant onderkant en zijkant zijn vaste beveiligingen aangebracht van geveerd plaatstaal om contact met de elementen te voorkomen
MOBIELE BEVEILIGING	Aan de voorkant bevindt zich een ovendeur die de bakkamer afsluit met een kijkvenster

Beschermkappen en beveiligingen van het elektrische apparaat mogen niet worden verwijderd. Als ze in het kader van onderhoud moeten worden verwijderd, **moeten er meteen maatregelen worden genomen om de mogelijke gevaren zoveel mogelijk te beperken.** De beveiligingen en veiligheidsinrichtingen moeten direct weer worden aangebracht als er geen reden meer is om ze weg te laten.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de wetgeving in het land waar het elektrische apparaat wordt gebruikt. Controleer of het elektrische systeem van de gebruiker garandeert dat wordt voldaan aan de genoemde vereisten wat betreft het circuit en de aansluiting.

ELEKTRISCH SYSTEEM VAN GEBRUIKER

Het deel van het systeem van de gebruiker dat zich stroomopwaarts van de bediening van het apparaat bevindt, moet zijn ontworpen en geïnstalleerd conform de toepasselijke veiligheidsvereisten van "gebruikersinstallaties met laag voltage" volgens IEC3644/HD384/IEC 64-8 (nieuwste versies). Wat betreft de apparatuur voor de stroomdistributie waarop de bediening van het apparaat is aangesloten moet deze voldoen aan de systeemstandaard TT of TN volgens IEC364_4_41/HD382_4_41/CEI 64.8 (4_41) (Sellers).

Naast alles wat hierboven is beschreven moet het aardingsstelsel volledig voldoen aan de toepasselijke vereisten wat betreft coördinatie met actieve aangesloten apparaten, volgens IEC364-5-54/HD382-5-54/CEI 64.8 (5 -54) (Sellers).

VOEDING

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de **wet- en regelgeving van het land waar het apparaat wordt gebruikt.**

De voeding moet daarom voldoen aan de volgende technische vereisten:

1. **De voeding** moet altijd van het type zijn en het vermogen hebben dat gespecificeerd is op het typeplaatje. Als hogere voltages worden toegepast, kan er onomkeerbare schade aan bepaalde onderdelen optreden;
2. **Er moet een aardlekschakelaar** worden gebruikt met het beveiligingscircuit, conform de wetten en regels in het land waar het apparaat is geïnstalleerd;
3. **De voedingskabel moet buiten de behuizing van het elektrische apparaat** zodanig worden geleid dat deze voldoende is beschermd;
4. Voordat het elektrische apparaat wordt ingeschakeld, moet worden gegarandeerd dat de **nulleider** (N) doorloopt (is aangesloten en functioneert). Voordat het elektrische apparaat wordt aangesloten, moet door u worden gegarandeerd dat de groen-gele draad van het beveiligingscircuit doorloopt (is aangesloten en functioneert).

BEVEILIGING TEGEN TE HOGE STROOMSTERKTE

Het apparaat is ontworpen om een **kortsluitingsstroom van korte duur te weerstaan die niet hoger is dan 6 kA.** Als de kortsluiting op het moment van de installatie mogelijk hoger kan uitvallen dan de aangegeven waarde, moet deze op correcte wijze worden beperkt.

Aangezien het elektrische apparaat voor de bediening geen elektronische circuits heeft die werken met DC, raden we u aan om geschikte maatregelen te nemen voor de beveiliging tegen indirect contact: om bescherming tegen onderbrekingen te bieden, moeten er **AARDLEKSCHAKELAAR** worden gebruikt. De aardlekschakelaar moet een hoge weerstand hebben tegen pulsen met een te hoge stroomsterkte die een atmosferische oorsprong hebben (zie EN 61008-1 nieuwste versies).

Bovendien geldt het volgende: Moreover:

1. Voor de aansluiting naar het elektrische paneel **is geen vermogen opgegeven** aangezien het een **combinatie van stekker en stopcontact is**; deze moet wel beveiligd worden tegen kortsluiting met een zekering die een nominale stroomsterkte heeft die niet hoger is dan vermeld in de technische gegevens.
2. Het moet stroomopwaarts van de voedingskabel van het elektrische apparaat worden geïnstalleerd conform de vereisten van de technische regelgeving **voor een beveiligingsmechanisme tegen overstroom**.

KABELBEVEILIGING

Het beveiligingsmechanisme tegen overstroom moet in geval van overbelasting compatibel zijn met de overbelastingscapaciteit van de kabel. Dit kunt u controleren door de nominale waarde te vergelijken met de capaciteit van de kabel.

De overstroombeveiliging dient in geval van kortsluiting de stroom te onderbreken die niet door de kabel kan worden getransporteerd.

BESCHERMING VAN PERSONEN TEGEN INDIRECT CONTACT

De beveiligingsmaatregelen tegen automatisch afkoppelen van het voedingscircuit van het apparaat hangen af van het gebruikte distributiesysteem:

1. **Bij een TT-systeem** wordt de beveiliging gegarandeerd door aardlekmechanismen bij reststroom. Deze moeten stroomopwaarts van de voedingskabel worden gemonteerd.
2. **Bij een TN-systeem** wordt de beveiliging gegarandeerd door beveiligingsmechanismen tegen kortsluiting. Deze moeten stroomopwaarts van de voedingskabel worden gemonteerd..

EQUIPOTENTIALE BEVEILIGINGSCIRCUITS

Alle massa's die aanwezig zijn op de machine zijn aangesloten op het equipotentiale knooppunt en verbonden met het aardingsysteem met de voeding via de klem van het terminalblok en worden beheerd door apparaten die de voeding automatisch onderbreken in geval van een storing.

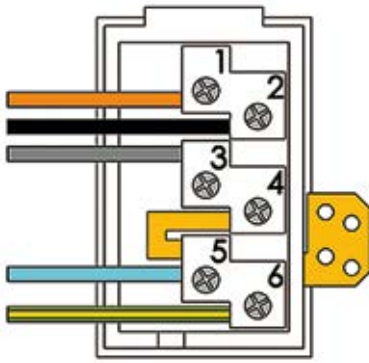
VOEDING



De verbinding met de voeding moet voldoen aan de **wetgeving in het land waar het apparaat wordt gebruikt**.

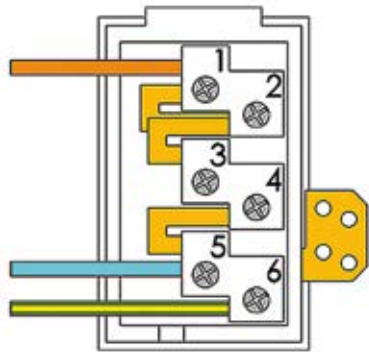
De voeding moet daarom voldoen aan de volgende technische vereisten:

- **De voeding** moet altijd van het type zijn en het vermogen hebben dat gespecificeerd is op het typeplaatje. Als hogere voltages worden toegepast, ontstaat er onomkeerbare schade aan bepaalde onderdelen;
- **Er moet een aardlekschakelaar** worden gebruikt in combinatie met het beveiligingscircuit, conform de wetten en regels in het land waar het apparaat is geïnstalleerd;
- **De voedingskabel** van het elektrische paneel buiten de behuizing moet zodanig worden geleid dat deze voldoende is beschermd;
- **De voedingskabel** van het elektrische paneel van het apparaat moet op geschikte wijze worden geleid en moet goed gemarkeerd zijn met afbeelding 5036 van IEC 60417-2, conform afbeelding B 3.6 van ISO 3864; afbeelding 5036 van IEC 60417-2.
- **De voedingskabel** van het elektrische paneel moet voldoen aan de specificaties die te vinden zijn op de eerste pagina van het elektrische schema van de voeding (zie bijlage) en aan de specificaties die in de alinea staan vermeld.
- Kabels die hier niet aan voldoen kunnen van invloed zijn op de waarde voor kortsluiting, waardoor de beveiliging niet werkt in geval van kortsluiting;
- **Als materiaal voor de voedingsgeleiders** moet koper worden gebruikt.
- **De voedingskabel van het elektrische paneel van de apparaatoverstroombeveiliging moet een geheel zijn op het aansluitpunt**, zonder overgangsmechanismen.
- Voordat het elektrische apparaat wordt ingeschakeld, moet worden gegarandeerd dat de **nulleider (N)** doorloopt (is aangesloten en functioneert).
- Voordat het elektrische apparaat wordt aangesloten, moet door u worden gegarandeerd dat de groen-gele draad van het beveiligingscircuit doorloopt (is aangesloten en functioneert).



Elektrische aansluiting 400 V. 3F + N + T
 POS. 1 = L1
 POS. 2 = L2
 POS. 3 = L3
 POS. 4 = N (NEUTRAL)
 POS. 5 = N (NEUTRAL)
 POS. 6 = PE (YELLOW GREEN)

Fig.1



Elektrische aansluiting monofase 230 V.
 (F + N + T)
 POS. 1 = PHASE
 POS. 2 = PHASE
 POS. 3 = PHASE
 POS. 4 = N (NEUTRAL)
 POS. 5 = N (NEUTRAL)
 POS. 6 = PE (YELLOW-GREEN)

Fig.2

Sluit de voedingskabel van het elektrische paneel aan door de onderstaande stappen uit te voeren Afbeelding 1

Wat betreft de aanbevolen minimumwaarden van de geleiders die afkomstig zijn van de externe krachtbron raadpleegt u het elektrische schema voor de voeding.

AAN/UITSCHAKELAAR

Het onderbrekingsmechanisme moet worden gebruikt voor de enige bron van elektriciteit voor het elektrische apparaat. Zie bijgaande afbeelding.

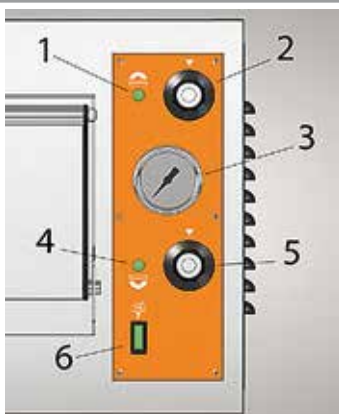
Met het onderbrekingsmechanisme **kan het elektrische apparaat worden afgekoppeld (geïsoleerd) van** de voeding. Zodoende kunnen werkzaamheden aan het apparaat worden uitgevoerd zonder risico op elektrische schokken.



Het onderbrekingsmechanisme dient twee standen te hebben:

1. **OFF (UIT)** of "onderbroken". Hierbij is het elektrische apparaat **afgekoppeld** van de voeding.
2. **ON (AAN)** of "aangesloten". Hierbij is het elektrische apparaat aangesloten op de voeding.

BEDIENING



- 1 = BOVENSTE INDICATIELAMPJE WEERSTAND
- 2 = BOVENSTE BEDIENINGSKNOP TEMPERATUUR
- 3 = TEMPERATUURINDICATOR
- 4 = ONDERSTE INDICATIELAMPJE WEERSTAND
- 5 = ONDERSTE BEDIENINGSKNOP TEMPERATUUR
- 6 = AAN-UITSCHAKELAAR

WERKBESCHRIJVING

Controle voorafgaand aan het opstarten

1. Controleer of zich geen objecten in de bakkamer bevinden die er niet thuishoren.
2. Controleer of alle beschermlagen zijn verwijderd.
3. Controleer of alle vaste beschermkappen en de deur van de bakkamer intact zijn.
4. Zorg ervoor dat de beveiligingssystemen correct werken.

DE OVEN VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, wordt u aangeraden de oven leeg te verwarmen om geuren kwijt te raken die worden veroorzaakt door het isolatiemateriaal en resten die achtergelaten zijn na de productie. Stel de bedieningsknop in op 200° C en verwarm de oven ongeveer een uur. In deze fase is het normaal als zich enige rookontwikkeling voordoet of als er geuren ontstaan.

OPSTARTEN

Ga als volgt te werk om het elektrische apparaat in te schakelen:

1. Zet de schakelaar op **ON/OFF (AAN/UIT)** (POS. 6)
2. Draai de startknop in de bakkamer: zet de bovenste knop op de gewenste temperatuur (POS. 2)
3. Draai de bedieningsknop van de bakkamer en zet de bovenste knop op de gewenste temperatuur (POS. 5)
4. Controleer de temperatuurindicator (POS. 3)
5. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het indicatielampje uit om dit aan te geven.

Houd er rekening mee dat het systeem AUTOMATISCH werkt als de gewenste temperatuur eenmaal is ingesteld.

VOORZORGSMAATREGELEN

- Tijdens langdurig bakken kan er condensvorming optreden in de kamer. **LET OP** wanneer u de deur van de oven opent.
- Controleer de oven wanneer het gerecht olie en vet bevat. De olie kan oververhit raken en brand veroorzaken.
- Het elektrische apparaat is voorzien van een ovendeur en deze heeft een kijkvenster met getemperd glas. Dit type glas is beter hittebestendig dan gewoon glas en breekt minder snel. Getemperd glas kan wel breken, maar veroorzaakt geen scherven met scherpe randen. Zorg dat er geen krassen op het getemperde glas komen.
- Als er krassen of deuken in het glas komen, neemt u contact op met de technische helpservice.

STOPPEN

Schakel de bedieningsknoppen op **“O”**. De betreffende indicatorlampjes gaan uit. **Als het bakproces onverwacht moet worden onderbroken of voortgezet**, verwijdert u alle voedsel uit het elektrische apparaat voordat u verder gaat. Als u **langere tijd wilt stoppen** verbreekt u de verbinding van de voeding met het net en trekt u de stekker uit het contact.

UITSCHAKELEN

Bij het uitschakelen geldt het volgende:

1. Wacht voordat u het apparaat uitschakelt totdat het bakproces klaar is;
2. Open de ovendeur van de bakkamer met de handgreep;
3. Verwijder het voedsel uit de bakkamer;
4. Schakel het elektrische apparaat uit door de bedieningsknop op 'OFF' te zetten;
5. Zet de schakelaar op ON/OFF (AAN/UIT)
6. Trek de stekker uit het stopcontact;
7. Maak de oven schoon zodra deze geheel is afgekoeld.

13. ONDERHOUD

Het onderhoud, het vervangen van onderdelen en het oplossen van problemen door de gebruiker. Deze taak wordt uitgevoerd door ervaren en competente medewerkers die hiervoor toestemming hebben gekregen van de werkgever. Deze medewerkers moeten het werk wat hen is toegewezen kunnen evalueren en mogelijke gevaren kunnen herkennen op basis van hun training, kennis en professionele ervaring en op basis van hun kennis van het elektrische apparaat, de bijbehorende apparatuur en de betreffende regelgeving. Ook dienen deze medewerkers over een geschikte professionele kwalificatie beschikken wat betreft het elektrische apparaat. Ze moeten de veiligheidsinstructies en overige risico's begrijpen en de delen hierover in de handleiding hebben gelezen.



Alle onderhoudswerkzaamheden en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd terwijl het elektrische apparaat volledig is uitgeschakeld en geïsoleerd van externe stroombronnen. Voorafgaand aan het onderhoud en het oplossen van problemen moeten de labels op de voeding van het apparaat in acht worden genomen. Er mag niets worden veranderd aan de beveiligingen en deze mogen niet worden losgekoppeld. Ook mogen ze niet worden omzeild of voor andere doelen worden gebruikt dan waarvoor de producent ze heeft bedoeld.

De onderhoudsmedewerker heeft als taak versleten en defecte onderdelen of structurele onderdelen aan te passen, te vervangen, ook op gevaarlijke punten terwijl de vaste beveiligingen zijn verwijderd.

VASTE BEVEILIGINGEN VERWIJDEREN

Bij bepaalde interventies is het nodig om de vaste beveiligingen te verwijderen. Dit mag alleen door de onderhoudsmedewerker worden gedaan.

Als de interventie is voltooid, moeten deze beveiligingen weer terug worden geplaatst met de bevestigingsmaterialen die hiervoor zijn bedoeld.

ISOLATIE VAN EXTERNE BRONNEN

De onderhoudsmanager moet het elektrische apparaat volledig uitschakelen voordat de vaste beveiliging wordt verwijderd.



Zet de beveiliging die stroomopwaarts van de voedingskabel van het apparaat is geplaatst op "NUL"



Schakel het algemene onderbrekingsmechanisme uit en zeker de aansluiting

ONDERHOUD DOOR DE OPERATOR

CONTROLE	FEEDBACK
Controle van de werkplek	De werkplek en alle externe onderdelen van het elektrische apparaat moeten schoon zijn; er mag niets boven op het apparaat zijn geplaatst dat de correcte werking ervan verhindert en dat de veilige werking van het apparaat in het geding brengt. Neem contact op met de serviceafdeling voor hulp bij het vervangen van onderdelen.
Integriteitscontrole	De verlichting in de bakkamer moet werken en het getemperde glas van de bakkamer evenals de ovendeur moeten intact zijn en mogen geen barsten vertonen. Neem contact op met de serviceafdeling voor hulp bij het vervangen van onderdelen.
Controletest	Voer een visuele en een functionele test van de bedieningselementen uit en van de vergrendelingen en de stopfuncties om er zeker van te zijn dat ze goed werken. Neem contact op met de serviceafdeling voor hulp bij het vervangen van onderdelen

ONDERHOUD DOOR ONDERHOUDSTECHNICUS

CONTROLE	FEEDBACK
Mechanische verbindingen	Zorg ervoor dat alle verbindingen, waaronder klemmen, schroeven, moeren, bouten en alle andere verbindingen stevig vast zitten
Elektrisch apparaat	Controleer of de continuïteit van het elektrische apparaat is gewaarborgd. Controleer of alle onderdelen die slijtage kunnen vertonen, zoals kabels, terminals en actuators die door de gebruiker worden bediend, intact zijn en functioneren.
Equipotentiaal circuit en beveiliging controleren	De weerstand naar aarde van het equipotentiale systeem en de beveiliging van elke aansluiting moet worden gemeten en gecontroleerd met een geschikt instrument. De gemeten waarden moeten binnen acceptabele limieten liggen die zijn gedefinieerd in de installatiestandaarden en de geldende normen. Naast de hierboven genoemde aanwijzingen moet het aardingssysteem volledig voldoen aan de toepasselijke vereisten wat betreft coördinatie met actieve aangesloten apparaten, volgens IEC364-5-54/HD382-5-54/CEI 64.8 (5 -54) (nieuwste versies)
Eenfase van het net	Input moet worden gemeten bij elke beveiliging van de voedingsgeleider. Wanneer tijdens normaal bedrijf de waarden 10% lager liggen dan in de elektrische schema's voor voeding en bediening, neemt u contact op met de service voor het controleren van alle andere karakteristieken van het systeem/de motor, aangezien dit op kortsluiting kan wijzen.
De effectiviteit van de elektrische verbindingen controleren	Controleer of alle bevestigingen stevig vast zitten. Haal de bevestigingen indien nodig aan met een geschikt aanhaalmoment zoals beschreven voor de elektrische onderdelen. Deze controle omvat ook het volgende: <ul style="list-style-type: none"> • de integriteit van de stroomverdeeldozen, isolatie, beschermende hulzen van elektrische kabels; • het functioneren van alle actuators van de bediening en de voeding.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Hier volgen de acties voor **probleemoplossing en het ontgrendelen van mobiele elementen** die door professionele **onderhoudsmedewerkers** kunnen worden uitgevoerd, zoals eerder beschreven.

STORING	MOGELIJK OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Geen stroom	Algemene stroomstoring Zekering of stroomonderbreker geactiveerd die is geplaatst voor de voedingskabel van het elektrische apparaat	Neem contact op met het plaatselijke energiebedrijf. Reset het apparaat nadat u de oorzaken hebt verholpen.
Het elektrische apparaat werkt niet	Stroomstoring. Zet apparaten op "OFF" Zekeringen of stroomonderbrekers geactiveerd	Controleer dit en sluit de elektriciteit weer aan Zet het apparaat op "ON" Vervang de zekeringen en controleer de stroomonderbrekers.
Het elektrische apparaat komt niet op temperatuur	Een of meer fasen in het elektriciteitsnetwerk functioneert niet	Laat gespecialiseerde medewerkers vaststellen welke fase ontbreekt
De lamp in de bakkamer werkt niet	De lamp is stuk	Laat de lamp vervangen door getrainde medewerkers

NIET ALLE ELEKTRISCHE FASEN ZIJN ACTIEF:

- Als het gaat om een driefasenvoeding, levert een fase 1/3 van de stroom voor de temperatuurstijging
- Als het om een fasevoeding gaat, veroorzaakt uitval van de fase het uitvallen van de stroom.

SCHOONMAKEN



De medewerkers die de werkzaamheden uitvoeren die in dit hoofdstuk worden beschreven, evenals eerder beschreven werkzaamheden, **moeten de veiligheidsinstructies** in het betreffende hoofdstuk hebben gelezen en begrepen.

Voor de afvoer van versleten en vervangen materialen raadpleegt u de vereisten in het betreffende hoofdstuk.

Alle werkzaamheden mogen pas worden uitgevoerd nadat:

- Het voedsel uit het elektrische apparaat is verwijderd;
- Het apparaat is geïsoleerd van de stroombron en externe voeding;
- de afkoeltijd is verstreken die nodig is zodat het elektrische apparaat de omgevingstemperatuur aanneemt:

Gebruik bij het schoonmaken van de machine geen schoonmaakmiddelen en andere hulpmiddelen die krassen kunnen achterlaten op het oppervlak of dit kunnen beschadigen.

Gebruik geen schuursponsjes of bijtende of corrosieve producten. Gebruik geen schuimende producten. Maak het apparaat niet schoon met waterstralen of stoom onder druk. Dit kan schade toebrengen aan het elektrische systeem. Gebruik commerciële producten die door het doel zijn goedgekeurd.

Gebruik de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen die nodig zijn bij het gebruik van dergelijke producten. Alle reinigingswerkzaamheden mogen pas worden uitgevoerd nadat het voedsel uit de oven is verwijderd en de voeding is uitgeschakeld.

BELANGRIJK

Het apparaat moet na elke dienst worden schoongemaakt. Alle oppervlakken en onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedsel, de zogenoemde voedselzones, evenals de buitenkant van het apparaat moeten worden schoongemaakt en gedesinfecteerd.

SCHOONMAAKSCHEMA

- De oppervlakken schoonmaken door voedselresten te verwijderen met plastic schrapers;
- Resten bloem verwijderen met een stofzuiger;
- Alle oppervlakken van de voedselzone reinigen met een zachte vochtige doek;
- De binnenkant schoonmaken met een spons. Gebruik speciale producten voor het schoonmaken van staal . Dit moeten vloeistoffen zijn (geen crèmes of schuurpasta's) en ze mogen geen chloor bevatten. Gebruik gedenatureerd alcohol tegen vetresten.

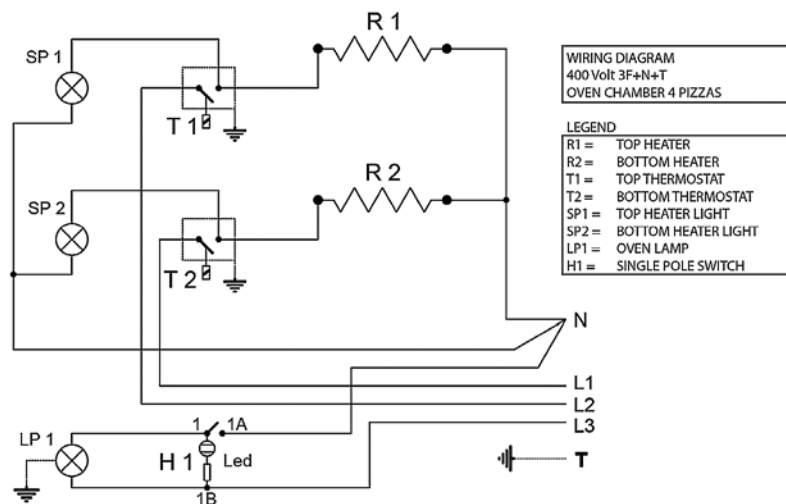
BELANGRIJK

Na het reinigen van roestvrij staal, vooral als het gaat om de externe oppervlakken van het apparaat, moet dit na het drogen worden behandeld met normaal verkrijgbare producten (bijvoorbeeld vaseline). Zo worden kringen verwijderd en gaat het staal weer glanzen. Ook stoot het vocht en vuil af dat kan leiden tot corrosie.

ADVIES VOOR HET ONDERHOUD VAN ROESTVRIJ STAAL

Roestvrij staal dankt zijn naam aan de corrosiebestendigheid. Het staal heeft een dunne, beschermende oxidelaag op moleculair niveau die het metaal afsluit. Materialen die op het oppervlak terecht komen, zoals voedselresten of zouten kunnen deze laag negatief beïnvloeden, waardoor de corrosiebestendigheid afneemt.

BIJLAGEN - ELEKTRISCHE SCHEMA'S: START 4 - 44



The power of the framework must be ensured by adequate protection upstream	IT IS MANDATORY after each transport and before each testing the tightness of the screws	!!! ATTENTION !!! if the supply voltage varies more than 10%, you must install a surge protector	The devices and their respective contacts are represented in "OFF" position of non-operation of the framework
--	--	---	---

WARRANTY

All component parts, equipment, excluding electrical parts, have a warranty of 12 months, provided that the defects are due to the construction. The shipment of the pieces in question will be COD. Parts replaced under warranty will be invoiced; upon receipt of the pieces (returned free port), which was requested replacement, we will provide with a credit note. The warranty does not cover the replacement of the machine. The warranty does not cover labor charges for replacement of parts and any other additional expenses.

SHIPMENTS

The goods travel at the risk of the customer. Any complaints on the bad condition of the material should be shown to the carrier at the time of Uploading. Please give due consideration to what the subject of the liability of the carrier and the mandatory nature of the highlight of any damage at the time of Uploading. We underline that our company is not liable for damage not identified to the carrier at the time of collection of the goods, even if the same was forwarded free port debit invoice.

It complies with all laws relevant requirements of the following EC directives (including all changes apply)

2014/30/UE – Electromagnetic Compatibility Directive

2014/35/UE – Low Voltage Directive List of the main harmonized standards applied:

EN 60335-1

EN 60335-2-36:2002 / A1:2004 /A2:2008

SUPPLY

The electric oven hereinafter referred to as "electric equipment", in all its series and versions, is an electric oven, for cooking food (pizza, bread, buns and similar) for professional use and not for household use. The electrical equipment supplied is the subject of this manual of instructions for use; is made with groups and parties



TYPOLOGY	ELECTRICAL OVEN
START 4	START 4
SERIAL NUMBER	F4 0000001
YEAR OF CONSTRUCTION	2014
NOMINAL POWER	kW 5
NOMINAL CURRENT	Amper 12,5
NOMINAL TENSION	400 V - 3N /50 Hz.
WEIGHT	kg. 72
PROTECTION DEGREE	X3

to the EC declaration of conformity. The electrical equipment is provided with an identification plate affixed to the rear, which are shown on the following data:
(fac. simile)

PURPOSE OF THE MANUAL

This manual of instructions for use is to be considered as an integral part of the electrical and has the aim to provide all the information necessary to:

- Proper awareness of the safety issues;
- Handling of the machine., packed and unpacked in safety;
- The correct installation of the machine;
- A thorough knowledge of its operation and its limits;
- Its correct use in conditions of safety;
- Operate maintenance work properly and safely;
- Dismantle the equipment in a safe condition and in compliance with existing laws to protect health workers and the environment.

The responsible of company departments, where the equipment will be installed, must, according to current regulations in their country, to read carefully the contents of this document and read it to the operators and maintenance employees, for the parties to which they compete. This document presupposes that in the plants, where the electrical equipment has been designed, is complied with laws governing safety and hygiene of work.

The instructions, drawings and documentation contained in this manual are technical reserved to close the property of the manufacturer and cannot be reproduced in any way, neither completely nor partially. The customer also has the responsibility to make sure that if this document undergoes changes by the manufacturer, only the updated versions of the manual are actually present at the point of use.

MANUAL AIMS

The instruction manual use has the purpose of providing to the customer with all the information necessary to ensure that, in addition to an adequate use of the electrical equipment supplied, is able to handle the same as independently and safely as possible.

CONSERVATION OF INSTRUCTION MANUAL

The instruction manual must be stored carefully and must accompany the machine throughout the period of life until disposal. Should not be removed, torn or arbitrarily modified parts. The manual should be stored in a protected from moisture and heat and are in close area of electrical equipment which it refers.

METHODOLOGY FOR UPDATING OF MANUAL

The manufacturer reserves the right to modify the design and make improvements to electrical equipment without notifying the Customer, and without updating the manual already delivered to the user. The manufacturer is responsible for descriptions in the Italian language, any translation cannot be verified at full, so if it is inconsistency, you must pay attention to the Italian language.

RECIPIENTS

The manual in question is directed: to the installer, the operator and qualified staff trained maintenance of electrical equipment.

It specifies that with **“OPERATOR”** means the personnel to operate, adjust, clean and perform routine maintenance of the electrical equipment.

With **“MAINTENANCE”** means the employees who have completed specialized courses, training; and have experience regarding installation, commissioning and maintenance, repair, transport of the electrical equipment.

With **“EXPOSED PERSON”** means anything near the equipment in which the presence of a person is a risk to the safety, health or safety of that person.

QUALIFICATION OF RECIPIENTS

The electrical equipment is intended for industrial use, and then professional and not generalized, for which its use can be entrusted to qualified figures, in particular that:

- Have reached age of majority;
- Are physically and mentally fit to perform work of particular technical difficulty;
- Have been properly instructed in the use and maintenance of electrical equipment;
- Have been found acceptable by the employer to carry out the task entrusted;
- Are able to understand and interpret the operator's manual and safety instructions;
- Possess the ability to operate the specific type of electrical equipment;
- Unfamiliar with the specific rules of the case;
- They understand the operating procedures defined by the manufacturer of electric equipment;

The manufacturer cannot be held liable for damages resulting from use of electrical equipment not described in this manual and/or maintenance is not carried out properly.

GLOSSARY AND SYMBOLS



Descriptions preceded by this symbol contain information/requirements very important, particularly as regards safety. Failure to comply can result in:

**Dangerous for the safety of the operators;
Loss of the warranty contract;
Declination of responsibility of the manufacturer.**

MEANING OF SYMBOLOGY USED

Symbol	Denomination
	WARNING Pay full attention
	DANGER Presence of electricity
	DANGER Hot surfaces
	PRECAUTIONS
	PROHIBITION
	WASTE OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPEMENTS (RAEE)

- The symbols contained in a triangle indicate **DANGER**
- The symbols contained in a circle impose a **OBLIGATION/PROHIBITION**

RECOMMENDATIONS

In drafting this manual have been taken into consideration the operations of normal use of electrical equipment, maintenance of the normal and reasonably foreseeable misuse.

- It's 'forbidden to perform work not specified in this manual.
- Observe all applicable accident prevention in force.

If this manual suffers damage or is lost, you can ask for a copy to the Authorized Service Center.

TESTS DONE BEFORE DELIVERY

Before delivery, at the headquarters of the manufacturer, the electrical equipment has been subjected to tests for safety of current legislation and applicable and testing operating according to the intended use as defined in this manual of instructions for use. Moreover, all the installed components are subjected to minute control both visual and instrumental, in order to ensure compliance with contractual requirements also.

DESCRIPTION OF ELECTRIC EQUIPMENT

In its basic configuration, the electric equipment is composed of a series of functional groups, including:

1. Baking chamber constructed of aluminized steel, in the lower part a floor made of refractory material, open in the front area, to allow the introduction and the taking of food products. In the upper area (Top) and lower (bottom) of the cooking chamber are inserted heaters, electrically powered and controlled by thermostats. The heaters are accessible from the front (oven door) for replacement. In the internal part of the oven chamber is inserted a oven lamp with halogen light.
2. The cooking chamber is insulated with ISOVER ECOBLANC panels density 40/40 with double Veil Glass, including profiles, sheets of segregation of the cooking in all its sides except the front. The Metal plates, top and bottom are painted with steel electrically, in the side panel controls is a series of quarries (vents) to allow the heat dissipation.
3. The oven door is made from an appropriate steel structure and placed inside a tempered glass to allow the vision of pizza baking. The oven door is hinged at the bottom and opens manually by grasping the handle.

4. The electric equipment is placed in the right lateral side of the steel structure. The electrical equipment includes electrical components for the command and control of the operation.
5. The electric control panel placed at the front right zone the electrical equipment commands the maintenance and automatic control of temperature (top and bottom). All parts of the electrical equipment is intended to come into contact with foodstuffs, are made of stainless steel or of a material intended to come into contact with food.



Any ingredients used for the preparation, not to be hazardous to the health of the operator, also does not have to determine potentially explosive zones. Always consult the technical and safety conditions relating the dangers of each food products. If you generate dusty areas example dusting of flour, wear protective mask.

MODEL	Inside Chamber dim.	kW	Amper	Tension	Weight with packaging
START 4	660x660x140 H	4.7	12.5	400 V. 3N / 50 Hz.	82 Kg.
START 44	660x660x140 H	9.4	25	400 V. 3N / 50 Hz.	125 Kg.

PACKAGE DIMENSIONS

DATA	ELECTRICAL EQUIPEMENT
Current's Nature - Frequency	See the plate on the electric equipment
Value at full load current	See the plate on the electric equipment
Rated operating Voltage	See the plate on the electric equipment
Prospective current acceptable of short-circuit	6 kA simmetrici
Mass and neutral	TT e TN
Protection degree	IPX4B
Place of Use	Inside NOT TO BE INSTALLED OUTDOORS , it is very dangerous to leave it exposed to rain and storms
Working environment temepature	+ 40° C
Minimum required lightening	500 lux
INAPPROPRIATE Terms of use	<ul style="list-style-type: none"> • The Electric equipment must not be used in environments where there are potentially explosive atmospheres. • The Electric equipment must not be used in environments where ther is the presence of contaminants, ex dust, corrosive gases, saltsand and similars. • The Electric equipment must not be used in environments where there are ionizing radiation: ex. microwave, ultraviolet rays, X rays and similars. • The Electric equipment must not be used in environments where there are vibrations, otherwise interpose anti-vibration protections.

EXTERNAL OVEN DIMENSIONS

Protective device recommended against overcurrent Insulation rating Voltage	Ui = > 690 V
Reated Current	See electric diagram
Adjusting magnetic relay	See electric diagram
Adjusting thermic relay	See electric diagram
Maximum value of the impedance loop	0.1 Ω

SERVICE TERMS

NORMAL USE, FORBIDDEN USE

The electrical equipment described in this manual of instructions for use is expected to be used only by a trained operator.



In his **NORMAL USE** and predictable, the electrical equipment may only be used for cooking food (pizza, bread, cakes or similars) **for professional use**.

This equipment is **not usable** by persons (including children) with reduced physical capacity, sensory, mental, or lack of experience and knowledge unless they are supervised or instructed on the use of the device by the person who is responsible for his safety. The electrical equipment must not be used or **PROHIBITED** could cause damage or injury to the operator.



Do not pull the power cable.

It is prohibited to place the electric cable on sharp edges with danger of burns.

You may not use any power cable or electrical control devices damaged and unhealthy.

Is forbidden to use by **unauthorized personnel** and with other clothing as indicated.

It is forbidden **to supply the equipment above objects other than those provided for the installation that are not fireproof**.

It is forbidden **to use flammable, corrosive or toxic cleaning**.

Do not operate without having been adopted by the user all measures regarding the elimination of the residual risks.

It is forbidden to **smoke or use open flame devices** and manipulate incandescent materials, if not taken proper security measures.

It is forbidden **to introduce oversized food**.

It is forbidden **to introduce materials** such as cardboard, plastic, paper or any similar.

It is forbidden **to store into the electrical equipment "off"** any type of material.

It is forbidden **to cover the bottom of the electrical equipment** with aluminum foil or other objects.

It is forbidden **to hang objects or weights to the handle of the door** of the electrical equipment.

It is forbidden to the children to have contact with : the controls and electrical equipment in general, especially during and immediately after the operation to prevent injury; packaging (bags, polystyrene, metal parts, etc.).

It is forbidden **to block the air vents and heat dissipation**.

It is forbidden to bake cakes by adding alcohol, example. rum, cognac, wine, etc. alcohol evaporates at high

temperatures. It is therefore possible that the vapors released by the alcohol may catch fire.

It is forbidden to heat or cook in sealed jars into the electrical equipment. The pressure that develops

inside the jar could to burst, damaging the electrical equipment.

It is forbidden to use the cooking containers of synthetic material (with the exception of those which are appropriate, they may melt at elevated temperatures.

Do not **touch the electrical equipment when barefoot or with your hands or feet are wet or damp**.



The user is still responsible for damages resulting from failure to observe the conditions of normal use specified. For any questions please contact your Authorized Service Center.

WORK ENVIRONMENT



The work environment must meet the requirements of Directive 89/654 / EEC. In the work area must not be any foreign objects.

The employer, in accordance with Directive 89/391 / EEC on the introduction of measures to encourage improvements in the safety and health of workers at work, must eliminate or reduce risks residues listed as provided in this manual.

RESIDUAL RISK WARNINGS



The employer must instruct the personnel on the accident and about safety and rules on the subject of safety provided by the Community directives and by the law of the country where the electrical equipment is installed.

So it is necessary for the use, maintenance and cleaning, are handled by trained and competent personnel.

It is the responsibility of the employer to ensure that the instructions for use are adequately IMPLEMENTED by staff, is also the user's responsibility:

1. Activate a training / representative training, so that **operators and maintenance** personnel are adequately educated on the risks in general and on residual risks indicated in this manual.
2. The supply of personal protective equipment conforming to what is stated in Directive 89/656 / EEC and subsequent amendments and updates.

RISK DUE TO POSSIBLE SLIPPING AND / OR FALL



To prevent, **during normal use of electrical equipment and during maintenance work**, the dangers of slipping and/or falling on the reference plane (decking), operator and maintainer, **to be properly informed and trained, must always use appropriate protective feet**, such as non-slip footwear, durable and suited to the particular nature of the risk. The user must still keep clean the decking on which they move the operator and the maintainer and free of substances that facilitate slippage, such as for example liquid or any kind of powdery or granular substance.

RESIDUAL RISK DUE TO INFLAMMABILITY AND EMISSIONS OF SMOKE



There remains a residual risk of possible FIRE in case the food products are loaded into the firing chamber and remain there for a time longer than that defined for cooking operations.

In this case it can, in addition

to fire, also generate the emissions of smokes. Therefore the operator, as well as being adequately informed and trained, must exercise care, respect the instructions given on the labels affixed near the fixed guards and the various access points and proceed with care, keeping always in view the state cooking of foodstuffs.

The **operator** in the event of arrest, or in an emergency or to stop functional or absence of electricity supply, must:

1. If the door is lowered can be seen the cooking fumes, wear suitable respiratory protective equipment, to avoid inhaling the fumes that can be suffocating;
2. Open the door manually grasping the appropriate handles;
3. Remove with the appropriate tools the food in the cooking chamber;
4. **Always use appropriate protection devices for hands and other limbs, such as gloves and clothing against the thermal hazard, durable and suited to the special nature of the risk.**

The workers should not wear rings, watches, jewelry, apparel bargain, scarves, ties, or any other garment or accessory drooping that can be a source of risk; tighten the sleeves around the wrists, and always keep the hair collected.

To avoid the dangers resulting from a fire, the user as well as train and adequately inform the operator and maintainer, near the workplace, must prepare suitable fire protection systems (eg. Appliances, portable first aid fire extinguishers) adapted to the types of materials that may ignite: such as for example the electrical and electronic equipment of the machine.

The water should not be used to extinguish the fires of.

RESIDUAL RISK DUE TO THE REMOVAL OF SHELTERS FIXED INTERVENTION ON FAULTY OR WORN PARTS



For any case **the operator should never groped to open or remove a fixed guard or tampering with asafety device.**

During the maintenance and cleaning, and during all further manual operations that occur by introducing hands or other body parts of electrical equipment in hazardous areas, there remains a residual risk due primarily to:

1. Collisions with building parts of electrical equipment,
2. Creep and/or abrasion with rough parts of electrical equipment

The operator and the maintenance as well as being adequately informed and trained, whenever performing the above operations, **must use protective devices of the head, hands, feet and clothing appropriate.**

In addition, the operator and the maintainer **must be trained for the intervention connected to the operations manual**, must be educated about the consequent risks involved and must be authorized by the person responsible.

RESIDUAL RISK DUE TO LIFTING OPERATIONS AND TRANSPORT



The lifting and transport of the electrical, involve a residual risk mainly due to shock, crushing, dragging, sliding or abrasion. The operations manager of transportation/handling must adequately inform the staff of these residual risks.

Both the staff handling both the operator, the maintainer as well as being adequately informed and trained and to respect the rules of intended use, **must use protective devices of the head, hands, feet and clothing appropriate.**

RISK DUE TO POSSIBLE BURNING



For the operator in the front area (loading area) and on the fixed plane, there is still a residual risk in the phase loading / unloading of maintenance and cleaning and during all the subsequent manual operations that take place by introducing the hands or other body parts in the areas dangerous, due to the possible burn, **due to the presence of parts that have a temperature higher than the level of burn (45° C).**



Therefore both the driver and the maintenance, in addition to being adequately informed and trained, must operate with caution, respect the instructions given on the labels affixed near the fixed guards and the various access points and proceeding with extreme caution, avoiding contact with these parts.

From arrest, or in an emergency or to stop functional or absence of electricity supply:

1. The operator for the activities of loading and unloading, must always use appropriate protection devices for the hands for the limbs, such as gloves and clothing against the thermal hazard, resistant and suitable for the particular nature of the risk.
2. The maintainer to perform interventions, before the expiry of the aforementioned time, must always use appropriate protective equipment above.
3. Both the operator and maintainer, to perform cleaning, maintenance, replacement parts etc... must not access any part of the body, including the hands and arms, on the inside of the machine, but must wait at least 4 hours after 'outage (cooling time of the parts with a temperature considered to burn) as indicated in the labels are in proximity of access points and shelters fixed / mobile.



The workers should not wear rings, watches, jewelry, apparel bargain, scarves, ties, or any other garment or accessory drooping that can be a source of risk; tighten the sleeves around the wrists, and always keep the hair collected.

PROTECTION DEVICES ON ELECTRICAL EQUIPMENT

TYPE	TYPE OF DANGER
FIX PROTECTION	In the rear , top , bottom and side, to avoid contact with the elements there are fixed protections in painted steel sheet
MOBILE PROTECTION	In the front area there is an oven door closing the cooking chamber with a porthole that allows you to see inside

Guards and safety of electrical equipment must not be removed. If they are to be removed for maintenance, **shall be immediately taken measures to minimize the possible danger that results.**

The throw-in position and efficiency of the protection or safety device must take place as soon as they cease the reasons which led to their removal.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be according to the laws inherent in the country of which it is used. Verify that the user's electrical system. Guarantees the requirements stated in the circuit and attached.

ELECTRICAL SYSTEM USER

The system user upstream of the command and control of the machine, must be designed, installed complies with the applicable requirements of safety rules for "user plants at low voltage" according IEC3644 / HD384 / IEC 64-8 (latest editions). With regard to the electrical power distribution equipment that feeds the command and control of the machine, is also done its obligation regular / full membership in one of the systems standard TT or TN according IEC364_4_41 / HD382_4_41 / CEI 64.8 (4_41) (Sellers).

Within the prescribed / indicated above, the correlative earthing system must be in full conformity with the applicable requirements for coordination with active devices associated, according IEC364-5-54 / HD382-5-54 / CEI 64.8 (5 -54) (Sellers).

POWER SUPPLY

The electrical connection must be in accordance with the **pertaining legislation of the country where it is used.**

The power supply must be therefore maintained in accordance with the following technical requirements:

1. **The power supply** must be always of the type and having an intensity corresponding to the specifications described on the electrical plate. If excessive voltages are applied, some components could be irreparably damaged;
2. **There must be a differential device** coordinated with the protection circuit, in appliances with the laws and the regulations in force in the country where it is installed;
3. **The cable for the power supply outside the casing of the electrical device**, should be passed in the spaces by you prepared and adequately protected;
4. **The neutral conductor (N)** before powering the electrical equipment, must be guaranteed its continuity (connected and available). Before supplying the electrical equipment, it must be guaranteed by your side the continuity (connected and available) of the yellow-green conductor of the protective bonding circuit.

PROTECTION'S DEVICE AGAINST THE OVERCURRENTS

The device is designed **to withstand a symmetrical short circuit current of short duration not exceeding 6 kA.** If the prospective current allowable of rated short circuit, at the point of installation is higher at the value indicated, it should be correctly restricted.

Since into the electrical equipment supplied to command and to control the electrical equipment, are not embedded electronic circuits that operate at DC, it is recommended to take adequate measures to ensure protection against indirect contact: in order of ensuring protection during power automatic interruption, provide **DIFFERENTIAL APPROPRIATE DEVICES.** The differential device must be highly resistant to impulse overvoltage of atmospheric origin and maneuvering (cfr. EN 61008-1 latest editions).

Moreover:

1. The disconnecting power device, leading the electrical panel **it is not given any power of nominal interruption** since it **is a combination of plug/socket**; and it must be protected against short circuits with a protective device having a rated current not exceeding the technical data,
2. Upstream of the power cable of the electrical equipment it must be installed and maintained in accordance with the requirements of technical regulations **a protection device against over currents**.

CABLES PROTECTION

The protection device against over currents in case of overload must act in compatible times with the feature of overload capacity of the cable. This check is performed by comparing the nominated current with the capacity of the cable.

The protection device against over currents, in case of a short circuit, must stop the transmission of specific energy higher than the one that can be beard by the cable.

PROTECTION OF PEOPLE AGAINST INDIRECT CONTACTS

The protection measures against indirect contact by automatic disconnection of the power supply circuit of the equipment, depend on the distribution system employed:

1. **In TT system** protection is ensured by differential devices at residual current, to be installed upstream of the power line.
2. **In TN system** protection is ensured by the protection devices against short circuits, to be installed upstream of the power line.

EQUIPOTENTIAL CIRCUITS OF PROTECTION

All masses present on the machine are connected to the equipotential node and connected to the grounding system by the power supply through the clamp of the terminal block and controlled by devices which ensure the automatic disconnection of power supply in case of failure.

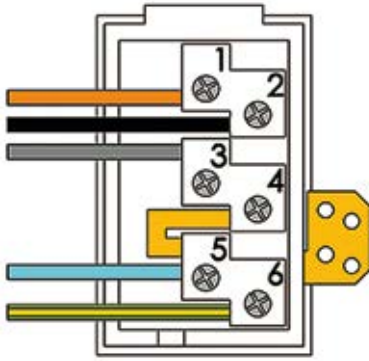
POWER SUPPLY



The connection of the power supply, must be in accordance with the **legislation of the country in which it is used**.

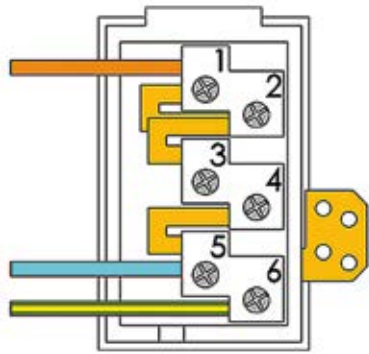
The power supply must therefore be maintained in accordance with the following technical requirements:

- **The power supply** must always be of the type and having an intensity corresponding to the specifications indicated in the electrical rating plate. If excessive voltages are applied, the components will be irreparably damaged.
- **There must be a differential device** connected with the protection circuit, respecting the laws and regulations in force in the country of installation;
- **The cable for the power supply** of the electrical panel outside of the casing, should be passed in the spaces by you prepared and adequately protected;
- **The cable for the power supply** of the electrical panel inside the electrical equipment, should be passed in the spaces prepared and properly marked with the graphic n. 5036 of IEC 60417-2, all conformed to the graphic sign B 3.6 of ISO 3864; graphic n. 5036 of IEC 60417-2.
- **The cable for the power supply** of the electrical panel, must be of section and have features corresponding to the specifications listed on the first page of the circuit diagram of power (cfr. Annex) and those mentioned in paragraph.
- Cables of different section from the ones indicated can change the value of short circuit current compromising the protection of the same in case of short circuit;
- **The material used for the supply** conductors must be copper.
- The cable for the power supply of the electrical panel from the device protection against over current at the point of connection of the electrical panel supplied, must be in one size, with no intermediate devices.
- **The neutral conductor (N)** before turning on the electrical equipment, you must ensure its continuity (connected and available).
- Before supplying the electrical equipment, you must ensure its continuity (connected and available) of the yellow-green conductor of the protective bonding circuit.



Electric connection 400 V. 3F + N + T
 POS. 1 = L1
 POS. 2 = L2
 POS. 3 = L3
 POS. 4 = N (NEUTRAL)
 POS. 5 = N (NEUTRAL)
 POS. 6 = PE (YELLOW GREEN)

Fig.1



Electric connection Mono phase 230 V.
 (F + N + T)
 POS. 1 = PHASE
 POS. 2 = PHASE
 POS. 3 = PHASE
 POS. 4 = N (NEUTRAL)
 POS. 5 = N (NEUTRAL)
 POS. 6 = PE (YELLOW-GREEN)

Fig.2

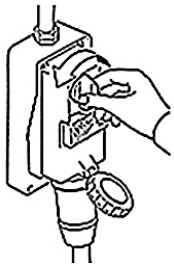
Connect the power cable of the electrical panel by following only the sequence of steps indicated here below in Figure 1

As regards the recommended minimum sections, of the conductors coming from the external power source, refer to what is indicated in the circuit diagram of power.

POWER SWITCH

The disconnecting device must be provided for the only source of electrical power of the electric equipment, by the electrical installer, see attached figure.

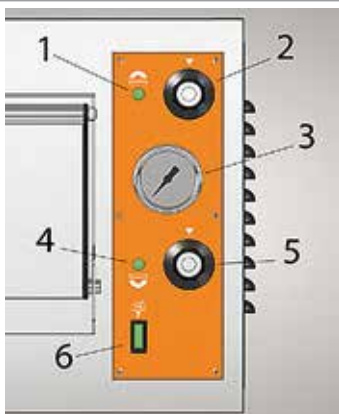
The disconnecting device allows **to separate (isolate) the electrical equipment from** power supply, in order of making possible the execution of interventions without the risk of electric shock.



The disconnecting device must have two possible positions:

1. **OFF** or "disconnected", electrical equipment is **disconnected** from the power supply.
2. **ON** or "connected", electrical equipment is **connected** to the power supply.

CONTROL DEVICES



- 1 = INDICATOR LIGHT OF THE TOP RESISTANCE
- 2 = CONTROL KNOB OF TEMPERATURE ON THE TOP
- 3 = TEMPERATURE INDICATOR
- 4 = INDICATOR LIGHT OF THE BOTTOM RESISTANCE
- 5 = CONTROL KNOB OF TEMPERATURE ON THE BOTTOM
- 6 = ON/OFF SWITCH

WORKING DESCRIPTION

Check before starting up

1. Make sure that there aren't inside the cooking chamber strange elements.
2. Ensure that all protective films have been removed.
3. Make sure that the fixed guards, the door of the cooking chamber are intact.
4. Make sure that the security control systems are working.

HOW TO ACT AT THE FIRST USE OF THE OVEN

At the first use of the equipment is recommended to heat the oven empty to remove any odors caused by the heat insulation and debris from the manufacture. Set the control knob at 200 ° C of temperature for about an hour. In this phase it is normal to note the presence of a little smoke or odor.

START UP

To turn on the electrical equipment must:

1. Turn the switch **ON/OFF** (POS. 6)
2. Turn the ignition resistance placed in the combustion chamber: the top, according to the temperature to be obtained (POS. 2)
3. Turn the ignition resistance placed in the combustion chamber: the bottom, according to the temperature to be obtained (POS. 5)
4. Check temperature indicator (POS. 3)
5. When the set temperature is reached, the indicator lights turn off, indicating that the set temperature has been reached.

Please note that the system once set the desired operating temperature is **AUTOMATIC**

PRECAUTIONS

- During prolonged cooking, condensation may form inside the chamber put **ATTENTION** at the opening the oven door.
- Check the oven when it is cooking with oil and grease. The oil may overheat and cause fire.
- The electrical equipment is fitted with a door to the oven and inside it is placed a porthole with tempered glass. This type of glass is more resistant than normal one and is less subjected to breakage. Tempered glass can break, but does not produce sharp corners. Avoid scratching the surface of tempered glass .
- If the glass has scratches or nicks, contact the Technical Assistance Service.

STOP

Turn the control knobs to **"O"** with a resultant indicator light on off. **In the event of a sudden stop or continue**, before trying to start again the electrical equipment, all the food products inside the electrical equipment must be removed. In the event of **an extended stop** disconnect the general plant of the power supply of electricity, and disconnect the power plug.

SWITCHING OFF

The operations of switching off must follow what is indicated below:

1. Before switching off, await the conclusion of the cooking process of the electrical equipment;
2. Open the oven door of the cooking chamber by holding the opening handle;
3. Remove any food product from the inside of the cooking chamber;
4. Stop the electrical device by activating the control device with a resulting indicator off;
5. Turn off the **ON/OFF** switch
6. Disconnect the power plug;
7. Perform the cleaning operations only when the oven is completely cooled.

13. MAINTENANCE

The maintenance activities, replacement parts and trouble shooting made by the user. This task is entrusted to experienced staff, competent and authorized by the employer. Said expert staff must be able to evaluate the work assigned to him and to recognize possible dangers based on their training, knowledge and professional experience and knowledge of electrical appliance, of the its related equipments and its related regulations; He must also have suitable professional qualification about the electrical equipment. He must have read and understood the safety instructions and residual risks.



All maintenance operations, replacement parts, without exception, have to be performed with the electrical equipment completely stopped and isolated from external power sources. Before any maintenance, replacement parts and troubleshooting, pay attention to labels on the equipment supply, you should not tamper with or disconnect the safety devices, or create bypass or using them for purposes other than those provided by the manufacturer.

The maintainer has the task to make the adjustment, replacement worn or deteriorated parts or structural parts of electrical equipment, even in hazardous areas with fixed guards removed.

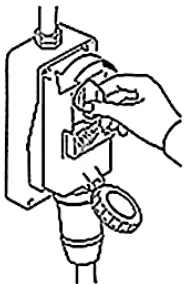
REMOVAL OF FIXED GARDS

For some interventions it is necessary to remove from their position some fixed guards, the removal can only be made by the maintainer.

At the end of the interventions, such guards should be stored and locked in their original place, with fixing systems that were planned before the intervention.

INSULATION FROM EXTERNAL SOURCES

The maintenance manager must turn off completely the electrical equipment, before the removal of the fixed guard.



Place at "ZERO" the protection device protection placed at the upstream of the supply line of equipment



Switch off the disconnecting device
General and protect the plug
With proper systems

MANUTENZIONE EXECUTABLE BY OPERATOR

CHECKING	FEEDBACK
Workplace checking	The workplace and all the external parts of the electrical equipment must be clean; moreover it should be removed any part placed on the equipment supplied that could prevent proper operation and that could invalidate the safety conditions originally present in the electrical equipment. For any kind of assistance or for replacement of parts, please activate the service maintenance.
Integrity Checking	The lamp lighting of the room do cooking, the tempered glass of the cooking chamber and the oven door, must be intact and free of cracks. For any type of assistance or for the replacement of parts, activate the service maintenance.
Control testing	Make a visual inspection and a functional test of the control devices, of the provided interlocks and the stop functions in order to ensure their proper operation and the stopping of the moving parts. For any type of assistance or for the replacement of parts, activate the service maintenance.

MANUTENZIONE EXECUTABLE BY MAINTENANCE TECHNICIEN

CHECKING	FEEDBACK
Mechanical connections	Making, a tightening of clamps, screws, nuts, bolts, and connections in general.
Electrical Appliance	Verify the entire electrical equipment needs for continuity of service and operation. You must check that all items subject to wear as cables, terminal blocks, actuators operated by the user are intact and functioning.
Checking of the equipotential circuit and protection	With proper instrumentation it must be measured and controlled the resistance to ground of the equipotential system and security and of each link, so that the measured values are within the acceptable limits defined by the standards of installation and according to the normatives in force in the installation place. As part of the requirements - above directions, the correlative earthing system must be in full conformity with the applicable requirements for coordination with active devices associated, according to IEC364_5_54 / HD382_5_54 / CEI64.8 (5_54) (last editions)
Absorption of the single phase of utilities	It must be measured inputs on each conductor power protection. During normal operation, are not included in a value of 10% of the values shown in the circuit diagrams of power and command/control, activate the service maintenance in order to check all the other characteristics of users/motor, as this could short spoiling.
Verify the effectiveness of the electrical connections	Make sure that there are no slack. If present restore connections permanently tightening connections with suitable torsion and described directly to the electrical parts. The control must also cover: <ul style="list-style-type: none"> • the integrity of the junction boxes, wraps, of handsets and protective sheaths for electric cables; • the functionality of all the actuators of the control and power.

TROUBLESHOOTING

Here following there are the actions **for troubleshooting or accident and unlocking mobile elements** that can be accomplished by **maintenance personnel**, with professionalism, as previously described.

TYPE OF FAILURE	POTENTIAL CAUSES	SOLUTIONS
Lack of power	General Black out Blown fuse or magnetotermics situated before the supply line of the electrical appliance	Contact your local electricity distributor After having eliminated the causes that led to the intervention device, reset it.
The electrical appliance does not work	Power failure Disconnect devices on "OFF" Blown fuses or magnetotermics are not working	Check and restore electricity Turn the device switched on "ON" position Replace the fuses occurred, check the status of the circuit breakers.
The electrical appliance does not reach the temperature	Lack of one or more phases of the power supply network	Search for the missing phase, through specialized staff
The lightening lamp of the cooking chamber doesn't turn one	The Lamp is not working anymore	Replace it by trained staff

THE ELECTRICAL PHASES ARE NOT ALL ACTIVE:

- If power supply is three-phase, the speed of rise of the temperature of the electrical setting comes down of a 1/3 of the power for each phase
- If power is single-phase, the fall of the phase involves the lack of power supply.

CLEANING



The staff performing the operations described in this chapter, as well as presenting features described **previously must have read and understood** the safety instructions in the same chapter.

To dispose of the worn and replaced materials refer to the requirements of the Chapter

All works must be put in place exclusively after:

- Having downloaded the electrical equipment from the food being processed;
- Having isolated it from the power source and external power;
- Having waited the cooling time to allow the achievement of ambient temperature of the electrical device:

To clean the machine, do not use detergents and tools that can scratch or damage the surface. Do not use scouring pads or harsh or corrosive products. Avoid foam products ex. self-cleaning oven. Do not clean the appliance with jets of water or steam pressure, as they may cause damage to the electrical system. Use commercial products and approved for the purpose. Observe how to use and take personal protective equipment, provided for the use of such products. All cleaning work must be put in place only by unloading the machine from the food being processed and turned off the supply line.

IMPORTANT

The machine must be cleaned at every shift. All surfaces and the machine parts aimed to come into contact with the food product, in other words, the food zones and the outer surface of the machine must be cleaned and disinfected.

CLEANING SCHEME

- Peeling the surfaces by any residual food product with plastic scrapers;
- Aspire residues of flour or food with a vacuum cleaner;
- Clean all surfaces of the food area with a soft cloth moistened;
- With a sponge , clean the inside of the tools. Use specific products for steel, they must be liquids (not cream or abrasive pastes anyway), and especially must not contain chlorine. Against the fatty substances you can use denatured alcohol.

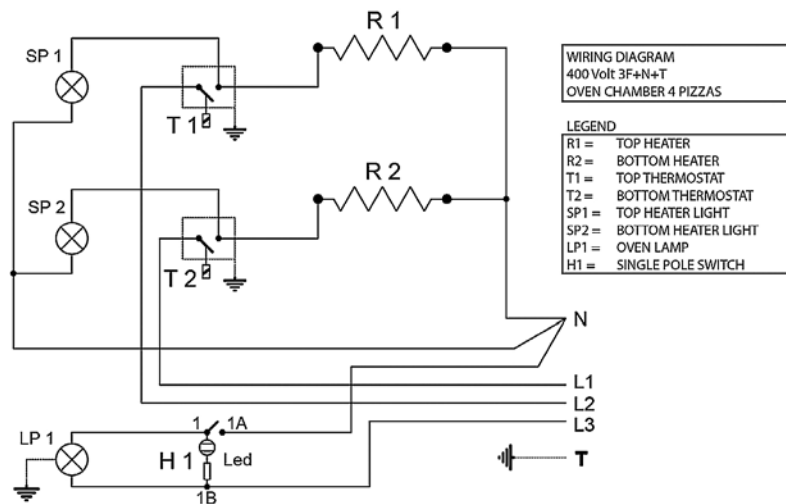
IMPORTANT

After performing the cleaning of stainless steel, in particular for the external surfaces of the equipment, when they are dry, they must be protected with products that are normally found on the market or (eg. Vaseline oil) These ones, in addition of eliminating various halos, renew the shine of steel and prevent the penetration of moisture and dirt, that may cause corrosion.

ADVICE FOR MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL

Stainless steel is defined in this way , because it has its corrosion resistance, to the state of a thin protective oxide film that is formed at the molecular level on the surface formed by the oxygen absorbed on expose to air of the metal itself. It 'so obvious that any external causes affecting the formation of this film, and his stay on the surfaces, as strange material leaning over, food residue or salts etc. reduces the corrosion resistance.

ATTACHMENTS -ELECTRIC SCHEMES: START 4 - 44



The power of the framework must be ensured by adequate protection upstream	IT IS MANDATORY after each transport and before each testing the tightness of the screws	!!! ATTENTION !!! if the supply voltage varies more than 10%, you must install a surge protector	The devices and their respective contacts are represented in "OFF" position of non-operation of the framework
--	--	---	---