LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

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

Cod. 92002240

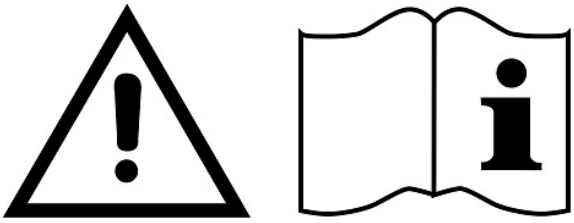
Ed. 0117

SISTEMI DI MANTENIMENTO STATICO

STATIC HOLDING EQUIPMENTS / SISTEMAS DE MANTENIMIENTO STATICO / ÉQUIPMENTS DE MANTIEN STATIQUE EN TEMPERATURE / STATISCHE WARMHALTEGERÄTE

Model HSH 031 – 051 – 052 E (type HSH 031 – 051 – 052 E)
Model HSW 011 – 012 – 013 E (type HSW 011 – 012 – 013 E)
Model HSW 001 – 002 – 003 E (type HSW 001 – 002 – 003 E)

CE



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

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice (01.07.2016)

INDICE

Ed. 0117

CONTENTS / ÍNDICE/ INDEX / INHALTSVERZEICHNIS

I **ISTRUZIONI ORIGINALI**

AVVERTENZE GENERALI....3
AVVERTENZE E DATI TECNICI....7
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE....9
ISTRUZIONI PER L'USO....10
DESCRIZIONE COMANDI....12
SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE....52

GB **ORIGINAL INSTRUCTION**

GENERAL RECOMMENDATIONS....13
GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA....16
INSTALLATION INSTRUCTIONS....18
INSTRUCTIONS FOR USE....19
DESCRIPTION OF CONTROLS....21
TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS....52

E **INSTRUCCIONES ORIGINALES**

ADVERTENCIAS GENERALES....22
ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS....26
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN....28
INSTRUCCIONES PARA EL USO....29
DESCRIPCIÓN MANDOS....31
ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN....52

F **ORIGINALES INSTRUCTION**

AVERTISSEMENTS GENERAUX....32
AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE....36
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION....38
INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI....39
DESCRIPTION DES COMMANDES....41
SCHÉMAS TECHNIQUES....52

D **ORIGINALANLEITUNG**

ALLEGEMEINE HINWEISE....42
HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN....46
INSTALLATIONSANWEISUNGEN....48
BETRIEBSANLEITUNG....49
BESCHREIBUNG DER STEUERUNG....51
TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN....52

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

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

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

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

- L’installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell’apparecchiatura devono essere effettuate da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore.

- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d’uso e di manutenzione.

- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l’apparecchiatura.

- Conservare con cura questo libretto per ogni futuro riferimento.

- Dopo aver tolto l’imballo assicurarsi dell’integrità dell’apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l’apparecchiatura e rivolgersi a personale qualificato.

- Gli elementi dell’imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti potenziali di pericolo.

- Prima di collegare l’apparecchiatura accertarsi che i dati della targa caratteristiche (posizionata sul retro, in basso) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica).

- Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solamente per uso professionale e per l'impiego per la quale è stata realizzata, dunque ogni altro utilizzo è da considerarsi inadeguato e pericoloso

- Solo personale istruito può utilizzare l'apparecchiatura in modo adeguato e sicuro

- Durante l'utilizzo l'apparecchiatura presenta delle superfici calde contraddistinte dal simbolo qui riportato:

 PRESTARE ATTENZIONE!

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

- Il simbolo  indica di prestare attenzione

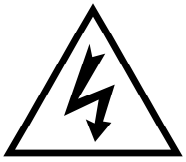
- Durante l'utilizzo il pavimento intorno all'apparecchiatura potrebbe essere bagnato e scivoloso, prestare attenzione!

- Il simbolo  indica l'altezza massima per recipienti contenenti liquidi. Per evitare scottature non inserire nei livelli superiori all'indicazione data dal simbolo "prodotti che possano diventare liquidi e non possano essere visibili all'operatore"

- Se il cavo di alimentazione viene danneggiato deve essere sostituito necessariamente dal costruttore, dal servizio assistenza autorizzato o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.

- L'apparecchiatura è dotata di cavo di alimentazione con spina. La sua rimozione deve essere tale che l'operatore possa verificare da tutte le posizioni cui ha accesso, che la spina resti disinserita.

- Eventuali modifiche al cavo di alimentazione / spina fanno decadere la responsabilità e la garanzia da parte dell'azienda produttrice.

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

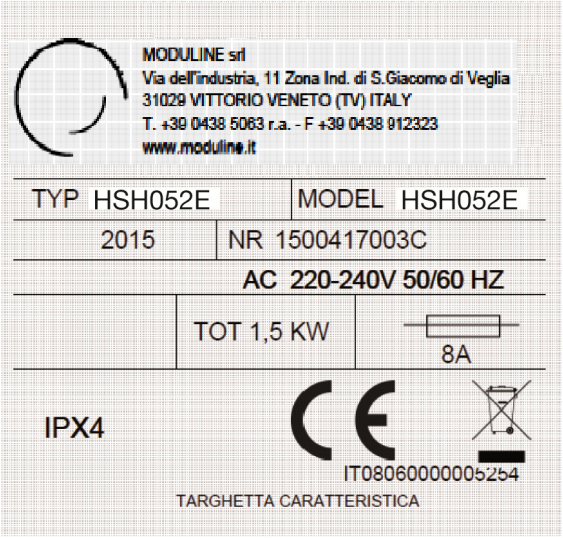
- Scollegare l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia

- Non impiegare getti di acqua in pressione per la pulizia interna ed esterna dell'apparecchiatura

- Nel caso in cui venga installato un addolcitore acquisire dall'installatore le competenze per una corretta gestione e manutenzione in modo da evitare un utilizzo scorretto che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

- Questo manuale è disponibile in versione digitale. Contattare il rivenditore.

Esempio di targhetta applicata



DATI TECNICI

Modello (type)	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbim. [A]	Cavo secondo 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o HO7RN-F). Sezione minima cavo d'allacciamento (mm2).
HSH031E (HSH031E)	230 50Hz 220 - 240 50 / 60 Hz	0,7	3,1	3 x 1
HSH051E (HSH051E)		1	4,4	
HSH052E (HSH 052E)		1,5	6,6	
HSW011E (HSW011E)		0,7	3,1	
HSW012E (HSW012E)		1	4,4	
HSW013E (HSW013E)				
HSW001E (HSW001E)		0,7	3,1	
HSW002E (HSW002E)		1	4,4	
HSW003E (HSW003E)				

Modello (type)	Temperatura di esercizio [°C]	Capacità teglie: interasse [mm]	Altezza massima teglie [mm]		Carico massimo complessivo (prodotto + teglie h65 GN1/1) [kg]	Peso a vuoto [kg]
HSH031E (HSH031E)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11 + 4,5	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HSH051E (HSH051E)		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18 + 7,5	27
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			
HSH052E (HSH052E)		5 x GN 2/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	36 + 15	37
			1 x 200 (h) + 2 x 65 (h)			
		10 x GN 1/1 (70)	10 x 65 (h)	4 x 150 (h)		
			2 x 200 (h) + 4 x 65 (h)			
HSW011E (HSW011E)		1 x GN 1/1	150 (h)		6 + 2	30
HSW012E (HSW012E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW013E (HSW013E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60
HSW001E (HSW001E)		1 x GN 1/1			6 + 2	30
HSW002E (HSW002E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW003E (HSW003E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60

INDICAZIONI PARTICOLARI

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

ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

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



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

PRESSIONE ACUSTICA

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

ISTRUZIONI PER IL POSIZIONAMENTO

- Per il posizionamento degli apparecchi da banco, si consiglia di tener conto del peso dell'apparecchio da posizionare.
- Qualora le pareti adiacenti all'apparecchiatura fossero di materiale infiammabile, provvedere con apposito rivestimento.
- Osservare e rispettare scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
- Il cavo elettrico non deve essere mai sottoposto a trazione. Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione e di smaltimento calore, attenersi scrupolosamente agli schemi di installazione.
- Rimuovere integralmente la pellicola protettiva.

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

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

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

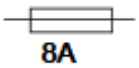


In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la lunghezza dei conduttori fra il punto di fissaggio del cavo ed i morsetti deve essere tale che i conduttori attivi si tendano prima del conduttore di messa a terra.

SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

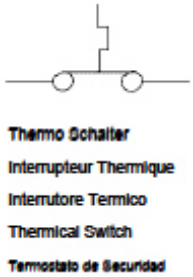
Protezione del circuito elettrico

La protezione del circuito elettrico avviene a mezzo fusibile posizionato sulla parte posteriore della macchina, che è contrassegnato dal simbolo sotto riportato.



Ripristino del termostato di sicurezza

Nel caso durante l'utilizzo la macchina dovesse spegnersi a causa dell'intervento del termostato di sicurezza, è possibile procedere al riarmo dello stesso. Sulla parte posteriore della macchina è indicata la posizione del termostato di sicurezza da riarmare. Svitare la vite per poter accedere al pulsante di riarmo del termostato presente all'interno della macchina. Tramite la punta di un utensile entrare nel foro di ripristino spingendo leggermente. Successivamente riavvitare la vite.



MESSA IN FUNZIONE: AVVERTENZE

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

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

AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

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

- Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale qualificato e specializzato in modo da consentire i migliori risultati di funzionamento.
- Ogni riparazione o messa a punto che in seguito si rendesse necessaria deve essere eseguita con la massima cura da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al rivenditore che ha effettuato l'installazione, specificando il tipo di inconveniente, il modello e la matricola dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso.
- Questa apparecchiatura, dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per la cottura e/o il mantenimento degli alimenti come sotto riportato; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura permette temperature d'esercizio fino a 120°C.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata per il mantenimento di cibi cotti.
- Nel disporre il cibo in camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 10 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
- **ATTENZIONE Per le apparecchiature dotate di più cassetti, evitare di aprire più di un cassetto alla volta.**
- Il funzionamento dell'apparecchio necessita di sorveglianza; tenere presente che durante il funzionamento l'apparecchio presenterà superfici calde.
- Richiedere all'installatore tutte le istruzioni necessarie per la corretta messa in funzione dell'apparecchiatura, compresa la spiegazione dei comandi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura e al termine del lavoro quotidiano è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera (vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione").
- Usare prodotti non corrosivi (alcalini) per le quotidiane operazioni di pulizia. È vietato l'uso di materiali e prodotti abrasivi.
- Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici in acciaio dell'apparecchiatura; se questo dovesse verificarsi, pulire subito accuratamente.
- Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (tensione elettrica).
- Durante eventuali operazioni di trasporto, smontaggio, assistenza per malfunzionamenti, ecc. fare particolare attenzione alla stabilità della macchina in modo da evitare il rovesciamento, la caduta o movimenti incontrollati della stessa e/o delle sue parti componenti.
- Attenzione: l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
- È necessario utilizzare i dispositivi di protezione individuale come i guanti per evitare di entrare in contatto con gli alimenti caldi e le parti calde del dispositivo che potrebbero provocare ustioni.
- Attenzione: possibilità di pavimento scivoloso accanto all'apparecchio.
- Per lo smontaggio quando l'apparecchio è fuori uso, per prove o per le avarie prevedibili chiedere al fabbricante o al personale autorizzato dal produttore.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

MISURE PREVENTIVE DI MANUTENZIONE

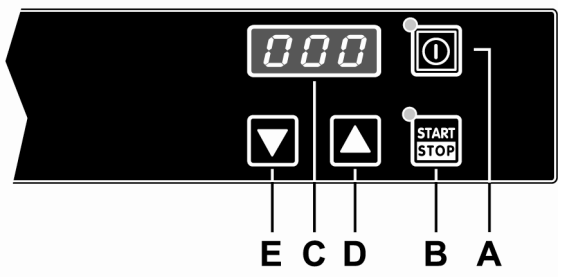
Si consiglia di controllare periodicamente (almeno una volta al mese):
- chiusura porta / cassetti;
- usura della guarnizione porta / cassetti;
- usura della sonda al cuore;

ISPEZIONE E MANUTENZIONE

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

DESCRIZIONI COMANDI VERS. E

A CONTROLLO ELETTRONICO



DESCRIZIONE COMANDI

A. Interruttore generale
B. Tasto START/STOP
C. Display
D. Tasto incremento temperatura
E. Tasto decremento temperatura

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Preriscaldo

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Il display visualizzerà 3 trattini.
- Per effettuare il preriscaldo premere il tasto **D** e impostare la temperatura a 90°C.
- Quindi premere il tasto **B**, START.
- Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera.

Mantenimento o cottura

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Il display visualizzerà 3 trattini.
- Per effettuare il mantenimento o la cottura, scegliere una temperatura agendo sui tasti **D** o **E**;
- Quindi premere il tasto **B,** START per l'avvio.
- Il display visualizzerà la temperatura reale in camera.
- Per visualizzare la temperatura impostata, premere uno dei 2 tasti **D** o **E.**

AVVERTENZE DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- **È necessario preriscaldare sempre la camera prima di introdurre il prodotto**
- **Aprire il meno possibile la porta durante il funzionamento**

AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

ERRORE	CAUSA
ER1	Avaria della sonda di temperatura della camera di cottura. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza
ER2	Avaria della sonda di temperatura resistenze. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza

TEMPERATURE CONSIGLIATE DI MANTENIMENTO

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

Descrizione	Temperatura °C
Panetteria	
Pane / Panini	49°-60°
Varie	
Stufati	71°-79°
Impasto – controllo	27°-38°
Uova – fritte	66°-71°
Piatti surgelati	71°-79°
Antipasti	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Patate	82°
Piatti unici	60°-74°
Salse	60°-93°
Zuppa	60°-93°
Verdure	71°-79°

Le temperature indicate, sono solamente indicative

- Installation, start-up and maintenance of the appliance should be carried out by qualified engineers, licensed fitters or personnel authorised by the manufacturer.

- Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they provide important advice for safe installation, operation and maintenance.

- In case of failure or malfunctioning, turn off the appliance immediately.

- Keep this booklet to hand in a safe place for future reference.

- After having unpacked the appliance, check that it is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact authorised personnel.

- Do not leave any packing material within reach of children, as it is a potential source of danger.

- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (at the rear towards the bottom) correspond to the mains supply data (electricity).

- This appliance must be used only for the purpose for which it was specifically designed; any other use is considered improper and therefore dangerous.

- The appliance should be operated only by personnel trained in its use.

- The equipment can have hot surfaces indicated by the following symbol:  ATTENTION!

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

- The symbol  indicates you have to pay attention

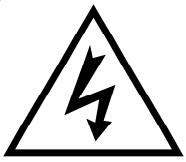
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.

- The symbol  the maximum height for containers with liquids. To avoid burns, do not put in the upper levels to the indication given by the symbol “products that can become liquid and can not be visible to the operator”

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the technical assistance or qualified personnel in order to avoid a hazard.

- The equipment is provided with supply cord with plug. The removal of the plug has to be such that an operator can check from any of the points to which he has access that the plug remains removed.

- The manufacturing company is not liable for any modification of the supply cable/plug and the warranty is void

- Caution: the appliance must be disconnected from the power during maintenance and replacement of components .

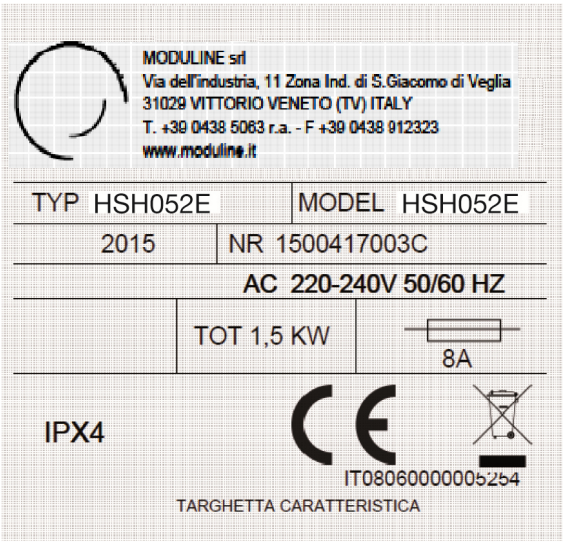
- Disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any cleaning operations.

- Do not wash the appliance with jets of water under pressure.

- Ask the installation technician for instructions for the correct use of the water softener as imperfect maintenance can cause irreparable damage to the equipment.

- Available in digital version. Contact the seller.

Example of rating plate



TECHNICAL DATA

Model (type)	Rated voltage [Vac]	Total input [kW]	Amps. [A]	Cable according to IEC-60245-57 (H05RN-F or HO7RN-F). Minimum cross section of connection cable [mm2]
HSH031E (HSH031E)	230 50Hz 220 - 240 50 / 60 Hz	0,7	3,1	3 x 1
HSH051E (HSH051E)		1	4,4	
HSH052E (HSH 052E)		1,5	6,6	
HSW011E (HSW011E)		0,7	3,1	
HSW012E (HSW012E)		1	4,4	
HSW013E (HSW013E)				
HSW001E (HSW001E)		0,7	3,1	
HSW002E (HSW002E)		1	4,4	
HSW003E (HSW003E)				

Model (type)	Operating temperature (°C)	Tray capacity: distance [mm]	Tray max. height [mm]		Maximum total load (product + trays) (kg)	Weight when empty (Kg)
HSH031E (HSH031E)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11 + 4,5	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HSH051E (HSH051E)		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18 + 7,5	27
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			
HSH052E (HSH052E)		5 x GN 2/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	36 + 15	37
			1 x 200 (h) + 2 x 65 (h)			
		10 x GN 1/1 (70)	10 x 65 (h)	4 x 150 (h)		
			2 x 200 (h) + 4 x 65 (h)			
HSW011E (HSW011E)		1 x GN 1/1	150 (h)		6 + 2	30
HSW012E (HSW012E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW013E (HSW013E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60
HSW001E (HSW001E)		1 x GN 1/1			6 + 2	30
HSW002E (HSW002E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW003E (HSW003E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

SPECIAL INSTRUCTIONS

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

LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

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



This product conforms with EU2002/96/EC compliance.
The crossed basket symbol on this product stands to indicate that cannot be disposed of through normal waste,
but should be referred to a specialized centre competent in disposal of this type of goods.
The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.
For further information related to the disposal please contact the local authority specialized in re-cycling of these type of products.

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

INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

- To position counter top appliances it is advisable to ensure for the weight of the appliance.
- If the walls next to the appliance are of inflammable material, they should be suitably clad.
- Fire prevention regulations must be scrupulously observed.
- The electric wiring must never be under strain. Do not obstruct the suction inlets or heat dispersion outlets; scrupulously follow the installation diagrams.
- Remove the protective film.

INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND EQUIPOTENTIAL SYSTEM

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

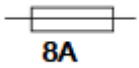
The appliance must also be included in a **equipotential system**. Make the connection through the terminal situated on the rear of the appliance, and marked by the relevant symbol, according to current safety regulations.



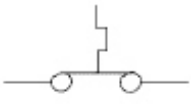
In case of replacement of the power cord, the length of the wires between the connection point of the cable and the terminals must allow the active conductors to be tightened before being earthed.

SAFETY AND CONTROL SYSTEMS

Auxiliary circuit switch Fuses positioned next to the terminal board protect the electric circuit



Restoring the safety thermostat If during machine use, this should switch off due to the safety thermostat intervening, you can reset it. The position of the safety thermostat that is to be reset is indicated on the rear of the machine. Unscrew the screw to access the reset button of the thermostat inside the machine. Use the tip of a tool to enter the reset hole and push slightly. Then tighten the screw again.



Thermo Schalter
Interrupteur Thermique
Interruttore Termico
Thermical Switch
Termostato de Seguridad

START-UP: RECOMMENDATIONS

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

- **remove** all packing material and protective film
- **make** sure that the vents are not obstructed
- **ensure** that current safety regulations have been observed
- **demonstrate** to the user the different systems available with the appliance, what routine maintenance is required and the correct use of the appliance
- equipment maintenance is highly recommended to keep your equipment efficient. A service contract is also recommended.

GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

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

- Before leaving the factory this appliance has been tested and set by qualified, specialised personnel to perform at its best.
- Any repair work or re-setting required thereafter must be carried out extremely carefully by qualified persons. For this reason it is therefore recommended that, whenever necessary, the dealer from whom the appliance was bought should always be contacted specifying the problem, the model and the serial number of the appliance.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use.
- This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to cook and/or hold food as here below described; every other use is to be considered improper.
- The oven allows you to work on temperatures up to 120°C.
- The equipment can be used to maintain cooked food.
- When placing the food in the oven chamber, leave at least 10 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the oven chamber.
- **WARNING! Avoid opening more than one drawer at the time, on equipment with multiple drawers.**
- The appliance must be under supervision when in operation: remember that some parts will be hot.
- Ask the fitter for all instructions necessary for starting up the appliance correctly, including an explanation of the controls and their functions.
- Before using the appliance for the first time and at the end of every working day, it should be thoroughly cleaned inside (see paragraph “Cleaning and maintenance”).
- Use non-corrosive products (alkaline) for daily cleaning. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid any operation which leads to cooking salt being deposited on the steel surfaces of the appliance; should this happen, clean thoroughly and immediately.
- Always switch off the appliance when not in operation and turn off mains supplies (electricity).
- During any transport operation, disassembly, assistance for malfunctions, etc. pay particular attention to the stability of the machine in order to prevent the machine itself and/or its parts from overturning, falling or moving uncontrollably.
- Caution: the appliance must be disconnected from the power during cleaning, maintenance and replacement of components.
- Personal protective equipment, such as gloves, must be used to prevent coming in contact with hot food and hot parts of the device that could cause burns.
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.
- To dismantling when the equipment is out of use, testing or foreseeable breakdowns ask to the manufacturer or to personnel authorised by the manufacturer.

WARNING! In the event of malfunctioning:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

PREVENTIVE MAINTENANCE MEASURES

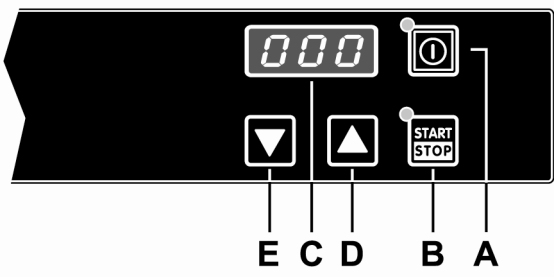
It is recommended to check periodically (at least once a mouth):
- the correct close of the door / drawer;
- the wear of the door / drawer seal;
- the wear of the core probe;

ISPECTION AND MAINTENANCE

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

DESCRIPTION OF CONTROLS VERS.E

WITH ELECTRONICAL CONTROL



DESCRIPTION OF CONTROLS

A. ON/OFF switch
B. START/STOP key
C. Display
D. Temperature increase key
E. Temperature decrease key

OPERATING METHODS

Preheating

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
- Three dotted line will appear.
- To pre-heat, press key **D** and set the temperature to 90°C.
- Then press key **B**, START.
- The display will show always actual temperature chamber.

Keeping warm or cooking

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
- Three dotted line will appear.
- To keeping warm or cooking, select the temperature by pressing keys **D** or **E**.
- Then press key **B**, START for the start-up.
- The display will show actual temperature chamber.
- To see the set temperature, press one of two keys **D** or **E**.

RECOMMENDATIONS DURING OPERATION

- **The appliance should always be pre-heated before introducing the product**
- **Open the door during operation as little as possible**

AUTODIAGNOSTIC AND FAULTS

ERRORS	CAUSE
ER1	Malfunction of temperature probe of the cooking chamber. Contact the Technical Service of Assistance
ER2	Malfunction of heating elements temperature probe. Contact the Technical Service of Assistance

RECCOMANDED TEMPERATURES

Description	Temperature °C
Meet	
Roast beef – rare	51°
Roast beef – medium/ good cooked	68°
Breast of beef	71°-79°
Steak – grilled/in frying pan	60°-71°
Chop – beef or pork	71°
Veal	71°-79°
Ham	71°-79°
Pork	71°-79°
Lamb	71°-79°
Poultry	
Chicken – fried/baked	71°-79°
Duck	71°-79°
Turkey	71°-79°
In general	71°-79°
Fish – sea food	
fish – fried / baked	71°-79°
Lobster	71°-79°
Crayfish - fried	71°-79°

Description	Temperature °C
Baked articles	
Bread / Rolls	49°-60°
Sundries	
Steweds	71°-79°
Mixing	27°-38°
Fried eggs	66°-71°
Deep frozen dishes	71°-79°
Starter	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Potatos	82°
Ones dishes	60°-74°
Sauces	60°-93°
Soup	60°-93°
Vegetables	71°-79°

The indicated temperatures are only approximates

- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del equipo deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado, según las instrucciones del fabricante.

- Leer atentamente las advertencias que contiene este manual de instrucciones porque facilita importantes indicaciones con respecto a la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento.

- En el caso de averías o de desperfectos en el funcionamiento, apagar inmediatamente el equipo.

- Conservar este manual para una posible consulta en el futuro.

- Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. En el caso de dudas, no usar el aparato y consultar al personal especializado.
- Los elementos del embalaje no tienen que dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.

- Antes de conectar el equipo verificar que los datos de la placa de características (situada en la parte baja del lado posterior) correspondan a los de la red de distribución (eléctrica).

- Este aparato se debe destinar solo al uso para el que ha sido previsto; todo otro uso se ha de considerar indebido y por tanto, peligroso.

- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adiestrado para ello.

- Durante el utilizo, el equipo tendrá algunas superificies calientes caracterizadas por el símbolo:

 HACER CUIDADO!

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

- El símbolo  indica que hay que hacer cuidado

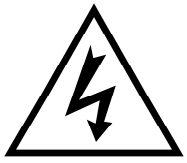
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo junto al aparato.

- El símbolo  indica la altura máxima para recipientes con líquidos. Para que no se quemen, no meter en los niveles superiores "productos que pueden volverse líquidos y que el operador no puede ver"

- Si el cable de suministro está estropeado, puede ser sustituido solo por parte del productor, del servicio asistencia o por personal calificado para evitar riesgos adicionales.

- El equipo está provisto de cable de suministro con enchufe. El operador debe tener la posibilidad de quitar el cable y verificar en cualquiera posición que el enchufe no quede conectado.

- Posible modificaciones del cable de alimentación / enchufe no son bajo responsabilidad de la empresa productora.

- Atención: el aparato se debe desconectar de la alimentación eléctrica durante el mantenimiento y la sustitución de los componentes. .

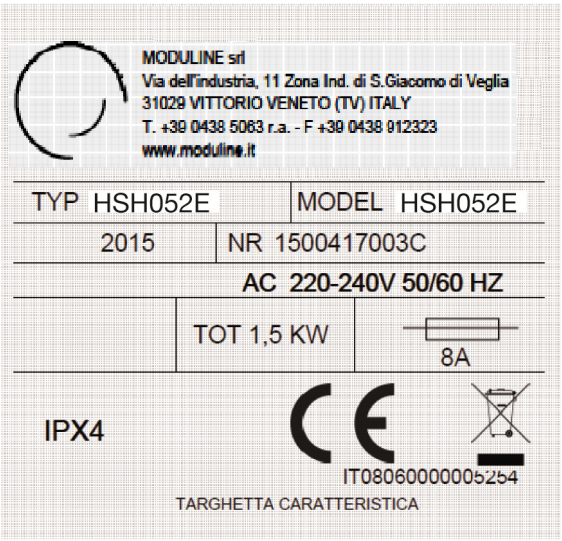
- Antes de realizar las operaciones de limpieza, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica

- No lavar el aparato con chorros de agua a presión.

- Solicitar al instalador las instrucciones para un correcto uso del descalcificador de agua, por cuanto una no perfecta realización de mantenimiento puede causar daños tal vez irreparables al equipo.

- Manual disponible también en version digital. Contacte el distibuidor.

Ejemplo de placa applicata



DATOS TÉCNICOS

Modelo (type)	Voltaje nominal [Vac]	Absorción total [kW]	Amperio [A]	Cable que cumple con 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o HO7RN-F). Sección mínima del cable de conexión (mm2).
HSH031E (HSH031E)	230 50Hz 220 - 240 50 / 60Hz	0,7	3,1	3 x 1
HSH051E (HSH051E)		1	4,4	
HSH052E (HSH 052E)		1,5	6,6	
HSW011E (HSW011E)		0,7	3,1	
HSW012E (HSW012E)		1	4,4	
HSW013E (HSW013E)				
HSW001E (HSW001E)		0,7	3,1	
HSW002E (HSW002E)		1	4,4	
HSW003E (HSW003E)				

Modelo (type)	Temperatura de trabajo [°C]	Capacidad parrillas: distancia [mm]	Altura maxima bandejas [mm]		Capacidad maxima de producto [kg]	Peso en vacío [kg]
HSH031E (HSH031E)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11 + 4,5	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HSH051E (HSH051E)		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18 + 7,5	27
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			
HSH052E (HSH052E)		5 x GN 2/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	36 + 15	37
			1 x 200 (h) + 2 x 65 (h)			
		10 x GN 1/1 (70)	10 x 65 (h)	4 x 150 (h)		
			2 x 200 (h) + 4 x 65 (h)			
HSW011E (HSW011E)		1 x GN 1/1	150 (h)		6 + 2	30
HSW012E (HSW012E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW013E (HSW013E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60
HSW001E (HSW001E)		1 x GN 1/1			6 + 2	30
HSW002E (HSW002E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW003E (HSW003E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60

INDICACIONES PARTICULARES

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

NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

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



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

PRESIÓN ACÚSTICA

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

INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO

- Para el posicionamiento de los aparatos se aconseja observar primero el peso del aparato a colocar.
- Si las paredes adyacentes al equipo son de material inflamable, realizar el revestimiento adecuado.
- Observar y respetar al máximo las prescripciones anti-incendio vigentes.
- El cable eléctrico no debe ser nunca sometido a tracción. No tapar las aberturas o las fisuras de aspiración y descarga de calor, atenerse escrupulosamente a los esquemas de instalación.
- Extraer totalmente la película protectora.

INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME ELÉCTRICO Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

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

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

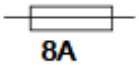


Si se tuviera que sustituir el cable de alimentación, la longitud de los conductores entre el punto de fijación del cable y los bornes debe ser tal que los conductores activos se tensen antes del conductor de conexión a tierra

SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD

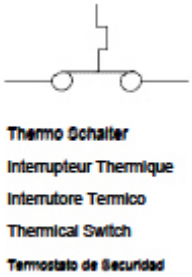
Protección del circuito auxiliar

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



Restablecimiento del termostato de seguridad

Si durante el uso la máquina se apagara a causa de la intervención del termostato de seguridad, se puede restablecer el mismo. En la parte trasera de la máquina se indica la posición del termostato de seguridad que se debe restablecer. Desenrosque el tornillo para alcanzar el pulsador de restablecimiento del termostato que se encuentra dentro de la máquina. Con la punta de una herramienta entre en el agujero de restablecimiento empujando ligeramente. Después vuelva a enroscar el tornillo.



PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS

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

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

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

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

- Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal calificado y especializado de manera que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Todas las operaciones o puesta a punto que luego sean necesarias deben ser realizadas con el máximo cuidado y por personal especializado. Por este motivo, aconsejamos dirigirse al Revendedor donde el aparato ha sido comprado, especificando el tipo de inconveniente, el modelo y matrícula del mismo.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adiestrado para ello.
- El equipo deberá ser destinado solamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Los hornos han sido proyectados para la cocción y/o mantenimiento al horno de alimentos como se indica posteriormente; otra utilización debe considerarse inadecuada.
- El horno permite una temperatura de trabajo de hasta los 120°C.
- El equipo se puede usar para la conservación de los alimentos cocidos.
- Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, mantener un espacio de al menos 10 mm entre las bandejas para permetir la circulación del aire caliente.
- **AVISO! Para los aparatos con mas de un compartimento, evitar abrir mas de uno a la vez.**
- Durante el funcionamiento el aparato necesita atención; es de tener en cuenta que durante el funcionamiento el aparato tendrá superficies calientes.
- Solicitar al instalador todas las instrucciones necesarias para la correcta puesta en funcionamiento del aparato, comprendida la explicación de los mandos y sus funciones.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo y al final del trabajo cotidiano es necesario efectuar en la parte interior de la cámara una cuidadosa limpieza (ver parágrafo “Limpieza y mantenimiento”).
- Usar productos que no sean corrosivos (alcalinos) para las diarias operaciones de limpieza. Está prohibido el uso de materiales o productos abrasivos.
- Evitar qualquier operation que determine depositos de sal di cocina en las superficies de acero en el aparato. Si esto ocurrieses limpiar inmediatamente y con atencion.
- Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad).
- Durante las operaciones de transporte, desmonte, asistencia técnica, etc… verificar la estabilidad del equipo para evitar cualquier tipo de caída o movimientos incontrolados del equipo mismo o de sus componentes.
- Atención: el equipo tiene que estar desenchufado durante las operaciones de limpiadura, la manutención o la sustitución de los componentes.
- Es necesario utilizar los dispositivos de protección personal como guantes para evitar cualquier contacto con alimentos calientes o con partes calientes del dispositivo.
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo cerca del equipo
- Para el desmonte cuando el equipo no está funcionando por pruebas o averías previsibles, preguntar al productor o al personal autorizado por el productor.

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

ACCIONES PREVENTIVAS DE MANUTENCIÓN

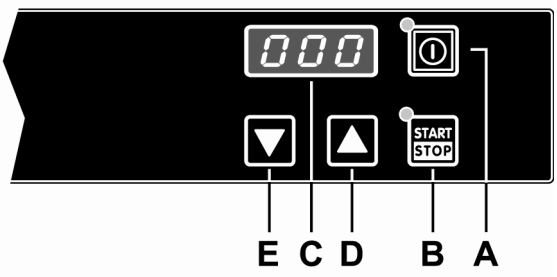
Se aconseja controlar periódicamente (por lo menos una vez al mes)

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

INSPECCIÓN Y MANUTENCIÓN

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

A CONTROL ELECTRÓNICO



DESCRIPCIÓN MANDOS

A. Interruptor general
B. Pulsador START/STOP
C. Visualizador
D. Pulsador incremento temperatura
E. Pulsador decremento temperatura

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

Precalentamiento

- Activar el aparato apretando el pulsador **A**.
- El display visualizará 3 dígitos.
- Para efectuar el precalentamiento, apretar el pulsador **D** y plantear la temperatura a 90°C.
- Accionar luego el pulsador **B**, START.
- El display visualizará siempre la temperatura real en la cámara.

Mantenimiento o coccion

- Activar el aparato apretando el pulsador **A**.
- El display visualizará 3 dígitos.
- Para efectuar el precalentamiento o la coccion, seleccionar una temperatura agendo sui tasti **D** o **E**;
- Accionar luego el pulsador **B**, START para el arranque.
- El display visualizará la temperatura real en la cámara.
- Para visualizar la temperatura seleccionada, pulsar uno de los 2 pulsadores **D** o **E**.

ADVERTENCIAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- **Es necesario precalentar siempre la cámara antes de introducir el producto.**
- **Abrir la puerta lo menos posible durante el funcionamiento.**

AUTODIAGNOSTICO Y LEYENDA ANOMALIAS

ERROR	CAUSA
ER1	Avería de la sonda de temperatura de la camera de cocción. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica
ER2	Avería de la sonda de temperatura resistencia. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica

TEMPERATURES PARA MANTENIMIENTO

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

Descripcion	Temperatura °C
Productos al horno	
Pan / Panecillos	49°-60°
Varios	
Estofados	71°-79°
Masa	27°-38°
Huevos - fritos	66°-71°
Platos congelados	71°-79°
Entrada	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Patatas	82°
Patos unicos	60°-74°
Salsas	60°-93°
Sopa	60°-93°
Verduras	71°-79°
Las temperaturas indicadas son indicativa	

- L’installation, la mise en marche et l’entretien de l’appareil doivent être effectues exclusivement par du personnel qualifie suivant les instructions du constructeur.

- Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d’instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l’installation, de l’emploi et de l’entretien.

- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l’appareil.

- Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures.

- Après avoir enlevé l’emballage, s’assurer de l’intégrité de l’appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l’appareil et s’adresser à du personnel qualifié.
- Les éléments de l’emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.

- Avant de raccorder l’appareil s’assurer que les données du constructeur, figurant sur la plaquette d’immatriculation (placée en bas, à l’arrière) correspondent à celles du réseau d’alimentation (électrique).

- Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu: tout autre usage doit être considéré comme étant impropre et par conséquent, dangereux.

- L'appareil devra être utilisé exclusivement par du personnel autorisé.

- Lors de l'utilisation, l'appareil présente des surfaces chaudes caractérisées par le symbole montré ici:

 ATTENTION!

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

- Le symbole  est de faire attention.

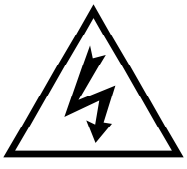
- Attention: il est possible que le plancher glisse à côté de l'appareil.

- Le symbole  indique la hauteur maximale pour les conteneurs avec des liquides. Pour éviter les brûlures, ne mettez pas dans les niveaux supérieurs à l'indication donnée par le symbole “produits qu'ils peuvent devenir liquides et ne peuvent pas être visibles à l'opérateur”

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit nécessairement être remplacé par le fabricant,service à la clientèle autorisé ou une personne qualifié afin d'éviter les risques.

- L'appareil est équipé avec cordon d'alimentation avec prise. Son retrait doit être telle que l'opérateur puisse vérifier, de l'une des positions auxquelles elle a accès que la prise est toujours retirée.

- Toute modification du câble d'alimentation / prise invalident la responsabilité et garantie par le producteur.

- Attention: l’appareil doit être débranché de l’alimentation durant la maintenance et le remplacement des composants. .

- Débrancher l’appareil avant d’effectuer les opérations de nettoyage.

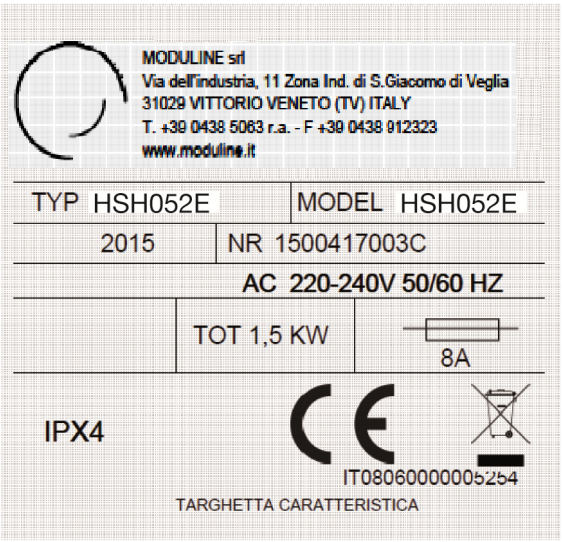
- Ne pas laver l’appareil avec des jets d’eau sous pression.

- Demander à l’installateur les instructions pour une utilisation correcte de l’adoucisseur d’eau étant donné qu’une procédure d’entretien incomplète pourrait causer des dommages irréparables à l’appareil.

- Ce manuel est disponible sous forme digitale. Contactez le revendeur.

AVVERTISSEMENTS
ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE

Exemple de plaquette d'immatriculation



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Modèle (type)	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampéres [A]	Cordon conforme à la norme 60245-CEI-57 (type H05RN-F ou HO7RN-F). Section minimale du câble de branchement (mm2).
HSH031E (HSH031E)	230 50Hz 220 - 240 50 / 60 Hz	0,7	3,1	3 x 1
HSH051E (HSH051E)		1	4,4	
HSH052E (HSH 052E)		1,5	6,6	
HSW011E (HSW011E)		0,7	3,1	
HSW012E (HSW012E)		1	4,4	
HSW013E (HSW013E)				
HSW001E (HSW001E)		0,7	3,1	
HSW002E (HSW002E)		1	4,4	
HSW003E (HSW003E)				

Modèle (type)	Température de fonctionnement (°C)	Capacité des assiettes: espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]		Charge maximale de produit (kg) par assiette h65 GN1/1	Poids à vide [kg]
HSH031E (HSH031E)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11 + 4,5	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HSH051E (HSH051E)		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18 + 7,5	27
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			
HSH052E (HSH052E)		5 x GN 2/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	36 + 15	37
			1 x 200 (h) + 2 x 65 (h)			
		10 x GN 1/1 (70)	10 x 65 (h)	4 x 150 (h)		
			2 x 200 (h) + 4 x 65 (h)			
HSW011E (HSW011E)		1 x GN 1/1	150 (h)		6 + 2	30
HSW012E (HSW012E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW013E (HSW013E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60
HSW001E (HSW001E)		1 x GN 1/1			6 + 2	30
HSW002E (HSW002E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW003E (HSW003E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60

INDICATIONS PARTICULIÈRES

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

LOIS, REGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES

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

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



Cet produit est conforme a les directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, a la fin de ça propre vie d'utilisation, doive être traité séparément des decheès domestiques, il doit donc être confie a un centre de traitement séparé et spécialisé pour les appareils électriques et électroniques, ou rendu au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf similaire. L'utilisateur est responsable de l'appareil confié, jusque a la fin de son utilisation aux structures de récolte approprié.
La récolte approprie au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les materieux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé.
Pour des informations plus détaillé concernant le système de récolte disponibles, contacté directement le service des traitements déché.

NIVEAU SONORE

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

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE

- Pour la mise en place des appareils à poser, on conseille de considérer le poids de l'appareil même.
- Si les parois de l'appareil sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
- Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- Le câble de raccord ne doit jamais être tendu. Ne jamais boucher les ouvertures, les fissures d'aspiration ou les passages pour la chaleur; respecter scrupuleusement les schémas d'installation.
- Enlever la totalité de la pellicule de protection.

INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité électriques en vigueur. Si l'installation n'est pas reliée à une mise à la terre, le constructeur décline toute obligation pour d'éventuels dommages.
En outre, l'appareil doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement sera effectué, conformément aux lois en vigueur, par l'entremise d'une borne placée sur la partie postérieure de l'appareil et reconnaissable par son symbole. Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.

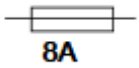


En cas de remplacement du cordon d'alimentation, la longueur des conducteurs entre le point de fixation du cordon et les bornes doit permettre que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de la mise à la terre.

SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE

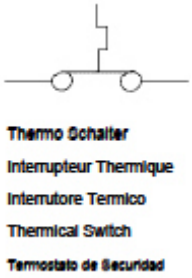
Protection du circuit auxiliaire

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



Rétablissement du thermostat de sécurité

Au cours de l'utilisation, si la machine devait s'éteindre à cause de l'intervention du thermostat de sécurité, il est possible de le réarmer. La position du thermostat de sécurité à réarmer est indiquée à l'arrière de la machine. Dévisser la vis pour accéder au bouton de réarmement du thermostat situé à l'intérieur de la machine. Avec la pointe d'un outil, entrer dans le trou de réarmement en poussant légèrement. Revisser la vis.



MISE EN MARCHE: INSTRUCTIONS

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

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

INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR

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

- Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel qualifié et spécialisé de façon à lui garantir un fonctionnement optimal.
- Toute réparation ou réglage devra être effectué par la suite avec le plus grand soin et par du personnel qualifié. De ce fait, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Revendeur vous ayant vendu l'appareil en lui indiquant clairement le type de problème rencontré ainsi que le modèle et le matricule en votre possession.
- L'appareil devra être utilisé exclusivement par du personnel autorisé.
- L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. Les fours ont été projetés pour la cuisson « au four » et/ou maintien en température des aliments comme rapporté ci-dessous; on retient impropre chaque autre emploi.
- Le four permet des températures d'exercice jusqu'à 120°C.
- L'appareil peut être utilisé pour le maintien en température des aliments cuits
- En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez une espace d'au moins 10mm entre les bassinets pour permettre la circulation de l'air chaud.
- **ATTENTION Pour les appareils équipé des plusieurs tiroirs, évité d'ouvrir plus tiroirs a la foie.**
- L'appareil doit toujours rester sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil en marche sont chaudes.
- Demander à l'installateur toutes les instructions nécessaires à une mise en marche correcte de l'appareil ainsi que l'explication des commandes.
- Avant de faire fonctionner l'appareil et à la fin de chaque journée de travail, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte (voir paragraphe "Nettoyage et entretien").
- Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Eviter les substances abrasives.
- Eviter tout type d'opération pouvant comporter un dépôt de sel de cuisine sur les superficies en acier de l'appareil, dans le cas contraire, nettoyer avec soin immédiatement.
- Il faut toujours débrancher l'appareil une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (tension).
- Pendant tout transport, le démontage, le soutien à des dysfonctionnements, etc. Portez une attention particulière à la stabilité de la machine afin d'éviter le renversement, la chute ou les mouvements incontrôlés de la même et / ou de ses composants.
- Attention: L'appareil doit être déconnecté de pendant le nettoyage, l'entretien et le remplacement des composants.
- Vous devez utiliser l'équipement de protection individuelle comme des gants pour éviter d'entrer en contact avec les aliments chauds et les parties chaudes de l'appareil qui pourrait provoquer des brûlures.
- Attention: près de l'équipement a aucune possibilité de sol glissant
- Per□ démontage lorsque l'appareil est hors service, les essais ou les pannes prévisibles se réfèrent au fabricant ou à son personnel autorisé par le fabricant.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

MESURES DE MAINTENANCE PREVENTIVE

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

- Fermeture de la porte / tiroir;
- Usure du joint de porte / tiroir;
- Usure de la sonde de base;

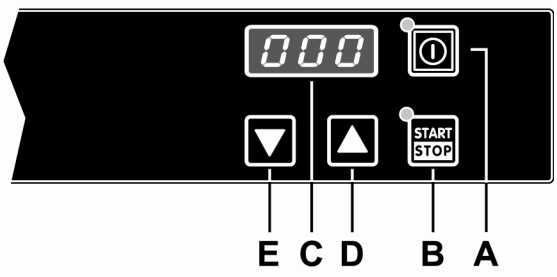
INSPECTION ET ENTRETIEN

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

DESCRIPTION DES COMMANDES VERS.E

FR
Ed. 0117

A CONTROLE ELECTRONIQUE



DESCRIPTION COMMANDES

A. Interrupteur général
B. Touche START/STOP
C. Visuel
D. Touche d'augmentation de la température
E. Touche diminution de la température

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Préchauffage

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Le display affichera 3 lignes.
- Presser la touche **D** pour effectuer le préchauffage et régler la température sur 90°C
- Appuyer alors sur la touche **B**, START.
- Le display visualise toujours la température réel en chambre.

Maintien de température ou cuisson

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Le display affichera 3 lignes.
- Pour réalisé le maintien ou la remise en température choisir une température en appuient les butons **D** et **E**.
- Appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche.
- Le display visualise la température réel en chambre.
- Pour visualisé la température pre-impostè, appuyer sur l'un des butons **D** ou **E**.

ATTENTION PENDANT LE FONCTIONNEMENT

- **Préchauffer toujours l'enceinte avant d'introduire le produit.**
- **Ouvrir le moins possible la porte en cours de fonctionnement.**

AUTODIAGNOSTIC ET RECHERCE DES PANNES

DÉFAUT	CAUSE
ER1	Panne de la sonde de température dans la chambre de cuisson. Contacter le Service d'Assistance Technique.
ER2	Panne de la sonde de température résistances. Contacter le Service d'Assistance Technique.

TEMPERATURES CONSEILLEES DE MAINTIEN

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

Description	Température °C
Articles au four	
Pain / Petit-Pain	49°-60°
Divers	
Daube	71°-79°
Mélange	27°-38°
Oeufs - Frites	66°-71°
Plats Surgelés	71°-79°
Hors D'oeuvres	71°-82°
Pâte	71°-82°
Pizza	71°-82°
Pommes de terre	82°
Plats uniques	60°-74°
Sauces	60°-93°
Soup	60°-93°
Légumes	71°-79°

Les températures indiquées sont seulement indicatives

- Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

- Lesen Sie mit Aufmerksamk eit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung.

- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.

- Diese Installations und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.

- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.

- Vor dem Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (befindet sich auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Versorgungsnetzes (Elektro-) übereinstimmen.

- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch bestimmt werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde; jeder

andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.

- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!

- Beim Benutzen, kann man warme Öberfläche mit dem folgenden angezeigten Zeichen finden:

 ACHTUNG!

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

- Das Zeichen  muss man darauf achten

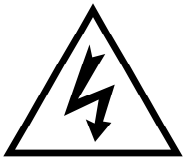
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.

- Das Zeichen  steht für die maximale Höhe von Behältern mit Flüssigkeiten. Keine "Produkte die flussig werden können oder die vom Benutzer unsichtbar sind" hineinstellen, um Verbrennung zu vermeiden.

- Wenn das Versorgungskabel beschädigt wird, muss er vom Fabrikant, vom autorisierten Kundendienst oder vom qualifizierten Personal umgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Das Gerät wird mit einem Versorgungskabel mit Stecker geliefert. Wenn das Kabel aufgetrennt wird, muss der Anwender die Möglichkeit haben, um von jeder Position überprüfen zu können, dass der Stecker gezogen ist.

- Die Haftung der Firma verfällt, im Fall das Versorgungskabel oder den Stecker geändert werden.

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

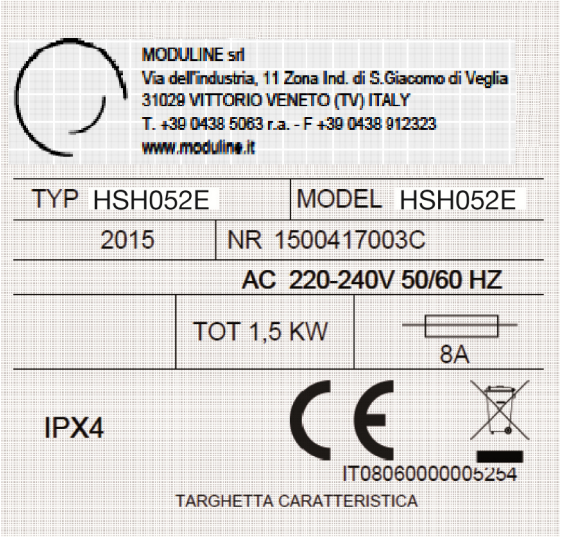
- Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.

- Das Gerät nicht mit direktem Strahl aus einem Wasserleitungsschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärters erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.

- Die digitale Version dieser Betriebsanleitung ist auch vorhanden. Dafür wenden Sie sich an die Firma.

Typenschild beispiel



TECHNISCHE DATEN

Modell (Type)	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder HO7RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels [mm2].
HSH031E (HSH031E)	230 50Hz 220 - 230 50 / 60 Hz	0,7	3,1	3 x 1
HSH031E (HSH031E)		0,7	3,1	3 x 1
HSH051E (HSH051E)		1	4,4	
HSH052E (HSH 052E)		1,5	6,6	
HSW011E (HSW011E)		0,7	3,1	
HSW012E (HSW012E)		1	4,4	
HSW013E (HSW013E)				
HSW001E (HSW001E)		0,7	3,1	
HSW002E (HSW002E)		1	4,4	
HSW003E (HSW003E)				

Modell (Type)	Betriebs-temperatur (°C)	Anzahl Einschübe: Abstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]		Maximale Produktbeladung (kg) pro Einschub h65 GN1/1 [kg]	Leergewicht [kg]
HSH031E (HSH031E)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11 + 4,5	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HSH051E (HSH051E)		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	18 + 7,5	27
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			
HSH052E (HSH052E)		5 x GN 2/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)	36 + 15	37
			1 x 200 (h) + 2 x 65 (h)			
		10 x GN 1/1 (70)	10 x 65 (h)	4 x 150 (h)		
			2 x 200 (h) + 4 x 65 (h)			
HSW011E (HSW011E)		1 x GN 1/1	150 (h)		6 + 2	30
HSW012E (HSW012E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW013E (HSW013E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60
HSW001E (HSW001E)		1 x GN 1/1			6 + 2	30
HSW002E (HSW002E)		2 x GN 1/1			12 + 4	44
HSW003E (HSW003E)		3 x GN 1/1			18 + 6	60

BESONDERE HINWEISE

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

GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

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



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

SCHALLDRUCK

Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung der Tischausführungen empfehlen wir das Gewicht des aufzustellenden Gerätes in Betracht zu Ziehen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden. Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.
- Die Anschlussleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen. (Näheres siehe Installationsplan).
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).

ELEKTROANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICH

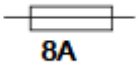
Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen.
Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.



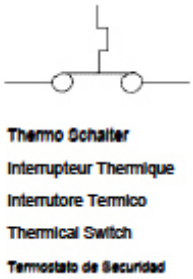
Bei einem Austausch des Versorgungskabels, muss die Länge der Leiter zwischen dem Befestigungspunkt des Kabels und den Klemmen so bemessen sein, dass sich die aktiven Leiter vor dem Erdungsleiter spannen.

KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

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



Rückstellung des Sicherheitsthei Sollte während der Verwendung der Sicherheitsthermostat auslösen und das Gerät abgeschaltet werden, so kann der Thermostat folgendermaßen rückgestellt werden. Auf der Geräterückseite ist die Position des rückzustellenden Sicherheitsthermostat angezeigt. Die Schraube lösen, um auf den Resetknopf des Thermostats im Geräteinneren zugreifen zu können. Die Spitze eines Werkzeugs in die Öffnung einführen und leicht drücken. Anschließend die Schraube wieder anbringen.



INBETRIEBNAHME: HINWEISE

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

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

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedes Mal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für dies es konstruiert ist benutzt werden. Dieser Ofen ist zum Kochen und/oder Warmhalten von Lebensmittel konstruiert wie nachfolgend beschrieben; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Der Ofen erlaubt Arbeitstemperaturen bis 120°C.
- Das Gerät kann zum Warmhalten von zubereiteten Speisen verwendet werden.
- Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 10mm Platz zwischen den Blechen bzw. Behältern damit eine gute Zirkulation der Heißluft im Garraum gewährleistet ist.
- **HINWEIS! Bei Gerät mit mehreren Schubladen, vermeiden Sie jeweils mehr als eine Schublade zu öffnen.**
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, dass das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminneren durchzuführen (siehe Paragraph "Reinigung und Wartung").
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch dennoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.
- Nachdem das Gerät transportiert, ausgebaut oder gewartet wird, passen Sie auf die Stabilität des Geräts auf, um vermeiden zu können, dass das Gerät kentert oder fällt hinunter.
- Achtung: Bei Reinigung, Wartung oder Austausch von Ersatzteilen, muss das Gerät abgeschaltet sein.
- Man muss persönliche Schützausrüstungen verwenden (z.B. Handschuhe), um die Berührung von heißen Speisen oder Teilen zu vermeiden.
- Achtung: das Boden um das Gerät herum kann rutschig sein
- Ausbauen wegen Prüfungen oder Schaden kann geführt sein, nur wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Dafür wenden Sie sich immer an Fabrikant oder an vom Fabrikant autorisiertem Personal.

HINWEIS! Bei Störungen oder Schaden soll man:

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

WARTUNGSMASSNAHMEN

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

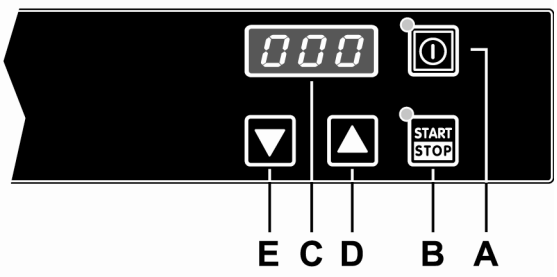
- Zustand von Tür- und Schubladenverschluss
- Zustand von Tür- und Schubladendichtung
- Zustand von Kerntemperaturfühler

INSPEKTION UND WARTUNG

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

BESCHREIBUNG DER STEUERUNG E

MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

A. Hauptschalter
B. Taste START/STOP
C. Display
D. Taste Erhöhung der Temperatur
E. Taste Reduzierung der Temperatur

BETRIEB

Vorheizung

- Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Das Display zeigt 3 Striche an.
- Um die Vorheizung durchzuführen, die Taste **D** betätigen und Temperatur 90°C einstellen.
- Danach die Taste **B** START drücken.
- Das Display zeigt stets die Garraumtemperatur an.

Warmhaltung

- Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Das Display zeigt 3 Striche an.
- Zum Warmhalten oder Garen eine Temperatur durch betätigen der Tasten **D** oder **E** wählen.
- Danach die Taste **B** für den Start betätigen.
- Das Display zeigt die Ist-Garraumtemperatur an.
- Zur Anzeige der Soll-Garraumtemperatur eine der Tasten **D** oder **E** drücken.

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

- **Es ist notwendig, den Garraum vor der Beschickung des Produktes immer vorzuheizen.**
- **Während des Betriebs die Tür so wenig wie möglich öffnen.**

SELßSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

FEHLERMELDUNG	URSACHE
ER1	Garraumfühler defekt. (Kundendienst anrufen)
ER2	Heizregisterfühler defekt. (Kundendienst anrufen)

WARMHALTEN TEMPERATUREN EMPFEHLT

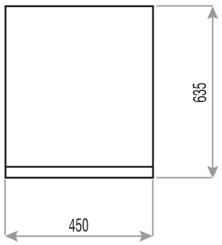
Beschreibung	Temperatur °C
Fleisch	
Gebratener Rinderbraten	51°
Mittel/gut gar Rinderbraten	68°
Rinderbratenbrust	71°-79°
Beefsteak gegrillt/in der Pfanne gekocht	60°-71°
Rumpsteak / Schweinsteak	71°
Kalb	71°-79°
Schinken	71°-79°
Schwein	71°-79°
Lamm	71°-79°
Gefluegel	
Brauthuhn / gebackener huhn	71°-79°
Ente	71°-79°
Truthahn	71°-79°
In Allgemein	71°-79°
Fisch	
Gebratener Fisch / gebackener Fisch	71°-79°
Languste	71°-79°
Ebackenes Krebs	71°-79°

Beschreibung	Temperatur °C
Gebackene artikel	
Brot/ Broetchen	49°-60°
Verschiedenes	
Schmorbraten	71°-79°
Kneten	27°-38°
Gebackene eier	66°-71°
Tiefgekulte gerichte	71°-79°
Vorspeise	71°-82°
Pasta - nudeln	71°-82°
PIZZA	71°-82°
Kartoffeln	82°
Eintopfgericht	60°-74°
Sosse	60°-93°
Suppe	60°-93°
Gemuse	71°-79°
Die gezeigte Temperaturen sind nur zeigend	

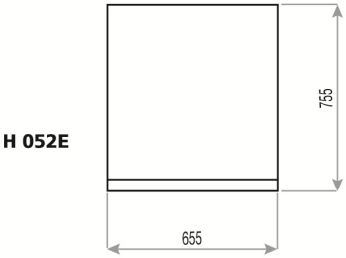
SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE
TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

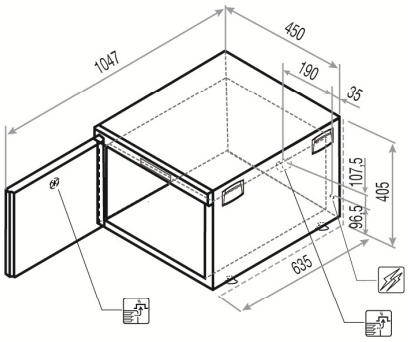
Ed. 0117

Model HSH 031-051E
(type HSH 031-051E)

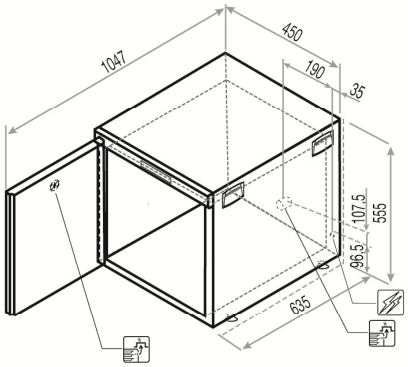


Model HSH052E
(type HSH052E)

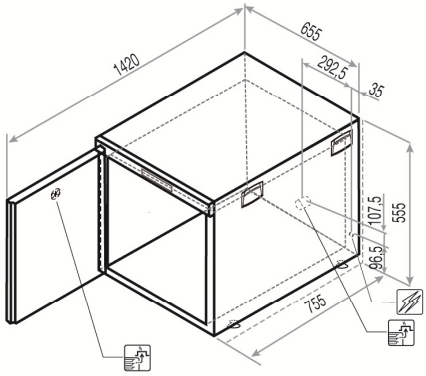




Model HSH031E
(type HSH031E)
Nr. 3 x GN 1/1

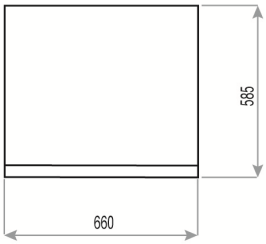


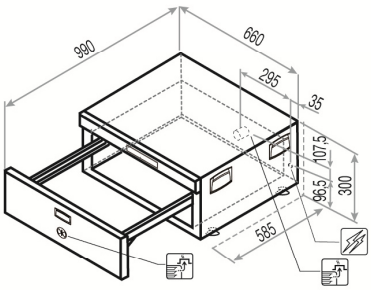
Model HSH051E
(type HSH051E)
Nr. 5 x GN 1/1



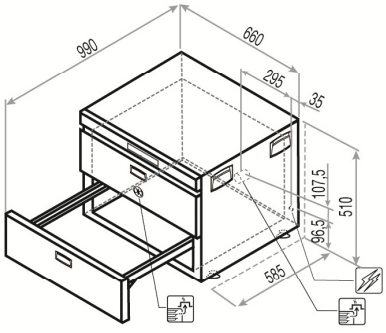
Model HSH052E
Nr. 5 x GN 2/1
o 10 x GN 1/1

Model HSW 011-012 - 013E
(type HSW 011 - 012 - 013E)

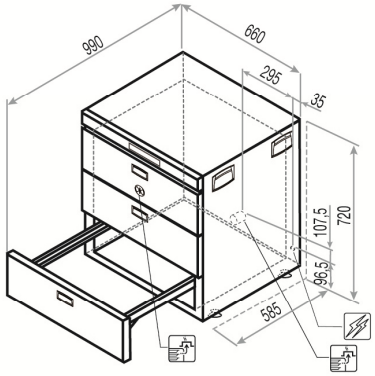




Model HSW011E
(type HSW011E)
Nr. 1 x GN 1/1



Model HSW012E
(type HSW012E)
Nr. 2 x GN 1/1

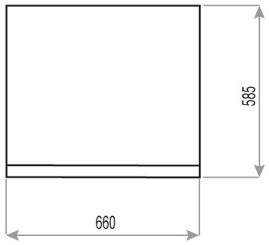


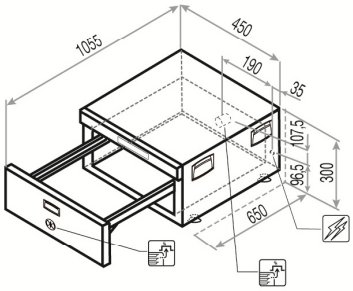
Model HSW013E
(type HSW013E)
Nr. 3 x GN 1/1

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE
TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

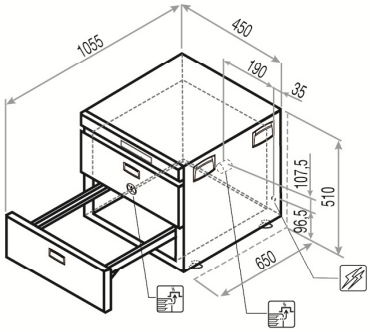
Ed. 0117

Model HSW 001-002 - 003 E (type HSW 001 - 002 - 003 E)

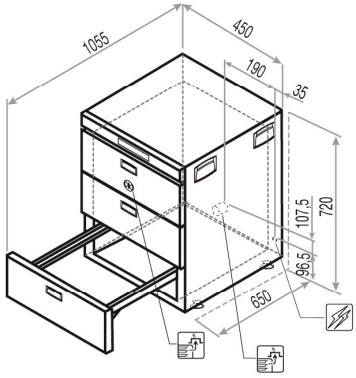




Model HSW001E (type HSW001E)
Nr. 1 x GN 1/1



Model HSW002E (type HSW002E)
Nr. 2 x GN 1/1



Model HSW003E (type HSW003E)
Nr. 3 x GN 1/1

Ingresso cavo di alimentazione elettrica / Electricity supply cable inlet / Entrada cable alimentación eléctrica / Entrée du câble d'alimentation électrique / Anschluß Elektrokabel

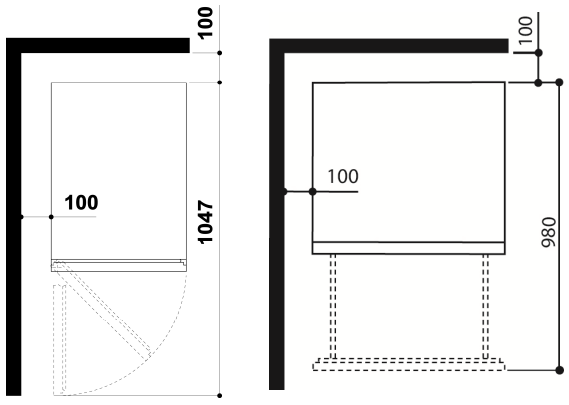
Sfiato regolabile per fuoriuscita umidità in eccesso / Adjustable vent for release of excess humidity / Respiradero regulable para la expulsión de la humedad en exceso / Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès / Regulierbare Garraumentlüftung für den Austritt überschüssiger Feuchtigkeit

Attenzione superfici calde / Caution: hot surface / Atención superficies calientes / Attention, surfaces chaudes / Achtung - heiße Oberflächen

Pericolo ebollizione / Caution: Boiling hazard / Atención peligro de ebullición / Attention, risque d'ébullition / Achtung - Siedegefahr

Attenzione tensione pericolosa / Caution: Hazardous voltage / Atención tensión peligrosa / Attention, tension dangereuse / Achtung - gefährliche Spannung

Morsetto equipotenziale / Equipotential terminal / Borne equipotencial / Borne équipotentielle / Äquipotentialklemme



Moduline srl
Via dell'Industria 11 - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy