KW COMMERCIAL KITCHEN

PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Fagor APW-201ERLWS iKORE Advanced Boiler 20-Tray Combi Oven – 18.6 kW

Model / SKU: APW-201ERLWS

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au

Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/986/product/6451/

Hornos

ES: MANUAL DE INSTALACION ORIGINAL



Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual

12308672

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. Indice

1. INDICE 2
2. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD 3
2.1 Información general 3
2.2 Advertencias 5
3. Instrucciones de instalación 6
3.1 Transporte y desembalaje 6
3.2 Emplazamiento y nivelación 7
3.3 Distancias mínimas 8
3.4 Peso de los aparatos 9
3.5 Instalación de modelos sobremesa 10
3.6 Conexión eléctrica 11
3.7 Conexión de gas (sólo modelos de gas) 14
3.8 Ventilación del local 15
3.9 Conexión de agua 17
3.10 Conexión de aguas residuales 19
4. Primera puesta en funcionamiento 21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Instrucciones generales de seguridad

2.1 Información general

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En él dispone de la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conserve este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministre este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación de este pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad.

El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riegos para la seguridad y la salud de las personas.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo. Este aparato debe emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado. Cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.

- Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
- NO trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
- Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
- Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.
- Antes de la primera puesta en marcha del aparato ya instalado, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante
  ½ hora en el modo Vapor para eliminar los olores característicos de un aparato nuevo.
- Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- NO utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes de la cocina.
- NO dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 ºC y 40ºC.
- No dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.
- Mantener las entradas de ventilación libres de obstáculos.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE

Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

Durante periodos prolongados de parada del aparato se recomienda cortar la alimentación de agua y corriente eléctrica.



Peligro de quemaduras y lesiones

Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:

- Toque únicamente los mandos de control y el asa. Las partes externas metálicas y el cristal de la puerta alcanzan temperaturas muy altas (>60ºC)
- Al abrir la puerta, hágalo lentamente, teniendo cuidado con el vapor que sale de la cámara de cocción que está muy caliente.
- Póngase siempre prendas térmicas para manipular objetos dentro de la cámara de cocción.
- Extraiga la sonda del núcleo antes de extraer las bandejas, y colóquela en su soporte comprobando que el cable no suponga obstáculo para la extracción de bandejas.



Extreme el cuidado al extraer las bandejas de la cámara cuando la bandeja superior esté situada a 160 cm. o más altura. Existe riesgo de quemaduras provocadas por el contenido caliente de las bandejas GN.



Peligro de incendio

Antes del uso asegúrese de que dentro de la cámara no haya objetos indebidos (manuales, plásticos, etc.) y de que la salida de humos esté libre de obstrucciones.

No coloque fuentes de calor, sustancias inflamables o combustibles cerca del equipo.

No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables (alcohol, por ejemplo) durante la cocción.

Limpie regularmente la cámara cocción. Los restos de alimentos y grasas acumulados pueden prender fuego.

No está permitida la cocción con alcohol.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

No abra los compartimentos marcados con este símbolo. Su acceso está restringido únicamente a personal cualificado y autorizado por FAGOR. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden ser mortales.



PELIGRO DE CORROSION

Antes de manipular cualquier producto químico de limpieza lea detenidamente la ficha de seguridad del producto y haga uso de los EPI's indicados. Estos productos en contacto con cualquier parte del cuerpo resultan abrasivos y pueden producir irritaciones de la piel y los ojos.

Utilice exclusivamente productos recomendados por el fabricante.

Durante el proceso de lavado no abra la puerta del horno. Existe peligro de sufrir lesiones en los ojos y piel.

2.2 Advertencias

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar daños materiales como lesiones. Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual.

No almacenar ni utilizar gases o líquidos explosivos cerca del aparato, ni introducir líquidos con contenido alcohólico dentro del aparato.

Estando el horno caliente no abrir de forma brusca la puerta (peligro de quemaduras debido a la existencia de vahos calientes). No echar agua fría en el interior de la cámara cuando esta se encuentra caliente.

En las emisiones de ruido en el aire, el nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB(A).

Las reparaciones o manipulaciones realizadas por personal ajeno al SAT (servicio de asistencia Técnico) **FAGOR PROFESIONAL** o SAT autorizados conlleva una pérdida de la garantía del horno.

Exija al instalador del horno la cumplimentación del **CHECK LIST**, comprobando:

- Conexión eléctrica
- Conexión de gas
- Conexión de salida de gases de combustión
- Conexión Hidráulica
- Conexión aguas residuales
- Condiciones de instalación
- Explicación al usuario del funcionamiento general del horno (uso y mantenimiento).

Este aparato debe instalarse en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Instrucciones de instalación



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiados del aparato, así como la manipulación de éste pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

3.1 Transporte y desembalaje

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

La manipulación del equipo se deberá realizar por personal autorizado según la normativa vigente de seguridad laboral del lugar de instalación. Tomar todas las medidas preventivas necesarias y utilizar en equipamiento de prevención facilitado.

ADVERTENCIA. Antes de manipular los aparatos tenga en cuenta su centro de gravedad. Existe peligro de lesiones y aplastamiento, puesto que el aparato puede volcar al elevarlo o en el transporte.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.

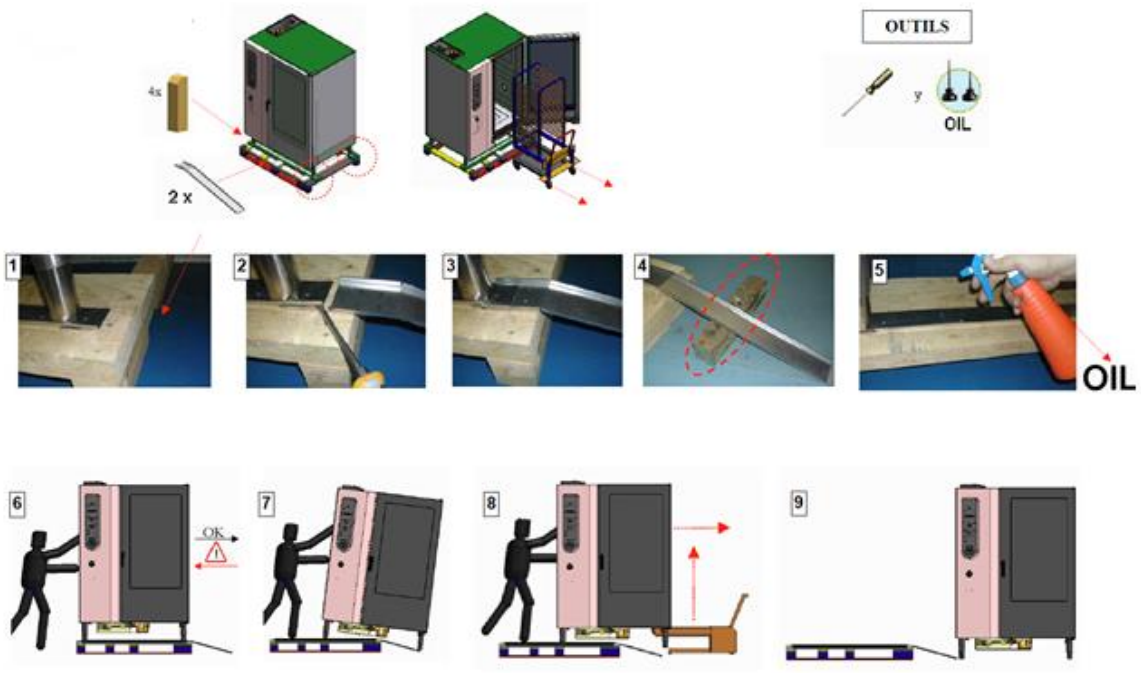
Se recomienda guardar el embalaje original hasta que el equipo esté correctamente instalado y en funcionamiento. Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

ADVERTENCIA. Los elementos del embalaje (plásticos, maderas, grapas, etc.…) no deben dejarse al alcance de los niños.

Una vez desembalado el equipo, se recomienda transportarlo sobre el palé durante todo el tiempo posible.

En los modelos de suelo 201 y 202 seguir las siguientes instrucciones de desembalaje.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Emplazamiento y nivelación

Las máquinas disponen de patas regulables para su perfecta colocación, regule la pata a la altura deseada. El pavimento donde se va a colocar la máquina debe aguantar el peso de la máquina.

Es muy importante que las máquinas estén bien niveladas ya que así se optimiza su funcionamiento.

Es necesario instalar una campana extractora para su buen funcionamiento.

Utilice el aparato en un local suficientemente ventilado, de acuerdo con la reglamentación en vigor, para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas en el lugar en el que está instalado.

Se deberá instalar el equipo de acuerdo con las dimensiones. Los aparatos solo pueden instalarse sobre y/o contra una superficie incombustible.

Se recomienda analizar el lugar donde se va a instalar la máquina antes de su instalación, para que no sufra daño alguno durante su uso.

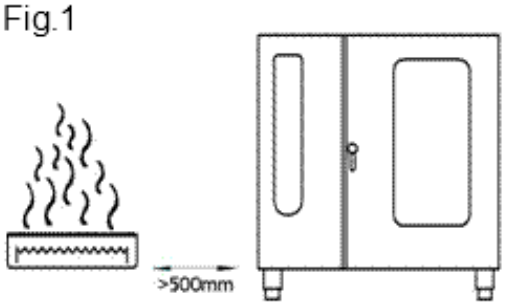
Salvo indicaciones específicas en contra, las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

Precaución por riesgo de caídas por suelo resbaladizo adyacente al horno

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Distancias mínimas

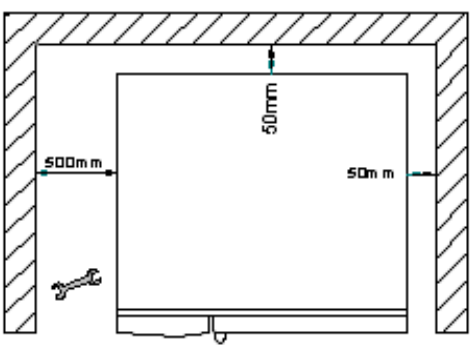
Fig.1



Es necesario dejar una distancia mínima en el lado izquierdo de un 500 mm. en el caso de fuentes de calor (plancha, freidora, fogones, etc.)

Atención: Una temperatura ambiente excesiva por el lado izquierdo del aparato puede hacer que la desconexión de seguridad del aparato se active.

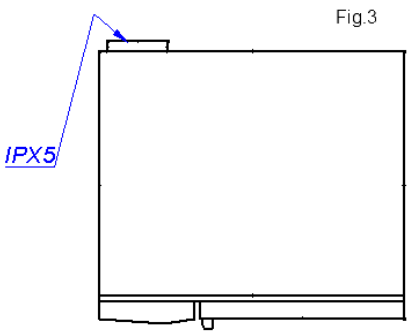
Fig.2



Colocar el horno a una distancia de la pared que sea cómoda para poder realizar las conexiones eléctricas e hídricas y para realizar trabajos de reparación y mantenimiento.

Es necesario dejar una distancia de 500 mm en el lado izquierdo y derecho del aparato para la correcta ventilación y refrigeración del horno. Fig.2.

Fig.3



Es obligatorio amarrar la chapa IPX5 en la parte posterior de los hornos. Fig.3

Se aconseja asegurar la estabilidad de los hornos.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

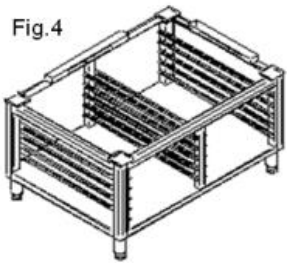
3.4 Peso de los aparatos

MOD.	PESO	MOD.	PESO
C_A-0623-E	65 kg.		
C_AW-0623-E	68 kg.		
C_AP-0623-E	70 kg.		
C_APW-0623-E	70 kg.		
C_A-061-E	110 kg.	C_A-061-G	135 kg.
C_AW-061-E	115 kg.	C_AW-061-G	138 kg.
C_AP-061-E	122 kg.	C_AP-061-G	154 kg.
C_APW-061-E	126 kg.	C_APW-061-G	158 kg.
C_A-062-E	180 kg.	C_A-062-G	190 kg.
C_AW-062-E	190 kg.	C_AW-062-G	200 kg.
C_AP-0623-E	195 kg.	C_AP-0623-G	205 kg.
C_APW-0623-E	200 kg.	C_APW-0623-G	210 kg.
C_A-101-E	130 kg.	C_A-101-G	150 kg.
C_AW-101-E	140 kg.	C_AW-101-G	160 kg.
C_AP-101-E	145 kg.	C_AP-101-G	165 kg.
C_APW-101-E	150 kg.	C_APW-101-G	170 kg.
C_A-201-E	240 kg.	C_A-201-G	260 kg.
C_AW-201-E	250 kg.	C_AW-201-G	270 kg.
C_AP-201-E	270 kg.	C_AP-201-G	325 kg.
C_APW-201-E	300 kg.	C_APW-201-G	360 kg.
C_A-102-E	190 kg.	C_A-102-G	200 kg.
C_AW-102-E	200 kg.	C_AW-102-G	210 kg.
C_AP-102-E	210 kg.	C_AP-102-G	220 kg.
C_APW-102-E	240 kg.	C_APW-102-G	260 kg.
C_A-202-E	290 kg.	C_A-202-G	320 kg.
C_AW-202-E	300 kg.	C_AW-202-G	330 kg.
C_AP-202-E	350 kg.	C_AP-202-G	360 kg.
C_APW-202-E	380 kg.	C_APW-202-G	390 kg.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

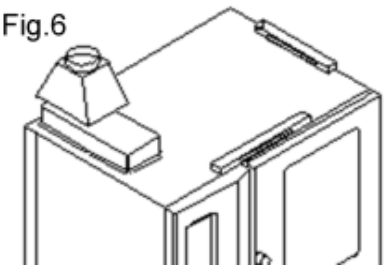
3.5 Instalación de modelos sobremesa

Fig.4



Nivelar el bastidor horizontalmente antes de colocar el horno sobre el mismo. Fig.4

Fig.6



El aparato tiene que estar nivelado horizontalmente Fig.6

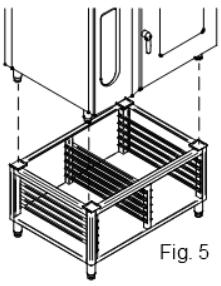


Fig. 5

Apoyar el horno en el bastidor haciendo coincidir los apoyos con las ubicaciones que tiene el bastidor. Fig. 5

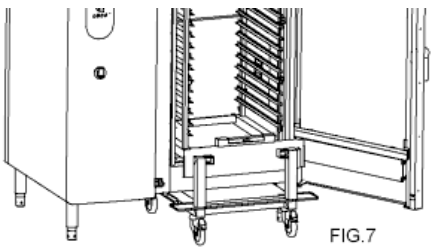


FIG.7

El carro móvil de carga debe asentar en posición horizontal en el aparato. Fig. 7



PELIGRO DE QUEMADURAS. Para evitar escaldarse, no utilizar contenedores de carga con líquidos o alimentos para cocinar que se conviertan en fluidos por calentamiento a niveles superiores que aquellos que pueden ser fácilmente observables.

Las bandejas están colocadas en el horno a una altura máxima de 1600 mm. siempre y cuando se utilicen accesorios originales (excepto en los hornos superpuestos).



En los hornos superpuestos o en cualquier otro caso donde se supere la altura de 160 cm., se debe aplicar en la parte frontal del horno, a 160 cm. de altura desde el suelo y en un lugar bien visible, el siguiente adhesivo que se incluye en la dotación del equipo.



Riesgo de quemaduras
por escaldamiento

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica. En caso de no cumplir los siguientes requisitos en fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de estos requisitos.

- Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Para la conexión eléctrica se debe emplear cable flexible con cubierta resistente al aceite, y no debe ser más ligero que el cable en funda ordinaria en policloropreno ordinario o elastómero sintético equivalente (H05RN-F).
- La sección del cable de alimentación debe estar dimensionada según la corriente nominal de la máquina.
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato mediante la toma de la regleta de conexión del aparato.
- Próximos al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un interruptor automático magnetotérmico de corte omnipolar adecuadamente dimensionado, con un mínimo de 3 mm de apertura entre contactos. Este dispositivo debe usarse para desconectar el aparato en trabajos de instalación, reparaciones y limpieza o mantenimiento del aparato. Se recomienda que disponga de capacidades de bloqueo/etiquetado.
- Próximo al aparato y fácilmente accesible, debe instalarse un dispositivo de protección diferencial adecuadamente dimensionado.
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.

Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato soltar el panel lateral izquierdo (Fig.8), pasar el cable manguera por la prensa estopa situada en la base exterior y conectar según se indica en la regleta.

Los hornos 0623 vienen provistos del cable de alimentación para tensión de 400V 3N. Para transformar a otra tensión se debe soltar el panel lateral izquierdo y la base, soltar la regleta de conexiones y seguir los pasos del esquema eléctrico. En el caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio de atención al cliente cualificado, para evitar cualquier daño o peligro.

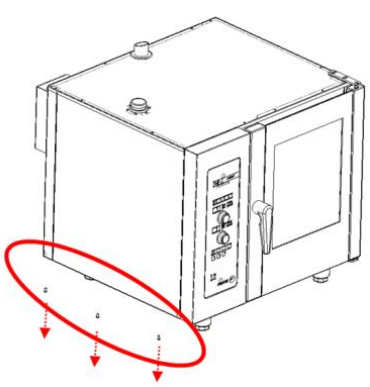


Fig. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Instrucciones de instalación >

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar el panel lateral izquierdo fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente a la prensa estopa.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base del horno, zona posterior. La conexión está indicada con el siguiente símbolo.



Símbolo de equipotencial

3.6.1 Características eléctricas de los modelos de HORNO ELECTRICOS

Modelo	Tensión de alimentación	Sección de manguera	Intensidad nominal	Fusible int. general	Interruptor diferencial	Potencia total kW
C_A-0623-E **C_AW-0623-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x1,5mm² +N+T	8,9A	10A	300 mA	6,2
	230V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	15,6A	20A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	17,9A	20A	300 mA	
	230V 1~50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300 mA	
C_A-061-E **C_AW-061-E** **C_AP-061-E** **C_APW-061-E**	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm² +N+T	16,9A	20A	300 mA	11,7
	230V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	29,4A	32A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	33,8A	40A	300 mA	
	230V 1~50-60Hz	2x10mm²+T	50,9A	50A	300 mA	
C_A-062-E **C_AW-062-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	32,9A	40A	300 mA	22,8
	230V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	57,2A	63A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	65,8A	80A	300 mA	
C_A-101-E **C_AW-101-E** **C_AP-101-E** **C_APW-101-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	27,7A	32A	300 mA	19,2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm²+ T	48,2A	50A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+ T	55,4A	63A	300 mA	
C_A-201-E **C_AW-201-E** **C_AP-201-E** **C_APW-201-E**	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55,4A	63A	300 mA	38,4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	96,4A	100A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	110,9A	125A	300 mA	
C_A-102-E **C_A-102-E** **C_AP-102-E** **C_APW-102-E**	400V 3N~50-60Hz	3x10mm² +N+T	49,4A	63A	300 mA	34,2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm²+ T	85,8A	100A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	98,7A	125A	300 mA	
C_A-202-E **C_AW-202-E** **C_AP-202-E** **C_APW-202-E**	400V 3N~50-60Hz	3x35mm² +N+T	98,7A	125A	300 mA	68,4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm²+ T	171,7A	180A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x95mm²+ T	197,5A	225A	300 mA	

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

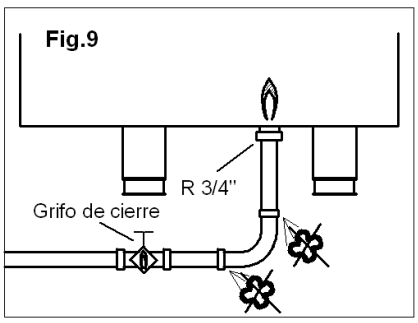
3.6.2 Características eléctricas de los modelos de HORNOS DE GAS

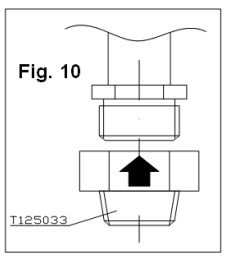
MOD.	Tensión de alimentación	Sección de manguera	Fusible interior general	Potencia
	230V 1~50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	**POTENCIA ELÉCTRICA 1.43 kW**			
	POTENCIA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	**POTENCIA ELÉCTRICA 1.43 KW**			
	POTENCIA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	**POTENCIA ELÉCTRICA 2.75 KW**			
		kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
	POTENCIA GAS	BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	**POTENCIA ELÉCTRICA 1.43 KW**			
	POTENCIA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	**POTENCIA ELÉCTRICA 2.75 KW**			
	POTENCIA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Conexión de gas (sólo modelos de gas)

La acometida de gas sólo puede llevarla a cabo el instalador local de gas autorizado.





Es imprescindible observar que las tuberías de abastecimiento de gas, así como las tuberías de conexión de los correspondientes sistemas de medición, dispongan del ø indicado.

Una vez conectado el aparato comprobar que no existen fugas mediante un detector de gas (espray, etc.). **EN NINGÚN CASO** debe utilizarse una llama para comprobar fugas.

Consumo máximo con carga térmica nominal:

Tipo de gas		Presión dinámica necesaria (mbar)	Presión mínima (mbar)	Presión máxima (mbar)	Modelos 061	Modelos 101	Modelos 201	Modelos 102	Modelos 202
G-20 (m³/h)	Gas Natural	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (kg/h)	Butano	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (kg/h)	Propano	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

El aire necesario para la combustión es de 2 m3/h por kW de potencia.

Observaciones:

- Observar las prescripciones de la compañía local de abastecimiento de gas.
- Observar las prescripciones de instalación.
- Comprobar si el gas indicado en el aparato es idéntico al suministrado.
- Para la conexión del gas al aparato, debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de ¾" para acoplar al horno.
- Grifo de cierre del gas delante de cada aparato.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



Si la presión de la tubería difiere de la presión de fluido, comunicarlo a la compañía de abastecimiento de gas. En el caso del gas natural, por encima de 30 mbar no debe ponerse en marcha el aparato. Cerrar la entrada de gas al aparato.



No se admiten presiones de servicio superiores a 60 mbar ya que algunos componentes del horno podrían llegar a quedar fuera de uso.

3.8 Ventilación del local

Estos aparatos tienen que ser instalados de manera que se den las condiciones adecuadas de ventilación para evitar una concentración no autorizada en el local de instalación de productos despedidos durante la combustión, los cuales son perjudiciales para la salud.

Se aconseja la instalación de una campana extractora para la extracción de humos y vapores cumpliendo la norma **UNE–100165:2004**. Convendría que la campana sobresaliera 200-400mm de la parte delantera del aparato.



Aconsejamos llevar a cabo un mantenimiento anual de los componentes relacionados con el gas, por un técnico autorizado

Categorías, gases y presiones de funcionamiento

Pais	Categoría	Presión
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

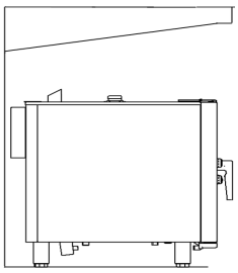
Con objeto de la extracción de los productos de combustión, los aparatos de gas se pueden instalar en diferentes formas según los requerimientos de la instalación.



La conexión incorrecta puede llevar a peligro de incendio

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 Horno de gas instalado en un local (Tipo A3)

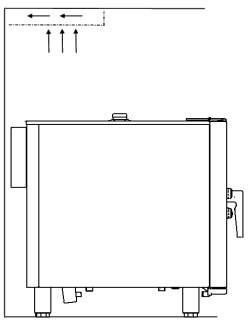


Se recomienda instalar el horno de gas bajo campana extractora de humos.

Llevar a cabo la instalación según disposiciones locales.

Se aconseja que la alimentación de gas al horno sólo se debe habilitar cuando el sistema de extracción esté activado.

3.8.2 Horno de gas debajo de techo de ventilación (Tipo B23)

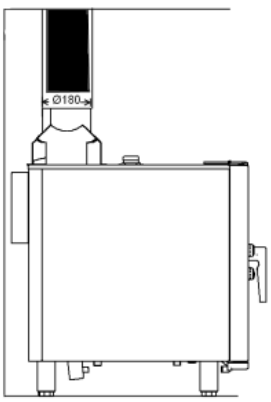


En esta instalación se hace la extracción con conexión de tiro natural, bajo una campana extractora o techo de ventilación.

Llevar a cabo la instalación según disposiciones locales.

La alimentación de gas al horno sólo se debe habilitar cuando el sistema de extracción esté activado. En caso de que falle el funcionamiento del sistema de extracción/ventilación, el gas que alimenta el horno se inhabilitará.

3.8.3 Horno de gas conectado a un conducto de evacuación (Tipo B13)



Los hornos de convección/mixtos con sistema de cortatiro antirretorno (accesorio especial) se pueden conectar directamente a un conducto de evacuación. El accesorio cortatiro se puede pedir indicando las siguientes referencias:

Modelo horno 061/101: **19095581**/ Modelo horno 201: **19095591**

Modelo horno 102: **19095590** / Modelo horno 202: **19095592**

La alimentación de gas al horno sólo se debe habilitar cuando el sistema de extracción esté activado.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

PRECAUCIÓN: Los gases de escape alcanzan temperaturas muy elevadas.

Los tubos de escape deben de proporcionar un sellado hermético. Se deben utilizar materiales que proporcionen estabilidad térmica hasta una temperatura de 400ºC.

Indicaciones para el usuario

- Los gases de salida pueden tener altas temperaturas, por lo que los gases de salida y piezas de chapa calientes pueden causar quemaduras.
- No colocar materiales combustibles encima del aparato; **peligro de incendio**.

3.9 Conexión de agua

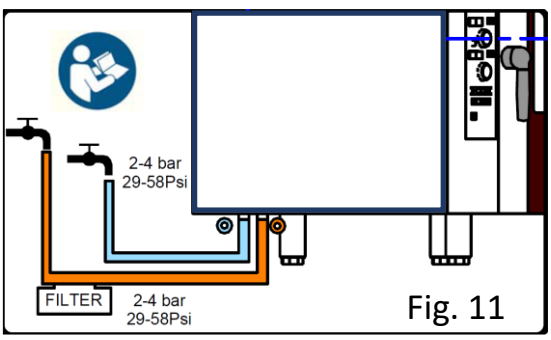


Fig. 11

Conectar al aparato sólo con agua potable.

Realizar la conexión a la red de agua por los puntos indicados (Fig. 11), utilizando un nuevo conjunto de mangueras que se suministra por el fabricante. Los conjuntos de mangueras antiguos no deben reutilizarse.

La presión de entrada de agua debe estar comprendida entre 200 y 400 kPa (2-4 kg/cm2). Se aconseja 250 kPa.

El agua debe cumplir las siguientes propiedades:

pH:	6,5 - 7,5	**Dureza total del agua:**	5 - 10 º fH (dureza francesa)
Impurezas:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 º eH (dureza inglesa)
Cloruros:	máx. 150 mg/l		9 - 18 º dH (dureza alemana)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	**Conductividad:**	400 – 1.000 µS/cm

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Instrucciones de instalación >

Filtros aconsejados:

1. **Filtro fino.**

En caso de que el agua contenga impurezas como arena, partículas de hierro o sustancias que floten en la misma, aconsejamos utilizar un filtro fino a la entrada.

2. **Filtro de carbón activado.**

En caso de que el agua contenga una concentración elevada de cloro por encima de 0,2 mg/l (ppm) (esta información puede obtenerse en la compañía de aguas) deberá intercalarse un filtro de carbón activado.

3. **Instalación de recirculación de ósmosis**.

Cuando la concentración de cloruros sobrepase los 150 mg/l (ppm) (la información puede obtenerse en la compañía de aguas), deberá preverse una instalación de recirculación de ósmosis. En este caso tener en cuenta que el valor mínimo de conductancia debe ser de 400µS.

4. **Descalcificación del agua**.

Se aconseja para el tratamiento del agua en los casos que según la experiencia del grado de calcinación sea elevado (sin carga de cloruro). Sistemas: H+. Intercambio de iones o Kleensteam. Desaconsejamos encarecidamente el uso de intercambiadores de sodiones (como es habitual en los lavavajillas) a causa de los sedimentos de sodio y del retraso de ebullición con sal común.

En la selección de sistemas de filtro (A, B, C, D) aconsejamos el fabricante: BRITA.



Antes de la conexión fijarse en la pegatina que indica cual es la entrada de agua

Sólo UK: IRN R160

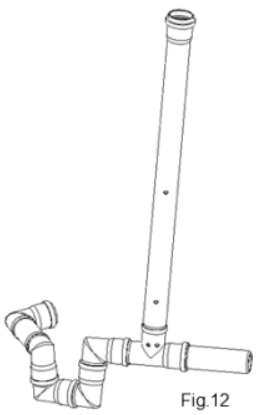
A llevar a cabo por el instalador: se debe instalar en cada una de las conexiones de agua potable al aparato, una válvula doble de seguridad certificada, u otro dispositivo no menos válido para la prevención del retorno de agua de al menos Categoría de fluido 3.

Nunca utilizar detergentes que representen un riesgo más alto que los fluidos de categoría 3.

Instalar una llave de paso para cada aparato y aclarar la conducción de agua antes de realizar la conexión al aparato.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.10 Conexión de aguas residuales


Fig.12

Una mala instalación del horno puede llevar a un funcionamiento inadecuado del aparato.

Por ello se debe de instalar el Kit desagüe (DN40) suministrado por el fabricante (Fig. 12). Dicho desagüe se debe conectar a una rejilla o tanque abierto.

La instalación (Fig. 13- Fig.14.) se debe realizar de forma que la salida del desagüe instalada quede por debajo de la salida del horno con una inclinación suficiente para asegurar su drenaje (>5% ó 3º).

Asegurarse que los agujeros del tubo ascendente estén direccionados hacia el lado opuesto del panel posterior para evitar condensaciones.

Observar las dimensiones adecuadas para el desagüe:

- Volumen de bombeo del generador de vapor en un espacio reducido de tiempo: 0,7 l/s.
- Temperatura media del agua residual: 65ºC

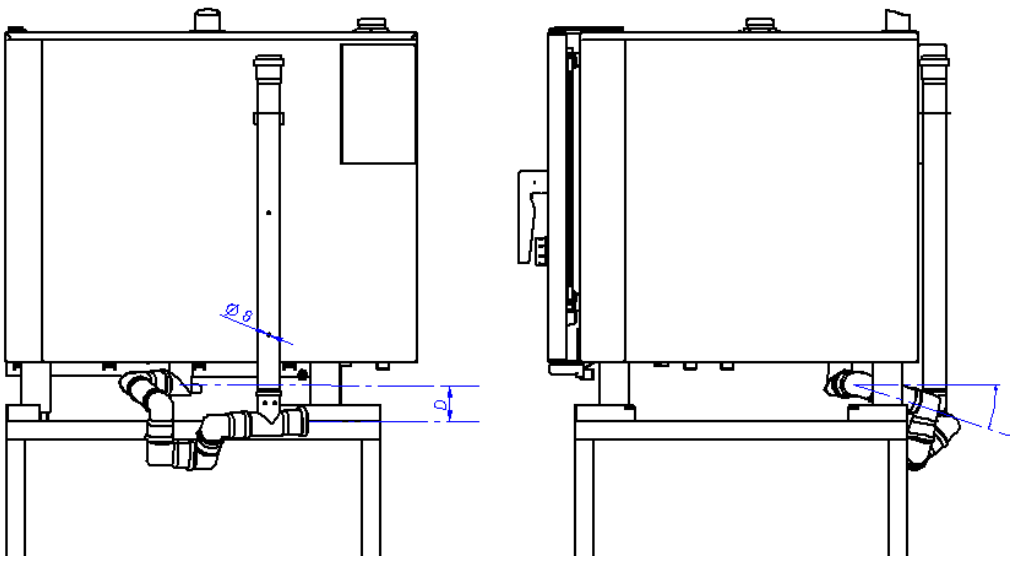


Fig.13: Modelos sobremesa 061-101-102

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

En el caso de instalar el KIT desagüe por encima de la salida del horno provoca que el agua rebose por el colector de aguas del horno. D> 70 mm

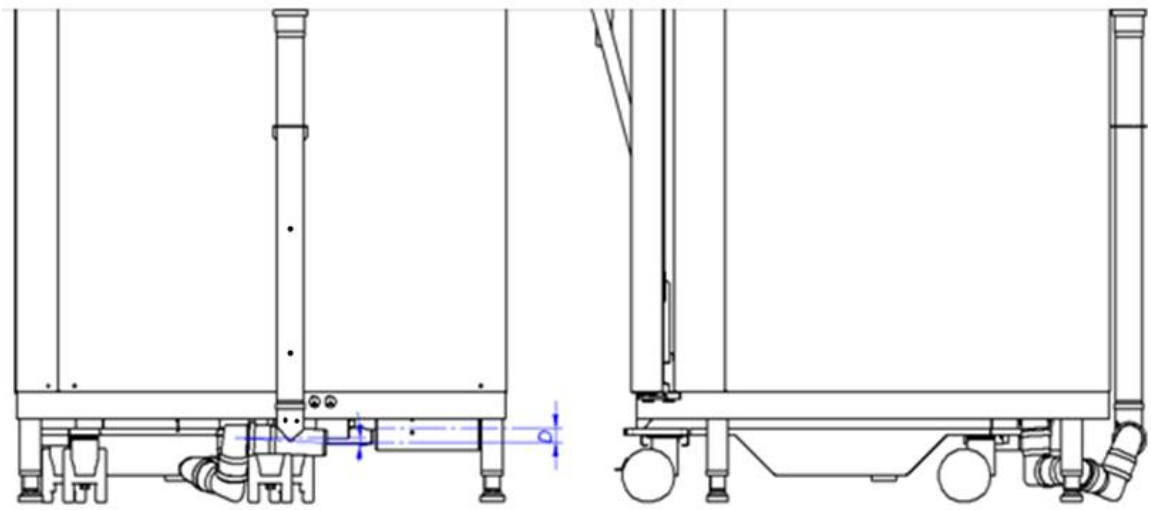
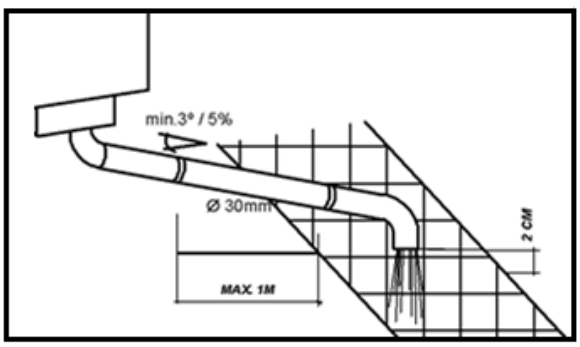
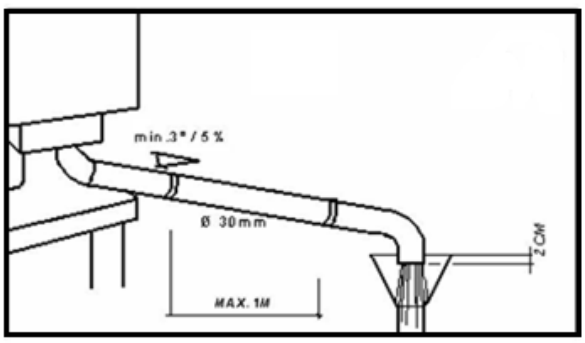


Fig. 14: Modelos 201 y 202





Una vez instalado el KIT desagüe, su descarga al desagüe general debe ser de salto de agua del tipo AA, AB o AD en concordancia al EN 1717.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Primera puesta en funcionamiento

Antes de la primera puesta en marcha del equipo, éste ya habrá sido correctamente instalado por el proveedor.

El equipo debe estar instalado según se describe en este manual; instalado a la fuente de suministro de agua, ajustada correctamente la salida de desagüe, la alimentación eléctrica y en los equipos de gas, al suministro de gas, bajo su sistema de evacuación de gases de combustión. Es muy importante la nivelación y ajuste de la puerta. Puesto que uno de los parámetros a regular es el sensor de control de humedad del horno, lo que repercutirá en el óptimo funcionamiento del horno.

Tras realizar los ajustes necesarios el horno dispone de un programa de Autotest, que de forma automática calibra y testea los diferentes componentes para su correcto funcionamiento.

Ejecución del programa de Autotest

El programa Autotest es la función con el que el aparato se adapta automáticamente a las condiciones del entorno. En dicho proceso, el horno ajusta sus parámetros de funcionamiento a la altitud a la que se encuentra instalado el aparato. Calibra el sensor de humedad y recalcula el punto de ebullición del horno para el correcto funcionamiento de los hornos con generador de vapor integrado.

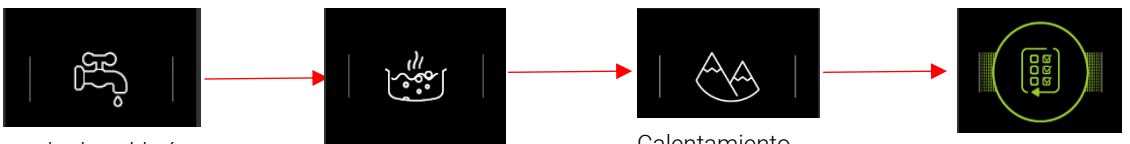


La primera vez que se enciende el equipo, el horno requiere realizar el Autotest. Se tiene que validar el Autotest mediante la pulsación del botón de mando.



Con la validación del mensaje dará comienzo el proceso. Antes de nada, se recuerda vaciar el interior de la cámara de cocción, para asegurarse que se extraen de la cámara de cocción los materiales de transporte y documentación suministrada con el horno.

Con la validación y una vez la puerta está cerrada, se verifica la temperatura de cámara y prosigue con el programa. En el siguiente diagrama se indican los pasos siguientes hasta la validación y fin del programa Autotest.



Llenado de calderín (Modelos Concept+)

Ajustes de la generación de vapor

Calentamiento cámara cocción

Fin del programa

Para finalizar con el autotest pulsar el botón de mando o **Start/Stop**.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

EN: ORIGINAL INSTALLATION MANUAL



Carefully read the instructions in this manual before using the appliance for the first time.

1. Contents

1. Contents 2

2. General safety instructions 3

2.1 General information 3

2.2 Warnings 5

3. Installation instructions 6

3.1 Transport and unpacking 6

3.2 Positioning and levelling 7

3.3 Minimum distances 8

3.4 Appliance weights 9

3.5 Installation of table-top models 10

3.6 Electrical connection 11

3.7 Gas connection (only gas models) 14

3.8 Ventilation of the room 15

3.9 Water connection 17

3.10 Waste water connection 18

4. Commissioning the equipment 21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. General safety instructions

2.1 General information

This manual has been created to facilitate a complete understanding of the operation, installation and maintenance of the appliance. It contains the information and warnings necessary for its correct installation and use, as well as information about the features and possibilities it offers, so that you can take advantage of all the potential at your disposal.



CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

Keep this manual in a safe place for future reference.

In the event of sale or transfer of the machine, pass this manual on to the new user.



THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY AND MUST BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

The positioning and installation, as well as repairs and/or alterations, must always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the regulations in force in each country, and the manufacturer cannot be held responsible for improper installation.

Improper installation, incorrect adjustment, improper servicing or maintenance of the appliance, as well as improper handling of the appliance, can cause damage to property and injury.

It is absolutely forbidden to alter, circumvent, remove or bypass safety devices.

Failure to comply with this warning may result in serious risks to health and safety.

Use the equipment only for the uses intended by the manufacturer. Inappropriate use may cause risks to the health and safety of users and the equipment. This appliance must only be used for cooking food in industrial and professional kitchens by qualified personnel. Any other use contravenes the intended use and is therefore dangerous.

- If your machine develops a fault, please call the **Technical Assistance Service.**
- DO NOT attempt to repair it yourself or by unqualified or unauthorised personnel.
- Use original spare parts, otherwise the warranty will be void.
- To avoid the contamination of foods and to maintain hygiene, it is advisable to clean items that come into contact with food and the surrounding areas at the end of each use.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended that you clean the inside of the appliance with a cloth soaked in soapy water and then run it empty for ½ hour in Steam mode to eliminate the characteristic odours of a new appliance.
- Use food-grade detergents for cleaning.
- DO NOT use abrasives, corrosives, acids, solvents or chlorine-based detergents for cleaning, as these will damage the components of the equipment.
- DO NOT direct pressurised jets of water towards internal components.
- This appliance has been designed to work in ambient temperatures between 5 ºC and 40ºC.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- DO NOT leave flammable products or objects inside or around the equipment.
- Keep the ventilation inlets clear of obstacles.

NON-COMPLIANCE WITH THESE RULES OR IMPROPER USE OF THE APPLIANCE EXEMPTS THE MANUFACTURER FROM ANY POSSIBLE WARRANTY OR CLAIM

To ensure that the appliance is in perfect operating and safety conditions, it is recommended to have it serviced and inspected by an authorised service centre at least once a year.

During prolonged periods of inactivity, it is recommended to disconnect the appliance from the water and electricity supply.



Burn and injury hazard

During cooking and until all parts of the equipment have cooled down, take the following precautions:

- Only touch the control knobs and handle. External metal parts and the door glass reach very high temperatures (>60°C).
- When opening the door, do so slowly, taking care of the steam coming out of the very hot cooking chamber
- Always wear heat-resistant clothing when handling objects inside the cooking chamber.
- Remove the probe from the core before removing the trays, and place it in its holder, ensuring that the cable does not obstruct the removal of trays.



Exercise extreme care when removing trays from the chamber when the top tray is at a height of 160 cm or higher. There is a risk of burns caused by the hot contents of GN trays.



Fire hazard

Before use, make sure that there are no improper objects inside the equipment (manuals, plastics, etc.) and that the smoke outlet is free from obstructions.

Do not place heat sources, flammable or combustible substances near the equipment.

Do not use highly flammable foods or liquids (e.g. alcohol) during cooking.

Clean the cooking chamber regularly. Accumulated food and fat residues can catch fire.

Cooking with alcohol is not permitted.



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Do not open compartments marked with this symbol. Access is restricted to personnel qualified and authorised by FAGOR only. Failure to comply with this rule invalidates the warranty and exposes the user to the risk of damage and injury that could be fatal.



CORROSIVE HAZARD

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Before handling any cleaning chemicals, read the product safety information carefully and make use of appropriate PPE. When in contact with any part of the body, these products are abrasive and can cause skin and eye irritation.

Only use products recommended by the manufacturer.

Do not open the oven door during the washing process. There is a risk of injury to eyes and skin.

2.2 Warnings

Improper installation, incorrect adjustment, improper servicing or maintenance of the appliance, as well as improper handling of the appliance, can cause damage to property and injury. Carefully read the instructions in this manual before using the appliance for the first time.

Do not store or use explosive gases or liquids near the appliance, or introduce liquids containing alcohol into the appliance.

When the oven is hot, do not open the door abruptly (danger of burns due to the existence of hot vapours). Do not pour cold water inside the chamber when it is hot.

For airborne noise emissions, the A-weighted sound pressure level is less than 70 dB(A).

Repairs or interventions carried out by personnel other than the **FAGOR PROFESIONAL** TAS (Technical Assistance Service) or authorised TAS will result in the loss of the guarantee.

Ensure that the oven installer completes the **CHECKLIST,** verifying:

- Electrical connection
- Gas connection
- Flue gas outlet connection
- Water connection
- Waste water connection
- Installation conditions
- Explanation of the general operation of the oven to the user (use and maintenance).

This appliance must be installed in a room with sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of substances harmful to health.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Installation instructions



The positioning and installation, as well as repairs and/or alterations, must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the regulations in force in each country.

Improper installation, incorrect adjustment, improper servicing or maintenance of the appliance, as well as improper handling of the appliance, can cause damage to property and injury.

3.1 Transport and unpacking

The equipment must be moved with a forklift or similar to avoid damaging the structure of the equipment. Transport the equipment to the place where it is to be installed and then unpack the equipment.

The equipment must be handled by authorised personnel in accordance with the current occupational safety regulations in the place of installation. Take all necessary preventive measures and use the preventive equipment provided.

WARNING. Before handling the appliance, be aware of the centre of gravity. There is a risk of injury and crushing, as the equipment may tip over during lifting or transport.

Unpack the appliance and check that it has not been damaged during transport. If this is the case, notify your supplier and the transport company immediately. In case of doubt, do not use the equipment until the extent of the damage has been assessed.

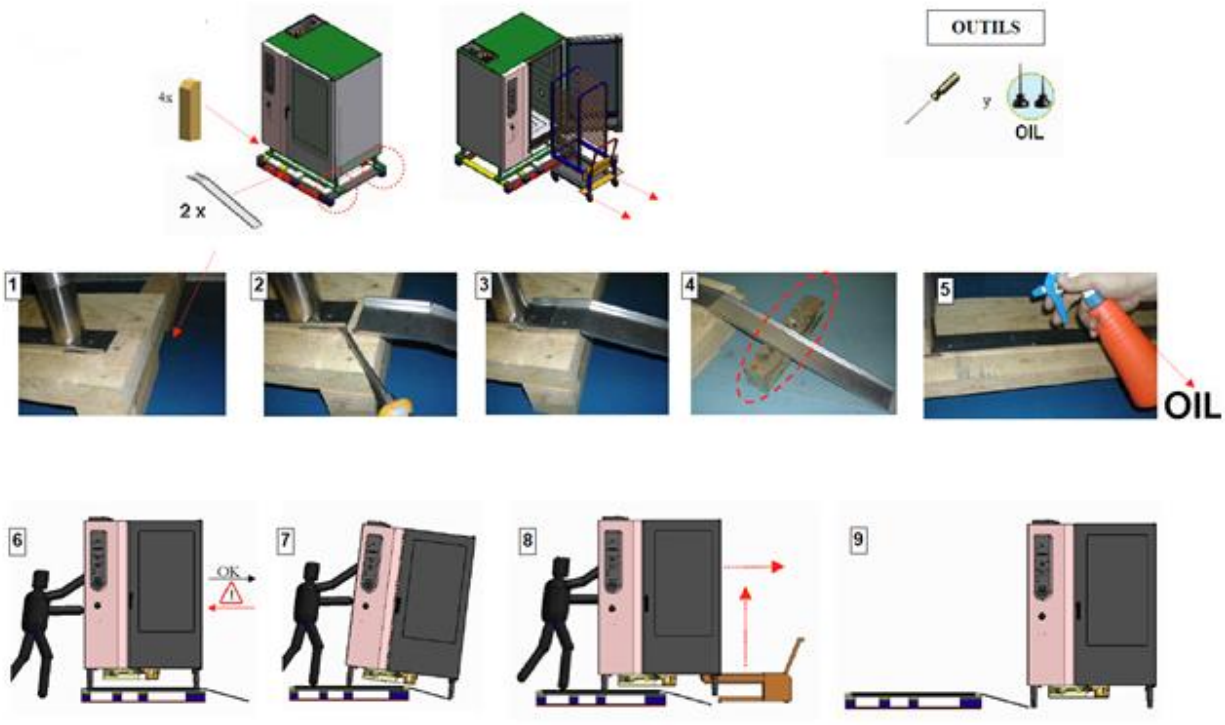
It is recommended to keep the original packaging until the equipment is correctly installed and operational. The packaging materials are fully recyclable, **and should be disposed of in the appropriate container.**

WARNING. Packaging materials (plastics, woods, staples, etc.…) must not be left within the reach of children.

After unpacking the equipment, it is recommended to transport it on the pallet for as long as possible.

For floor models 201 and 202, follow the unpacking instructions below.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Positioning and levelling

The appliances have adjustable legs for perfect positioning, adjust the leg to the desired height. The floor on which the equipment is to be placed must be able to support its weight.

It is very important that the equipment is well levelled to optimise operation.

An exhaust hoodfood must be installed to ensure the correct operation of the equipment.

Use the device in a sufficiently ventilated room, in accordance with the regulations in force, to prevent the formation of inadmissible concentrations of harmful substances in the place where it is installed.

The equipment must be installed in accordance with the dimensions. The equipment may only be installed on and/or against a non-combustible surface.

It is recommended to analyse the installation site prior to installation in order to avoid any damage during use.

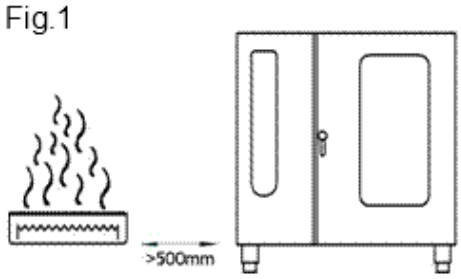
Unless otherwise specified, parts that have been protected by the manufacturer must not be handled by the installer.

Risk of falling due to slippery floors adjacent to the oven.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Minimum distances

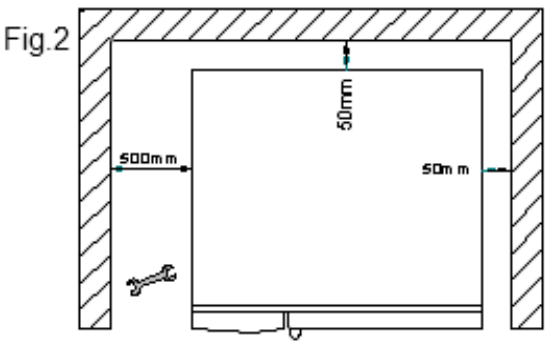
Fig.1



A minimum distance of 500 mm from heat sources (griddle, fryer, stove, etc.) must be ensured on the left-hand side.

Important: Excessive ambient temperature on the left-hand side of the appliance may cause the safety cut-out of the appliance to activate.

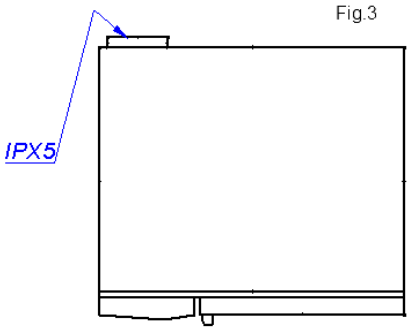
Fig.2



Place the oven at a convenient distance from the wall for electrical and water connections and for repair and maintenance work.

A distance of 500 mm is necessary on the left and right side of the oven for proper ventilation and cooling of the oven. Fig.2.

Fig.3



It is mandatory to fasten the IPX5 plate on the back of the oven. Fig.3

It is important to ensure the stability of the oven.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

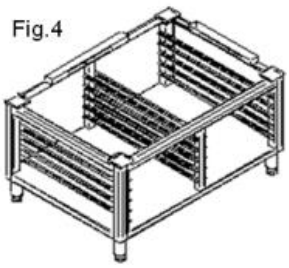
3.4 Appliance weights

MOD.	WEIGHT	MOD.	WEIGHT
C_A-0623-E	65 kg		
C_AW-0623-E	68 kg		
C_AP-0623-E	70 kg		
C_APW-0623-E	70 kg		
C_A-061-E	110 kg	C_A-061-G	135 kg
C_AW-061-E	115 kg	C_AW-061-G	138 kg
C_AP-061-E	122 kg	C_AP-061-G	154 kg
C_APW-061-E	126 kg	C_APW-061-G	158 kg
C_A-062-E	180 kg	C_A-062-G	190 kg
C_AW-062-E	190 kg	C_AW-062-G	200 kg
C_AP-0623-E	195 kg	C_AP-0623-G	205 kg
C_APW-0623-E	200 kg	C_APW-0623-G	210 kg
C_A-101-E	130 kg	C_A-101-G	150 kg
C_AW-101-E	140 kg	C_AW-101-G	160 kg
C_AP-101-E	145 kg	C_AP-101-G	165 kg
C_APW-101-E	150 kg	C_APW-101-G	170 kg
C_A-201-E	240 kg	C_A-201-G	260 kg
C_AW-201-E	250 kg	C_AW-201-G	270 kg
C_AP-201-E	270 kg	C_AP-201-G	325 kg
C_APW-201-E	300 kg	C_APW-201-G	360 kg
C_A-102-E	190 kg	C_A-102-G	200 kg
C_AW-102-E	200 kg	C_AW-102-G	210 kg
C_AP-102-E	210 kg	C_AP-102-G	220 kg
C_APW-102-E	240 kg	C_APW-102-G	260 kg
C_A-202-E	290 kg	C_A-202-G	320 kg
C_AW-202-E	300 kg	C_AW-202-G	330 kg
C_AP-202-E	350 kg	C_AP-202-G	360 kg
C_APW-202-E	380 kg	C_APW-202-G	390 kg

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

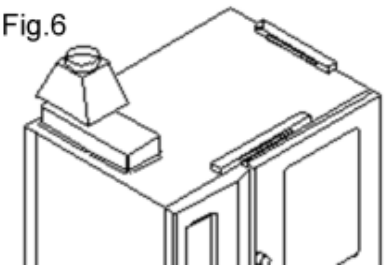
3.5 Installation of table-top models

Fig.4



Level the frame horizontally before placing the oven on it. Fig.4

Fig.6



The appliance must be level horizontally Fig.6

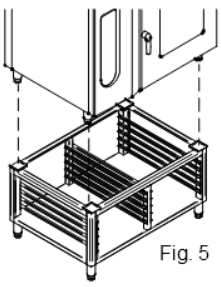


Fig. 5

Support the oven on the frame by aligning the supports with the locations on the frame. Fig. 5

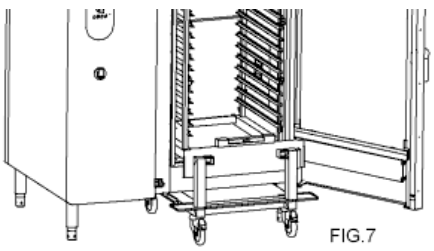


FIG.7

The movable trolley must be positioned horizontally on the appliance. Fig. 7



BURN HAZARD. To avoid scalding, do not place containers containing liquids or foods that become liquid when heated at a height that is not easily visible.

Trays can be placed in the oven at a maximum height of 1600 mm, provided that original accessories are used (except for column ovens).



For column ovens, or in any other case where the height of 160 cm is exceeded, the following sticker, which is included with the equipment, must be applied to the front of the oven, at a height of 160 cm from the floor and in a clearly visible place.



Risk of scalding

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Electrical connection

The electrical connection of the equipment must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

The legal regulations in force in each country regarding connections to the electricity grid must be taken into account. The manufacturer is not liable for any damage caused by non-compliance with these requirements.

- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate
- Flexible cable with an oil-resistant sheath must be used for the electrical connection and must not be lighter than ordinary polychloroprene or equivalent synthetic elastomer sheath cable (H07RN-F).
- The power cable must be sized according to the nominal current of the equipment.
- The equipment must be earthed through the terminal strip connector.
- An adequately sized omnipolar thermal magnetic circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be installed in an easily accessible location next to the equipment This device must be used to disconnect the equipment for installation work, repairs, cleaning and maintenance. It is recommended to have lockout/tagout capabilities.
- An adequately sized differential protection device must be installed in an easily accessible location close to the equipment
- If any fault is detected during the installation of the equipment, inform the supplier immediately.

To access the terminal block of the equipment, remove the left side panel (Fig. 8), pass the hose cable through the cable gland on the outer base and connect as indicated on the terminal strip.

Model 0623 ovens are supplied with a power supply cable for 400V 3N voltage. To convert to another voltage, loosen the left side panel and the base, loosen the terminal strip and follow the steps in the electrical diagram. In the event that the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified customer service personnel in order to avoid any damage or danger.

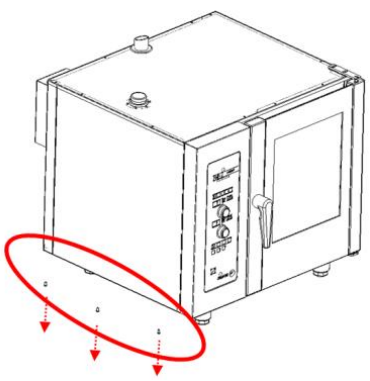


Fig. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

VERY IMPORTANT: Before fitting the left side panel, tightly secure the power cable in the cable gland.

When several appliances are installed in line, they must be connected to each other by means of a grounding point located at the base of the equipment at the rear. The connection is indicated by the following symbol.



Equipotential bonding

3.6.1 Electrical characteristics of ELECTRIC OVEN models

Model	Supply voltage	Hose section	Nominal current	General internal fuse	Differential switch	Total power kW
C_A-0623-E **C_AW-0623-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x1.5mm² +N+T	8.9A	10A	300mA	6.2
	230V 3~50-60Hz	3x2.5mm²+T	15.6A	20A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x2.5mm²+T	17.9A	20A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300mA	
C_A-061-E **C_AW-061-E** **C_AP-061-E** **C_APW-061-E**	400V 3N~50-60Hz	3x2.5mm² +N+T	16.9A	20A	300mA	11.7
	230V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	29.4A	32A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	33.8A	40A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x10mm²+T	50.9A	50A	300mA	
C_A-062-E **C_AW-062-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	32.9A	40A	300mA	22.8
	230V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	57.2A	63A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	65.8A	80A	300mA	
C_A-101-E **C_AW-101-E** **C_AP-101-E** **C_APW-101-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	27.7A	32A	300mA	19.2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm²+ T	48.2A	50A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+ T	55.4A	63A	300mA	
C_A-201-E **C_AW-201-E** **C_AP-201-E** **C_APW-201-E**	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55.4A	63A	300mA	38.4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	96.4A	100A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	110.9A	125A	300mA	
C_A-102-E **C_A-102-E** **C_AP-102-E** **C_APW-102-E**	400V 3N~50-60Hz	3x10mm² +N+T	49.4A	63A	300mA	34.2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm²+ T	85.8A	100A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	98.7A	125A	300mA	
C_A-202-E **C_AW-202-E** **C_AP-202-E** **C_APW-202-E**	400V 3N~50-60Hz	3x35mm² +N+T	98.7A	125A	300mA	68.4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm²+ T	171.7A	180A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x95mm²+ T	197.5A	225A	300mA	

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6.2 Electrical characteristics of GAS OVEN models

MOD.	Supply voltage	Hose section	General internal fuse	Power
	230V 1~50-60Hz	2x1.5mm²+T	10A	
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	**ELECTRICAL POWER 1.43 kW**			
	GAS POWER	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10,325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40,975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	10A	
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	**ELECTRICAL POWER 1.43 KW**			
	GAS POWER	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15,488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61,460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	16A	
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	**ELECTRICAL POWER 2.75 KW**			
		kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30,975
	GAS POWER	BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122,920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	10A	
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	**ELECTRICAL POWER 1.43 KW**			
	GAS POWER	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30,115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119,505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	16A	
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	**ELECTRICAL POWER 2.75 KW**			
	GAS POWER	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55,928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221,938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Gas connection (only gas models)

The gas connection can only be carried out by an approved gas installer.

Fig.9

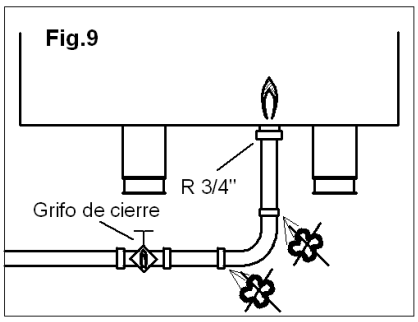
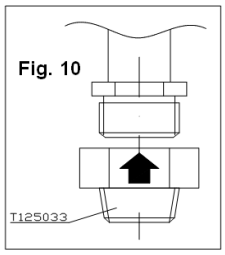


Fig. 10



It is essential that the gas supply pipes and connections to the corresponding gas meters have the indicated ø.

After connecting the equipment, ensure that there are no leaks using a gas detector (spray etc.). **NEVER** use a flame to check for leaks.

Maximum consumption at rated thermal load:

Type of gas		Dynamic pressure required (mbar)	Minimum pressure (mbar)	Maximum pressure (mbar)	Models 061	Models 101	Models 201	Models 102	Models 202
G-20 (m^3/h)	Natural Gas	20	17	25	1.270	1.905	3.809	3.704	6.878
G-30 (kg/h)	Butane	28-30	25	35	0.998	1.498	2.995	2.912	5.408
G-31 (kg/h)	Propane	37	42.5	57.5	0.984	1.476	2.951	2.869	5.329

The air required for combustion is 2 m^3/h per kW of power.

Observations:

- Observe the regulations of the gas supply company.
- Observe the installation instructions.
- Check that the gas indicated on the appliance is identical to that supplied.
- A pipe with a minimum diameter of Ø12x10mm and a ¾" nut must be used for connecting the gas to the equipment.
- The gas shut-off tap is located on the front of each appliance.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



If the pipe pressure differs from the fluid pressure, inform the gas supply company. The appliance must not be operated above 30 mbar with natural gas. Shut off the gas supply to the appliance.



Operating pressures above 60 mbar are not permitted, as some components of the equipment may become inoperative.

3.8 Ventilation of the room

This equipment must be installed in such a way that the ventilation conditions are sufficient to avoid the accumulation of unauthorised concentrations of fumes and products released during combustion, which are harmful to health.

It is advisable to install an exhaust hoodfood for the extraction of fumes and vapours in compliance with the standard UNE–100165:2004. The hood should protrude 200-400mm from the front of the equipment.



We recommend that gas-related components are serviced annually by an authorised technician.

Category, gases and operating pressures

Country	Category	Pressure
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

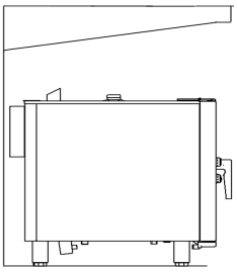
In order to extract the combustion products, gas appliances can be installed in different ways depending on the requirements of the installation.



Incorrect connection may result in a fire hazard.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 Gas oven installed in a room (Type A3)

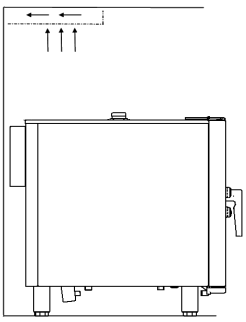


It is recommended to install the gas oven under a fume exhaust hoodfood.

Carry out the installation according to local regulations.

It is recommended that the gas supply to the equipment should only be enabled when the extraction system is activated.

3.8.2 Gas oven under a ventilated roof (Type B23)

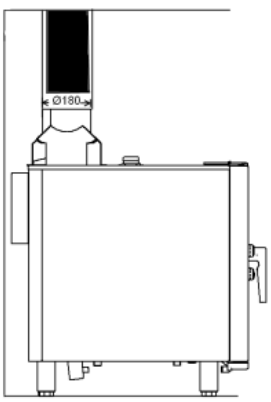


In this installation, the extraction is by natural draught under an exhaust hoodfood or ventilated ceiling.

Carry out the installation according to local regulations.

The gas supply to the oven must only be enabled when the extraction system is activated. In the event of a malfunction of the extraction/ventilation system, the gas supply to the oven will be disabled.

3.8.3 Gas oven connected to an exhaust duct (Type B13)



Convection/mixed ovens with a non-return shut-off system (special accessory) can be connected directly to an exhaust duct. The shut-off accessory can be ordered with the following part numbers:

Oven model 061/101: **19095581**/ Oven model 201: **19095591**

Oven model 102: **19095590/** Oven model 202: **19095592**

The gas supply to the oven must only be enabled when the extraction system is activated.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

CAUTION: Exhaust gases reach very high temperatures.

Exhaust pipes must provide a hermetic seal. Materials providing thermal stability up to a temperature of 400°C must be used.

User information

- Exhaust gases can reach high temperatures, therefore hot exhaust gases and hot sheet metal parts may cause burns.
- Do not place combustible materials on top of the equipment, as this is a **fire hazard**.

3.9 Water connection

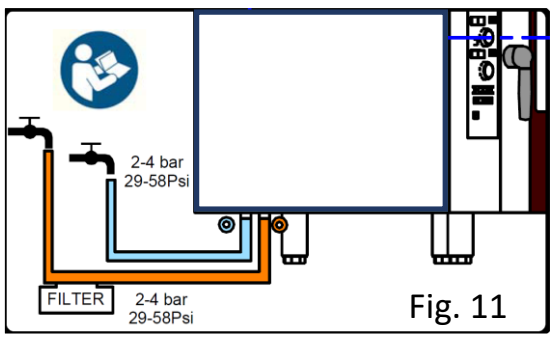


Fig. 11

Connect the appliance to drinking water only.

Connect to the water mains at the points indicated (Fig. 11), using a new set of hoses supplied by the manufacturer. Old hose assemblies must not be reused.

The water inlet pressure must be between 200 and 400 kPa (2-4 kg/ cm^2). 250 kPa is advised.

The water must meet the following properties:

pH:	6.5 - 7.5	**Total water hardness:**	5 - 10 º fH (French hardness) 7 - 14 º eH (English hardness) 9 - 18 º dH (German hardness)
Impurities:	Ø < 0.08 mm		
Chlorides:	max. 150 mg/l		
Cl:	0.2- 0.5 mg/l	**Conductivity:**	400– 1,000 µS/cm

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Recommended filters:

1. **Fine filter.**

If the water contains impurities such as sand, iron particles or substances that float in the water, we recommend using a fine filter at the inlet.

2. **Activated carbon filter.**

If the water contains a high concentration of chlorine above 0.2 mg/l (ppm) (this information can be obtained from the water company), an activated carbon filter should be used.

3. **Reverse osmosis system.**

If the chloride concentration exceeds 150 mg/l (ppm) (this information can be obtained from the water company), a reverse osmosis system should be installed. In this case, the minimum conductance value must be 400µS.

4. **Water softening.**

Recommended for treating water with high mineral content (not chloride). Systems: H+. Ion exchange or Kleensteam. The use of sodium ion exchangers (as is common in dishwashers) is strongly discouraged because of sodium deposits and boiling delay with common salt.

When selecting filter systems (A, B, C, D) we recommend the manufacturer: BRITA.

Before connecting, look for the sticker indicating the water inlet.

UK only: IRN R160

To be carried out by the installer: A certified double safety valve, or other valid device to prevent the backflow of water of at least fluid category 3, must be installed on each of the drinking water connections to the appliance.

Never use detergents that represent a risk higher than fluid category 3.

Install a stopcock for each appliance and rinse the water line before connecting to the appliance.

3.10 Waste water connection

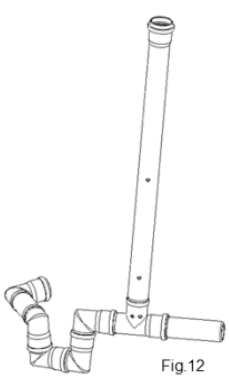


Fig.12

Improper installation of the equipment can lead to inadequate operation.

For this reason, the drain kit (DN40) supplied by the manufacturer (Fig. 12) must be installed. The drain must be connected to a grate or open tank.

The installation (Fig. 13- Fig.14.) must be carried out in such a way that the drain outlet installed is below the oven outlet with a sufficient slope to ensure drainage (>5% or 3º).

Ensure that the holes in the riser pipe are facing away from the rear panel to avoid condensation.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Ensure that the drain is adequately sized:

- Pumping volume of the steam generator in a limited period of time: 0.7 l/s.
- Average waste water temperature: 65ºC

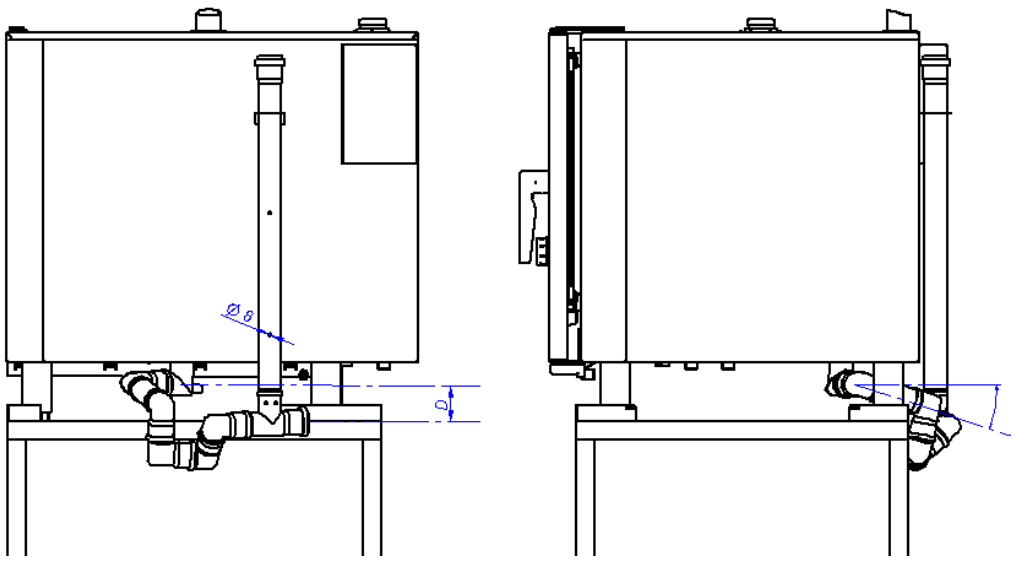


Fig.13: Table-top models 061-101-102

If the drainage kit is installed above the oven outlet, this causes the water to overflow into the water trap of the oven. D> 70 mm

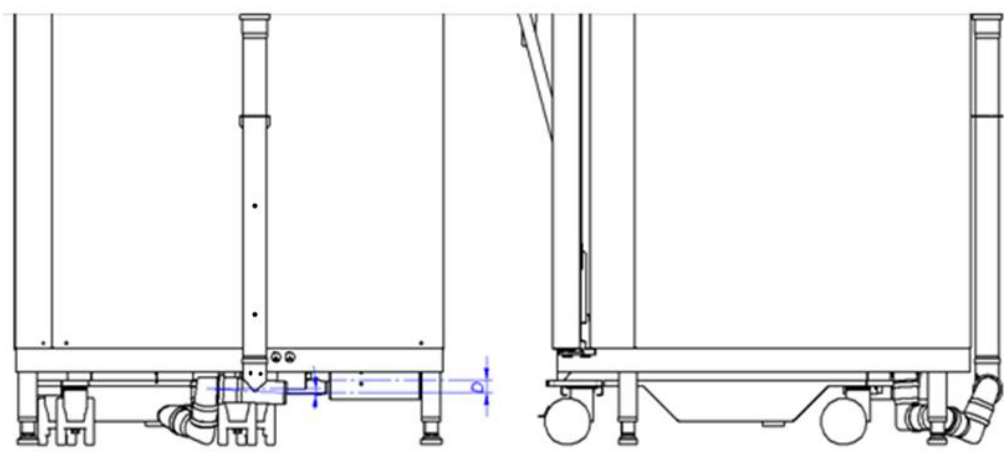
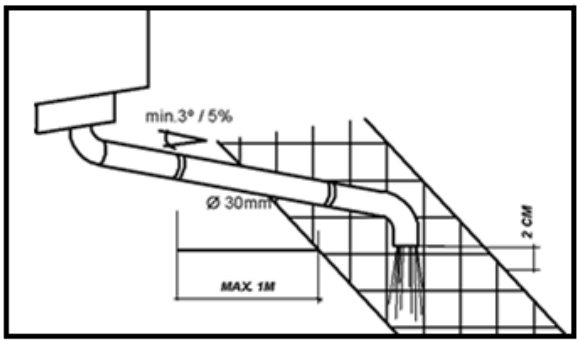
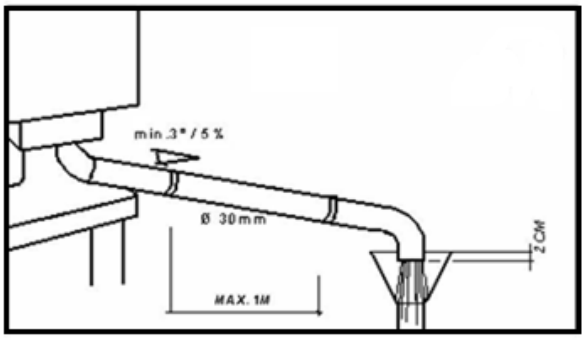


Fig. 14: Models 201 and 202

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au





Once the drain has been installed, its discharge to the general drain must be of type AA, AB or AD in accordance with standard EN1717.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Commissioning the equipment

Before commissioning, the equipment must have been correctly installed by the supplier.

The equipment must be installed as described in this manual. It must be properly connected to the water supply source, drain outlet, electrical supply and, for gas equipment, to the gas supply, under a combustion gas exhaust system. It is very important to level and adjust the door as one of the adjustable parameters is the humidity control sensor, which will have an impact on the operation of the oven.

After making the necessary adjustments, the oven has an Autotest programme, which automatically calibrates and tests the different components for correct operation.

Running the Autotest programme

The Autotest programme is a function that allows the appliance to automatically adapt to the ambient conditions. During this process, it automatically adjusts the operating parameters to the altitude at which the oven is installed. It calibrates the humidity sensor and recalculates the boiling point for the correct operation of the ovens with integrated steam generator.



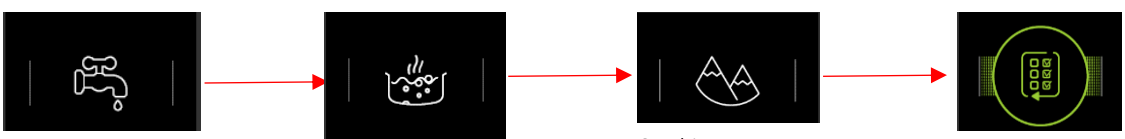
The first time the oven is switched on, it needs to perform the Autotest programme. The **Autotest** must be validated by pressing the control button.



Once the message has been validated, the process will begin.

First of all, remember to empty the interior of the cooking chamber, ensuring that transport materials and documentation supplied with the oven have been removed.

Once the validation is complete and the door has been closed, the chamber temperature is checked and the programme continues. The following diagram shows the steps leading to the validation and completion of the Autotest programme.



To end the Autotest, press the control knob or the **Start/Stop** button.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

FR : GUIDE D'INSTALLATION ORIGINAL



Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, lire attentivement les consignes de ce manuel.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. Sommaire

1. Sommaire....2
2. Consignes générales de sécurité....3
2.1 Informations générales....3
2.2 Avertissements....5
3. Consignes d'installation....6
3.1 Transport et déballage....6
3.2 Emplacement et nivelage....7
3.3 Distances minimales....8
3.4 Poids des appareils....9
3.5 Installation des modèles de table....10
3.6 Connexion électrique....11
3.7 Raccordement au gaz (seulement les modèles à gaz)....14
3.8 Aération du local....15
3.9 Raccordement à l'eau....17
3.10 Raccordement des eaux usées....19
4. Première mise en fonctionnement....21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Consignes générales de sécurité

2.1 Informations générales

Ce manuel a été créé pour faciliter une compréhension complète du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la machine. Il contient les informations et les avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correctes de l'appareil, ainsi que des informations sur les caractéristiques et les possibilités qu'il offre, afin que vous puissiez profiter de tout le potentiel à votre disposition.



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour de futures consultations.

En cas de vente ou de cession de la machine, veuillez fournir ce manuel au nouvel utilisateur.



IL S'AGIT D'UN APPAREIL À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT, ET IL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont été surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou les transformations, doivent toujours être effectués par un **TECHNICIEN AUTORISÉ,** conformément aux réglementations en vigueur dans chaque pays, et le fabricant ne peut être tenu responsable d'une installation incorrecte.

Une installation incorrecte, un mauvais réglage, un service ou un entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que toute manipulation, peuvent provoquer des dommages matériels et des blessures.

Il est strictement interdit de modifier, contourner, éliminer et éluder les dispositifs de sécurité.

Le non-respect de cet avertissement peut déterminer de graves risques pour la sécurité et la santé des personnes.

Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues par le fabricant. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des risques pour la santé et la sécurité des utilisateurs et de l'équipement. Cet appareil ne doit être utilisé pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles que par du personnel qualifié. Tout autre utilisation contrevient à l'usage prévu et est donc dangereuse.

- Si votre machine présente une panne, appelez le **Service d'assistance technique.**
- N'essayez pas de la réparer vous-même ou de la faire réparer par du personnel non-qualifié ni autorisé.
- Utilisez les pièces de rechange originales, sinon la garantie est annulée.
- Pour éviter la contamination des aliments traités et pour maintenir l'hygiène, il est conseillé de nettoyer les éléments qui entrent en contact avec les aliments et les zones environnantes à la fin de chaque utilisation.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Avant la première mise en service de l'appareil désormais installé, il est recommandé de nettoyer l'intérieur avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis de le faire fonctionner à vide pendant ½ heure en mode Vapeur pour éliminer les odeurs caractéristiques d'un appareil neuf.
- Pour le nettoyage, utiliser des produits détergents à usage alimentaire.
- N'utilisez PAS de produits abrasifs ou corrosifs, d'acides, de solvants ou de détergents à base de chlore pour le nettoyage, car ils endommageraient les composants du fourneau.
- Ne dirigez PAS de jets d'eau sous pression vers les parties internes.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner à des températures comprises entre 5 ºC et 40 ºC.
- Ne laissez pas de produits ou d'objets inflammables à l'intérieur de la cuve ou à proximité.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.

LE NON-RESPECT DE CES RÈGLES OU L'UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL DISPENSE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION ÉVENTUELLE.

Afin de s'assurer que l'appareil soit en parfait état de fonctionnement et de sécurité, il est recommandé de le faire réviser et contrôler par un centre d'assistance agréé au moins une fois par an.

Pendant les périodes d'arrêt prolongées de l'appareil, il est recommandé de débrancher l'alimentation en électricité et en eau.



Risque de brûlures et de blessures

Pendant la cuisson et jusqu'à ce que toutes les parties de l'appareil aient refroidi, prenez les précautions suivantes :

- Touchez uniquement les manettes de commande et la poignée. Les parties externes métalliques et le verre de la porte atteignent des températures très élevées (>60 ºC)
- En ouvrant la porte, faites-le très lentement, en faisant attention à la vapeur qui sort de la chambre de cuisson qui est très chaude.
- Portez toujours des protections thermiques pour manipuler les objets dans la chambre de cuisson.
- Retirez la sonde à cœur avant de retirer les plateaux et la placer dans son support, en veillant à ce que le câble ne soit pas un obstacle au retrait des plateaux.



Faites très attention en retirant les plateaux de la chambre lorsque le plateau supérieur se trouve à une hauteur de 160 cm ou plus. Il existe un risque de brûlures provoquées par le contenu chaud des plateaux GN.



Danger d'incendie

Avant de l'utiliser, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers (manuels, plastiques, etc.) à l'intérieur de la chambre et que la sortie de fumée n'est pas obstruée.

Ne placez pas de sources de chaleur, de substances inflammables ou de combustibles près de l'appareil.

N'utilisez pas d'aliments ou de liquides hautement inflammables (alcool, par exemple) pendant la cuisson.

Nettoyez régulièrement la chambre de cuisson. Les résidus d'aliments et de graisses accumulés peuvent prendre feu.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

La cuisson avec de l'alcool n'est pas autorisée.



DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

N'ouvrez pas les compartiments présentant ce symbole. Son accès est restreint uniquement au personnel qualifié et autorisé par FAGOR. Le non-respect de cette norme annule la garantie et expose à des risques de blessures et de lésions pouvant être mortelles.



DANGER DE CORROSION

Avant de manipuler tout produit de nettoyage chimique, lisez attentivement la fiche de données de sécurité du produit et utilisez les EPI indiqués. Ces produits en contact avec toute partie du corps sont abrasifs et peuvent provoquer des irritations de la peau et des yeux.

Utilisez uniquement des produits recommandés par le fabricant.

N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de lavage. Il existe un risque de blessures aux yeux et à la peau.

2.2 Avertissements

Une installation incorrecte, un mauvais réglage, un service ou un entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que toute manipulation, peuvent provoquer des dommages matériels et des blessures. Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, lire attentivement les consignes de ce manuel.

Ne stockez pas et n'utilisez pas de gaz ou de liquides explosifs à proximité de l'appareil, et n'introduisez pas de liquides contenant de l'alcool dans l'appareil.

Lorsque le four est chaud, n'ouvrez pas la porte brusquement (risque de brûlures dû à la présence de vapeurs chaudes). Ne jetez pas d'eau froide à l'intérieur de la chambre quand celle-ci est encore chaude.

Pour les émissions de bruit dans l'air, le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

Les réparations ou manipulations effectuées par du personnel étranger au SAT (service d'assistance technique) **FAGOR PROFESIONAL** ou SAT autorisés entraîne la perte de la garantie du four.

Demandez à l'installateur du four de remplir la **CHECK LIST**, en vérifiant :

- Connexion électrique
- Raccordement au gaz
- Raccordement de la sortie des gaz de combustion
- Raccordement hydraulique
- Raccordement des eaux usées
- Conditions d'installation
- Explication à l'utilisateur du fonctionnement général du four (utilisation et entretien).

Cet appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Consignes d'installation



L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou les transformations, doivent toujours être effectués par un TECHNICIEN AUTORISÉ, conformément aux réglementations en vigueur dans chaque pays.

Une installation incorrecte, un mauvais réglage, un service ou un entretien inapproprié de l'appareil, ainsi que toute manipulation, peuvent provoquer des dommages matériels et des blessures.

3.1 Transport et déballage

Le déplacement de la machine doit se réaliser avec un chariot élévateur ou similaire pour ne pas abîmer la structure de la machine. Transportez la machine jusqu'à l'endroit où elle doit être installée, puis déballez-la.

L'appareil doit être manipulé par du personnel autorisé, conformément aux règles de sécurité du travail en vigueur sur le lieu d'installation. Prenez toutes les mesures préventives nécessaires et utilisez les équipements de prévention fournis.

AVERTISSEMENT. Avant toute manipulation des appareils, tenez compte de leur centre de gravité. Il existe un risque de blessures et d'écrasement, car la machine peut se renverser pendant le levage ou le transport.

Déballez la machine et vérifiez qu'elle n'a pas été endommagée pendant le transport, sinon prévenez immédiatement votre fournisseur et la société de transport. En cas de doute, n'utilisez pas la machine avant d'avoir évalué la gravité des dommages.

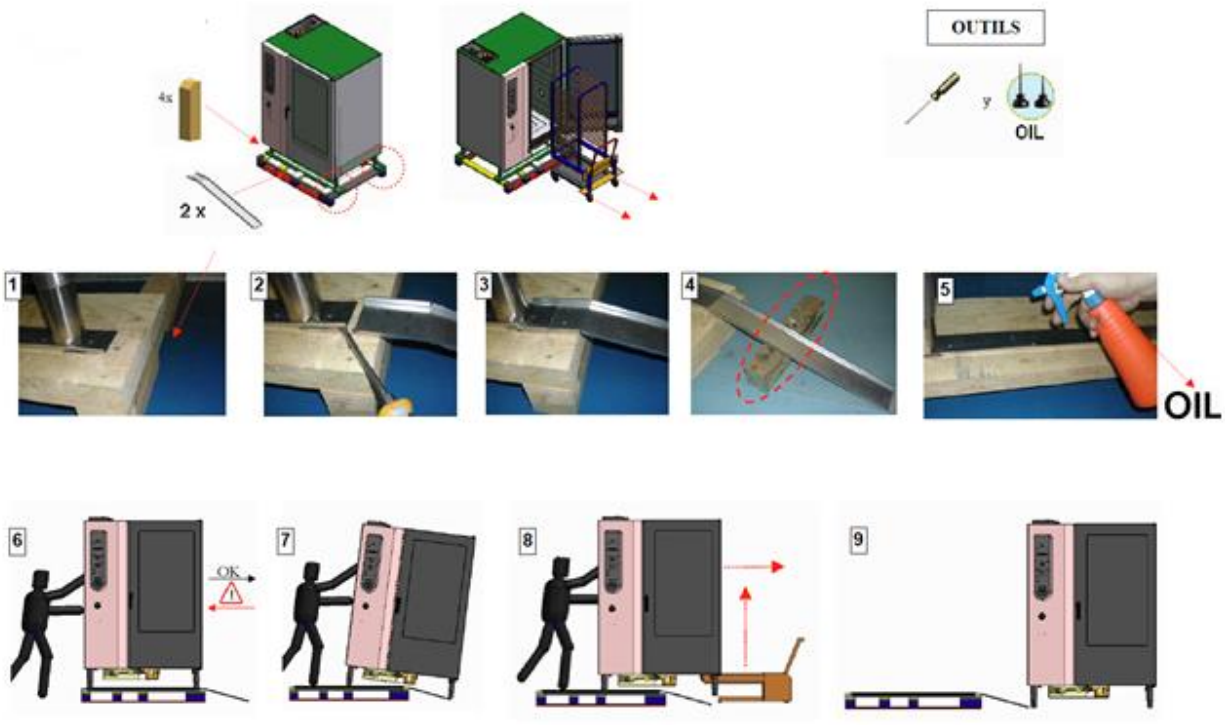
Il est recommandé de garder l'emballage d'origine jusqu'à ce que l'équipement soit correctement installé et opérationnel. Les éléments utilisés pour l'emballage sont entièrement recyclables et doivent être jetés dans le conteneur approprié.

AVERTISSEMENT. Les éléments de l'emballage (plastiques, bois, agrafes, etc.…) doivent être hors de portée des enfants.

Une fois l'appareil déballé, il est recommandé de le transporter sur la palette le plus longtemps possible.

Pour les modèles de sol 201 et 202, suivre les instructions de déballage suivantes.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Emplacement et nivelage

Les machines disposent de pieds réglables pour un positionnement parfait. Réglez le pied à la hauteur souhaitée. Le sol où la machine doit être placée doit supporter le poids de celle-ci.

Il est très important que les machines soient bien nivelées pour optimiser leur fonctionnement.

Il est nécessaire d'installer une hotte aspirante pour le fonctionnement correct.

Utilisez l'appareil dans un local suffisamment ventilé, conformément à la réglementation en vigueur, pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives dans le lieu où il est installé.

Il faudra tenir compte des dimensions de l'appareil pour l'installer. Les appareils ne peuvent s'installer que sur et/ou contre une surface incombustible.

Il est recommandé d'analyser l'endroit où la machine doit être installée avant de la poser, afin d'éviter tout dommage pendant l'utilisation.

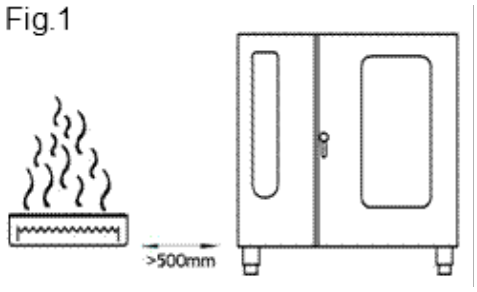
Sauf indications contraires, les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur.

Précautions dues au risque de chutes sur le sol glissant autour du four

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Distances minimales

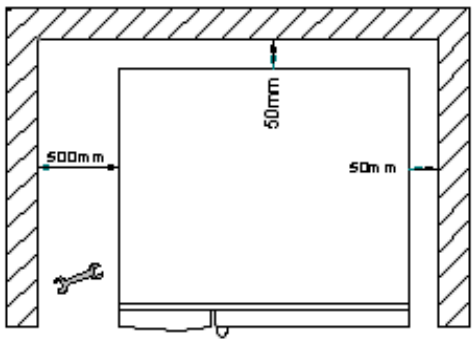
Fig.1



Une distance minimale de 500 mm sur le côté gauche est requise pour les sources de chaleur (plancha, friteuse, plaque de cuisson, etc.).

Attention : Une température ambiante excessive sur le côté gauche de l'appareil peut entraîner l'activation du dispositif de sécurité de l'appareil.

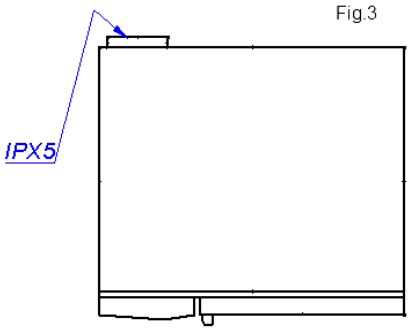
Fig.2



Placer le four à une bonne distance du mur pour les raccordements électriques et d'eau et pour les travaux de réparation et d'entretien.

Une distance de 500 mm est nécessaire sur les côtés gauche et droit de l'appareil pour une bonne ventilation et un bon refroidissement du four. Fig.2.

Fig.3



Il est obligatoire de fixer la plaque IPX5 à l'arrière des fours. Fig.3

Il est conseillé d'assurer la stabilité des fours.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

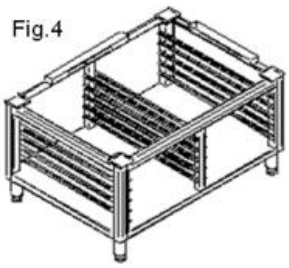
3.4 Poids des appareils

MOD.	POIDS	MOD.	POIDS
C_A-0623-E	65 kg.		
C_AW-0623-E	68 kg.		
C_AP-0623-E	70 kg.		
C_APW-0623-E	70 kg.		
C_A-061-E	110 kg.	C_A-061-G	135 kg.
C_AW-061-E	115 kg.	C_AW-061-G	138 kg.
C_AP-061-E	122 kg.	C_AP-061-G	154 kg.
C_APW-061-E	126 kg.	C_APW-061-G	158 kg.
C_A-062-E	180 kg.	C_A-062-G	190 kg.
C_AW-062-E	190 kg.	C_AW-062-G	200 kg.
C_AP-0623-E	195 kg.	C_AP-0623-G	205 kg.
C_APW-0623-E	200 kg.	C_APW-0623-G	210 kg.
C_A-101-E	130 kg.	C_A-101-G	150 kg.
C_AW-101-E	140 kg.	C_AW-101-G	160 kg.
C_AP-101-E	145 kg.	C_AP-101-G	165 kg.
C_APW-101-E	150 kg.	C_APW-101-G	170 kg.
C_A-201-E	240 kg.	C_A-201-G	260 kg.
C_AW-201-E	250 kg.	C_AW-201-G	270 kg.
C_AP-201-E	270 kg.	C_AP-201-G	325 kg.
C_APW-201-E	300 kg.	C_APW-201-G	360 kg.
C_A-102-E	190 kg.	C_A-102-G	200 kg.
C_AW-102-E	200 kg.	C_AW-102-G	210 kg.
C_AP-102-E	210 kg.	C_AP-102-G	220 kg.
C_APW-102-E	240 kg.	C_APW-102-G	260 kg.
C_A-202-E	290 kg.	C_A-202-G	320 kg.
C_AW-202-E	300 kg.	C_AW-202-G	330 kg.
C_AP-202-E	350 kg.	C_AP-202-G	360 kg.
C_APW-202-E	380 kg.	C_APW-202-G	390 kg.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

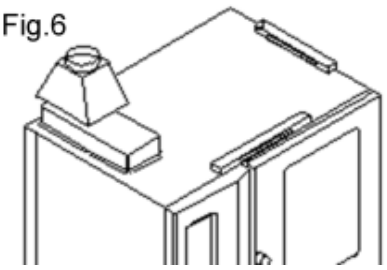
3.5 Installation des modèles de table

Fig.4



Niveler le châssis horizontalement avant de placer le four dessus. Fig.4

Fig.6



L'appareil doit être nivelé horizontalement . Fig.6

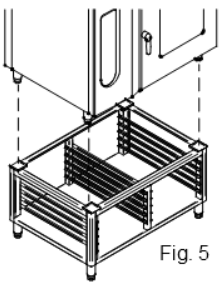


Fig. 5

Poser le four sur le châssis en faisant coïncider les appuis avec les emplacements prévus du châssis. Fig. 5

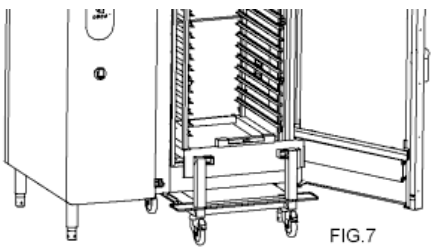


FIG.7

Le chariot mobile de charge doit être posé horizontalement sur l'appareil. Fig. 7



DANGER DE BRÛLURES. Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients de charge contenant des liquides ou des aliments de cuisson qui deviennent fluides en chauffant à des niveaux supérieurs à ceux qui peuvent être facilement observés.

Les plateaux sont placés dans le four à une hauteur maximale de 1 600 mm à condition d'utiliser les accessoires d'origine (sauf dans les fours superposés).



Dans les fours superposés ou dans tout autre cas où la hauteur de 160 cm est dépassée, l'autocollant suivant, inclus dans l'équipement, doit être appliqué sur la face avant du four, à une hauteur de 160 cm du sol et à un endroit bien visible.



Risque de brûlures par ébouillantage

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Connexion électrique

La connexion électrique de l'appareil doit toujours être effectuée par un TECHNICIEN AUTORISÉ.

Les réglementations légales applicables aux raccordements au réseau électrique dans le pays concerné doivent être respectées. En cas de non-respect des conditions suivantes, le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant du non-respect de ces exigences.

- Vérifiez que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Un câble flexible avec une gaine résistante à l'huile doit être utilisé pour le raccordement électrique et ne doit pas être plus léger qu'un câble ordinaire gainé en polychloroprène ordinaire ou en élastomère synthétique équivalent (H05RN-F).
- La section du câble d'alimentation doit être dimensionnée en fonction du courant nominal de la machine.
- L'appareil doit être mis à la terre au moyen de la prise du bornier de branchement de celui-ci.
- Un disjoncteur magnéto-thermique omnipolaire de dimensions appropriées, avec un écartement minimal des contacts de 3 mm, doit être installé à proximité de l'appareil et être facilement accessible. Ce dispositif doit être utilisé pour éteindre l'appareil pendant les travaux d'installation, les réparations et le nettoyage ou l'entretien de l'appareil. Il est recommandé qu'il possède des capacités de verrouillage/étiquetage.
- Un disjoncteur différentiel de dimensions appropriées doit être installé à proximité de l'équipement et être facilement accessible.
- Si une panne est détectée lors de l'installation de la machine, faites-le savoir immédiatement à votre fournisseur.

Pour accéder au bornier de connexion électrique de l'appareil, retirer le panneau latéral gauche (Fig. 8), faire passer le câble du tuyau à travers le presse-étoupe situé sur la base extérieure et le connecter comme indiqué sur le bornier.

Les fours 0623 sont fournis avec un câble d'alimentation pour une tension de 400V 3N. Pour convertir à une autre tension, retirer le panneau latéral gauche et la base, retirer le bornier et suivre les étapes du schéma électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un service client qualifié afin d'éviter tout dommage ou danger.

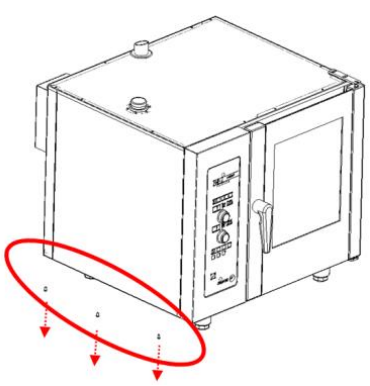


Fig. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

TRÈS IMPORTANT : Avant d'installer le panneau latéral gauche, fixer fermement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupe.

Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils devront être connectés entre eux à la terre, qui se trouve à la base du four, à l'arrière. La connexion est indiquée avec le symbole suivant.



Symbole d'équipotentiel

3.6.1 Caractéristiques électriques des modèles de FOURS ÉLECTRIQUES

Modèle	Tension d'alimentation	Section de flexible	ıtensité ›minale	Fusible int. général	Disjoncteur différentiel	uissance ›tale kW
C_A-0623-E **C_AW-0623-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x1,5mm² +N+T	8,9A	10A	300mA	6,2
	230V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	15,6A	20A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	17,9A	20A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300mA	
C_A-061-E **C_AW-061-E** **C_AP-061-E** **C_APW-061-E**	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm² +N+T	16,9A	20A	300mA	11,7
	230V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	29,4A	32A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	33,8A	40A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x10mm²+T	50,9A	50A	300mA	
C_A-062-E **C_AW-062-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	32,9A	40A	300mA	22,8
	230V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	57,2A	63A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	65,8A	80A	300mA	
C_A-101-E **C_AW-101-E** **C_AP-101-E** **C_APW-101-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	27,7A	32A	300mA	19,2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm²+ T	48,2A	50A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+ T	55,4A	63A	300mA	
C_A-201-E **C_AW-201-E** **C_AP-201-E** **C_APW-201-E**	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55,4A	63A	300mA	38,4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	96,4A	100A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	110,9A	125A	300mA	
C_A-102-E **C_A-102-E** **C_AP-102-E** **C_APW-102-E**	400V 3N~50-60Hz	3x10mm² +N+T	49,4A	63A	300mA	34,2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm²+ T	85,8A	100A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	98,7A	125A	300mA	
C_A-202-E **C_AW-202-E** **C_AP-202-E** **C_APW-202-E**	400V 3N~50-60Hz	3x35mm² +N+T	98,7A	125A	300mA	68,4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm²+ T	171,7A	180A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x95mm²+ T	197,5A	225A	300mA	

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6.2 Caractéristiques électriques des modèles de FOURS À GAZ

MOD.	Tension d'alimentation	Section de flexible	Fusible intérieur général	Puissance
	230V 1~50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	**PUISSANCE ÉLECTRIQUE 1.43 kW**			
	PUISSANCE GAZ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10 325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40 975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	**PUISSANCE ÉLECTRIQUE 1.43 KW**			
	PUISSANCE GAZ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15 488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61 460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	**PUISSANCE ÉLECTRIQUE 2.75 KW**			
		kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30 975
	PUISSANCE GAZ	BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122 920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	**PUISSANCE ÉLECTRIQUE 1.43 KW**			
	PUISSANCE GAZ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30 115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119 505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	**PUISSANCE ÉLECTRIQUE 2.75 KW**			
	PUISSANCE GAZ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55 928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221 938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Raccordement au gaz (seulement les modèles à gaz)

Le branchement au gaz ne doit être réalisé que par l'installateur de gaz local agréé.

Fig.9

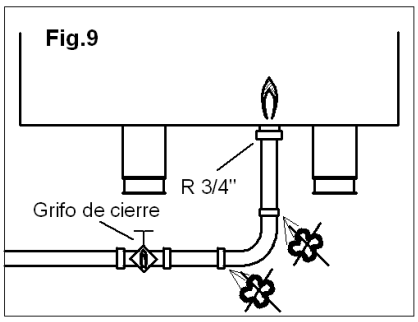
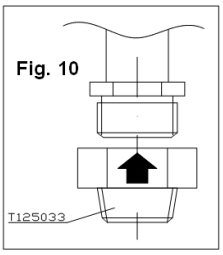


Fig. 10



Il est essentiel de s'assurer que les tuyaux d'alimentation en gaz et les tuyaux de raccordement des systèmes de mesure correspondants disposent du ø spécifié.

Une fois que l'appareil est branché, vérifier l'absence de fuites à l'aide d'un détecteur de gaz (spray, etc.). **NE JAMAIS UTILISER** de flammes pour vérifier les fuites.

Consommation maximale avec charge thermique nominale :

Type de gaz		Pression dynamique nécessaire (mbar)	Pression minimale (mbar)	Pression maximale (mbar)	Modèles 061	Modèles 101	Modèles 201	Modèles 102	Modèles 202
G-20 (m³/h)	Gaz naturel	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (kg/h)	Butane	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (kg/h)	Propane	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

L'air nécessaire pour la combustion est de 2 m^3/h par kW de puissance.

Observations :

- Respecter les consignes de la compagnie locale d'approvisionnement en gaz.
- Respecter les consignes d'installation.
- Vérifier si le gaz spécifié sur l'appareil est le même que le gaz fourni.
- Pour raccorder le gaz à l'appareil, utiliser un tuyau d'un diamètre minimum de Ø12 x 10 mm et un écrou ¾" pour le raccordement au four.
- Robinet d'arrêt du gaz devant chaque appareil.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Si la pression du tuyau est différente à la pression du fluide, prévenir la société d'approvisionnement en gaz. Dans le cas du gaz naturel, l'appareil ne doit pas être mis en marche au-dessus de 30 mbar. Fermer l'arrivée de gaz de l'appareil.

Les pressions de fonctionnement supérieures à 60 mbar ne sont pas autorisées, car certains composants du four peuvent devenir hors d'usage.

3.8 Aération du local.

Ces appareils doivent être installés de manière à assurer des conditions de ventilation adéquates afin d'éviter une concentration non autorisée dans le local d'installation des produits libérés lors de la combustion, qui sont nocifs pour la santé.

Il est conseillé d'installer une hotte aspirante pour l'extraction des fumées et des vapeurs conformément à la norme **UNE–100165:2004**. Il conviendrait que la hotte dépasse de 200-400 mm de l'avant de l'appareil.

Nous conseillons de faire vérifier les composants liés au gaz chaque année par un technicien agréé.

Catégories, gaz et pressions de fonctionnement

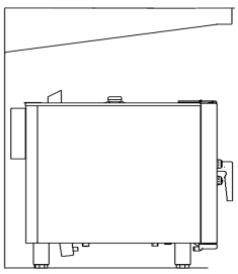
Pays	Catégorie	Pression
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

Afin d'extraire les produits de combustion, les appareils à gaz peuvent être installés de différentes manières selon les besoins de l'installation.

Un branchement incorrect peut entraîner des risques d'incendie.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 Four à gaz installé dans un local (Type A3)

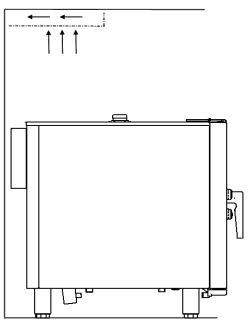


Il est recommandé d'installer le four à gaz sous une hotte aspirante.

Réaliser l'installation selon les réglementations locales.

Il est conseillé d'activer l'alimentation en gaz du four uniquement lorsque le système d'extraction est activé.

3.8.2 Four à gaz sous un plafond filtrant (Type B23)

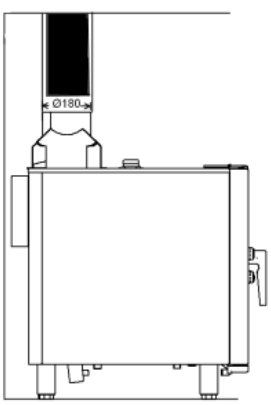


Dans cette installation, l'extraction s'effectue avec un raccordement au tirage naturel, sous une hotte aspirante ou un plafond filtrant.

Réaliser l'installation selon les réglementations locales.

Activer l'alimentation en gaz du four uniquement lorsque le système d'extraction est activé. En cas de dysfonctionnement du système d'extraction/ventilation, l'alimentation en gaz du four sera désactivée.

3.8.3 Four à gaz raccordé à un conduit d'évacuation (Type B13)



Les fours à convection/mixtes équipés d'un système de coupe-tirage anti-retour (accessoire spécial) peuvent être raccordés directement à un conduit d'évacuation. L'accessoire coupe-tirage peut être commandé en indiquant les références suivantes :

Modèle four 061/101 : **19095581**/ Modèle four 201 : **19095591**

Modèle four 102 : **19095590 /** Modèle four 202 : **19095592**

Activer l'alimentation en gaz du four uniquement lorsque le système d'extraction est activé.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

PRÉCAUTION : Les gaz d'échappement atteignent des températures très élevées.

Les tuyaux d'échappement doivent être étanches. Il faut utiliser des matériaux qui offrent une stabilité thermique jusqu'à 400 °C.

Indications pour l'utilisateur

- Les gaz d'échappement peuvent avoir des températures élevées, ces gaz et les pièces de tôle chaudes pouvant provoquer des brûlures.
- Ne pas poser de matières combustibles sur l'appareil ; **risque d'incendie**.

3.9 Raccordement à l'eau

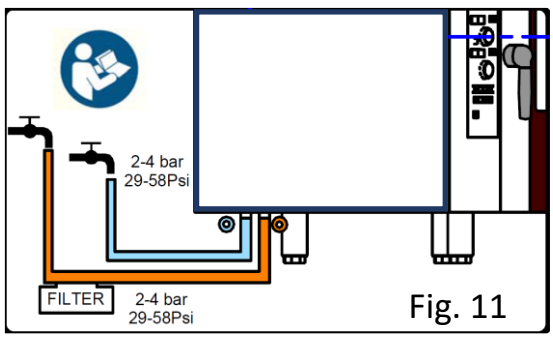


Fig. 11

Raccorder l'appareil uniquement sur le réseau d'eau potable.

Effectuer le raccordement au réseau d'eau par les points indiqués (Fig. 11), en utilisant un nouvel ensemble de tuyaux fourni par le fabricant. Les ensembles de tuyaux anciens ne doivent pas être réutilisés.

La pression d'arrivée d'eau doit être comprise entre 200 et 400 kPa (2-4 kg/cm^2). 250 kPa sont recommandés.

L'eau doit présenter les propriétés suivantes :

pH :	6,5 - 7,5	**Dureté de l'eau totale :**	5 - 10 ºfH (degré français)
Impuretés :	Ø < 0,08 mm		7 - 14 ºeH (degré anglais)
Chlorures :	max. 150 mg/l		9 - 18 ºdH (degré allemand)
Cl :	0,2 - 0,5 mg/l	**Conductivité :**	400 – 1.000 µS/cm

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Filtres conseillés :

1. **Filtre fin.**

Si l'eau contient des impuretés telles que du sable, des particules de fer ou des substances flottantes, nous recommandons d'utiliser un filtre fin à l'entrée.

2. **Filtre de charbon actif.**

Si l'eau contient une forte concentration de chlore supérieure à 0,2 mg/l (ppm) (cette information peut être obtenue auprès de la compagnie des eaux), un filtre à charbon actif doit être installé.

3. **Installation de recirculation par osmose.**

Si la concentration en chlorure est supérieure à 150 mg/l (ppm) (cette information peut être obtenue auprès de la compagnie des eaux), un système de recirculation par osmose doit être installé. Dans ce cas, la valeur minimale de la conductance doit être de 400 µS.

4. **Adoucissement de l'eau.**

Il est recommandé pour le traitement de l'eau dans les cas où, selon l'expérience, le degré de calcination est élevé (sans charge de chlorure). Systèmes : H+. Échange des ions ou Kleensteam. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'échangeurs d'ions sodium (comme c'est le cas dans les lave-vaisselle) en raison des dépôts de sodium et du temps d'ébullition avec le sel ordinaire.

Dans la sélection des systèmes de filtres (A, B, C, D) nous recommandons le fabricant : BRITA.

Avant le raccordement, vérifier sur l'autocollant qui indique quelle est l'entrée d'eau.

Seulement UK : IRN R160

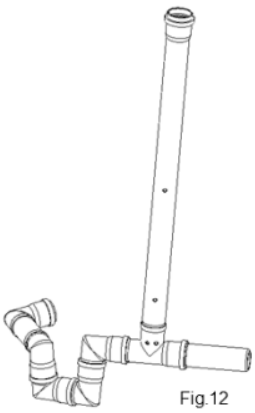
À réaliser par l'installateur : une double soupape de sécurité certifiée, ou un autre dispositif non moins valable pour la prévention du reflux d'eau d'au moins la catégorie de fluide 3, doit être installée sur chacun des raccordements d'eau potable de l'appareil.

Ne jamais utiliser de détergents qui représentent un risque plus élevé que les fluides de catégorie 3.

Installer un robinet d'arrêt pour chaque appareil et rincer la conduite d'eau avant de raccorder l'appareil.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.10 Raccordement des eaux usées


Fig.12

Une mauvaise installation du four peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

Pour cela, il faut installer le kit vidange (DN40) fourni par le fabricant (Fig. 12). Cette évacuation doit être raccordée à une grille ou une cuve ouverte.

L'installation (Fig. 13 - Fig.14.) doit être réalisée de manière que la sortie de l'évacuation installée soit en dessous de la sortie du four avec une inclinaison suffisante pour assurer le drainage (>5 % ou 3º).

Veiller à ce que les trous du tuyau ascendant soient orientés vers le côté opposé du panneau arrière pour éviter la condensation.

Respecter les dimensions adéquates pour l'évacuation :

- Volume de pompage du générateur de vapeur dans un espace réduit de temps : 0,7 l/s.
- Température moyenne des eaux usées : 65ºC

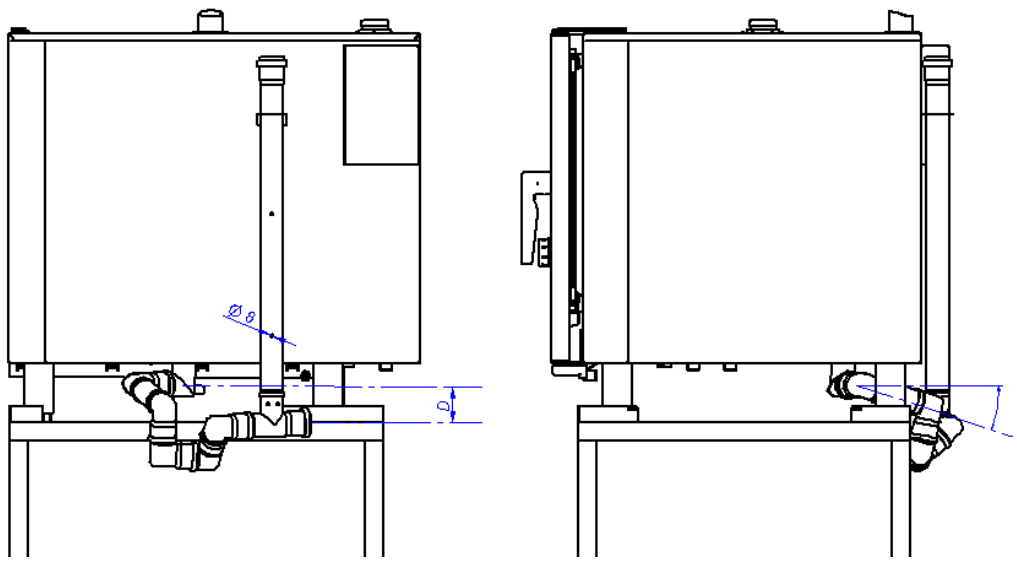


Fig.13 : Modèle de table 061 -101 -102

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Si le KIT de vidange est installé au-dessus de la sortie du four, cela entraîne un débordement de l'eau du collecteur à eau du four. D> 70 mm

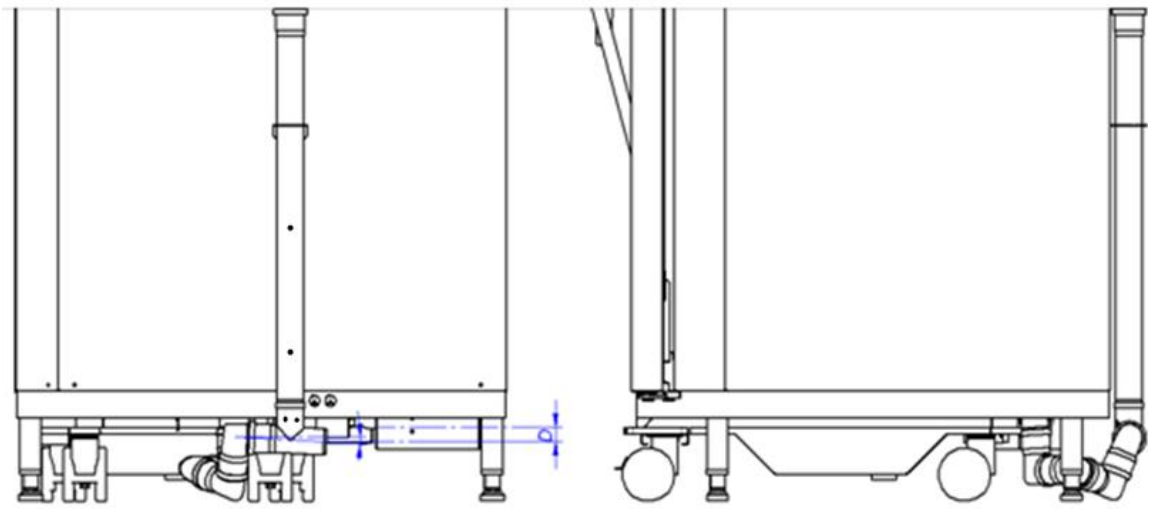
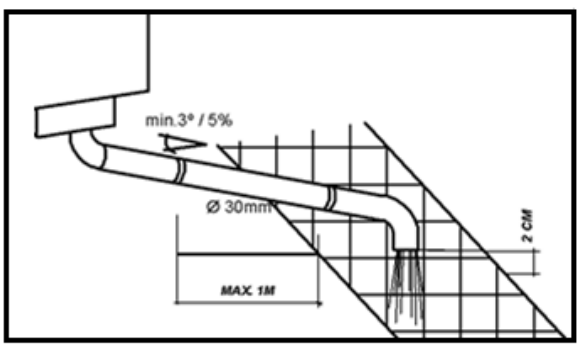
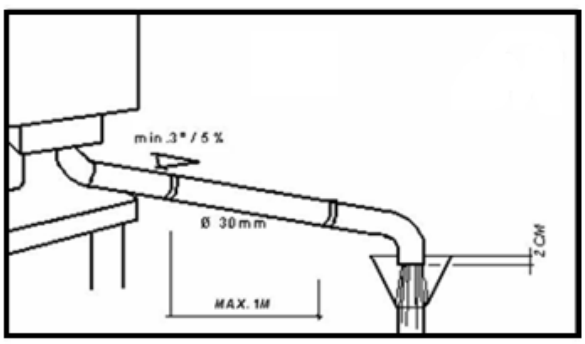


Fig. 14 : Modèles 201 et 202





Une fois le KIT de vidange installé, son évacuation dans le système d'évacuation général doit être de type AA, AB ou AD, conformément à la norme EN 1717.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Première mise en fonctionnement

Avant la première mise en marche de l'appareil, celui-ci doit être installé correctement par le fournisseur.

L'équipement doit être installé comme décrit dans ce manuel : installé à la source d'alimentation en eau, à la sortie d'évacuation correctement réglée, à l'alimentation électrique et dans le cas d'un équipement à gaz, à l'alimentation en gaz, sous son système d'évacuation des gaz de combustion. Le nivellement et le réglage de la porte sont très importants. En effet, l'un des paramètres à régler est le capteur de contrôle de l'humidité du four, ce qui aura un impact sur le fonctionnement optimal du four.

Après avoir effectué les réglages nécessaires, le four dispose d'un programme Autotest, qui calibre et teste automatiquement le bon fonctionnement des différents composants.

Exécution du programme d'Autotest

Le programme Autotest est la fonction avec laquelle l'appareil s'adapte automatiquement aux conditions de l'environnement. Dans ce processus, le four ajuste ses paramètres de fonctionnement à l'altitude à laquelle l'appareil est installé. Il calibre le capteur d'humidité et recalcule le point d'ébullition du four pour le bon fonctionnement des fours avec générateur de vapeur intégré.

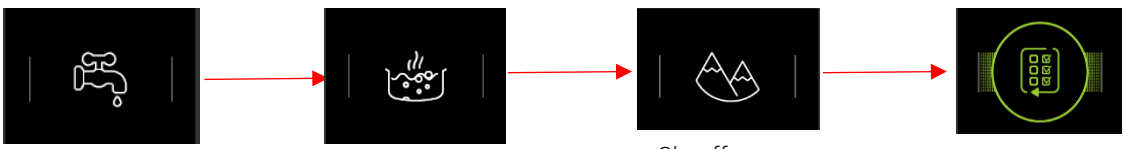


À la première mise en marche de l'appareil, le four requiert un Autotest. L'Autotest doit être valisé en appuyant sur le bouton de commande.



Après validation du message, le processus commencera. Avant tout, penser à vider l'intérieur de la chambre de cuisson, afin de s'assurer que le matériel de transport et les documents fournis avec le four sont retirés.

Après validation et une fois la porte fermée, la température de la chambre est vérifiée et le programme se poursuit. Dans le diagramme ci-dessous, les étapes suivantes sont indiquées jusqu'à la validation et la fin du programme Autotest.



Remplissage du surchauffeur

Réglages de la génération de vapeur

Chauffage chambre de cuisson

Fin du programme

Pour terminer l'autotest, appuyer sur le bouton de commandes ou **Start/Stop**.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

DE: ORIGINAL-INSTALLATIONSHANDBUCH



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. Inhalt

1. Inhalt....2
2. Allgemeine Sicherheitshinweise....3
2.1 Allgemeine Informationen....3
2.2 Warnhinweise....5
3. Installationsanleitung....6
3.1 Transport und Auspacken....6
3.2 Aufstellungsort und Nivellierung....7
3.3 Mindestabstände....8
3.4 Gewicht der Geräte....9
3.5 Installation von Tischmodellen....10
3.6 Stromanschluss....11
3.7 Gasanschluss (nur Gasmodelle)....14
3.8 Belüftung der Räumlichkeiten....15
3.9 Wasseranschluss....17
3.10 Abwasseranschluss....19
4. Erste Inbetriebnahme....21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch dient dazu, ein umfassendes Verständnis für die Bedienung, Installation und Wartung des Geräts zu vermitteln. Es enthält die für die korrekte Installation und Verwendung des Geräts erforderlichen Informationen und Warnhinweise sowie Informationen über die Funktionen und Möglichkeiten des Geräts, damit Sie sein Potenzial voll ausschöpfen können.



LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS DIE ANWEISUNGEN IN DIESER ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Übergeben Sie dieses Handbuch im Fall eines Verkaufs oder einer Weitergabe des Geräts dem neuen Benutzer.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT UND MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder in Bezug auf den Gebrauch des Geräts eingewiesen.

Die Auswahl des Aufstellungsorts, die Installation sowie Reparaturen oder Umbauten müssen stets von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für eine unsachgemäße Installation.

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung des Geräts sowie Manipulationen am Gerät können zu Sachschäden und Verletzungen führen.

Die Veränderung, Vermeidung, Entfernung oder Umgehung von Sicherheitseinrichtungen ist strengstens untersagt.

Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu ernsthaften Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Verwenden Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke. Eine unsachgemäße Verwendung kann die Gesundheit und Sicherheit der Benutzer gefährden und das Gerät beschädigen. Dieses Gerät darf nur zum Garen von Speisen durch qualifiziertes Personal in Groß- und gewerblichen Küchen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich.

- **Wenn Ihr Gerät einen Defekt hat**, rufen Sie den **technischen Kundendienst an**.
- Versuchen Sie NICHT, das Gerät selbst zu reparieren oder von unqualifiziertem oder unbefugtem Personal reparieren zu lassen.
- Verwenden Sie Original-Ersatzteile, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Um eine Kontamination der zu verarbeitenden Lebensmittel zu vermeiden und die Hygiene zu gewährleisten, sollten Elemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und die umliegenden Bereiche nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sollten Sie es innen mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch reinigen und dann ½ Stunde lang im Dampfmodus laufen lassen, um die für neue Geräte typischen Gerüche zu beseitigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung KEINE Scheuermittel, ätzenden Stoffe, Säuren, Lösungsmittel und Reinigungsprodukte auf Chlorbasis, da sie Elemente des Herds beschädigen.
- Richten Sie Druckwasserstrahlen NICHT auf interne Teile.
- Dieses Gerät wurde für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entwickelt.
- Lassen Sie keine brennbaren Produkte oder Gegenstände im Inneren oder in der Nähe liegen.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei.

DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORSCHRIFTEN ODER DER UNSACHGEMÄSSE GEBRAUCH DES GERÄTS ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEGLICHER GARANTIE ODER REKLAMATION

Um sicherzustellen, dass das Gerät in einwandfreiem und sicherem Zustand ist, wird empfohlen, es mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Kundendienstpartner warten zu lassen.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte die Wasser- und Stromversorgung getrennt werden.



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr

Treffen Sie während des Kochens und bis zur Abkühlung aller Teile des Geräts die folgenden Vorkehrungen:

- Berühren Sie ausschließlich die Bedienelemente und den Griff. Die externen Metallteile und das Türglas erreichen sehr hohe Temperaturen (>60 °C)
- Öffnen Sie die Tür langsam und achten Sie dabei darauf, dass kein Dampf aus dem sehr heißen Garraum entweicht.
- Tragen Sie bei der Arbeit mit Gegenständen im Garraum stets Wärmeschutzkleidung.
- Entfernen Sie das Lebensmittelthermometer, bevor Sie die Ofenbleche herausnehmen, und stecken Sie es in seine Halterung. Achten Sie darauf, dass das Kabel die Ofenbleche nicht beim Herausnehmen behindert.



Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Ofenbleche herausnehmen, falls sich das oberste Blech auf einer Höhe von 160 cm oder mehr befindet. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch den heißen Inhalt der GN-Bleche.



Brandgefahr

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich keine Fremdkörper (Handbücher, Kunststoffe usw.) im Garraum befinden und dass der Rauchabzug frei von Hindernissen ist.

Stellen Sie keine Wärmequellen, entflammbaren oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts auf.

Verwenden Sie beim Kochen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).

Reinigen Sie den Garraum regelmäßig. Angesammelte Speisereste und Fette können sich entzünden.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Das Kochen mit Alkohol ist nicht erlaubt.



STROMSCHLAGGEFAHR

Öffnen Sie nicht die mit diesem Symbol gekennzeichneten Fächer. Der Zugang zu ihnen ist nur für qualifiziertes und von FAGOR autorisiertes Personal vorgesehen. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie und Sie setzen sich dem Risiko von Schäden und Verletzungen aus, die tödlich sein können.



KORROSIONSGEFAHR

Lesen Sie vor dem Umgang mit chemischen Reinigungsmitteln das Sicherheitsdatenblatt des Produkts sorgfältig durch und verwenden Sie die angegebene PSA. Diese Produkte sind bei Kontakt mit Körperteilen abrasiv und können Haut- und Augenreizungen verursachen.

Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Produkte.

Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Reinigungsvorgangs. Es besteht Verletzungsgefahr für Augen und Haut.

2.2 Warnhinweise

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung des Geräts sowie Manipulationen am Gerät können zu Sachschäden und Verletzungen führen. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.

Lagern oder verwenden Sie keine explosiven Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts und bringen Sie keine alkoholhaltigen Flüssigkeiten in das Gerät.

Wenn der Ofen heiß ist, darf die Tür nicht abrupt geöffnet werden (Verbrennungsgefahr durch heiße Dämpfe). Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Garraum.

Der A-bewertete Schalldruckpegel der Geräuschabgabe an die Luft beträgt weniger als 70 dB(A).

Reparaturen oder Manipulationen durch Personen, die nicht dem technischen Kundendienst **FAGOR PROFESIONAL** oder zugelassenen Kundendienstpartnern angehören, führen zum Verlust der Garantie des Backofens.

Verlangen Sie vom Installateur des Ofens, die **CHECKLISTE** auszufüllen, um Folgendes sicherzustellen:

- Stromanschluss
- Gasanschluss
- Anschluss des Abzugs der Verbrennungsgase
- Anschluss der Hydraulik
- Abwasseranschluss
- Installationsbedingungen
- Erklärung der allgemeinen Funktionsweise des Backofens für den Benutzer (Nutzung und Wartung).

Dieses Gerät muss in einem Raum mit ausreichender Belüftung aufgestellt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen zu verhindern.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Installationsanleitung



Die Auswahl des Aufstellungsorts, die Installation sowie Reparaturen oder Umbauten müssen stets von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung des Geräts sowie Manipulationen am Gerät können zu Sachschäden und Verletzungen führen.

3.1 Transport und Auspacken

Das Gerät muss mit einem Gabelstapler oder ähnlichen Hilfsmittel bewegt werden, um die Struktur des Geräts nicht zu beschädigen. Transportieren Sie das Gerät zum Aufstellungsort und packen Sie es aus.

Das Gerät darf nur von autorisiertem Personal unter Beachtung der am Installationsort geltenden Arbeitsschutzbestimmungen gehandhabt werden. Ergreifen Sie alle erforderlichen Vorkehrungen und verwenden Sie die zu Präventionszwecken bereitgestellten Mittel.

WARNHINWEIS. Beachten Sie bei der Handhabung der Geräte deren Schwerpunkt. Es besteht Verletzungs- und Quetschgefahr, da das Gerät beim Heben oder Transportieren umkippen kann.

Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, dass es keine Transportschäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benachrichtigen Sie sofort Ihren Lieferanten und das Transportunternehmen. Im Zweifelsfall darf die Maschine nicht benutzt werden, bis das Ausmaß des Schadens festgestellt wurde.

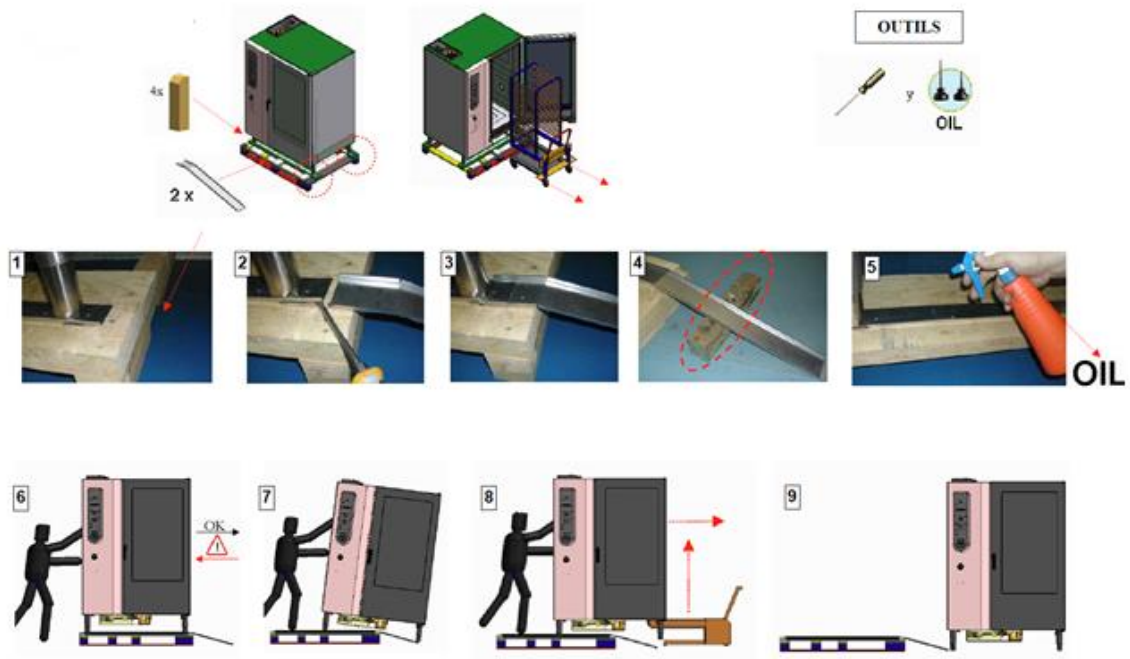
Es wird empfohlen, die Originalverpackung aufzubewahren, bis das Gerät ordnungsgemäß installiert und betriebsbereit ist. Die Verpackungselemente sind vollständig recycelbar und müssen in den entsprechenden Behältern entsorgt werden.

WARNHINWEIS. Verpackungsmaterialien (Kunststoff, Holz, Heftklammern usw. ...) sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Sobald das Gerät ausgepackt ist, sollte es so lange wie möglich auf der Palette transportiert werden.

Befolgen Sie bei den Bodenmodellen 201 und 202 bitte die nachstehenden Anweisungen zum Auspacken.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Aufstellungsort und Nivellierung

Die Geräte haben verstellbare Beine. Stellen Sie für eine perfekte Aufstellung die Beine auf die gewünschte Höhe ein. Der Boden, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss sein Gewicht tragen können.

Für einen optimalen Betrieb muss das Gerät unbedingt korrekt nivelliert werden.

Um einen einwandfreien Betrieb sicherzustellen, muss eine Dunstabzugshaube installiert werden.

Verwenden Sie das Gerät in einem Raum mit angemessener Belüftung gemäß den geltenden Vorschriften, um die Bildung von unzulässigen Schadstoffkonzentrationen am Aufstellungsort zu vermeiden.

Das Gerät muss im Einklang mit seinen Abmessungen installiert werden. Die Geräte dürfen nur auf bzw. an einer nicht brennbaren Oberfläche installiert werden.

Es wird empfohlen, den Aufstellungsort des Geräts vor der Installation zu analysieren, um Schäden während des Gebrauchs zu vermeiden.

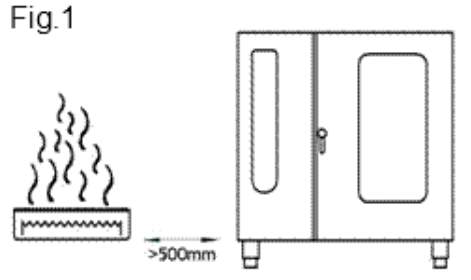
Sofern nicht anders angegeben, dürfen Teile, die der Hersteller geschützt hat, nicht vom Installateur gehandhabt werden.

Vorsicht wegen Sturzgefahr durch rutschigen Boden neben dem Ofen

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Mindestabstände

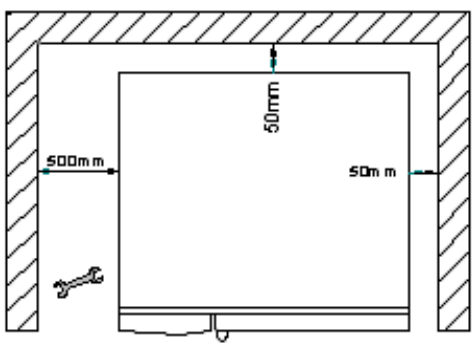
Fig.1



Bei Wärmequellen (Grill, Fritteuse, Kochfelder usw.) ist auf der linken Seite ein Mindestabstand von 500 mm erforderlich

Achtung: Eine zu hohe Umgebungstemperatur auf der linken Seite des Geräts kann dazu führen, dass die Sicherheitsabschaltung des Geräts ausgelöst wird.

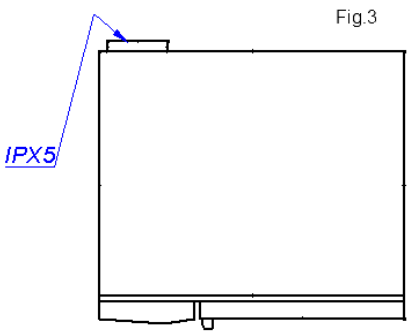
Fig.2



Stellen Sie den Backofen in einem angemessenen Abstand von der Wand auf, um Strom und Wasser anschließen sowie Reparatur- und Wartungsarbeiten durchführen zu können.

Auf der linken und rechten Seite des Geräts ist ein Abstand von 500 mm erforderlich, um eine gute Belüftung und Kühlung des Ofens zu gewährleisten. Abb. 2.

Fig.3



Die IPX5-Platte muss an der Rückseite des Ofens befestigt werden. Abb. 3

Es ist ratsam, die Stabilität der Öfen sicherzustellen.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

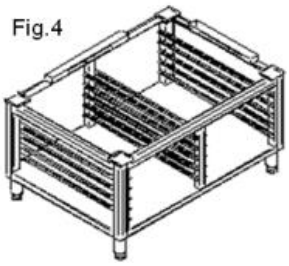
3.4 Gewicht der Geräte

MOD.	GEWICHT	MOD.	GEWICHT
C_A-0623-E	65 kg.		
C_AW-0623-E	68 kg.		
C_AP-0623-E	70 kg.		
C_APW-0623-E	70 kg.		
C_A-061-E	110 kg.	C_A-061-G	135 kg.
C_AW-061-E	115 kg.	C_AW-061-G	138 kg.
C_AP-061-E	122 kg.	C_AP-061-G	154 kg.
C_APW-061-E	126 kg.	C_APW-061-G	158 kg.
C_A-062-E	180 kg.	C_A-062-G	190 kg.
C_AW-062-E	190 kg.	C_AW-062-G	200 kg.
C_AP-0623-E	195 kg.	C_AP-0623-G	205 kg.
C_APW-0623-E	200 kg.	C_APW-0623-G	210 kg.
C_A-101-E	130 kg.	C_A-101-G	150 kg.
C_AW-101-E	140 kg.	C_AW-101-G	160 kg.
C_AP-101-E	145 kg.	C_AP-101-G	165 kg.
C_APW-101-E	150 kg.	C_APW-101-G	170 kg.
C_A-201-E	240 kg.	C_A-201-G	260 kg.
C_AW-201-E	250 kg.	C_AW-201-G	270 kg.
C_AP-201-E	270 kg.	C_AP-201-G	325 kg.
C_APW-201-E	300 kg.	C_APW-201-G	360 kg.
C_A-102-E	190 kg.	C_A-102-G	200 kg.
C_AW-102-E	200 kg.	C_AW-102-G	210 kg.
C_AP-102-E	210 kg.	C_AP-102-G	220 kg.
C_APW-102-E	240 kg.	C_APW-102-G	260 kg.
C_A-202-E	290 kg.	C_A-202-G	320 kg.
C_AW-202-E	300 kg.	C_AW-202-G	330 kg.
C_AP-202-E	350 kg.	C_AP-202-G	360 kg.
C_APW-202-E	380 kg.	C_APW-202-G	390 kg.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

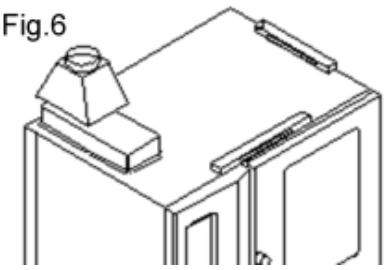
3.5 Installation von Tischmodellen

Fig.4



Richten Sie das Gestell waagerecht aus, bevor Sie den Backofen darauf stellen. Fig.4

Fig.6



Das Gerät muss waagerecht ausgerichtet sein. Abb.6

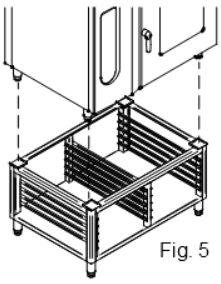


Fig. 5

Stellen Sie den Backofen mit seinen Stützen auf die entsprechenden Positionen des Gestells. Abb. 5

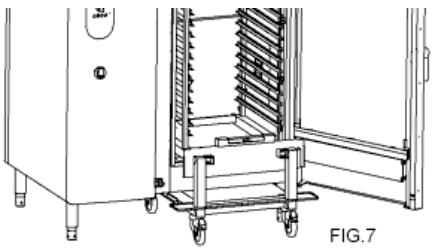


FIG.7

Der Ladewagen muss waagerecht in das Gerät geschoben werden können. Abb. 7



VERBRENNUNGSGEFAHR. Um Verbrühungen zu vermeiden, sollten Sie Gefäße mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, die beim Kochen flüssig werden, nicht oberhalb der leicht zu beobachtenden Ebenen abstellen.

Die Bleche werden bei Verwendung der Originalteile maximal in einer Höhe von 1600 mm in den Ofen geschoben (mit Ausnahme von übereinander angeordneten Öfen).



Bei übereinander angeordneten Öfen oder in allen anderen Fällen, in denen die Höhe von 160 cm überschritten wird, muss der folgende Aufkleber, der dem Gerät beiliegt, an der Vorderseite des Ofens in einer Höhe von 160 cm über dem Boden und an einer gut sichtbaren Stelle angebracht werden.



Verbrühungsgefahr

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Stromanschluss

Die Stromanschlüsse des Geräts müssen immer von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER vorgenommen werden.

Die in den einzelnen Ländern geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Netzanschlüsse müssen berücksichtigt werden. Werden die folgenden Anforderungen nicht eingehalten, haftet der Hersteller nicht für Schäden, die sich aus der Nichteinhaltung ergeben.

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Für den Stromanschluss muss ein flexibles Kabel mit ölbeständigem Mantel verwendet werden, das nicht leichter sein darf als ein normales Kabel mit einem Mantel aus gewöhnlichem Polychloropren oder einem gleichwertigen synthetischen Elastomer (H05RN-F).
- Der Querschnitt des Stromversorgungskabels muss entsprechend dem Nennstrom der Maschine dimensioniert sein.
- Das Gerät muss über den Anschluss an der Klemmenleiste des Geräts geerdet werden.
- Ein ausreichend dimensionierter allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm muss leicht zugänglich in der Nähe des Geräts installiert werden. Dieser Schalter muss verwendet werden, um das Gerät bei Installations-, Reparatur-, Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Netz zu trennen. Es wird empfohlen, dass der Schalter über Wartungssicherung (Lockout/Tagout) verfügt.
- Ein ausreichend dimensionierte und leicht zugängliche Fehlerstromschutzeinrichtung muss in der Nähe des Geräts installiert werden.
- Wenn Sie bei der Installation des Geräts Fehler feststellen, informieren Sie bitte sofort Ihren Lieferanten.

Für den Zugang zur Klemmleiste des Geräts müssen Sie die linke Seitenwand (Abb.8) lösen, das Schlauchkabel durch die Kabelführung der externen Basis führen und die Anschlüsse entsprechend den Angaben auf der Klemmleiste vornehmen.

Öfen der Baureihe 0623 werden mit einem Stromversorgungskabel für eine Spannung von 400 V 3 N geliefert. Zur Umstellung auf eine andere Spannung müssen die linke Seitenwand und die Basis abgenommen, die Klemmleiste entfernt und die Schritte im Schaltplan befolgt werden. Sollte das Stromversorgungskabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller oder qualifiziertes Servicepersonal ersetzt werden, um Schäden oder Gefahren zu vermeiden.

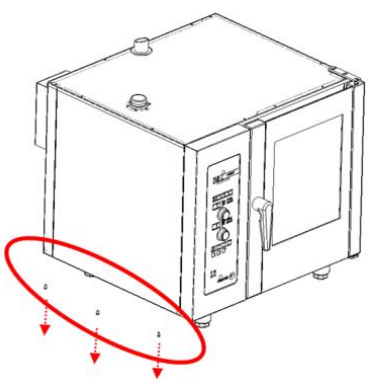


Abb. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

SEHR WICHTIG: Bevor Sie die linke Seitenwand wieder anbringen, befestigen Sie den Stromversorgungsschlauch fest an der Kabelführung.

Wenn mehrere Geräte in Reihe installiert sind, müssen sie über den Erdungspunkt an der Basis auf der Rückseite des Backofens miteinander verbunden und geerdet werden. Der Anschluss ist durch das folgende Symbol gekennzeichnet.



Symbol für Potentialausgleich

3.6.1 Elektrische Eigenschaften der ELEKTRISCHEN BACKÖFEN

Modell	Netzspannung	Querschnitt des Kabelschlauchs	Nennstromstärke	Int. Hauptsicherung	Differentialschalter	Gesamtleistung kW
C_A-0623-E **C_AW-0623-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x1,5 mm² +N+T	8,9 A	10 A	300 mA	6,2
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x2,5 mm²+T	15,6 A	20 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x2,5 mm²+T	17,9 A	20 A	300 mA	
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x4 mm²+T	27 A	32 A	300 mA	
C_A-061-E **C_AW-061-E** **C_AP-061-E** **C_APW-061-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x2,5 mm² +N+T	16,9 A	20 A	300 mA	11,7
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x6 mm²+T	29,4 A	32 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x6 mm²+T	33,8 A	40 A	300 mA	
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x10 mm²+T	50,9 A	50 A	300 mA	
C_A-062-E **C_AW-062-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x6 mm² +N+T	32,9 A	40 A	300 mA	22,8
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x16 mm²+T	57,2 A	63 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x16 mm²+T	65,8 A	80 A	300 mA	
C_A-101-E **C_AW-101-E** **C_AP-101-E** **C_APW-101-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x6 mm² +N+T	27,7 A	32 A	300 mA	19,2
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x10 mm²+ T	48,2 A	50 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x16 mm²+ T	55,4 A	63 A	300 mA	
C_A-201-E **C_AW-201-E** **C_AP-201-E** **C_APW-201-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x16 mm² +N+T	55,4 A	63 A	300 mA	38,4
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x35 mm²+ T	96,4 A	100 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x35 mm²+ T	110,9 A	125 A	300 mA	
C_A-102-E **C_A-102-E** **C_AP-102-E** **C_APW-102-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x10 mm² +N+T	49,4 A	63 A	300 mA	34,2
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x25 mm²+ T	85,8 A	100 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x35 mm²+ T	98,7 A	125 A	300 mA	
C_A-202-E **C_AW-202-E** **C_AP-202-E** **C_APW-202-E**	400 V 3 N~ 50-60 Hz	3x35 mm² +N+T	98,7 A	125 A	300 mA	68,4
	230 V 3~ 50-60 Hz	3x70 mm²+ T	171,7 A	180 A	300 mA	
	200 V 3~ 50-60 Hz	3x95 mm²+ T	197,5 A	225 A	300 mA	

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

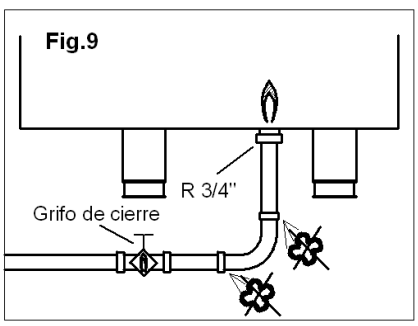
3.6.2 Elektrische Eigenschaften der GAS-BACKÖFEN

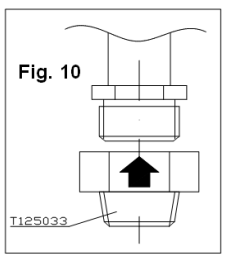
MOD.	Netzspannung	Querschnitt des Kabelschlauchs	Int. Hauptsicherung	Leistung
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x1,5 mm²+T	10 A	
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	**ELEKTRISCHE LEISTUNG 1,43 kW**			
	LEISTUNG GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x1,5 mm²+T	10 A	
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	**ELEKTRISCHE LEISTUNG 1,43 KW**			
	LEISTUNG GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x1,5 mm²+T	16 A	
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	**ELEKTRISCHE LEISTUNG 2,75 KW**			
	LEISTUNG GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x1,5 mm²+T	10 A	
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	**ELEKTRISCHE LEISTUNG 1,43 KW**			
	LEISTUNG GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
	230 V 1~ 50-60 Hz	2x1,5 mm²+T	16 A	
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	**ELEKTRISCHE LEISTUNG 2,75 KW**			
	LEISTUNG GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Gasanschluss (nur Gasmodelle)

Der Gasanschluss darf nur von einem zugelassenen örtlichen Gasinstallateur vorgenommen werden.





Es muss darauf geachtet werden, dass die Gasversorgungsleitungen und die Anschlussleitungen der entsprechenden Messvorrichtungen den angegebenen Durchmesser aufweisen.

Prüfen Sie nach dem Anschluss des Geräts mit einem Gasdetektor (Spray usw.), ob es Gaslecks gibt. **KEINESFALLS** darf eine Flamme verwendet werden, um die Dichtheit zu prüfen.

Maximaler Verbrauch bei thermischer Nennbelastung:

Gastyp		Erforderlicher dynamischer Druck (mbar)	Mindestdruck (mbar)	Maximaler Druck (mbar)	Modelle 061	Modelle 101	Modelle 201	Modelle 102	Modelle 202
G-20 (m³/h)	Erdgas	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (kg/h)	Butan	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (kg/h)	Propan	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

Für die Verbrennung sind 2 m^3/h Luft pro kW Leistung erforderlich.

Anmerkungen:

- Beachten Sie die Vorschriften des örtlichen Gasversorgungsunternehmens.
- Beachten Sie die Installationsvorschriften.
- Prüfen Sie, ob der auf dem Gerät angegebene Gastyp mit dem gelieferten Gas übereinstimmt.
- Für den Gasanschluss des Backofens muss ein Rohr mit einem Durchmesser von mindestens Ø12x10 mm und einer ¾"-Mutter verwendet werden.
- Gasabsperrhahn vor jedem Gerät.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



Wenn der Leitungsdruck vom Flüssigkeitsdruck abweicht, informieren Sie das Gasversorgungsunternehmen. Im Fall von Erdgas darf das Gerät bei über 30 mbar nicht betrieben werden. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.



Ein Betriebsdruck über 60 mbar ist unzulässig, da dadurch einige Bauteile des Ofens funktionsunfähig werden können.

3.8 Belüftung der Räumlichkeiten

Diese Geräte müssen so installiert werden, dass ausreichend Belüftung gewährleistet ist, um eine unzulässige Konzentration von gesundheitsschädlichen Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum zu vermeiden.

Es wird empfohlen, eine Dunstabzugshaube für die Absaugung von Rauch und Dämpfen gemäß **UNE-100165:2004** zu installieren. Die Dunstabzugshaube sollte 200-400 mm über die Vorderseite des Geräts hinausragen.



Wir empfehlen, die gasführenden Komponenten jährlich von einem autorisierten Techniker warten zu lassen

Kategorien, Gase und Betriebsdruck

Land	Kategorie	Druck
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

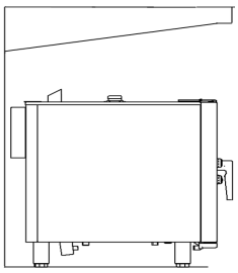
Um die Absaugung der Verbrennungsprodukte zu ermöglichen, können Gasgeräte entsprechend den Anforderungen der Anlage auf unterschiedliche Weise installiert werden.



Fehler beim Anschluss können zu Brandgefahr führen

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 In einem Raum installierter Gas-Backofen (Typ A3)

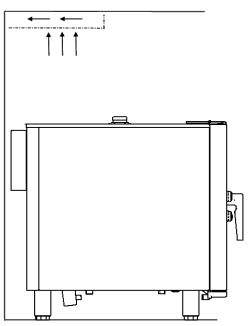


Es wird empfohlen, den Gas-Backofen unter einer Dunstabzugshaube zu installieren.

Die Installation muss gemäß den örtlichen Vorschriften erfolgen.

Es wird empfohlen, die Gaszufuhr zum Backofen erst dann freizugeben, wenn das Abzugssystem aktiviert ist.

3.8.2 Gas-Backofen unter Decke mit natürlicher Be-/Entlüftung (Typ B23)

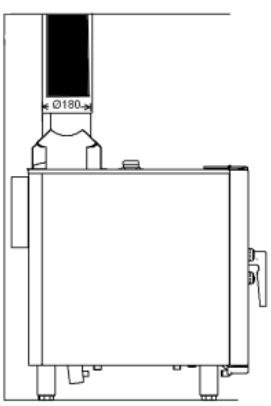


Bei dieser Installation erfolgt die Absaugung durch natürlichen Zug unter einer Dunstabzugshaube oder Decke mit natürlicher Be-/Entlüftung.

Die Installation muss gemäß den örtlichen Vorschriften erfolgen.

Die Gaszufuhr zum Backofen darf erst dann freigegeben werden, wenn das Abzugssystem aktiviert ist. Bei einer Störung des Abzugs-/Belüftungssystems wird die Gaszufuhr zum Backofen unterbrochen.

3.8.3 Gas-Backofen mit Verbindung zu einem Abluftkanal (Typ B13)



Konvektions-/Mischöfen mit einem Rückschlagsicherungssystem (spezielles Zubehör) können direkt an einen Abluftkanal angeschlossen werden. Das Zubehörteil für die Rückschlagsicherung kann unter Angabe der folgenden Artikelnummern bestellt werden:

Backofenmodell 061/101: **19095581** / Backofenmodell 201: **19095591**

Backofenmodell 102: **19095590** / Backofenmodell 202: **19095592**

Die Gaszufuhr zum Backofen darf erst dann freigegeben werden, wenn das Abzugssystem aktiviert ist.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

VORSICHT: Abgase erreichen sehr hohe Temperaturen.

Die Abgasrohre müssen hermetisch abgedichtet sein. Es müssen Materialien mit einer thermischen Stabilität bis zu einer Temperatur von 400 °C verwendet werden.

Informationen für den Benutzer

- Abgase und Blechteile können heiß sein und daher Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf das Gerät. Es besteht **Brandgefahr**.

3.9 Wasseranschluss

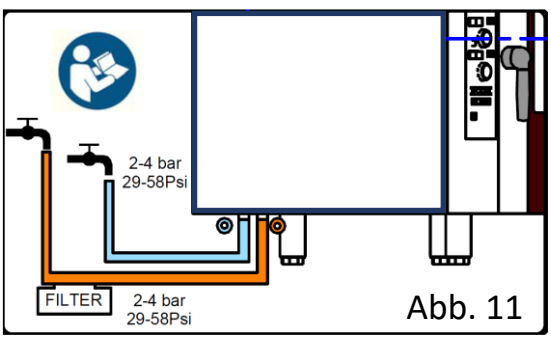


Abb. 11

Schließen Sie das Gerät nur an das Trinkwassernetz an.

Verbinden Sie das Gerät an den angegebenen Punkten (Abb. 11) mit dem Wassernetz unter Verwendung neuer Schläuche, die vom Hersteller geliefert werden. Alte Schläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.

Der Wassereingangsdruck muss zwischen 200 und 400 kPa (2-4 kg/cm^2) liegen. 250 kPa wird empfohlen.

Das Wasser muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

pH:	6,5 - 7,5	**Wasserhärte insgesamt:**	5 - 10 ° fH (Wasserhärte Frankreich) 7–14 ° eH (Wasserhärte England) 9–18 ° dH (Wasserhärte Deutschland)
Verunreinigungen:	Ø < 0,08 mm		
Chloride:	max. 150 mg/l		
Cl:	0,2–0,5 mg/l	**Leitfähigkeit:**	400–1.000 µS/cm

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Empfohlene Filter:

1. **Feinfilter.**

Wenn das Wasser Verunreinigungen wie Sand, Eisenpartikel oder im Wasser schwimmende Stoffe enthält, empfehlen wir den Einsatz eines Feinfilters am Einlass.

2. **Aktivkohlefilter.**

Enthält das Wasser eine hohe Chlorkonzentration von über 0,2 mg/l (ppm) (diese Information ist beim Wasserversorgungsunternehmen erhältlich), sollte ein Aktivkohlefilter eingesetzt werden.

3. **Osmose-Rückführanlage.**

Wenn die Chloridkonzentration 150 mg/l (ppm) übersteigt (diese Information ist beim Wasserversorgungsunternehmen erhältlich), muss eine Osmose-Rückführanlage installiert werden. In diesem Fall ist zu beachten, dass der Mindestleitwert 400 µS betragen muss.

4. **Wasserenthärtung.**

Diese Option der Wasseraufbereitung wird empfohlen, wenn der Kalzinierungsgrad erfahrungsgemäß hoch ist (keine Chloridbelastung). Systeme: H+. Ionenaustausch oder Kleensteam. Von der Verwendung von Natriumaustauschern (wie sie in Geschirrspülern üblich sind) raten wir aufgrund der Natriumablagerungen und der verzögerten Erreichung der Kochtemperatur bei Verwendung von Kochsalz dringend ab.

Für Filtersysteme (A, B, C, D) empfehlen wir den Hersteller: BRITA.



Achten Sie vor dem Anschließen auf den Aufkleber, der den Wassereingang kennzeichnet

<u>Nur UK: IRN R160</u>

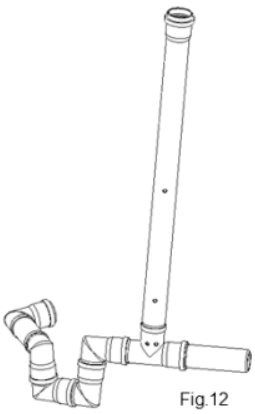
Vom Installateur auszuführen: In jedem Trinkwasseranschluss des Geräts muss ein zertifiziertes Doppelsicherheitsventil oder eine andere nicht weniger wirksame Vorrichtung zur Verhinderung des Rückflusses von Wasser (mindestens Flüssigkeitskategorie 3) installiert werden.

Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ein höheres Risiko als Flüssigkeiten der Kategorie 3 darstellen.

Installieren Sie für jedes Gerät einen Absperrhahn und spülen Sie die Wasserleitung vor dem Anschluss an das Gerät durch.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.10 Abwasseranschluss


Fig.12

Eine unsachgemäße Installation des Backofens kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

Aus diesem Grund muss das vom Hersteller mitgelieferte Abflusskit (DN40) installiert werden (Abb. 12). Dieser Abfluss muss an ein Ablaufgitter oder einen offenen Behälter angeschlossen werden.

Die Installation (Abb. 13 und Abb.14.) muss so ausgeführt werden, dass der Abfluss unterhalb des Abwasserausgangs des Ofens liegt und ein ausreichendes Gefälle (>5 % bzw. 3°) vorhanden ist, um das Fließen zu gewährleisten.

Achten Sie darauf, dass die Löcher der Steigleitung von der Rückwand weg zeigen, um Kondensation zu vermeiden.

Achten darauf, dass die Abwasserleitung die richtige Größe hat:

- Pumpvolumen des Dampfgenerators in kurzer Zeit: 0,7 l/s.
- Durchschnittliche Temperatur des Abwassers: 65 °C

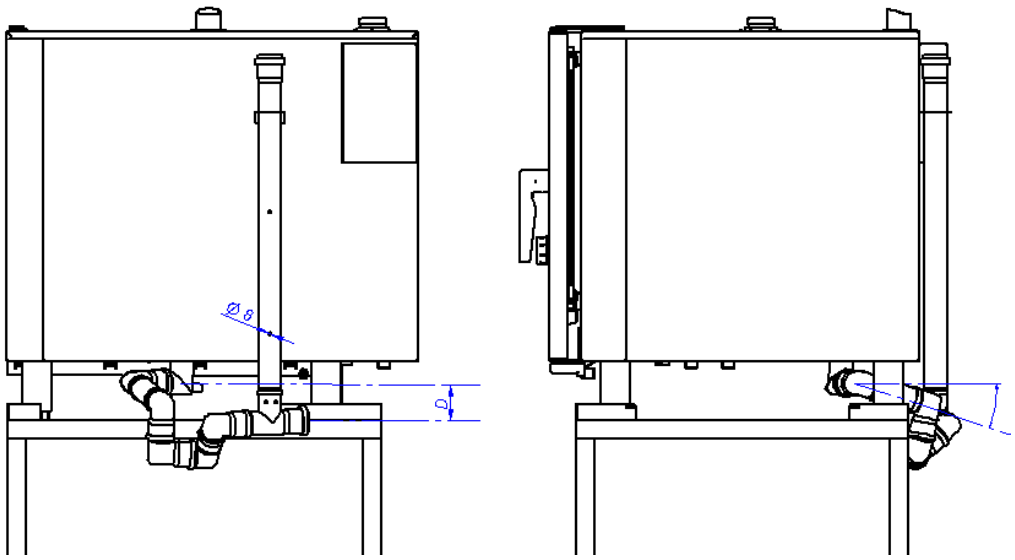


Fig.13: Tischmodelle 061-101-102

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Wenn das Abflusskit über dem Ausgang des Backofens installiert wird, kann Wasser aus der Wasserauffangvorrichtung des Backofens überlaufen. D> 70 mm

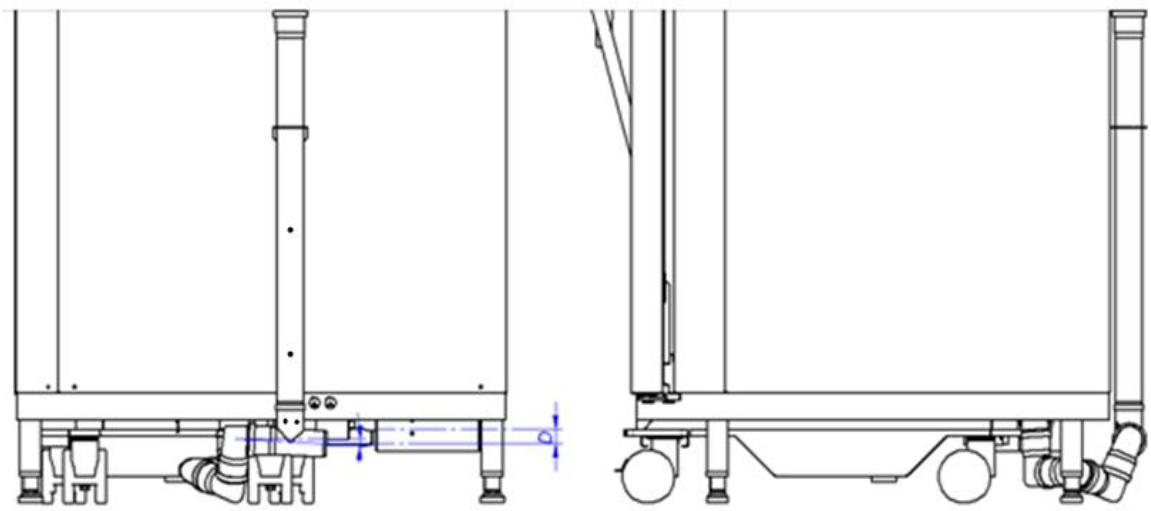
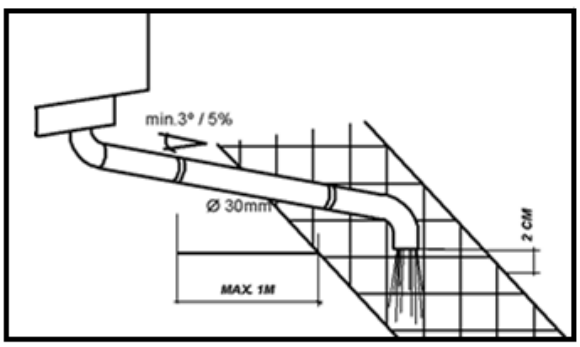
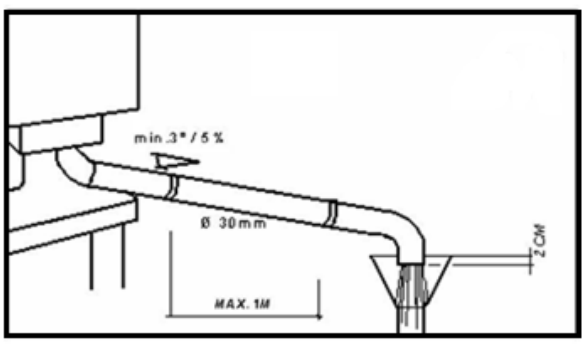


Abb. 14: Modelle 201 und 202





Nach der Installation des Abflusskits muss die Ableitung in den allgemeinen Abfluss gemäß EN 1717 vom Typ AA, AB oder AD erfolgen.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts muss es vom Lieferanten ordnungsgemäß installiert worden sein.

Das Gerät muss entsprechend den Angaben in diesem Handbuch installiert werden. Es muss an die Wasserversorgung, den Abfluss, die Stromversorgung und im Fall von Gasgeräten an die Gasversorgung angeschlossen werden. Die Installation von Gasgeräten muss unter einem Abzugssystem für Verbrennungsgase erfolgen. Die Nivellierung und Einstellung der Tür ist sehr wichtig. Da einer der zu regelnden Parameter der Feuchtigkeitssensor des Backofens ist, hat dies Auswirkungen auf den optimalen Betrieb des Backofens.

Nachdem die notwendigen Einstellungen vorgenommen wurden, kann der Backofen ein Selbsttest-Programm ausführen, um die verschiedenen Komponenten automatisch zu kalibrieren und auf korrekten Betrieb zu prüfen.

Ausführung des Selbsttest-Programms

Das Selbsttest-Programm ist die Funktion, mit der sich das Gerät automatisch an die Umgebungsbedingungen anpasst. Dabei passt der Backofen seine Betriebsparameter an die Höhe an, in der das Gerät installiert ist. Er kalibriert den Feuchtigkeitssensors und realisiert eine Neuberechnung des Siedepunkts des Ofens für den korrekten Betrieb von Öfen mit integriertem Dampfgenerator.

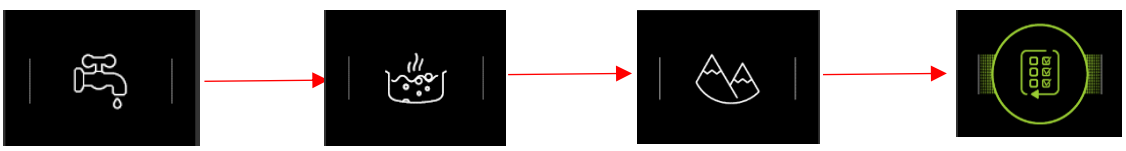


Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfordert der Ofen die Durchführung des Selbsttests. Der **Selbsttest** muss durch Drücken des Drehknopfs bestätigt werden.



Sobald die Nachricht bestätigt wurde, startet der Prozess. Achten Sie auf jeden Fall darauf, zuvor die mit dem Ofen gelieferten Transportmaterialien und Unterlagen aus dem Garraum zu entnehmen.

Wenn die Tür nach der Bestätigung geschlossen wird, wird die Temperatur des Garraums überprüft und das Programm fortgesetzt. Die folgende Abbildung zeigt die nächsten Schritte bis zur Validierung und zum Ende des Autotest-Programms.



Befüllung des Kessels (Concept+ Modelle)

Einstellungen zur Dampferzeugung

Beheizung des Garraums

Ende des Programms

Um den Selbsttest zu beenden, drücken Sie den Drehknopf oder die **Start/Stopp**-Taste.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

IT: MANUALE D'INSTALLAZIONE



Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. Indice

1. INDICE 2

2. ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA 3

2.1 Informazioni generali 3
2.2 Avvertenze 5

3. Istruzioni per l'installazione 6

3.1 Trasporto e disimballaggio 6
3.2 Posizionamento e livellamento 7
3.3 Distanza minima 8
3.4 Peso dell'apparecchiatura 9
3.5 Installazione di modelli da tavolo 10
3.6 Collegamento elettrico 11
3.7 Collegamento gas (solo modelli a gas) 14
3.8 Ventilazione dei locali 15
3.9 Collegamento dell'acqua 17
3.10 Collegamento allo scarico 19

4. Prima messa in funzione 21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Istruzioni generali di sicurezza

2.1 Informazioni generali

Questo manuale è stato creato per facilitare la comprensione completa del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della macchina. Contiene le informazioni e le avvertenze necessarie per la corretta installazione e utilizzo dell'apparecchio, nonché informazioni sulle caratteristiche e le possibilità che offre, in modo da poter sfruttare tutte le potenzialità a vostra disposizione.



PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per consultazioni future.

In caso di vendita o trasferimento della macchina, fornire questo manuale al nuovo utente.



QUESTO È UN APPARECCHIO PER USO PROFESSIONALE E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'ubicazione e l'installazione, così come le riparazioni o le trasformazioni, devono sempre essere eseguite da un TECNICO AUTORIZZATO, in conformità con le norme in vigore in ogni paese, e il produttore non si assume alcuna responsabilità per un'installazione impropria.

Un'installazione errata, una regolazione errata, un servizio o una manutenzione inadeguati dell'apparecchio, così come la manomissione dell'apparecchio, possono provocare danni materiali o lesioni.
Alterare, aggirare, rimuovere o bypassare i dispositivi di sicurezza è severamente proibito.
Il mancato rispetto di questa avvertenza può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute delle persone.

Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti dal produttore. L'uso improprio dell'attrezzatura può causare rischi per la salute e la sicurezza degli utenti e dell'attrezzatura.
Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura di alimenti in cucine industriali e professionali da personale qualificato. Qualsiasi altro uso è contrario all'uso previsto e quindi pericoloso.

- Se la vostra macchina si è rotta, chiamate il servizio di assistenza tecnica.
- NON tentare di ripararlo da soli o da personale non qualificato o non autorizzato.
- Usare pezzi di ricambio originali, altrimenti la garanzia sarà annullata.
- Per evitare la contaminazione degli alimenti lavorati e per mantenere l'igiene, si consiglia di pulire gli elementi che entrano in contatto con gli alimenti e le aree circostanti alla fine di ogni utilizzo.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si raccomanda di pulire l'interno dell'apparecchio con un panno imbevuto di acqua saponata e poi di farlo funzionare a vuoto per ½ ora in modalità vapore per eliminare gli odori tipici di un apparecchio nuovo.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Per la pulizia, utilizzare detergenti per uso alimentare.
- **NON** usare abrasivi, corrosivi, acidi, solventi e detergenti a base di cloro per la pulizia, perché danneggiano i componenti dell'apparecchio.
- **NON** dirigere getti d'acqua pressurizzati verso le parti interne.
- Questo dispositivo è progettato per funzionare a temperature ambientali tra 5 ºC e 40ºC
- Non lasciare prodotti o oggetti infiammabili dentro o intorno alla camera di cottura.
- Mantenere gli ingressi di ventilazione liberi da ostruzioni.

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE REGOLE O L'USO IMPROPRIO DEL DISPOSITIVO ESONERA IL PRODUTTORE DA OGNI POSSIBILE GARANZIA O RECLAMO.

Per garantire che l'apparecchio sia in perfette condizioni di funzionamento e di sicurezza, si raccomanda di farlo revisionare e controllare da un centro di assistenza autorizzato almeno una volta all'anno.
Durante i periodi prolungati in cui l'apparecchio non viene utilizzato, si raccomanda di scollegare l'alimentazione elettrica e quella dell'acqua.



Pericolo di ustioni e lesioni

Durante la cottura e fino al raffreddamento di tutte le parti dell'apparecchiatura, prendere le seguenti precauzioni:

- Toccare solo le manopole di controllo e la maniglia. Le parti metalliche esterne e il vetro della porta raggiungono temperature molto alte (>60°C)
- Aprire la porta della camera di cottura con cautela, fuoriuscita di vapore caldo.
- Indossare sempre indumenti termici quando si maneggiano oggetti all'interno della camera di cottura.
- Rimuovere la sonda del nucleo prima di rimuovere i vassoi, e metterla nel suo supporto, assicurandosi che il cavo non sia un ostacolo alla rimozione dei vassoi.



Prestare la massima attenzione nel rimuovere i vassoi dalla camera quando il vassoio superiore si trova ad un'altezza di 160 cm o superiore. C'è il rischio di ustioni a causa del contenuto caldo dei vassoi GN.



Pericolo di incendio

Prima dell'uso, assicurarsi che non ci siano oggetti estranei (manuali, plastica, ecc.) all'interno della camera e che l'uscita dei fumi sia libera da ostruzioni.

Non mettere fonti di calore, sostanze infiammabili o combustibili vicino all'attrezzatura.

Non usare cibi o liquidi altamente infiammabili (per esempio alcol) durante la cottura.

Pulire regolarmente la camera di cottura. I residui di cibo e di grasso accumulati possono infiammarsi.

Non è permesso cucinare con l'alcol.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

Non aprire gli scomparti contrassegnati da questo simbolo. L'accesso ad essi è limitato al solo personale qualificato autorizzato da FAGOR. Il mancato rispetto di questo avviso invalida la garanzia e vi espone al rischio di danni e lesioni che possono essere mortali.



PERICOLO DI CORROSIONE

Prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico per la pulizia, leggere attentamente la scheda di sicurezza del prodotto e utilizzare i DPI indicati. A contatto con qualsiasi parte del corpo, questi prodotti sono abrasivi e possono causare irritazioni alla pelle e agli occhi.

Usare solo i prodotti raccomandati dal produttore.

Non aprire la porta del forno durante il processo di lavaggio. C'è il rischio di lesioni agli occhi e alla pelle.

2.2 Avvertenze

L'installazione impropria, la regolazione impropria, il funzionamento improprio, la manutenzione impropria e l'uso improprio dell'apparecchio possono provocare danni materiali o lesioni. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo manuale.

Non conservare o utilizzare gas o liquidi esplosivi nelle vicinanze dell'apparecchio, né introdurre liquidi contenenti alcol nell'apparecchio.

Quando il forno è caldo, non aprire bruscamente lo sportello (pericolo di ustioni dovuto all'esistenza di vapori caldi). Non versare acqua fredda all'interno della camera quando è calda.

Per le emissioni di rumore in ambiente, il livello di pressione sonora ponderato è inferiore a 70 dB(A).

Le riparazioni o le manipolazioni effettuate da personale esterno al SAT (Servizio di Assistenza Tecnica) di FAGOR PROFESIONAL o al SAT autorizzato comportano la perdita della garanzia del forno.

Chiedete all'installatore del forno di compilare la CHECK LIST, controllando che:

- Collegamento elettrico
- Collegamento del gas
- Raccordo gas di combustione
- Collegamento idraulico
- Collegamento delle acque reflue
- Condizioni di installazione
- Spiegazione all'utente del funzionamento generale del forno (uso e manutenzione).

Questo apparecchio deve essere installato in un locale con una ventilazione sufficiente per evitare la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive per la salute.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Istruzioni per l'installazione



L'ubicazione e l'installazione, così come le riparazioni o le trasformazioni, devono sempre essere eseguite da un TECNICO AUTORIZZATO, in conformità con le norme vigenti in ogni paese.

L'installazione impropria, la regolazione errata, la manutenzione o l'assistenza impropria del dispositivo, così come la manomissione del dispositivo possono provocare danni alle cose e lesioni.

3.1 Trasporto e disimballaggio

La macchina deve essere movimentata con un carrello elevatore o simile per evitare di danneggiare la struttura della macchina. Trasportare la macchina nel luogo in cui deve essere installata e poi disimballarla.

L'apparecchiatura deve essere maneggiata da personale autorizzato in conformità alle norme di sicurezza sul lavoro vigenti nel luogo di installazione. Prendete tutte le misure precauzionali necessarie e usate l'attrezzatura preventiva fornita.

ATTENZIONE. Prima di maneggiare l'attrezzatura, siate consapevoli del suo centro di gravità. C'è il rischio di lesioni e schiacciamenti, poiché l'unità può ribaltarsi durante il sollevamento o il trasporto.

Disimballate la macchina e controllate che non abbia subito danni durante il trasporto, altrimenti avvisate immediatamente il vostro fornitore e la compagnia di trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina fino a quando non sia stata valutata l'entità del danno.

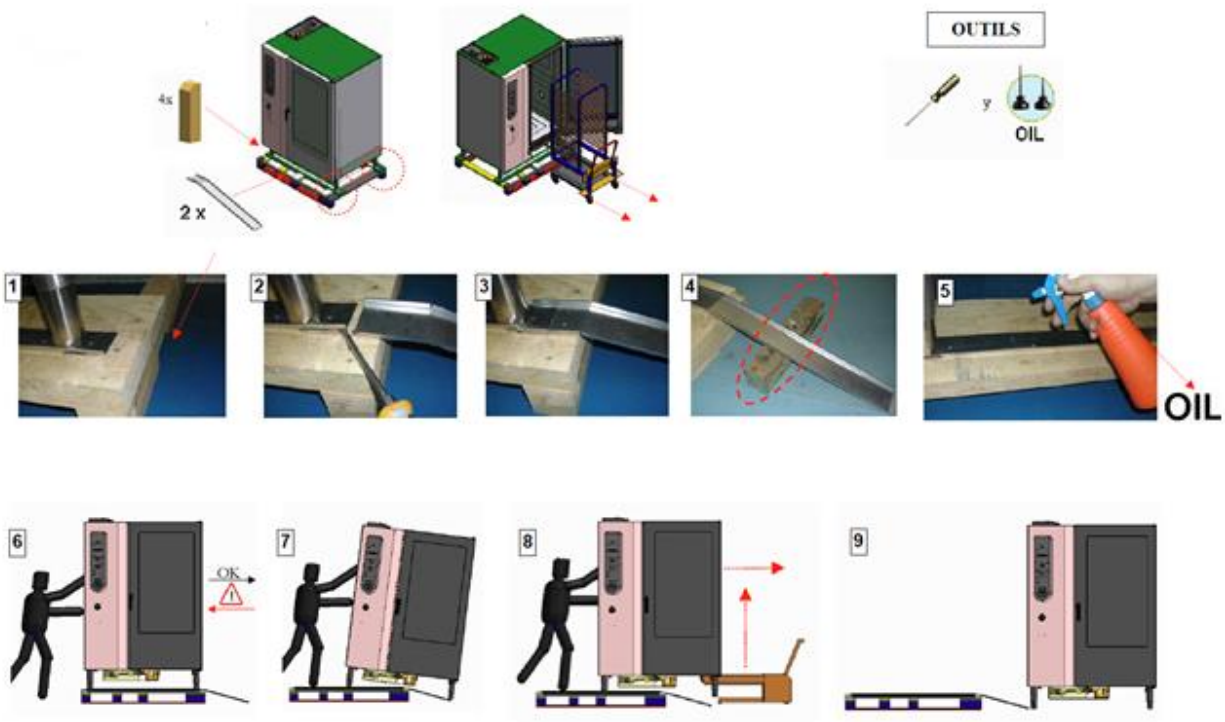
Si raccomanda di conservare l'imballaggio originale fino a quando l'apparecchiatura è correttamente installata e operativa. Gli elementi utilizzati per l'imballaggio sono completamente riciclabili e devono essere smaltiti nell'apposito contenitore.

ATTENZIONE. Gli elementi dell'imballaggio (plastica, legno, punti metallici, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini.

Una volta che l'attrezzatura è stata disimballata, si raccomanda di trasportarla sul pallet il più a lungo possibile.

Per i modelli a pavimento 201 e 202, seguite le istruzioni di disimballaggio qui sotto.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Posa e livellamento

Le macchine hanno piedini regolabili per un perfetto posizionamento, regolare i piedini all'altezza desiderata. Il pavimento dove la macchina deve essere collocata deve sostenere il peso della macchina.

È molto importante che le macchine siano ben livellate per ottimizzare il loro funzionamento.

È necessario installare una cappa aspirante per un buon funzionamento.

Utilizzare l'apparecchio in un locale sufficientemente ventilato, secondo le norme vigenti, per evitare la formazione di concentrazioni inammissibili di sostanze nocive nel luogo in cui è installato.

L'attrezzatura deve essere installata secondo le dimensioni. L'attrezzatura può essere installata solo su e/o contro una superficie non combustibile.

Si raccomanda di analizzare il sito di installazione prima dell'installazione per assicurarsi che la macchina non sia danneggiata durante l'uso.

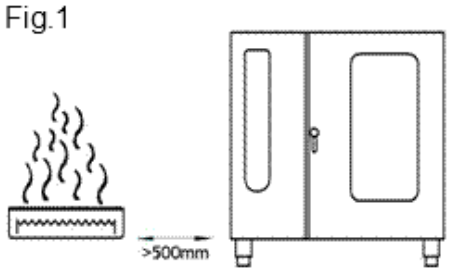
Se non diversamente specificato, le parti che sono state protette dal produttore non devono essere manipolate dall'installatore.

Attenzione al rischio di caduta a causa del pavimento scivoloso adiacente al forno

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Distanze minime

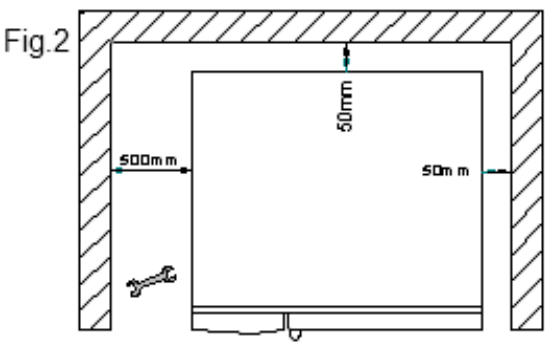
Fig.1



Una distanza minima sul lato sinistro di 500 mm è necessaria nel caso di fonti di calore (piastra, friggitrice, piano cottura, ecc.).

Attenzione: Una temperatura ambiente eccessiva sul lato sinistro dell'apparecchio può causare l'attivazione dell'interruttore di sicurezza dell'apparecchio.

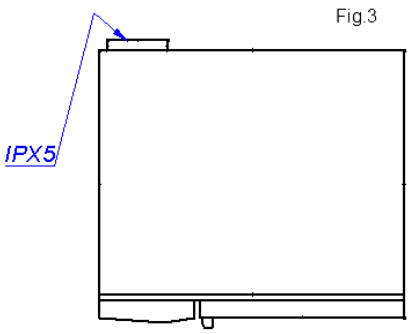
Fig.2



Posizionare il forno a una distanza comoda dalla parete per i collegamenti elettrici e idrici e per i lavori di riparazione e manutenzione.

Una distanza di 500 mm deve essere lasciata sul lato sinistro e destro dell'apparecchio per una corretta ventilazione e raffreddamento del forno. Fig.2.

Fig.3



È obbligatorio fissare la piastra IPX5 sul retro dei forni. Fig.3

Si consiglia di garantire la stabilità dei forni.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

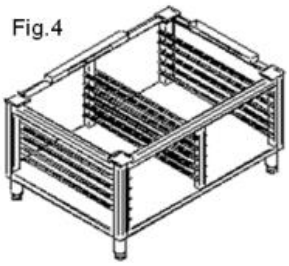
3.4 Peso dell’apparecchiatura

MOD.	PESO	MOD.	PESO
C_A-0623-E	65 kg.		
C_AW-0623-E	68 kg.		
C_AP-0623-E	70 kg.		
C_APW-0623-E	70 kg.		
C_A-061-E	110 kg.	C_A-061-G	135 kg.
C_AW-061-E	115 kg.	C_AW-061-G	138 kg.
C_AP-061-E	122 kg.	C_AP-061-G	154 kg.
C_APW-061-E	126 kg.	C_APW-061-G	158 kg.
C_A-062-E	180 kg.	C_A-062-G	190 kg.
C_AW-062-E	190 kg.	C_AW-062-G	200 kg.
C_AP-0623-E	195 kg.	C_AP-0623-G	205 kg.
C_APW-0623-E	200 kg.	C_APW-0623-G	210 kg.
C_A-101-E	130 kg.	C_A-101-G	150 kg.
C_AW-101-E	140 kg.	C_AW-101-G	160 kg.
C_AP-101-E	145 kg.	C_AP-101-G	165 kg.
C_APW-101-E	150 kg.	C_APW-101-G	170 kg.
C_A-201-E	240 kg.	C_A-201-G	260 kg.
C_AW-201-E	250 kg.	C_AW-201-G	270 kg.
C_AP-201-E	270 kg.	C_AP-201-G	325 kg.
C_APW-201-E	300 kg.	C_APW-201-G	360 kg.
C_A-102-E	190 kg.	C_A-102-G	200 kg.
C_AW-102-E	200 kg.	C_AW-102-G	210 kg.
C_AP-102-E	210 kg.	C_AP-102-G	220 kg.
C_APW-102-E	240 kg.	C_APW-102-G	260 kg.
C_A-202-E	290 kg.	C_A-202-G	320 kg.
C_AW-202-E	300 kg.	C_AW-202-G	330 kg.
C_AP-202-E	350 kg.	C_AP-202-G	360 kg.
C_APW-202-E	380 kg.	C_APW-202-G	390 kg.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

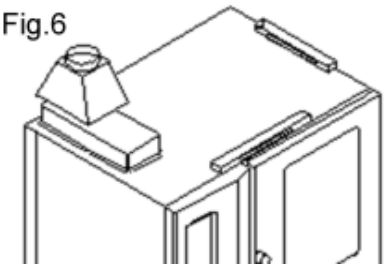
3.5 Installazione dei modelli da tavolo

Fig.4



Livellare il telaio orizzontalmente prima di posizionare il forno su di esso. Fig.4

Fig.6



L'apparecchio deve essere livellato orizzontalmente Fig.6

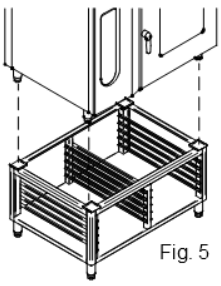


Fig. 5

Appoggiare il forno sul supporto facendo corrispondere i piedini nella corretta posizione. Fig. 5

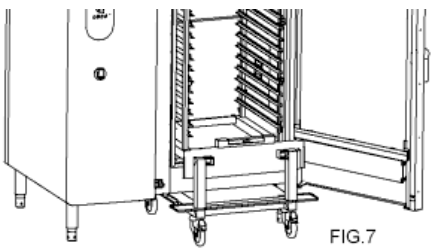


FIG.7

Il carrello mobile dee essere livellato orizzontalmente Fig. 7

PERICOLO DI USTIONI Per evitare scottature, non utilizzare contenitori di carico con liquidi o alimenti da cucina ai livelli più alti di quelli che possono essere facilmente osservati.

Le teglie sono poste in forno ad un'altezza massima di 1600 mm. purché vengano utilizzati accessori originali (tranne nei forni sovrapposti).

Nei forni sovrapposti o in qualsiasi altro caso in cui l'altezza di 160 cm è superiore, il seguente adesivo deve essere applicato sulla parte anteriore del forno, alto 160 cm da terra e in un luogo chiaramente visibile, incluso nell'attrezzatura dell'apparecchiatura.



Rischio ustioni

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Collegamento elettrico



Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da un TECNICO AUTORIZZATO.

Devono essere osservate le norme legali applicabili per le connessioni di rete nel rispettivo paese. In caso di mancato rispetto dei seguenti requisiti, il produttore non è responsabile di eventuali danni derivanti dal mancato rispetto di questi requisiti.

- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Per il collegamento elettrico, si deve usare un cavo flessibile con una guaina resistente all'olio, e non deve essere più leggero di un normale cavo con guaina in policloroprene ordinario o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).
- La sezione del cavo di alimentazione dev'essere dimensionato in base alla corrente nominale della macchina.
- L'apparecchio deve avere la messa a terra tramite la presa sulla morsettiera dell'apparecchio.
- Un interruttore magnetotermico omnipolare di dimensioni adeguate con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti deve essere installato in un luogo facilmente accessibile accanto all'apparecchiatura. Questo dispositivo deve essere utilizzato per scollegare l'apparecchiatura per lavori di installazione, riparazioni, pulizia e manutenzione. Si consiglia di disporre di funzionalità di blocco.
- In prossimità dell'apparecchio e facilmente accessibile deve essere posizionato un interruttore di corrente adeguatamente dimensionato.
- Se si rilevano dei difetti durante l'installazione della macchina, si prega di informare immediatamente il fornitore.

Per accedere alla morsettiera di collegamento elettrico dell'apparecchio, sbloccare il pannello laterale sinistro (Fig. 8), far passare il cavo del tubo flessibile attraverso il passacavo sulla base esterna e collegarlo come indicato sulla morsettiera.

I forni 0623 sono forniti con un cavo di alimentazione per la tensione 400V 3N. Per convertire ad un'altra tensione, allentare il pannello laterale sinistro e la base, allentare la morsettiera e seguire i passi dello schema elettrico. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio clienti qualificato per evitare qualsiasi danno o pericolo.

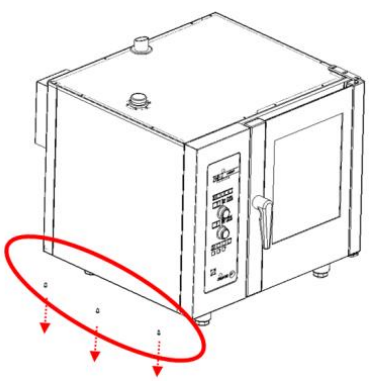


Fig. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

MOLTO IMPORTANTE: Prima di montare il pannello laterale sinistro, fissare saldamente il tubo di alimentazione al pressacavo.

Quando diversi apparecchi sono installati in linea, devono essere collegati tra loro al punto di messa a terra, che si trova alla base del forno, sul retro del forno. Il collegamento è indicato dal seguente simbolo.



Simbolo equipotenziale

3.6.1 Caratteristiche elettriche dei modelli di FORNI ELETTRICI

Modello	Tensione di alimentazione	Sezione tubo flessibile	Corrente nominale	Fusibile int. generale	Interruttore differenziale	Potenza totale kW
C_A-0623-E **C_AW-0623-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x1,5mm² +N+T	8,9A	10A	300 mA	6,2
	230V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	15,6A	20A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	17,9A	20A	300 mA	
	230V 1~50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300 mA	
C_A-061-E **C_AW-061-E** **C_AP-061-E** **C_APW-061-E**	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm² +N+T	16,9A	20A	300 mA	11,7
	230V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	29,4A	32A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	33,8A	40A	300 mA	
	230V 1~50-60Hz	2x10mm²+T	50,9A	50A	300 mA	
C_A-062-E **C_AW-062-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	32,9A	40A	300 mA	22,8
	230V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	57,2A	63A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	65,8A	80A	300 mA	
C_A-101-E **C_AW-101-E** **C_AP-101-E** **C_APW-101-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	27,7A	32A	300 mA	19,2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm²+ T	48,2A	50A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+ T	55,4A	63A	300 mA	
C_A-201-E **C_AW-201-E** **C_AP-201-E** **C_APW-201-E**	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55,4A	63A	300 mA	38,4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	96,4A	100A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	110,9A	125A	300 mA	
C_A-102-E **C_A-102-E** **C_AP-102-E** **C_APW-102-E**	400V 3N~50-60Hz	3x10mm² +N+T	49,4A	63A	300 mA	34,2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm²+ T	85,8A	100A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	98,7A	125A	300 mA	
C_A-202-E **C_AW-202-E** **C_AP-202-E** **C_APW-202-E**	400V 3N~50-60Hz	3x35mm² +N+T	98,7A	125A	300 mA	68,4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm²+ T	171,7A	180A	300 mA	
	200V 3~50-60Hz	3x95mm²+ T	197,5A	225A	300 mA	

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

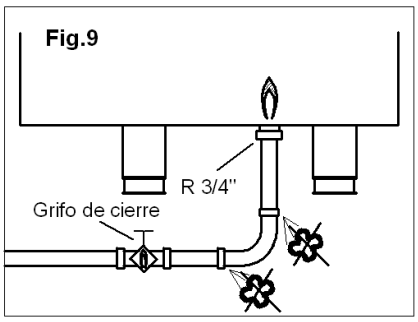
3.6.2 Caratteristiche elettriche dei modelli di FORNI A GAS

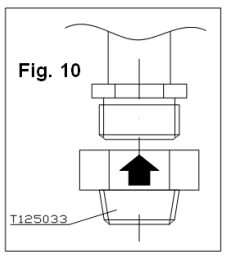
MOD.	Tensione di alimentazione	Sezione del tubo flessibile	Fusibile interno generale	Potenza
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	230V 1~50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	POTENZA ELETTRICA 1.43 kW			
	POTENZA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	POTENZA ELETTRICA 1.43 KW			
	POTENZA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
	POTENZA ELETTRICA 2.75 KW			
	POTENZA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	POTENZA ELETTRICA 1.43 KW			
	POTENZA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
	POTENZA ELETTRICA 2.75 KW			
	POTENZA GAS	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Collegamento del gas (solo modelli de gas)

L'allacciamento del gas può essere effettuato solo da un installatore di gas locale autorizzato.





È essenziale assicurarsi che i tubi di alimentazione del gas e i tubi di collegamento dei sistemi di misurazione corrispondenti abbiano il ø specificato.

Una volta collegato l'apparecchio, verificare la presenza di perdite con un rilevatore di gas (spray, ecc.). Non usare MAI una fiamma per controllare le perdite.

Consumo massimo a carico termico nominale:

Tipo di gas		Pressione dinamica necessaria (mbar)	Pressione mínima (mbar)	Pressione massima (mbar)	Modello 061	Modello 101	Modello 201	Modello 102	Modello 202
G-20 (m^3/h)	Gas Naturale	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (kg/h)	Butano	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (kg/h)	Propano	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

L'aria necessaria per la combustione è di 2 m3/h per kW di potenza..

Osservazioni:

- Verificare le norme della società locale di fornitura del gas.
- Verificare le norme di installazione.
- Controllare se il gas indicato sull'apparecchio è uguale al gas fornito.
- Per il collegamento del gas all'apparecchio, si deve utilizzare un tubo di almeno Ø12x10mm con un dado da ¾" per il collegamento al forno..
- Rubinetto di chiusura del gas davanti ad ogni apparecchio..

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Se la pressione del tubo è diversa da quella del fluido, informare la società di fornitura del gas. Nel caso del gas naturale, l'apparecchio non deve funzionare oltre i 30 mbar. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Non sono ammesse pressioni di esercizio superiori a 60 mbar, in quanto alcuni componenti del forno potrebbero non funzionare.

3.8 Ventilazione dei locali

Questi apparecchi devono essere installati in modo da garantire condizioni di ventilazione adeguate per evitare una concentrazione nei locali di installazione, delle emissioni dannose per la salute, rilasciate durante la combustione.

Si raccomanda l'installazione di una cappa aspirante per l'estrazione di fumi e vapori in conformità con la norma UNE-100165:2004. La cappa dovrebbe sporgere di 200-400 mm dalla parte anteriore dell'apparecchio..

Raccomandiamo che i componenti relativi al gas siano revisionati anualmente da un tecnico autorizzato

Categorie, gas e pressioni d'esercizio

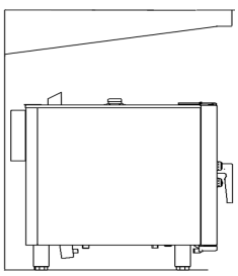
Paesi	Categoria	Pressione
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Per estrarre i prodotti della combustione, gli apparecchi a gas possono essere installati in diversi modi a seconda delle esigenze dell'installazione..

Un collegamento errato può portare a un rischio di incendio.

3.8.1 Forno a gas installato in una stanza (Tipo A3)

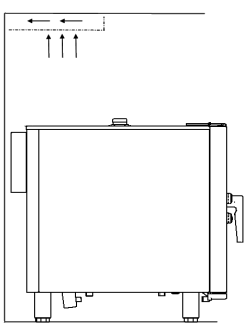


Si raccomanda di installare il forno a gas sotto una cappa aspirante.

L'installazione deve essere effettuata in conformità alle norme locali.

Si raccomanda di attivare l'alimentazione del gas al forno solo quando il sistema di estrazione è attivato.

3.8.2 Forno a gas sotto il tetto aspirante (Tipo B23)

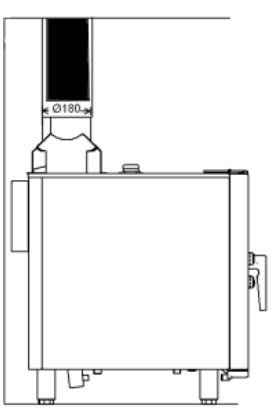


In questa installazione, l'estrazione viene effettuata con collegamento a tiraggio naturale, sotto una cappa aspirante o un soffitto di ventilazione.

L'installazione deve essere effettuata in conformità alle norme locali.

L'alimentazione del gas al forno deve essere abilitata solo quando il sistema di estrazione è attivato. In caso di malfunzionamento del sistema di estrazione/ventilazione, l'alimentazione del gas al forno sarà disabilitata.

3.8.3 Forno a gas collegato a un condotto di scarico (Tipo B13)



I forni a convezione/miscelazione con un sistema di arresto della fiamma senza ritorno (accessorio speciale) possono essere collegati direttamente a un condotto di scarico. L'accessorio convogliatore d'aria può essere ordinato con i seguenti riferimenti:

Forno modello 061/101: 19095581/ Forno modello 201: 19095591

Forno modello 102: 19095590 / Forno modello 202: 19095592

L'alimentazione del gas al forno deve essere abilitata solo quando il sistema di estrazione è attivato.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

ATTENZIONE: I gas di scarico raggiungono temperature molto alte.

I tubi di scarico devono garantire una tenuta ermetica. Devono essere utilizzati materiali che garantiscono stabilità termica fino a una temperatura di 400°C.

Istruzioni per l'utente

I gas di scarico possono avere temperature elevate, quindi i gas di scarico caldi e le parti in lamiera calda possono causare ustioni.

Non mettere materiali combustibili sopra l'apparecchio; **pericolo di incendio**.

3.9 Allacciamento idrico

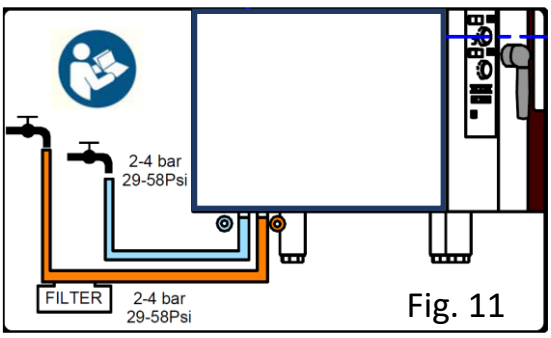


Fig. 11

Collegare l'apparecchio solo con acqua potabile.

Collegarsi alla rete idrica nei punti indicati (Fig. 11), utilizzando un nuovo set di tubi forniti dal produttore. I vecchi gruppi di tubi non devono essere riutilizzati.

La pressione di ingresso dell'acqua deve essere compresa tra 200 e 400 kPa (2-4 kg/cm2). Raccomandiamo 250 kPa..

L'acqua deve soddisfare le seguenti proprietà:

pH:	6,5 - 7,5	**Durezza totale dell' acqua:**	5 - 10 º fH (durezza francese)
Impurità:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 º eH (durezza inglese)
Cloruro:	máx. 150 mg/l		9 - 18 º dH (durezza tedesca)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	**Conduttività:**	400 – 1.000 µS/cm

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Filtri raccomandati:

1. **Filtro fine.**

Se l'acqua contiene impurità come sabbia, particelle di ferro o sostanze che galleggiano nell'acqua, si consiglia di utilizzare un filtro fine all'ingresso.

2. **Filtro a carboni attivi.**

Se l'acqua contiene un'alta concentrazione di cloro superiore a 0,2 mg/l (ppm) (questa informazione può essere ottenuta dalla società dell'acqua), si deve inserire un filtro a carbone attivi.

3. **Sistema di osmosi inversa.**

Quando la concentrazione di cloruro supera i 150 mg/l (ppm) (l'informazione può essere ottenuta dalla società dell'acqua), si deve prevedere un sistema di ricircolo dell'osmosi. In questo caso, il valore minimo di conduttanza dovrebbe essere 400µS..

4. **Addolcimento dell'acqua**

È raccomandato per il trattamento dell'acqua nei casi in cui, secondo l'esperienza, il grado di calcinazione è alto (senza carico di cloruri). Sistemi: H+. Scambio di ioni o Kleensteam. L'uso di scambiatori di ioni di sodio (come è comune nelle lavastoviglie) è fortemente sconsigliato a causa dei depositi di sodio e del ritardo di ebollizione con il sale comune.

Nella scelta dei sistemi di filtraggio (A, B, C, D) raccomandiamo il produttore: BRITA.

Prima di collegare, controllare l'adesivo che indica l'ingresso dell'acqua.

Solo UK: IRN R160

A cura dell'installatore: una doppia valvola di sicurezza certificata, o un altro dispositivo non meno valido per la prevenzione del riflusso dell'acqua di almeno la categoria di fluido 3, deve essere installata su ciascuno dei collegamenti dell'acqua potabile all'apparecchio.

Non usare mai detergenti che rappresentano un rischio maggiore dei fluidi di categoria 3.

Installare un rubinetto per ogni apparecchio e sciacquare la linea dell'acqua prima di collegarla all'apparecchio.

3.10 Collegamento dello scarico

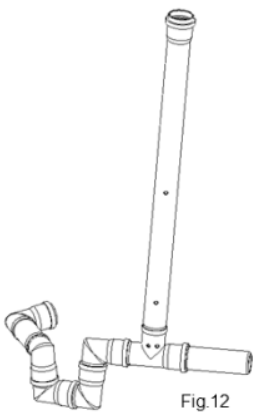


Fig.12

Un'errata installazione del forno può portare a un funzionamento improprio dell'apparecchio.

Per questo motivo, il kit di scarico (DN40) fornito dal produttore (Fig. 12) deve essere installato. Questo scarico deve essere collegato a una griglia o a un serbatoio aperto.

L'installazione (Fig. 13- Fig.14.) deve essere effettuata in modo che l'uscita di scarico installata sia al di sotto dell'uscita del forno con una pendenza sufficiente a garantire il drenaggio (>5% o 3º).

Assicuratevi che i fori del tubo montante siano diretti verso il lato opposto del pannello posteriore per evitare la condensa.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Osservare le dimensioni appropriate per il drenaggio:

- Volume di pompaggio del generatore di vapore in un breve lasso di tempo: 0,7 l/s.
- Temperatura media dell'acqua di scarico: 65ºC

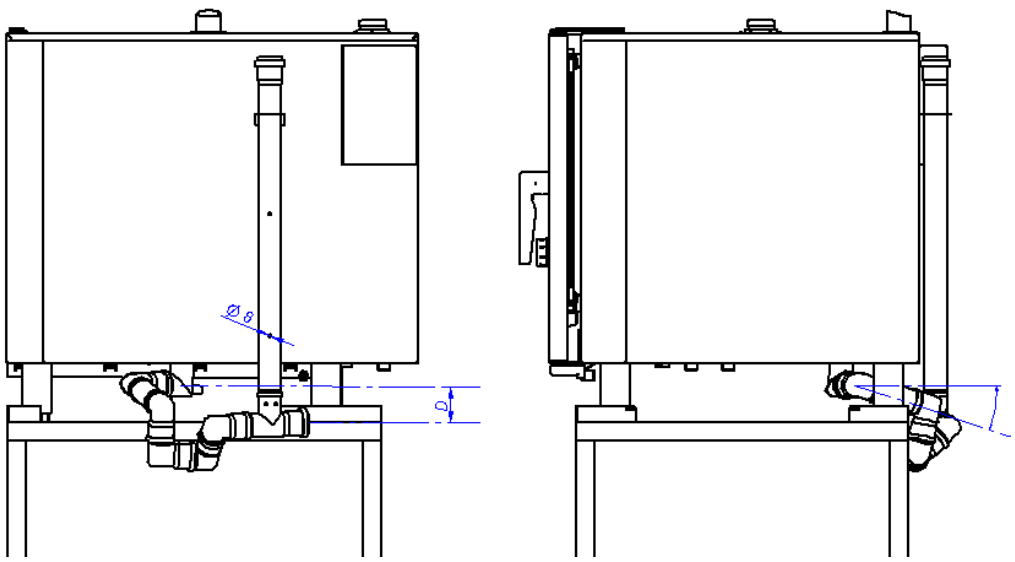


Fig.13: Modelli da tavolo 061-101-102

Se si installa il KIT di drenaggio sopra l'uscita del forno, questo fa sì che l'acqua trabocchi attraverso il sifone del forno. D> 70 mm

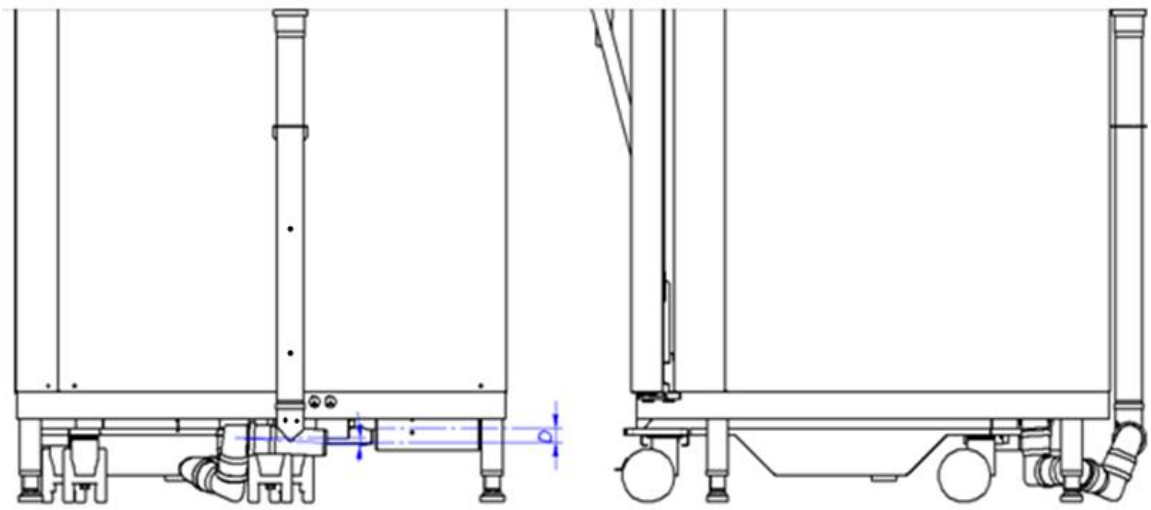
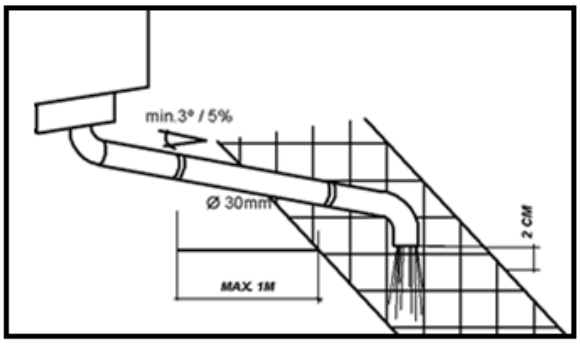
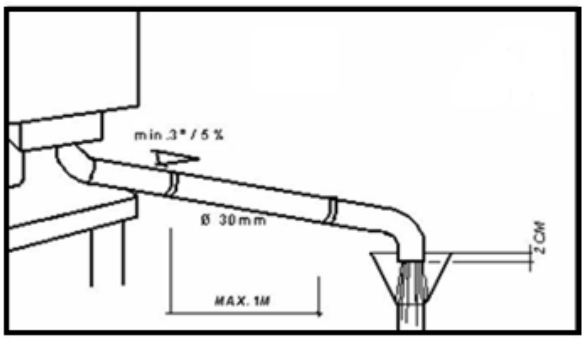


Fig. 14: Modelli 201 e 202

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au





Una volta installato il KIT di drenaggio, il suo scarico nel sistema di drenaggio generale deve essere di tipo AA, AB o AD secondo la norma EN 1717.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Prima accensione

Prima della prima messa in funzione dell'attrezzatura, questa deve essere stata installata correttamente dal fornitore.

L'apparecchio deve essere installato come descritto in questo manuale; collegato alla fonte di alimentazione dell'acqua, l'uscita di scarico correttamente regolata, l'alimentazione elettrica e, negli apparecchi a gas, all'alimentazione del gas, sotto il suo sistema di evacuazione dei fumi. Il livellamento e la regolazione della porta sono molto importanti. Poiché uno dei parametri da regolare è il sensore di controllo dell'umidità del forno, che avrà un impatto sul funzionamento ottimale del forno.

Dopo aver fatto le regolazioni necessarie, il forno ha un programma di Autotest, che calibra e prova automaticamente i diversi componenti per il corretto funzionamento.

Esecuzione del programma Autotest

Il programma Autotest è la funzione con cui l'apparecchio si adatta automaticamente alle condizioni ambientali. In questo processo, il forno adatta i suoi parametri di funzionamento all'altitudine in cui è installato l'apparecchio. Calibra il sensore di umidità e ricalcola il punto di ebollizione del forno per il corretto funzionamento dei forni con generatore di vapore integrato.

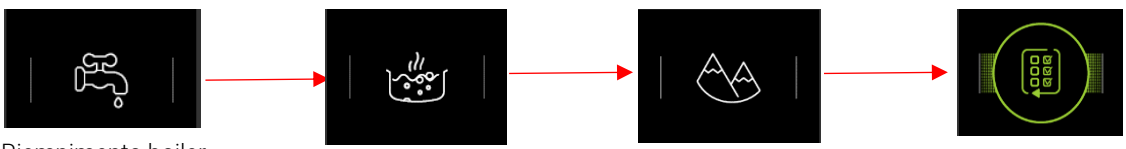


La prima volta che l'apparecchio viene acceso, il forno richiede l'esecuzione dell'Autotest. L'Autotest deve essere confermato premendo il pulsante di controllo.



La convalida del messaggio avvierà il processo. Prima di tutto, ricordatevi di svuotare l'interno della camera di cottura, assicurarvi che i materiali di trasporto e la documentazione fornita con il forno siano stati rimossi dalla camera di cottura.

Dopo la convalida e una volta chiusa la porta, la temperatura della camera viene controllata e il programma continua. Il seguente diagramma mostra i passi successivi fino alla convalida e alla fine del programma Autotest.



Riempimento boiler (Modello Concept+)

Impostazioni generatore di vapore

Riscaldamento camera di cottura

Fine del programma

Per terminare l'autotest premere il pulsante di controllo **Start/Stop**.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

PL: INSTRUKCJA INSTALACJI



Uważnie przeczytaj informacje zawarte w tej instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia.

1. Treść

1.Spis treści.....2

2.Ogólne instrukcje bezpieczeństwa.....3

2.1Informacje ogólne 3
2.2 Ostrzeżenia.....5

3.Instrukcja instalacji.....6

3.1 Transport i rozpakowywanie.....6
3.2 Pozycjonowanie i poziomowanie.....7
3.3 Minimalne odległości.....8
3.4 Waga urządzeń.....9
3.5 Instalacja modeli na podstawie.....10
3.6 Przyłącze elektryczne.....11
3.7 Przyłącze gazowe (tylko modele gazowe).....14
3.8 Wentylacja pomieszczenia.....15
3.9 Przyłącze wody.....17
3.10 Przyłącze odpływu.....18

4. Uruchomienie pieca.....21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

2.1 Informacje ogólne.

Niniejszy podręcznik został stworzony, aby ułatwić pełne zrozumienie działania, instalacji i konserwacji urządzenia. Zawiera informacje i ostrzeżenia niezbędne do jego prawidłowej instalacji i użytkowania, a także informacje o funkcjach i możliwościach, jakie oferuje, dzięki czemu możesz wykorzystać cały potencjał, jakim dysponuje urządzenie.



UWAŻNIE: PRZECZYTAJ IFORMACJE ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA.

Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

W przypadku sprzedaży lub przekazania maszyny, przekaż tę instrukcję nowemu użytkownikowi.



TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I MUSI BYĆ UŻYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PRZESZKOLONY PERSONEL.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Pozycjonowanie i instalacja, a także naprawy, muszą być zawsze przeprowadzane przez **AUTORYZOWANEGO TECHNIKA,** zgodnie z przepisami obowiązującymi w każdym kraju, a producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za niewłaściwą instalację.

Niewłaściwa instalacja, nieprawidłowa regulacja, niewłaściwa obsługa lub konserwacja urządzenia, a także niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, mogą spowodować uszkodzenie mienia i obrażenia.

Absolutnie zabronione jest zmienianie, obchodzenie, usuwanie lub omijanie urządzeń zabezpieczających.

Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa.

Używaj sprzętu tylko do zastosowań przewidzianych przez producenta. Niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników i sprzętu. To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania żywności w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych przez wykwalifikowany personel. Każde inne użycie jest sprzeczne z przeznaczeniem i dlatego jest niebezpieczne.

- Jeśli w maszynie wystąpi usterka, zgłoś ją za pomoca formularza zgłoszenia na stronie www.fagorprofessional.pl zakładka „Service”**.**
- **NIE** próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie ani przez niewykwalifikowany lub nieautoryzowany personel.
- Używaj oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym razie gwarancja będzie nieważna.
- Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności i utrzymać higienę, zaleca się czyszczenie przedmiotów, które mają kontakt z żywnością i otaczającymi obszarami pod koniec każdego dnia użycia.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się czyszczenie wnętrza urządzenia szmatką nasączoną wodą z mydłem, a następnie włączenie programu parowania przez 1/2 godziny, aby wyeliminować charakterystyczne zapachy nowego urządzenia.
- Do czyszczenia używaj detergentów spożywczych.
- **NIE** używaj do czyszczenia materiałów ściernych, kwasów, rozpuszczalników ani detergentów na bazie chloru, ponieważ mogą one uszkodzić elementy urządzenia.
- **NIE** używać strumienia wody pod ciśnieniem do mycia elementów zewnętrznych.
- To urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w temperaturach otoczenia od 5 ^{o}C do 40^{o}C.
- **NIE** pozostawiaj łatwopalnych produktów lub przedmiotów wewnątrz lub wokół urządzenia.
- Dbaj o czystość elementów wentylacyjnych urządzenia.

NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZYCH ZASAD LUB NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA ZWALNIA PRODUCENTA Z WSZELKICH MOŻLIWYCH GWARANCJI LUB ROSZCZEŃ.

Aby zapewnić, że urządzenie jest w idealnych warunkach pracy i bezpieczeństwa, zaleca się, aby co najmniej raz w roku było serwisowane i kontrolowane przez autoryzowany serwis.

Podczas długotrwałych okresów bezczynności zaleca się odłączenie urządzenia od źródła wody i energii elektrycznej.



Ryzyko poparzenia i urazu

Podczas gotowania i do ostygnięcia wszystkich części urządzenia należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Dotykaj tylko pokręteł sterujących i klamki drzwi. Zewnętrzne części metalowe i szyby drzwi mogą osiągać wysokie temperatury (>60°C).
- Otwierając drzwi, rób to powoli, upuszczając parę wydobywającą się z bardzo gorącej komory gotowania
- Zawsze noś odzież żaroodporną podczas przenoszenia przedmiotów z wnętrza komory gotowania.
- Wyjmij sondę z rdzeniową potrawy, przed wyjęciem tacek i umieść ją w uchwycie, upewniając się, że nie utrudnia wyjmowania tacek.



Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tacek z komory, gdy górna taca znajduje się na wysokości 160 cm lub wyższej. Istnieje ryzyko poparzeń spowodowanych gorącą zawartością tacek GN.



Zagrożenie pożarowe

Przed użyciem upewnij się, że wewnątrz sprzętu nie ma niewłaściwych przedmiotów (instrukcje, tworzywa sztuczne itp.), A wylot oparów jest wolny od przeszkód.

Nie umieszczaj źródeł ciepła, substancji łatwopalnych lub palnych w pobliżu urządzenia.

Podczas gotowania nie należy używać wysoce łatwopalnych pokarmów lub płynów (np. alkoholu).

Regularnie czyść komorę gotowania. Nagromadzone resztki jedzenia i tłuszczu mogą się zapalić.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Gotowanie produktów z zawartością alkoholu jest niedozwolone.



ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

Nie otwieraj przestrzeni oznaczonych tym symbolem. Dostęp jest ograniczony wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego i upoważnionego przez FAGOR. Nieprzestrzeganie tej zasady unieważnia gwarancję i naraża użytkownika na ryzyko uszkodzenia i obrażeń, które mogą być w drastycznych przypadkach śmiertelne.



ZAGROŻENIE KOROZYJNE

Przed użyciem jakichkolwiek środków chemicznych, należy uważnie przeczytać informacje dotyczące bezpieczeństwa produktu i zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
Środki chemiczne zawierające chlor lub chlorki mogą powodować powstawanie korozji.
W kontakcie z jakąkolwiek częścią ciała produkty te mogą być żrące i mogą powodować podrażnienie skóry i oczu.
Używaj tylko produktów zalecanych przez producenta.
Nie otwieraj drzwi pieca podczas procesu mycia. Istnieje ryzyko zachlapania oczu i skóry.

2.2 Ostrzeżenia

Niewłaściwa instalacja, nieprawidłowa regulacja, niewłaściwa obsługa lub konserwacja urządzenia, a także niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, mogą spowodować uszkodzenie mienia i obrażenia. Uważnie przeczytaj informacje zawarte w tej instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia.

Nie przechowywać ani nie używać gazów wybuchowych lub cieczy w pobliżu urządzenia ani nie wprowadzać do urządzenia płynów zawierających alkohol.

Gdy piec jest gorący, nie otwieraj nagle drzwi (niebezpieczeństwo poparzeń z powodu obecności gorących oparów). **Nigdy nie spryskuj komory ani szyby zimną wodą, gdy jest gorąca.**

Emisja hałasu, poziom ciśnienia akustycznego skorygowany charakterystyką częstotliwościową A, jest mniejszy niż 70 dB(A).

Naprawy lub interwencje wykonywane przez personel inny niż **AUTORYZOWANY SERWIS FAGOR PROFESIONAL** spowodują utratę gwarancji.

Upewnij się, że instalator pieca wypełnił **LISTĘ KONTROLNĄ,** sprawdzając:

- Przyłącze elektryczne
- Przyłącze gazowe
- Przyłącze wylotowe spalin
- Przyłącze wody
- Przyłącze ścieków
- Warunki instalacji
- Udzielenie instruktażu z zakresu działania pieca (użytkowanie i konserwacja).

Urządzenie to musi być zainstalowane w pomieszczeniu o wystarczającej wentylacji, aby zapobiec powstawaniu niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Instrukcja instalacji



Pozycjonowanie i instalacja, a także naprawy i/lub zmiany muszą być zawsze przeprowadzane przez **AUTORYZOWANEGO TECHNIKA**, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.

Niewłaściwa instalacja, nieprawidłowa regulacja, niewłaściwa obsługa lub konserwacja urządzenia, a także niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, mogą spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia, oraz cofniecie zobowiązań gwarancyjnych.

3.1 Transport i rozpakowywanie

Sprzęt musi być przemieszczany za pomocą wózka widłowego lub podobnego, aby uniknąć uszkodzenia struktury sprzętu. Przetransportuj sprzęt do miejsca, w którym ma być zainstalowany, a następnie rozpakuj.

Sprzęt musi być obsługiwany przez upoważniony, przeszkolony personel zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa pracy w miejscu instalacji. Podejmij wszelkie niezbędne środki zapobiegawcze i skorzystaj z środków ochrony BHP.

OSTRZEŻENIE. Przy obchodzeniem się z urządzeniem należy pamiętać o środku ciężkości. Istnieje ryzyko zranienia i zmiażdżenia, ponieważ sprzęt może się przewrócić podczas podnoszenia lub transportu.

Rozpakuj urządzenie w obecności dostawcy i sprawdź, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku uszkodzenia sporządź w obecności kuriera protokół uszkodzeń i niezwłocznie powiadom dostawcę. W razie wątpliwości nie należy korzystać ze sprzętu do czasu oceny stopnia uszkodzenia.

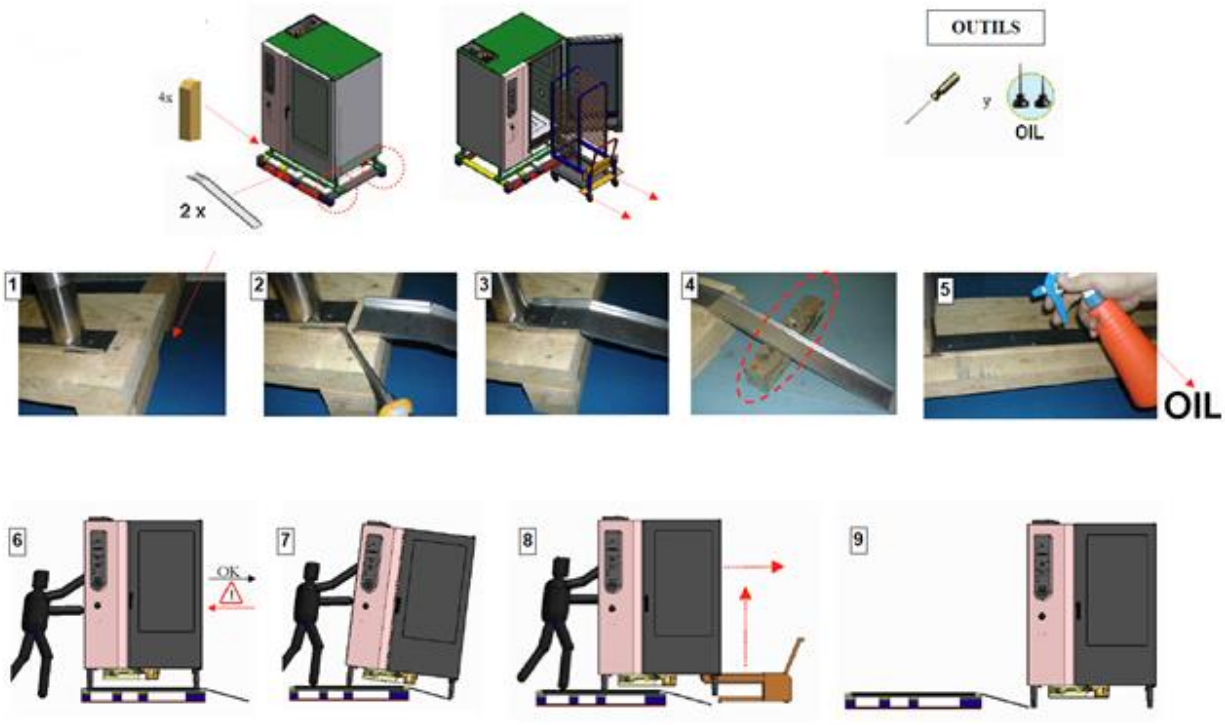
Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania do czasu prawidłowego zainstalowania i uruchomienia urządzenia. Materiały opakowaniowe w pełni nadają się do recyklingu **i należy je wyrzucić do odpowiedniego pojemnika.**

OSTRZEŻENIE. Materiałów opakowaniowych (tworzyw sztucznych, drewna, zszywek itp.) nie wolno pozostawiać w zasięgu dzieci.

Po rozpakowaniu sprzętu zaleca się transport na palecie tak długo, jak to możliwe.

W przypadku modeli 201 i 202 postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami rozpakowywania.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Pozycjonowanie i poziomowanie

Urządzenia mają regulowane nogi dla idealnego poziomowania, dostosowują nogę do żądanej wysokości. Podłoga, na której ma być umieszczony sprzęt, musi być w stanie utrzymać jego ciężar.

Bardzo ważne jest, aby urządzenie było dobrze wypoziomowane, aby zoptymalizować działanie.

W celu zapewnienia prawidłowego działania sprzętu należy zainstalować okap wentylacyjny.

Używaj urządzenia w wystarczająco wentylowanym pomieszczeniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby zapobiec powstawaniu niedopuszczalnych stężeń szkodliwych substancji w miejscu, w którym jest zainstalowane i użytkowane.

Sprzęt musi być zainstalowany zgodnie z obowiązującym przepisami. Urządzenie może być instalowane wyłącznie na niepalnej powierzchni.

Zaleca się przeanalizowanie miejsca instalacji przed instalacją w celu uniknięcia uszkodzeń podczas użytkowania.

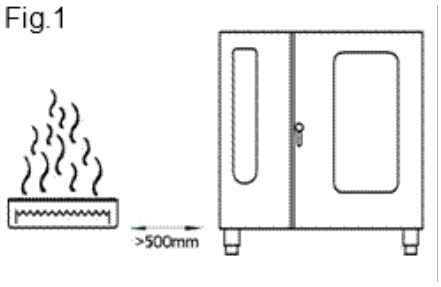
O ile nie określono inaczej, części, które zostały zabezpieczone przez producenta, nie mogą być obsługiwane przez instalatora.

Ryzyko upadku z powodu śliskich podłóg przy ewentualnym zalaniu posadzki podczas pracy.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Minimalne odległości

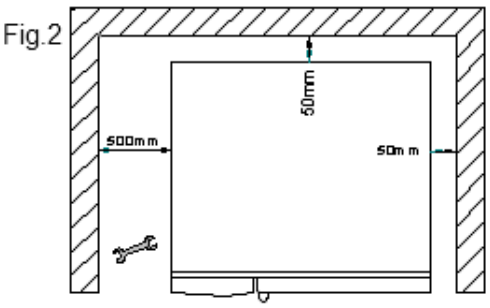
Fig.1



Po lewej stronie obowiązkowo zapewnić minimalną odległość 500 mm od źródeł ciepła (patelnia, frytkownica, piec itp.).

Ważne: Nadmierna temperatura otoczenia po lewej stronie urządzenia może spowodować aktywację zabezpieczenia termicznego elektroniki urządzenia.

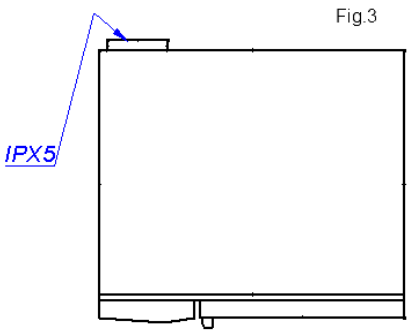
Fig.2



Umieść piec w dogodnej odległości od ściany do połączeń elektrycznych i wodnych oraz do prac naprawczych i konserwacyjnych.

Odległość 500 mm po lewej stronie i co najmniej 50 mm po bokach, jest niezbędna dla prawidłowej wentylacji i chłodzenia. Rys.2.

Fig.3



Obowiązkowe jest zamocowanie obudowy IPX5 z tyłu pieca. Rys.3

Ważne jest, aby zapewnić stabilność posadowienia pieca.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

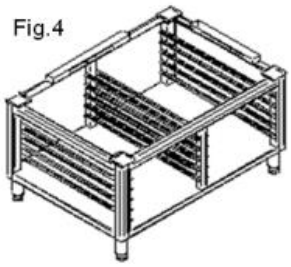
3.4 Waga urządzeń

MODEL.	WAGA	MODEL.	WAGA
C_A-0623-E	65 kg		
C_AW-0623-E	68 kg		
C_AP-0623-E	70 kg		
C_APW-0623-E	70 kg		
C_A-061-E	110 kg	**C_A-061-G**	135 kg
C_AW-061-E	115 kg	**C_AW-061-G**	138 kg
C_AP-061-E	122 kg	**C_AP-061-G**	154 kg
C_APW-061-E	126 kg	**C_APW-061-G**	158 kg
C_A-062-E	180 kg	**C_A-062-G**	190 kg
C_AW-062-E	190 kg	**C_AW-062-G**	200 kg
C_AP-0623-E	195 kg	**C_AP-0623-G**	205 kg
C_APW-0623-E	200 kg	**C_APW-0623-G**	210 kg
C_A-101-E	130 kg	**C_A-101-G**	150 kg
C_AW-101-E	140 kg	**C_AW-101-G**	160 kg
C_AP-101-E	145 kg	**C_AP-101-G**	165 kg
C_APW-101-E	150 kg	**C_APW-101-G**	170 kg
C_A-201-E	240 kg	**C_A-201-G**	260 kg
C_AW-201-E	250 kg	**C_AW-201-G**	270 kg
C_AP-201-E	270 kg	**C_AP-201-G**	325 kg
C_APW-201-E	300 kg	**C_APW-201-G**	360 kg
C_A-102-E	190 kg	**C_A-102-G**	200 kg
C_AW-102-E	200 kg	**C_AW-102-G**	210 kg
C_AP-102-E	210 kg	**C_AP-102-G**	220 kg
C_APW-102-E	240 kg	**C_APW-102-G**	260 kg
C_A-202-E	290 kg	**C_A-202-G**	320 kg
C_AW-202-E	300 kg	**C_AW-202-G**	330 kg
C_AP-202-E	350 kg	**C_AP-202-G**	360 kg
C_APW-202-E	380 kg	**C_APW-202-G**	390 kg

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

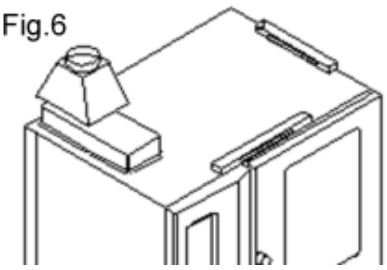
3.5 Montaż modeli na podstawie

Fig.4



Wypoziomuj podstawę przed umieszczeniem na niej pieca. Rys.4

Fig.6



Urządzenie musi być wypoziomowane rys. 6

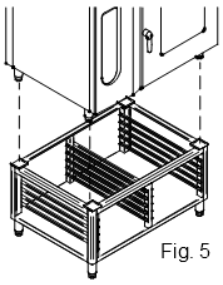


Fig. 5

Postaw piec na podstawie, odpowiednio regulując nóżki w miejscach na ramie. Rys. 5

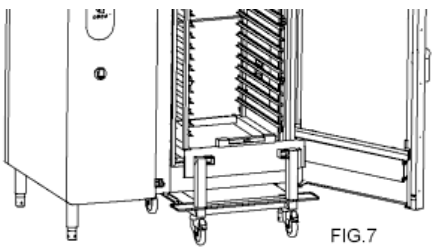


FIG.7

Wózek ruchomy musi być umieszczony poziomo w urządzeniu. **WAŻNE: Bezwzględnie należy zapewnić poziomą podłogę pod piecem i w przestrzeni manewrowej wózka.** Rys. 7



ZAGROŻENIE POPARZENIEM. Aby uniknąć oparzeń, nie umieszczaj pojemników zawierających płyny lub żywność, które stają się płynne po podgrzaniu na wysokości, która nie jest łatwo widoczna i może utrudnić wyjęcie GN bez jego przechyłu.

Tace można umieścić w piecu, na maksymalnej wysokości 1600 mm. od podłogi, pod warunkiem użycia oryginalnych akcesoriów (z wyjątkiem piecy 20 półkowych).



W przypadku piecy 20 półkowych lub w każdym innym przypadku, gdy wysokość 160 cm jest przekroczona, następująca naklejka, która jest dołączona do urządzenia, musi być przyklejona na panelu frontowym pieca, na wysokości 160 cm od podłogi i w wyraźnie widocznym miejscu.



Ryzyko poparzenia

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Przyłącze elektryczne

Podłączenie elektryczne urządzenia musi być zawsze wykonywane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA.

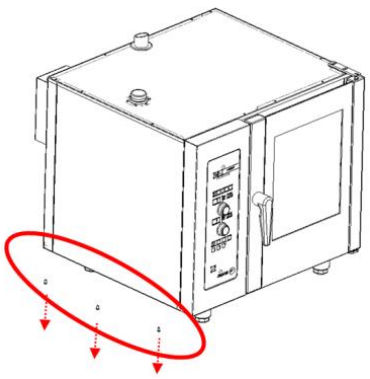
Należy wziąć pod uwagę obowiązujące w każdym kraju regulacje prawne dotyczące przyłączeń do sieci elektroenergetycznej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane niespełnieniem tych wymagań.

- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej
- Do połączenia elektrycznego musi być użyty przewód elastyczny z powłoką olejoodporną z polichloroprenu lub równoważnego syntetycznego osłonowego elastomeru (H07RN-F).
- Przewód zasilający musi mieć wymiary Ø mm², zgodne z prądem znamionowym urządzenia.
- Urządzenie musi być uziemione przez złącze listwy zaciskowej ekwipotencjalnej.
- Odpowiedniej wielkości omnipolarny magnetyczny wyłącznik termiczny z minimalnym odstępem 3 mm między stykami musi być zainstalowany w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia. Urządzenie to musi być używane do odłączania sprzętu do prac instalacyjnych, napraw, czyszczenia i konserwacji. Zaleca się posiadanie funkcji blokada/oznakowanie.
- Urządzenie zabezpieczające różnicowo-prądowe o odpowiedniej wielkości musi być zainstalowane w łatwo dostępnym miejscu w pobliżu urządzenia. (0,30 mA)
- Jeśli podczas instalacji sprzętu zostanie wykryta jakakolwiek usterka, należy natychmiast poinformować o tym dostawcę.

Aby uzyskać dostęp do elektrycznej listwy zaciskowej urządzenia, zdejmij lewy panel boczny (rys. 8), przepuść przewód przez dławik kablowy w podstawie i podłącz zgodnie ze wskazaniami na listwie zaciskowej.

Piece model 0623 dostarczane są z przewodem zasilającym na napięcie 400V 3N. Aby przekonwertować zasilanie na inne napięcie, poluzuj lewy panel boczny i podstawę, poluzuj listwę zaciskową i postępuj zgodnie z instrukcjami na schemacie elektrycznym.

Wszystkie prace instalacyjne i przyłączeniowe musza zostać wykonane przez Autoryzowany serwis, posiadający odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje.



Rys. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Instrukcja instalacji >

BARDZO WAŻNE: Przed zamontowaniem lewego panelu bocznego należy szczelnie i mechanicznie zabezpieczyć przewód zasilający w dławiku kablowym.

Jeżeli kilka urządzeń jest zainstalowanych w linii, muszą one być połączone ze sobą za pomocą punktu ekwipotencjalnego znajdującego się u podstawy urządzenia z tyłu. Połączenie jest oznaczone następującym symbolem.



Symbol przyłącza ekwipotencjalnego

3.6.1 Charakterystyka elektryczna PIEC ELEKTRYCZNY

Model	Napięcie zasilania	Przewód zasil.	Prąd znamionowy	zabezpieczenie	Wyłącznik różnicowy	Moc całkowita kW
C_A-0623-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x1,5mm² +N+T	8,9A	10A	300mA	6.2
C_AW-0623-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x2,5mm²+T	15,6A	20A	300mA	
C_AP-0623-E						
C_APW-0623-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x2,5mm²+T	17,9A	20A	300mA	
	230V 1 ~ 50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300mA	
C_A-061-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x2,5mm² +N+T	16,9A	20A	300mA	11.7
C_AW-061-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x6mm²+T	29,4A	32A	300mA	
C_AP-061-E						
C_APW-061-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x6mm²+T	33,8A	40A	300mA	
	230V 1 ~ 50-60Hz	2x10mm²+T	50,9A	50A	300mA	
C_A-062-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x6mm² +N+T	32,9A	40A	300mA	22.8
C_AW-062-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x16mm²+T	57,2A	63A	300mA	
C_AP-0623-E						
C_APW-0623-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x16mm²+T	65,8A	80A	300mA	
C_A-101-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x6mm² +N+T	27,7A	32A	300mA	19.2
C_AW-101-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x10mm²+ T	48,2A	50A	300mA	
C_AP-101-E						
C_APW-101-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x16mm²+ T	55,4A	63A	300mA	
C_A-201-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55,4A	63A	300mA	38.4
C_AW-201-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x35mm²+ T	96,4A	100A	300mA	
C_AP-201-E						
C_APW-201-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x35mm²+ T	110,9A	125A	300mA	
C_A-102-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x10mm² +N+T	49,4A	63A	300mA	34.2
C_A-102-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x25mm²+ T	85,8A	100A	300mA	
C_AP-102-E						
C_APW-102-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x35mm²+ T	98,7A	125A	300mA	
C_A-202-E	400V 3N ~ 50-60Hz	3x35mm² +N+T	98,7A	125A	300mA	68.4
C_AW-202-E	230V 3 ~ 50-60Hz	3x70mm²+ T	171,7A	180A	300mA	
C_AP-202-E						
C_APW-202-E	200V 3 ~ 50-60Hz	3x95mm²+ T	197,5A	225A	300mA	

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6.2 Charakterystyka elektryczna PIEC GAZOWY

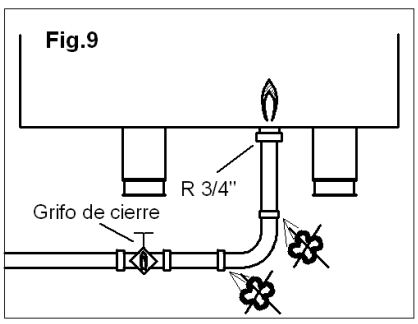
ODWAGA.	Napięcie zasilania	Sekcja węża	Ogólny bezpiecznik wewnętrzny	Moc gazowa
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	230V 1 ~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	MOC ELEKTRYCZNA 1,43 kW			
	ZASILANIE GAZEM	kcal/h	G30/G31/G20	10,325
		BTU/h	G30/G31/G20	40,975
		kW	G30/G31/G20	12
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	230V 1 ~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	MOC ELEKTRYCZNA 1.43 KW			
	ZASILANIE GAZEM	kcal/h	G30/G31/G20	15,488
		BTU/h	G30/G31/G20	61,460
		kW	G30/G31/G20	18
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	230V 1 ~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
	MOC ELEKTRYCZNA 2.75 KW			
		kcal/h	G30/G31/G20	30,975
	ZASILANIE GAZEM	BTU/h	G30/G31/G20	122,920
		kW	G30/G31/G20	36
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	230V 1 ~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	MOC ELEKTRYCZNA 1.43 KW			
	ZASILANIE GAZEM	kcal/h	G30/G31/G20	30,115
		BTU/h	G30/G31/G20	119,505
		kW	G30/G31/G20	35
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	230V 1 ~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
	MOC ELEKTRYCZNA 2.75 KW			
	ZASILANIE GAZEM	kcal/h	G30/G31/G20	55,928
		BTU/h	G30/G31/G20	221,938
		kW	G30/G31/G20	65

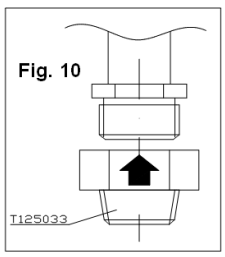
Wyłącznik różnicowy – 300 mA.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Przyłącze gazowe (tylko modele gazowe)

Przyłącze gazowe może być wykonane wyłącznie przez Autoryzowanego Technika instalatora gazu, posiadającego odpowiednie uprawnienia.





Ważne jest, aby rury doprowadzające gaz i połączenia miały odpowiednia średnicę Ø, zapewniającą przepływ gazu adekwatny do zapotrzebowania urządzenia.

Po podłączeniu sprzętu upewnij się, że nie ma wycieków za pomocą detektora gazu (spray itp.). **NIGDY nie** używaj płomienia do sprawdzania wycieków.

Maksymalne zużycie przy znamionowym obciążeniu:

Rodzaj gazu		Wymagane ciśnienie dynamiczne (mbar)	Minimalne ciśnienie (mbar)	Maksymalne ciśnienie (mbar)	Modele 061	Modele 101	Modele 201	Modele 102	Modele 202
G-20 (m^3/h)	Gaz ziemny	**20**	**17**	**25**	**1.270**	**1.905**	**3.809**	**3.704**	**6.878**
G-30 (kg/h)	Butan	**28-30**	**25**	**35**	**0.998**	**1.498**	**2.995**	**2.912**	**5.408**
G-31 (kg/h)	Propan	**37**	**42.5**	**57.5**	**0.984**	**1.476**	**2.951**	**2.869**	**5.329**

Powietrze potrzebne do spalania wynosi 2 m^3/h na kW mocy.

UWAGI:

- Przestrzegaj przepisów obowiązujących w kraju instalacji i firmy dostarczającej gaz.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami instalacji.
- Sprawdzić, czy gaz wskazany na urządzeniu jest identyczny z gazem dostarczonym.
- Sprawdź ciśnienie zasilające dynamiczne, na przyłączu
- Do podłączenia gazu do urządzenia należy użyć rury o minimalnej średnicy Ø12x10mm z nakrętką 3/4".
- Zawór odcinający gaz musi być zainstalowany w miejscu dostępnym dla użytkownika.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



Jeśli ciśnienie w rurze zasilającej różni się od ciśnienia gazu określonego przez producenta (tabela powyżej), poinformuj o tym firmę dostarczającą gaz. Urządzenie nie może pracować z gazem ziemnym powyżej 30 mbar. Odetnij dopływ gazu do urządzenia.



Ciśnienie robocze powyżej 60 mbar jest niedozwolone, ponieważ może doprowadzić do uszkodzenia elementów wyposażenia pieca.

3.8 Wentylacja pomieszczenia

Urządzenia te muszą być zainstalowane w taki sposób, aby warunki wentylacji były wystarczające, aby uniknąć gromadzenia się niedozwolonych stężeń oparów i produktów uwalnianych podczas spalania, które są szkodliwe dla zdrowia.

Wskazane jest zainstalowanie okapu wydechowego do odprowadzania oparów i produktów spalania zgodnie z normą UNE–100165:2004. Okap powinien wystawać 200-400 mm. Poza frontowy panel pieca.



Obowiązkowo wszystkie urządzenia gazowe, muszą być poddane corocznemu przegladowi serwisowemu wykonanemu przez Autoryzowany Serwis Techniczny.

Kategorie gazu i ciśnienia robocze

Kraj	Kategoria	Ciśnienie
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
OD - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

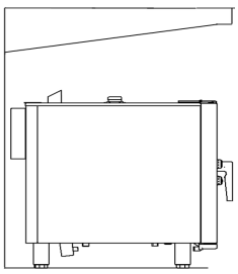
W celu odprowadzenia produktów spalania, urządzenia gazowe mogą być instalowane na różne sposoby, w zależności od wymagań instalacji.



Nieprawidłowe połączenie może spowodować zagrożenie pożarowe.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 Piec gazowy zainstalowany w pomieszczeniu z okapem (typ A3)

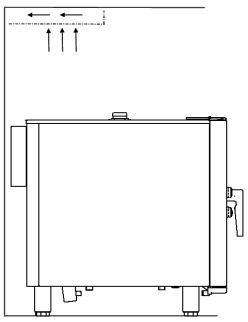


Zaleca się zainstalowanie pieca gazowego pod okapem wyciągowym.

Przeprowadzić instalację zgodnie z lokalnymi przepisami.

Zaleca się, aby dopływ gazu do urządzenia był włączony tylko wtedy, gdy system ekstrakcji/odprowadzenia oparów jest aktywowany.

3.8.2 Piec gazowy pod wyciągiem sufitowym (typ B23)

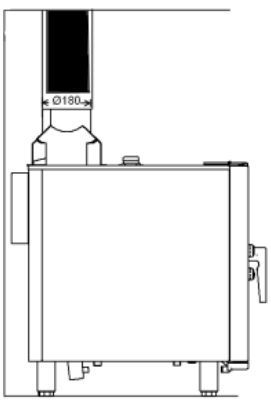


W tej instalacji ekstrakcja/odprowadzenie, odbywa się za pomocą naturalnego ciągu pod okapem wydechowym lub sufitem wentylowanym.

Przeprowadzić instalację zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dopływ gazu do pieca może być włączony tylko wtedy, gdy system odciągu działa prawidłowo. W przypadku nieprawidłowego działania systemu wyciągowo-wentylacyjnego, dopływ gazu do pieca musi zostać wyłączony.

3.8.3 Piec gazowy podłączony do kanału kominowego (typ B13)



Piece z systemem przerywacza ciągu/odcinającym zwrotnym (specjalne akcesorium) mogą być podłączone bezpośrednio do kanału wydechowego. Akcesorium odcinające można zamówić z następującymi numerami części:

Montowane na górze pieca:

Piec model 061/101: **19095581**

Piec model201: **19095591**

Piec model 102: **19095590**

Piec model 202: **19095592**

UWAGA: Dopływ gazu do pieca może być włączony tylko wtedy, gdy system odciągu jest sprawny i włączony.

UWAGA: Spaliny osiągają bardzo wysokie temperatury.

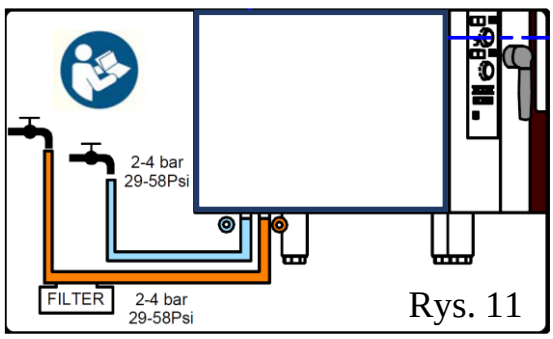
Rury wydechowe muszą zapewniać hermetyczne połączenie. Należy stosować materiały zapewniające stabilność termiczną do temperatury 400°C.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Informacje dla użytkownika.

- Gazy spalinowe mogą osiągać wysokie temperatury, dlatego gorące gazy spalinowe i gorące części z blachy mogą powodować oparzenia.
- Nie umieszczaj materiałów palnych na piecu, ponieważ stanowi to **zagrożenie pożarowe**.

3.9 Przyłącze wody



Rys. 11

Podłącz urządzenie wyłącznie do wody pitnej.

Podłączyć do sieci wodociągowej we wskazanych punktach (rys. 11), używając nowego zestawu węży dostarczonych przez producenta. Stare zespoły węży nie mogą być ponownie używane.

Ciśnienie wody na wlocie musi wynosić od 200 do 400 kPa (2-4 kg / $cm^{2)}$. Zaleca się 250 kPa.

Woda musi spełniać następujące właściwości:

ph:	6.5 - 7.5	Całkowita twardość wody:	5 - 10 º fH (twardość francuska)
Zanieczyszczeń:	Ø < 0,08 mm		7 - 14º eH (twardość angielska)
Chlorki:	150 mg/l		7 - 10 º dH (twardość niemiecka
Cl:	0,2- 0,5 mg/l	Przewodność:	400– 1 000 µS/cm

Zainstaluj zawór odcinający dla każdego urządzenia i przepłucz przewód wodny przed podłączeniem do urządzenia.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Zalecane filtry:

1. **Filtr cząstek stałych.**

Woda zawiera zanieczyszczenia, takie jak piasek, cząstki żelaza lub substancje, które unoszą się w wodzie, zalecamy użycie filtra cząstek stałych na wlocie.

2. **Filtr z węglem aktywnym.**

Jeśli woda zawiera wysokie stężenie chloru powyżej 0,2 mg/l (ppm) (informację tę można uzyskać od przedsiębiorstwa wodnego), należy zastosować filtr z węglem aktywnym.

3. **System odwróconej osmozy.** (tylko zachowanej przewodności co najmniej 400µS).

Jeśli stężenie chlorków przekracza 150 mg/l (ppm) (informację tę można uzyskać od przedsiębiorstwa wodnego), należy zainstalować system odwróconej osmozy. W takim przypadku minimalna wartość przewodności musi wynosić 400µS.

4. **Zmiękczanie wody.**

Zalecany do uzdatniania wody o wysokiej zawartości minerałów (nie chlorków). Systemy: H+. Wymiana jonowa. Stosowanie wymienników jonowych sodu (jak to jest powszechne w zmywarkach) jest zdecydowanie odradzane ze względu na mogące powstać osady sodu.

Przed podłączeniem poszukaj naklejki na obudowie wskazującej wlot wody.

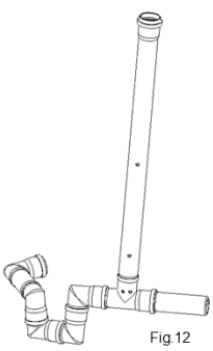
Tylko w Wielkiej Brytanii: IRN R160

Do przeprowadzenia przez instalatora: Certyfikowany podwójny zawór bezpieczeństwa lub inne ważne urządzenie zapobiegające cofaniu się wody co najmniej kategorii płynu 3, musi być zainstalowane na każdym z przyłączy wody pitnej do urządzenia.

Nigdy nie używaj detergentów, które stanowią zagrożenie wyższe niż płynna kategoria 3.

Zainstaluj kurek odcinający dla każdego urządzenia i przepłucz przewód wodny przed podłączeniem do urządzenia.

3.10 Przyłącze odpływu


Fig.12

Niewłaściwa instalacja pieca może prowadzić do nieodpowiedniego działania.

Z tego powodu należy zainstalować dostarczony przez producenta zestaw spustowy (DN40) (rys. 12). Odpływ musi być podłączony do kratki sciekowej lub otwartego odpływu z zasyfonowaniem.

Instalacja (rys. 13- rys. 14)) musi być przeprowadzona w taki sposób, aby zainstalowany wylot spustowy, znajdował się poniżej wylotu z pieca o wystarczającym nachyleniu, aby zapewnić drenaż (>5% lub 3º).

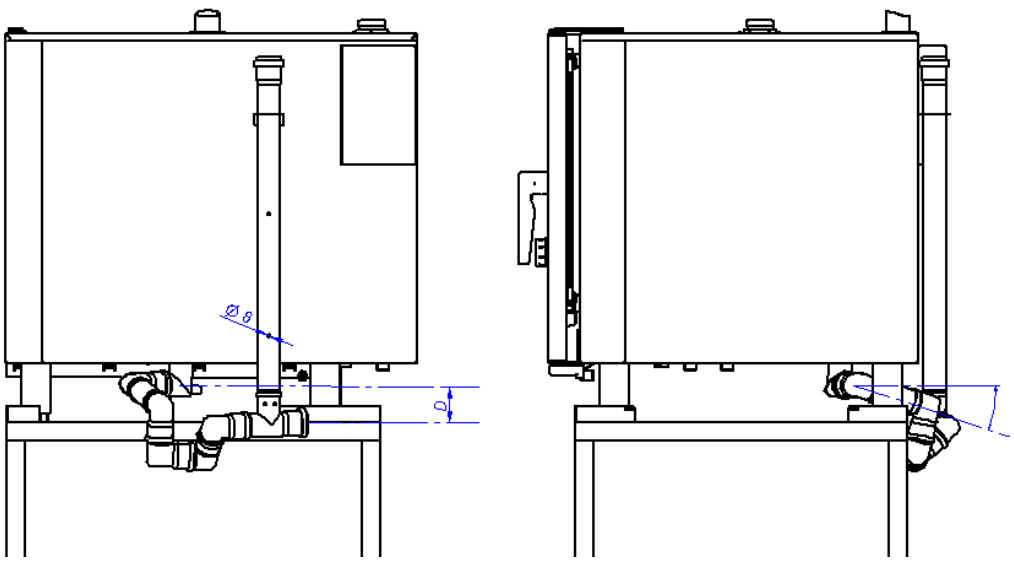
Upewnij się, że otwory w rurze pionowej są skierowane w kierunku przeciwnym do tylnego panelu, aby uniknąć kondensacji.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Instrukcja instalacji >

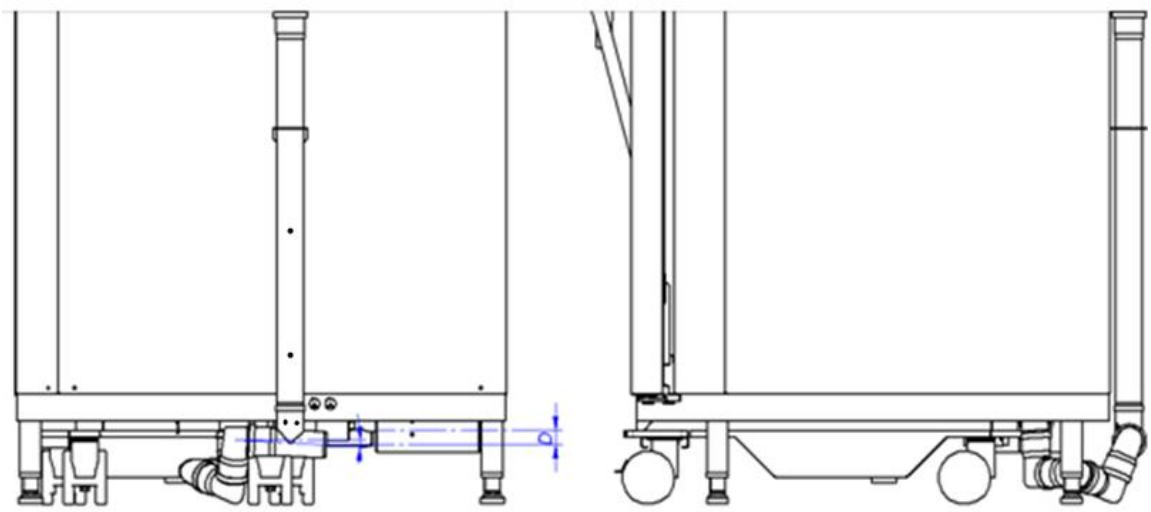
Upewnij się, że odpływ ma odpowiedni rozmiar:

- Wydajność pompowania z wytwornicy pary w ograniczonym czasie: 0,7 l/s.
- Średnia temperatura ścieków: 65ºC



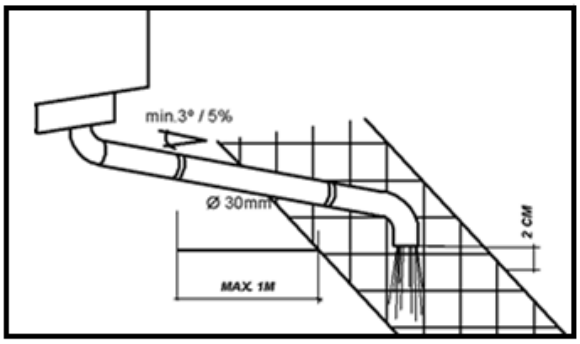
Rys.13: Modele na podstawie 061-101-102

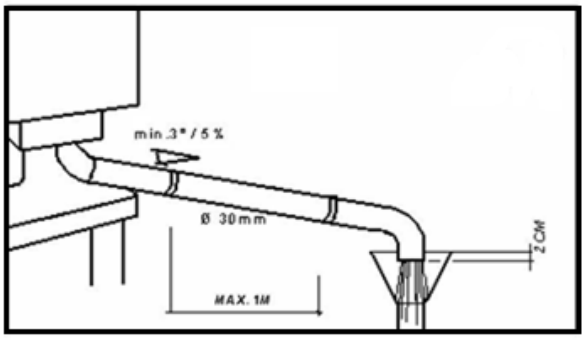
Jeśli zestaw drenażowy jest zainstalowany nad wylotem z pieca, spowoduje to przelewanie się wody do syfonu rynienki ociekowej drzwi pieca. D> 70 mm



Rys. 14: Modele 201 i 202

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au





Po zainstalowaniu odpływu jego odprowadzanie do spustu ogólnego musi być typu AA, AB lub AD zgodnie z normą EN1717.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Uruchomienie pieca

Przed uruchomieniem, piec musi być prawidłowo zainstalowany przez **Autoryzowany serwis**.

Sprzęt musi być zainstalowany zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Musi być prawidłowo podłączony do źródła zasilania w wodę, wylotu spustu, zasilania elektrycznego oraz w przypadku urządzeń gazowych, do zasilania gazem, w układzie wydechowym spalin. Bardzo ważne jest wypoziomowanie i regulacja drzwi, ponieważ jednym z regulowanych parametrów odpowiadających za poprawną pracę, jest czujnik wilgotności, który będzie miał wpływ na pracę pieca.

Po dokonaniu niezbędnych regulacji montażowych, piec posiada program Autotest, który automatycznie kalibruje i testuje różne komponenty pod kątem prawidłowego działania.

Uruchamianie programu Autotest

Program Autotest to funkcja, która pozwala urządzeniu automatycznie dostosować się do warunków otoczenia. Podczas tego procesu automatycznie dostosowuje parametry pracy do wysokości, na której zainstalowane jest urządzenie. Kalibruje czujnik wilgotności i oblicza temperaturę wrzenia w celu prawidłowego działania pieca ze zintegrowanym generatorem pary.

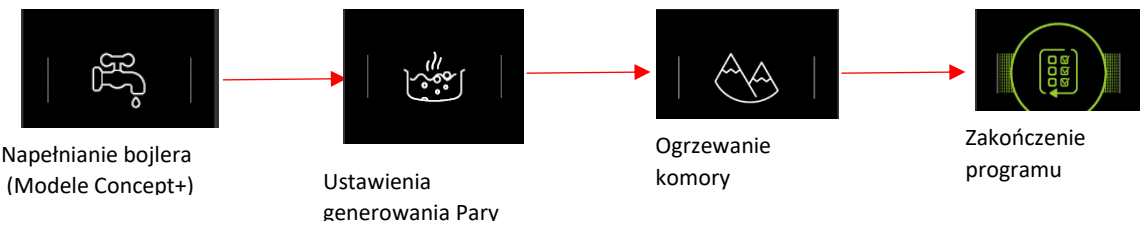


Przy pierwszym włączeniu, piec musi wykonać program Autotest.
Autotest musi zostać uruchomiony przez naciśnięcie przycisku sterowania.



Po sprawdzeniu poprawności wiadomości rozpocznie się proces. Przede wszystkim należy pamiętać o opróżnieniu wnętrza komory gotowania, upewniając się, że materiały transportowe i dokumentacja dostarczona wraz z piecem zostały usunięte.

Po zakończeniu walidacji i zamknięciu drzwi temperatura w komorze jest sprawdzana, a program jest kontynuowany. Na poniższym diagramie przedstawiono kroki prowadzące do sprawdzenia poprawności działania i ukończenia programu Autotestu.



Aby zakończyć autotest, naciśnij pokrętło sterujące lub przycisk Start/Stop.

Wypełnij protokół instalacyjny i prześlij go na adres: seriws@fagorprofessional.com w ciagu 14 dni od daty montażu. Brak nadesłanego protokołu podpisanego przez autoryzowanego technika oznacza, brak odpowiedzialności gwarancyjnej producenta.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

中文: 安装手册



首次使用本设备前，请仔细阅读本手册中的说明

1. 目录

1. 目录 2

2. 常规安全指南 3

2.1 常规说明 3

2.2 警告 5

3. 安装说明 6

3.1 运输和拆装 6

3.2 定位及调平 7

3.3 最小净空 8

3.4 设备重量 9

3.5 桌上型设备的安装 10

3.6 电气连接 11

3.7 燃气连接（仅燃气型号） 14

3.8 房间的通风 15

3.9 水接驳 17

3.10 废水连接 18

4. 设备调试 21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. 常规安全指南

2.1 常规说明

本手册旨在帮助全面了解设备的操作、安装和维护。它包含正确安装和使用所需的信息和警告，以及有关它提供的功能和可能性的信息，以便您可以充分利用您所掌握的所有潜力。



首次使用本设备前，请仔细阅读本手册中的说明

将本手册保存在安全的地方，以备将来参考。

如果出售或转让机器，请将本手册转交给新用户。



本设备仅供专业人士使用，必须由合格人员使用。

本设备不适用于身体、感官或精神能力下降，或缺乏经验和知识的人员（包括儿童），除非负责其安全的人员对他们进行了有关使用设备的监督或指导。

设备的定位和安装，以及任何维修和/或改装，必须始终由**授权技术人员**根据每个国家/地区的现行法规进行，制造商不对因为不当安装负责。

不正确的安装、不正确的调整、不正确的设备维修或维护，以及不正确的设备操作，都可能导致财产损失和人身伤害。.

绝对禁止更改、绕过、拆除或绕过安全装置。不遵守此警告可能会对键康和安全造成严重风险。
仅将设备用于制造商指定的用途。不当使用可能会对用户和设备的键康和安全造成风险。
本设备只能由合格人员在工业和专业厨房烹饪食物。任何都违反了预期的其他用途，都是危险的。

如果您的机器出现故障，请致电**技术援助服务**。

- **不要**试图自己修理，也不要使用不合格或未经授权的人员；
- 使用原装备件，否则保修无效；
- 为避免食品污染和保持卫生，建议在每次使用结束时清洁与食品接触的物品和周围区域；
- 首次使用本设备前，建议用肥皂水浸泡的布清洁设备内部，然后在蒸汽模式下空运行½小时，以消除新设备特有的气味；
- 使用食品级清洁剂进行清洁。
- 请勿使用研磨剂、腐蚀剂、酸、溶剂或氯基清洁剂进行清洁，因为这会损坏设备的部件；
- 不要将高压水流向内部部件；
- 本设备设计用于在5至40°C的环境温度下工作T；
- 不要将易燃产品或物品留在设备内部或周围；
- 保持通风入口无障碍物；

不遵守这些规则或不当使用设备，制造商将免于任何可能的保修或索赔。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

为确保设备处于完美的操作和安全状态，建议授权服务中心至少每年对其进行一次维修和检查；

在长时间不使用期间，建议断开设备与供水和供电的连接。



烧伤或受伤危险

在烹饪过程中，直到设备的所有部分都冷却下来，请注意一下注意事项：

- 仅触摸控制旋钮和手柄。外部金属部件和门玻璃能达到非常高的温度 (>60°C)；
- 打开门时，要慢慢打开，小心从非常热的腔体中冒出的蒸汽；
- 处理腔体内的物品时，需要穿戴放热护具或衣物；



在移除托盘之前，将探针从食物中心移除，并将其放置在探针固定架内，以确保探针线不会妨碍取出托盘。当顶部托盘的高度为 160 厘米或更高时，从腔体中取出托盘时要格外小心。GN 托盘中的热的食物或汤汁有导致烫伤的风险。可以黏贴标签以提醒注意。



火灾风险

使用前，确保设备内部没有不合适的物体（手册、塑料等），并且排烟口没有障碍物。

不要在设备附近放置热源、易燃或可燃物质。

烹饪时不要使用高度易燃的食物或液体（如酒精）。

定期清洁烹饪室。积累的食物和脂肪残渣可能会着火。

不允许用酒精烹饪。



触电危险

不要打开标有此符号的部件或隔层。只有具备资格并经法格授权的人员才可以操作。

不遵守此规则将使保修失效，并使用户面临可能致命的损坏和伤害风险。



腐蚀危害

在处理任何清洁化学品之前，请仔细阅读产品安全信息，并使用适当的个人防护用品。当与身体任何部位接触时，这些产品具有腐蚀性，可刺激皮肤和眼睛。只能使用制造商推荐的产品。清洗过程中不要打开蒸烤箱门，可能对眼睛和皮肤有伤害的风险。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2.2 警告

不正确的安装、不正确的调整、不正确的维护或保养以及不正确的操作都可能导致财产损失和人身伤害。首次使用本设备前，请仔细阅读本手册中的说明。

不要在设备附近储存或使用爆炸性气体或液体，或将含有酒精的液体引入设备。

当蒸烤箱很热时，不要突然打开门（由于存在热蒸汽，有烧伤的危险）。不要在加热室内倒入冷水。

对于空气噪声排放，A- 加权声压级小于 70 dB（A）。

由 FAGOR 专业人员（技术援助服务）或授权技术援助服务以外的人员进行的维修或干预将导致担保损失。

确保蒸烤箱安装人员完成检查表并确认：

- 电气连接
- 燃气连接
- 烟气出口连接
- 水的连接
- 废水连接
- 安装条件
- 向用户解释蒸烤箱的一般操作（使用和维护）

本设备必须安装在通风良好的房间内，以防止形成不允许的有害健康物质浓度。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. 安装说明



定位和安装以及维修和/或改装必须始终由授权技术人员按照每个国家/地区的现行法规进行。

不正确的安装、不正确的调整、不正确的维护或保养以及不正确的操作都可能导致财产损失和人身伤害。

3.1 运输和拆箱

必须使用叉车或类似工具移动设备，以避免损坏设备的结构。将设备运输至安装地点，然后打开设备包装。

设备必须由授权人员按照安装地的现行职业安全法规进行搬运。采取所有必要的预防措施，并使用提供的预防设备。

警告：在操作设备之前，请注意设备重心。存在受伤和挤压的风险，因为设备在起吊或运输过程中可能会翻倒。

打开设备的包装，检查设备在运输过程中是否损坏。如果是这种情况，请立即通知供应商和运输公司。如有疑问，在评估损坏程度之前，不要使用设备。

建议保留原始包装，直到设备正确安装和运行。包装材料完全可回收，**应在适当的容器中处理**。

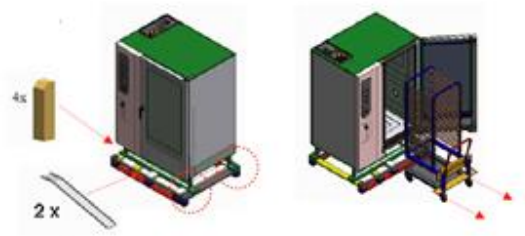
警告包装材料（塑料、木材、订书钉等）不得放在儿童够得着的地方。

拆开设备包装后，建议尽可能长时间在托盘上运输。

对于落地型号 201 和 202，请遵循以下开箱说明。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. 安装说明>



工具



油



油



3.2 定位及调平

该设备具有可调节的支腿，能够精确定位，将支腿调节至所需高度。放置设备的地板必须能够支撑其重量。

非常重要的是，设备要调平，以优化操作

必须安装排气罩，以确保设备的正常运行。

根据现行法规，在通风充分的房间内使用该设备，以防止在安装位置形成不允许的有害物质浓度。

必须按照尺寸安装设备。设备只能安装在不可燃表面上和/或靠着不可燃表面。

建议在安装前了解安装位置，以避免在使用过程中造成任何损坏。

除非另有规定，否则安装人员不得搬运由制造商保护的零件。

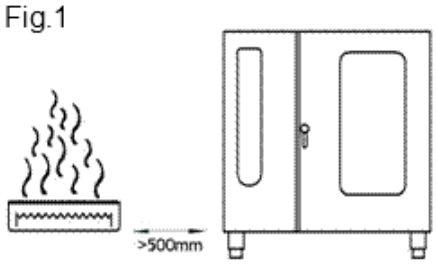


蒸烤箱附近的地板很滑，有摔倒的风险。

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 最小净空

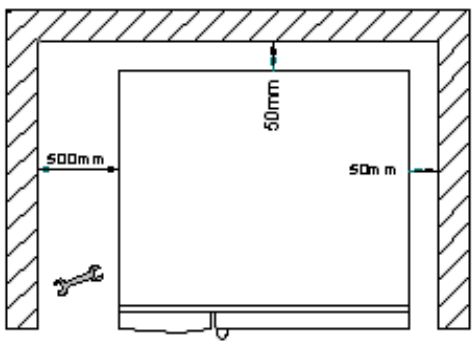
Fig.1



必须确保左侧距离热源（煎锅、煎锅、炉子等）至少 500 mm。

重要提示：设备左侧过高的环境温度可能会导致设备的安全断路器启动。

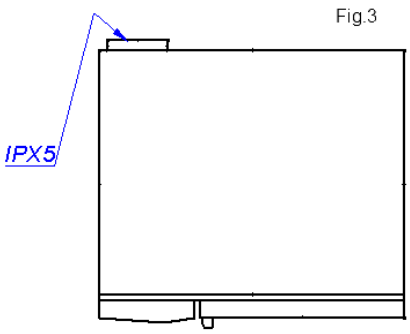
Fig.2



将蒸烤箱放置在离墙壁较远的位置，以便进行电气和水连接以及维修和保养工作。

蒸烤箱左右两侧需要 500 mm 的距离，以便蒸烤箱适当通风和冷却。图 2。

Fig.3



必须将 IPX5 防水板固定在蒸烤箱背面。图 3

保证蒸烤箱的平稳是很重要的。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

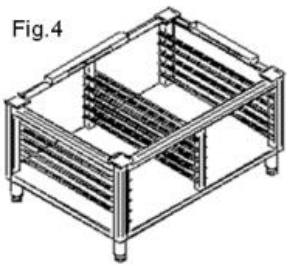
3.4 设备重量

型号.	重量	型号.	重量
C_A-0623-E	65 kg		
C_AW-0623-E	68 kg		
C_AP-0623-E	70 kg		
C_APW-0623-E	70 kg		
C_A-061-E	110 kg	C_A-061-G	135 kg
C_AW-061-E	115 kg	C_AW-061-G	138 kg
C_AP-061-E	122 kg	C_AP-061-G	154 kg
C_APW-061-E	126 kg	C_APW-061-G	158 kg
C_A-062-E	180 kg	C_A-062-G	190 kg
C_AW-062-E	190 kg	C_AW-062-G	200 kg
C_AP-0623-E	195 kg	C_AP-0623-G	205 kg
C_APW-0623-E	200 kg	C_APW-0623-G	210 kg
C_A-101-E	130 kg	C_A-101-G	150 kg
C_AW-101-E	140 kg	C_AW-101-G	160 kg
C_AP-101-E	145 kg	C_AP-101-G	165 kg
C_APW-101-E	150 kg	C_APW-101-G	170 kg
C_A-201-E	240 kg	C_A-201-G	260 kg
C_AW-201-E	250 kg	C_AW-201-G	270 kg
C_AP-201-E	270 kg	C_AP-201-G	325 kg
C_APW-201-E	300 kg	C_APW-201-G	360 kg
C_A-102-E	190 kg	C_A-102-G	200 kg
C_AW-102-E	200 kg	C_AW-102-G	210 kg
C_AP-102-E	210 kg	C_AP-102-G	220 kg
C_APW-102-E	240 kg	C_APW-102-G	260 kg
C_A-202-E	290 kg	C_A-202-G	320 kg
C_AW-202-E	300 kg	C_AW-202-G	330 kg
C_AP-202-E	350 kg	C_AP-202-G	360 kg
C_APW-202-E	380 kg	C_APW-202-G	390 kg

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

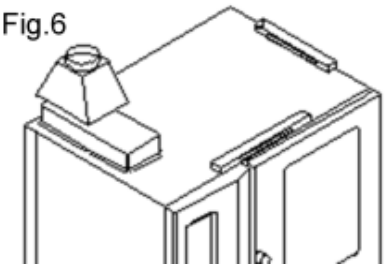
3.5 桌上型设备的安装

Fig.4



把蒸烤箱放在底座支架上之前，先把支架水平放平。图 4

Fig.6



设备必须放置水平，如图 6 所示

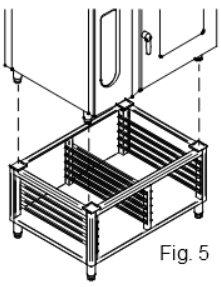


Fig. 5

通过将支架与框架上的位置对齐，将蒸烤箱支撑在框架上。图 5

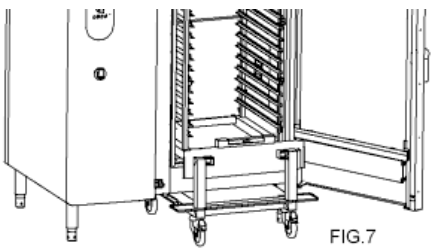


FIG.7

移动推车必须水平放置在设备上。图 7



烧伤危险 为避免烫伤，不要将盛有液体或加热时变成液体的食物的容器放在不易看到的高度。.

托盘可放置在蒸烤箱中，最大高度为 1600 mm，前提是使用原装配件（叠加式蒸烤箱除外）。



对于叠加式蒸烤箱，或在超过 160 cm 高度的任何其他情况下，必须在蒸烤箱前部、离地板 160 cm 高度和清晰可见的位置贴上设备附带的以下标签。



烫伤风险

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 电气连接

设备的电气连接必须始终由授权技术人员进行。

必须考虑到每个国家有关电网连接的现行法律法规。制造商不对因不符合这些要求而造成的任何损坏负责。

.

- 检查电源电压是否与铭牌上指示的电压一致 。
- 电气连接必须使用带耐油护套的软电缆，且不得比普通氯丁橡胶或同等合成弹性体护套电缆（H07RN-F）轻。
- 电力电缆的尺寸必须根据设备的标称电流确定。
- 设备必须通过端子排连接器接地。
- 必须在设备旁边易于接近的位置安装一个尺寸足够大、触点间最小开度为 3 mm 的全极性热磁断路器。该装置必须用于断开设备的安装工作、维修、清洁和维护。建议具有锁定/标签功能。
- 必须在设备附近易于接近的位置安装适当尺寸的漏电保护装置 。
- 如果在设备安装过程中检测到任何故障，应立即通知供应商。

要接近设备的接线板，拆下左侧面板（图 8），将软管电缆穿过外基座上的电缆密封套，并按照端子排上的指示进行连接。

0623 型蒸烤箱配有 400V 3N 电压的电源电缆。要转换为另一个电压，松开左侧面板和底座，松开端子排，然后按照电气图中的步骤进行操作。如果电源电缆损坏，必须由制造商或合格的售后服务人员更换，以避免任何损坏或危险。

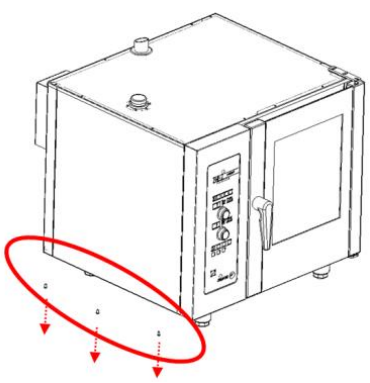


Fig. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

非常重要：在安装左侧面板之前，将电源电缆牢牢固定在电缆密封套中。

当多台设备串联安装时，它们必须通过位于后部设备底座上的接地点相互连接。连接由以下符号表示。



等电位联结符号

3.6.1 电力型号蒸烤箱的电气特性

型号	电源电压	电源线规格	额定电流	额定熔断电流	漏电电流	总功率 kW
C_A-0623-E **C_AW-0623-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x1.5mm² +N+T	8.9A	10A	300mA	6.2
	230V 3~50-60Hz	3x2.5mm²+T	15.6A	20A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x2.5mm²+T	17.9A	20A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300mA	
C_A-061-E **C_AW-061-E** **C_AP-061-E** **C_APW-061-E**	400V 3N~50-60Hz	3x2.5mm² +N+T	16.9A	20A	300mA	11.7
	230V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	29.4A	32A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	33.8A	40A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x10mm²+T	50.9A	50A	300mA	
C_A-062-E **C_AW-062-E** **C_AP-0623-E** **C_APW-0623-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	32.9A	40A	300mA	22.8
	230V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	57.2A	63A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	65.8A	80A	300mA	
C_A-101-E **C_AW-101-E** **C_AP-101-E** **C_APW-101-E**	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	27.7A	32A	300mA	19.2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm²+ T	48.2A	50A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+ T	55.4A	63A	300mA	
C_A-201-E **C_AW-201-E** **C_AP-201-E** **C_APW-201-E**	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55.4A	63A	300mA	38.4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	96.4A	100A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	110.9A	125A	300mA	
C_A-102-E **C_A-102-E** **C_AP-102-E** **C_APW-102-E**	400V 3N~50-60Hz	3x10mm² +N+T	49.4A	63A	300mA	34.2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm²+ T	85.8A	100A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	98.7A	125A	300mA	
C_A-202-E **C_AW-202-E** **C_AP-202-E** **C_APW-202-E**	400V 3N~50-60Hz	3x35mm² +N+T	98.7A	125A	300mA	68.4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm²+ T	171.7A	180A	300mA	
	200V 3~50-60Hz	3x95mm²+ T	197.5A	225A	300mA	

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

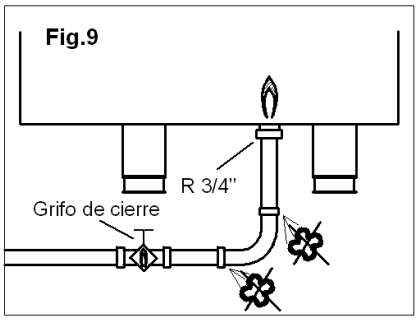
3.6.2 燃气蒸烤箱的电气特性

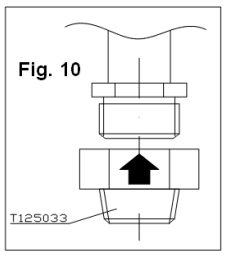
型号.	电源电压	电源线规格	额定熔断电流	功率
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	230V 1~50-60Hz	2x1.5mm²+T	10A	
	电功率 1.43 kW			
	燃气功率	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	10A	
	电功率 1.43 KW			
	燃气功率	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	16A	
	电功率 2.75 KW			
		kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
	燃气功率	BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	10A	
	电功率 1.43 KW			
	燃气功率	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1.5mm²+T	16A	
	电功率 2.75 KW			
	燃气功率	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 燃气连接（仅燃气型号）

燃气接驳只能由合格有资质的燃气安装人员进行。





燃气供应管道和与相应燃气表的连接必须具有指示的 ø。

连接设备后，使用气体探测器（喷雾等）确保没有泄漏。**切勿**使用火焰检查泄漏。

额定热负荷下的最大耗气量：

燃气类型		所需动态压力 (mbar)	最小压力 (mbar)	最大压力 (mbar)	型号 061	型号 101	型号 201	型号 102	型号 202
G-20 (m^3/h)	天然气	20	17	25	1.270	1.905	3.809	3.704	6.878
G-30 (kg/h)	液化气（丁烷）	28-30	25	35	0.998	1.498	2.995	2.912	5.408
G-31 (kg/h)	液化气（丙烷）	37	42.5	57.5	0.984	1.476	2.951	2.869	5.329

燃烧所需的空气为每千瓦功率 2 m3/h。

观察:

- 遵守供气公司的规定。
- 遵守安装说明。
- 检查设备上显示的气体是否与供应的气体相同。
- 必须使用最小直径为 Ø12x10mm 的管道和¾”螺母将气体连接至设备。
- 燃气关闭阀位于每个设备的前部。

如果管道压力与流体压力不同，请通知供气公司。使用天然气时，设备的工作压力不得超过 30 毫巴。关闭设备的燃气供应。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



不允许工作压力超过 60 毫巴，因为设备的某些部件可能会失效。

3.8 房间的通风

该设备的安装方式必须确保通风条件足以避免燃烧过程中排放的烟雾和物质积聚，这对健康有害。

建议按照标准 UNE – 100165:2004 安装排气罩，以排出烟雾和蒸汽。发动机罩应从设备前部伸出 200-400mm。



我们建议每年由授权技术人员维修与气体相关的部件。

类别、燃体和工作压力

国家	类别	压力
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

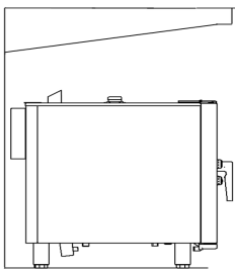
为了提取燃烧产物，可以根据安装要求以不同的方式安装燃气用具。



不正确的连接可能会导致火灾危险。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 安装在室内的燃气蒸烤箱（A3 型）

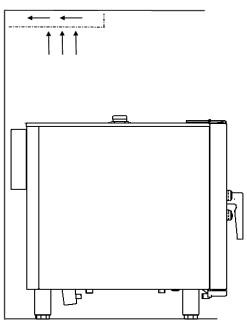


建议将燃气蒸烤箱安装在排烟罩下。

根据当地法规进行安装。

建议仅在排气系统时启用设备供气。

3.8.2 安装在通风屋顶下的燃气蒸烤箱（B23 型）

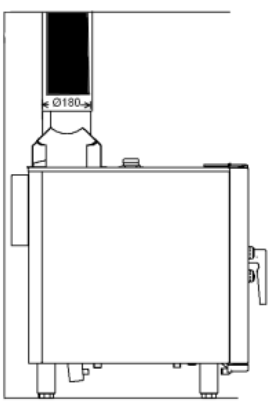


在这种装置中，通过排气罩或通风天花板下的自然通风进行提取。

根据当地法规进行安装。

只有在启动排风系统时，才能启用蒸烤箱的燃气供应。如果抽气/通风系统发生故障，将切断蒸烤箱的燃气供应。

3.8.3 燃气蒸烤箱和排烟管 (B13 型)



带有止回关闭系统（特殊附件）的对流/混合蒸烤箱可直接连接到排气管。可按以下零件号订购关闭阀附件：

蒸烤箱型号 061/101: **19095581**/ 蒸烤箱型号 201: **19095591**

蒸烤箱型号 102: **19095590/** 蒸烤箱型号 202: **19095592**

只有当排风系统被激活时，才能开启到蒸烤箱的气体供应。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

警告：废气温度非常高。

排气管必须提供密封。必须使用热稳定性高达 400° C 的材料。

操作者信息

- 废气可能会达到高温，因此高温废气和高温钣金零件可能会导致灼伤。
- 不要将易燃材料放在设备顶部，因为这是一种**火灾危险**。

3.9 水接驳

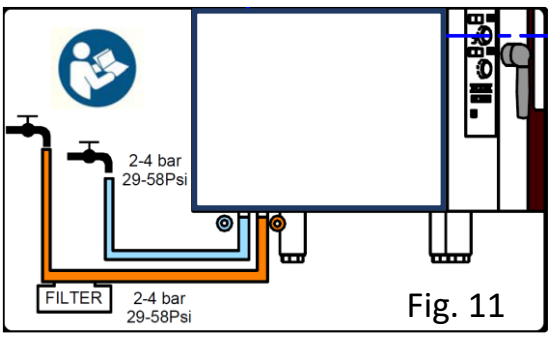


Fig. 11

仅将设备连接至饮用水。

使用制造商提供的一套新软管，在所示位置（图 11）连接至总水管。不得重复使用旧软管组件。

进水压力必须在 200 至 400 kPa（2-4 kg/cm2）之间。建议使用 250 千帕。

水必须满足以下特性：

pH:	6.5 - 7.5	**水的总硬度:**	5 - 10 º fH (法式硬度)
杂质:	Ø < 0.08 mm		7 - 14 º eH (英式硬度)
氯化物:	max. 150 mg/l		9 - 18 º dH (德式硬度)
Cl:	0.2- 0.5 mg/l	**导电性:**	400– 1,000 µS/cm

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

推荐过滤器:

1. **精滤器**

如果水中含有沙子、铁颗粒或漂浮在水中的物质等杂质，我们建议在入口处使用精细过滤器。

2. **活性炭过滤器**

如果水中的氯浓度高于 0.2 mg/l（ppm）（该信息可从水务公司获得），则应使用活性炭过滤器。

3. **反渗透系统**

如果氯化物浓度超过 150 mg/l（ppm）（该信息可从自来水公司获得），则应安装反渗透系统。在这种情况下，最小电导值必须为 400µS。

4. **水软化**.

建议用于处理高矿物质含量（非氯化物）的水。系统：H+。离子交换或克莱恩斯团队。强烈反对使用钠离子交换器（这在洗碗机中很常见），因为钠沉积和普通盐的沸腾延迟。

选择过滤系统（A、B、C、D）时，我们建议制造商：

在连接之前，查看指示进水口的标签。

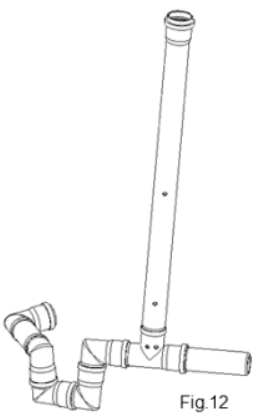
仅限英国：IRN R160

由安装人员执行：必须在设备的每个饮用水接头上安装经认证的双安全阀或其他有效装置，以防止至少 3 类流体的水回流。

切勿使用风险高于流体类别 3 的洗涤剂。

为每个设备安装一个旋塞阀，并在连接到设备之前冲洗水管。

3.10 废水连接


Fig.12

设备安装不当可能导致操作不当。

因此，必须安装制造商提供的排水套件（DN40）（图 12）。排水管必须连接到格栅或开放式水箱

安装（图 13-图 14）必须以这样的方式进行，即安装的排水出口低于蒸烤箱出口，并具有足够的坡度，以确保排水（>5%或 3º ）。

确保排水管尺寸适当

- 有限时间内蒸汽发生器的泵送量：0.7 l/s。
- 平均废水温度：65º C。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

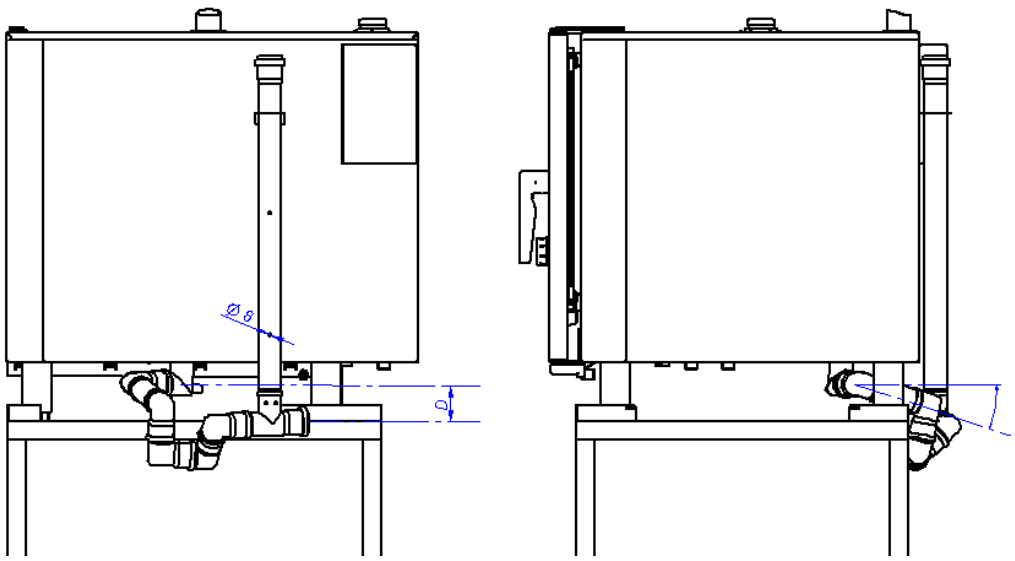


图 13：台式机型号 061-101-102

如果排水套件安装在蒸烤箱出口上方，则会导致水溢出到蒸烤箱的存水弯中。D> 70 毫米。

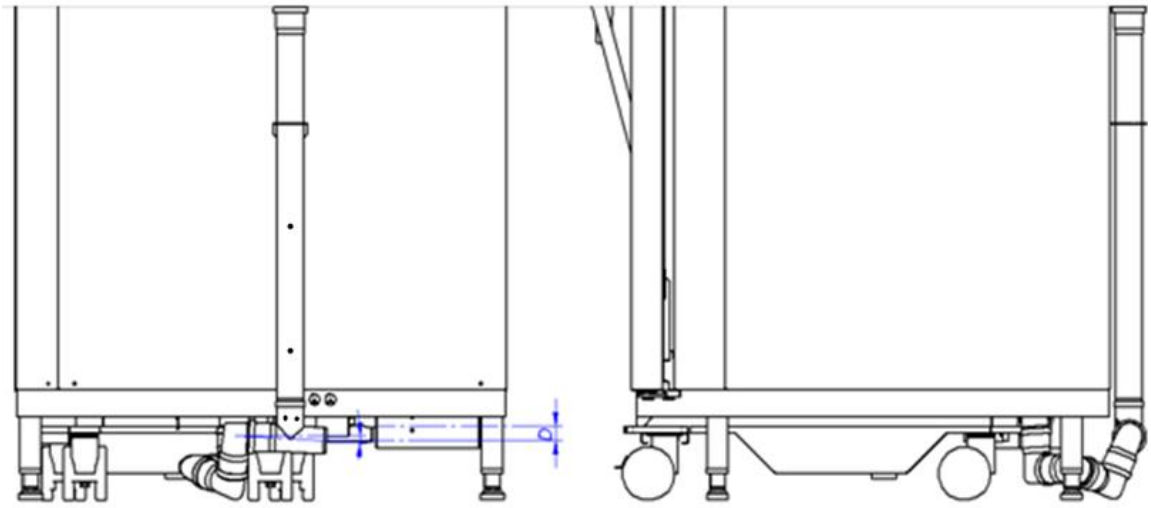
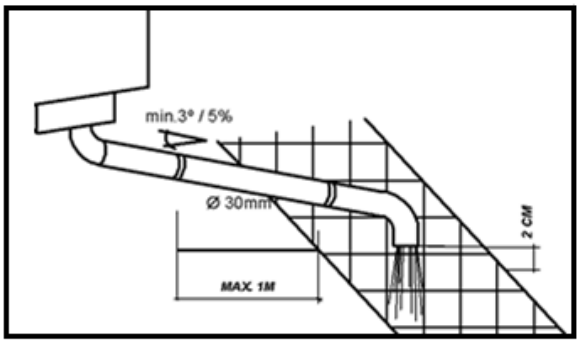
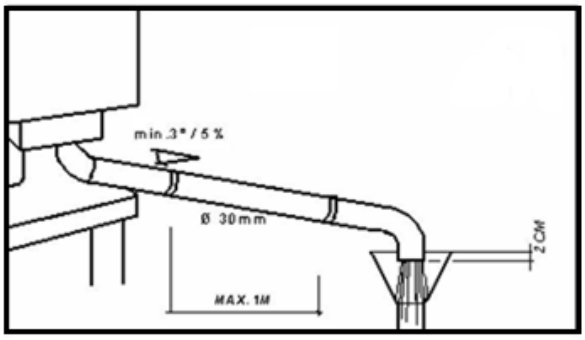


图 14: 落地型 201 和 202 型

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. 安装说明>





安装排水管后，其排放至总排水管的排水管必须为符合标准 EN1717 的 AA、AB 或 AD 型。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. 设备调试

调试前，供应商必须正确安装设备。

必须按照本手册中的说明安装设备。它必须正确连接到供水源、排水口、电源，对于燃气设备，还必须连接到燃气排气系统下的燃气供应。调平和调整门非常重要，因为湿度控制传感器是可调参数之一，这将对蒸烤箱的运行产生影响。

在进行必要的调整后，蒸烤箱有一个自动测试程序，自动校准和测试不同部件的正确操作。

运行自动测试程序

自动测试程序是一种允许设备自动适应环境条件的功能。在此过程中，它会根据蒸烤箱安装的高度自动调整操作参数。它校准湿度传感器，并重新计算沸点，以确保带集成蒸汽发生器的烘箱正常运行。

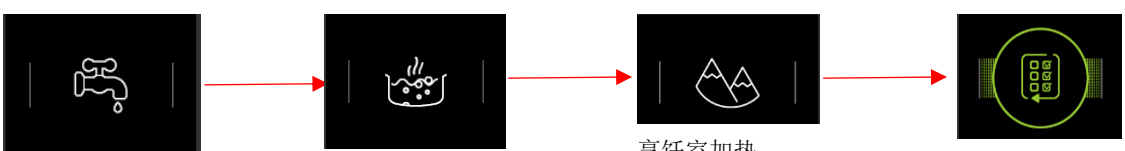


第一次打开蒸烤箱时，需要执行**自动测试**程序。必须通过按下控制按钮来确认自动测试。



信息确认后，流程将开始。首先，记得清空烹饪室的内部，确保随蒸烤箱提供的运输材料和文件已被移除。

确认完成且门关闭后，检查腔室温度并继续程序。下图显示了导致自动测试程序确认和完成的步骤。



要结束自动测试，按下控制旋钮或**启动/停止**按钮。

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

TR: ORİJİNAL KURULUM KILAVUZU



Cihazı ilk kez kullanmadan önce bu kılavuzdaki talimatları dikkatlice okuyun.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. İçindekiler

1. İçindekiler 2

2. Genel güvenlik talimatları 3

2.1 GENEL BILGILER 3
2.2 UYARILAR 5

3. Kurulum talimatları 6

3.1 TASIMA VE AMBALAJDAN ÇIKARMA 6
3.2 YERLESTIRME VE SEVIYE AYARLAMA 7
3.3 MINIMUM MESAFELER 8
3.4 CIHAZ AGIRLIKLARI 9
3.5 MASA ÜSTÜ MODELLERIN KURULUMU 10
3.6 ELEKTRIK BAGLANTISI 11
3.7 GAZ BAGLANTISI (YALNIZCA GAZLI MODELLER) 14
3.8 ODANIN HAVALANDIRILMASI 15
3.9 SU BAGLANTISI 17
3.10 ATIK SU BAGLANTISI 18

4. Ekipmanın devreye alınması 21

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Genel güvenlik talimatları

2.1 Genel bilgiler

Bu kılavuz, cihazın çalıştırılmasını, kurulumunu ve bakımını iyice anlamanıza yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır. Doğru kurulum ve kullanım için gerekli bilgi ve uyarıların yanı sıra, sahip olduğunuz cihazdan tam olarak yararlanabilmeniz için cihazın sunduğu özellikler ve olanaklar hakkında bilgiler içerir.



CİHAZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE BU KILAVUZDAKİ TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUN.

Daha sonra başvurmak üzere kılavuzu güvenli bir yerde saklayın.

Makinenin satışı veya bir başkasına verilmesi durumunda bu kılavuzu yeni kullanıcıya iletin.



BU CİHAZ YALNIZCA PROFESYONEL KULLANIMA UYGUNDUR VE YETKİLİ PERSONEL TARAFINDAN KULLANILMALIDIR.

Güvenliklerinden sorumlu kişilerin gözetimi altında olmamaları veya cihazın kullanımı ile ilgili talimatların kendilerine verilmediği durumlarda bu cihaz, fiziksel, algısal ya da zihinsel yetenekleri kısıtlı kişiler ile deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.

Cihazın yerleştirilmesi ve montajı ve ayrıca her türlü onarım ve/veya değişiklik, her ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak her zaman YETKİLİ TEKNİSYEN tarafından yapılmalıdır ve yanlış kurulumdan üretici sorumlu tutulamaz.

Cihazın yanlış montajı, yanlış ayarlanması, yanlış servis veya bakımının yanı sıra cihazın yanlış kullanımı maddi hasara ve yaralanmaya neden olabilir.

Güvenlik cihazlarını değiştirmek, bozmak, çıkarmak veya devreden çıkarmak kesinlikle yasaktır.

Bu uyarıya uyulmaması, sağlık ve güvenlik açısından ciddi risklere neden olabilir.

Ekipmanı yalnızca üretici tarafından amaçlandığı şekilde kullanın. Uygun olmayan kullanım, kullanıcıların ve ekipmanın sağlık ve güvenliği açısından risk oluşturabilir. Bu cihaz, yalnızca kalifiye personel tarafından endüstriyel ve profesyonel mutfaklarda yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Diğer her türlü kullanım, amaçlanan kullanıma aykırı ve bu nedenle tehlikelidir.

- Makinenizde bir arıza meydana gelirse, lütfen **Teknik Yardım Servisini** arayın.
- Kendiniz onarmaya veya kalifiye olmayan ya da yetkisiz personelden yardım almaya kesinlikle ÇALIŞMAYIN.
- Orijinal yedek parçalar kullanın, aksi takdirde garanti geçerliliğini yitirecektir.
- Gıda kontaminasyonunu önlemek ve hijyeni sağlamak için gıda ile temas eden eşyaların ve çevredeki alanların her kullanım sonunda temizlenmesi tavsiye edilir.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yeni bir cihazın kendine özgü kokusunu yok etmek için cihazın içini sabunlu suya batırılmış bir bezle temizlemeniz ve ardından Buhar modunda ½ saat boşta çalıştırmanız önerilir.
- Temizlik için gıdaya uygun deterjanlar kullanın.
- Temizlik için aşındırıcı maddeler, asitler, solventler veya klor bazlı deterjanlar KULLANMAYIN, bunlar ekipmanın parçalarına hasar verir.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Basınçlı su jetlerini cihaz içindeki parçalara DOĞRULTMAYIN.
- Cihaz 5 °C ile 40 °C arasındaki ortam sıcaklıklarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Ekipmanın içinde veya çevresinde yanıcı ürünler veya nesneler BIRAKMAYIN.
- Havalandırma girişlerini engellemeyin.

BU KURALLARA UYULMAMASI VEYA CİHAZIN YANLIŞ KULLANILMASI ÜRETİCİYİ HERHANGİ BİR GARANTİ TALEBİNDEN VEYA İDDİADAN MUAF TUTAR.

Cihazın kusursuz ve güvenlik kurallarına uygun şekilde çalışması için yılda en az bir kez yetkili bir servis merkezine bakım ve kontrol yaptırılması tavsiye edilir.

Uzun süre kullanılmadığında, cihazın su ve elektrik bağlantısının kesilmesi önerilir.



Yanma ve yaralanma tehlikesi

Pişirme sırasında ve ekipmanın tüm parçaları soğuyuncaya kadar aşağıdaki uyarıları dikkate alın:

- Yalnızca ayar düğmelerine ve kola dokunun. Dış metal parçalar ve kapı camı çok yüksek sıcaklıklara (>60°C) ulaşır.
- Kapağı, çok sıcak olan pişirme haznesinden çıkan buhara dikkat ederek, yavaşça açın.
- Pişirme haznesinin içindeki nesneleri tutarken her zaman ısıya dayanıklı giysiler giyin.
- Tepsileri çıkarmadan önce probu merkezden çekin ve kablonun tepsilerin çıkarılmasını engellememesini sağlayarak taşıyıcısına yerleştirin.



Üst tepsi 160 cm veya daha yüksek bir mesafedeyken tepsileri hazneden çıkarırken çok dikkatli olun. GN tepsilerinin sıcak içeriğinden dolayı yanma riski vardır.



Yangın tehlikesi

Kullanmadan önce ekipmanın içinde uygun olmayan nesne (kılavuzlar, plastikler malzemeler, vb.) bulunmadığından ve duman çıkışının engellenmediğinden emin olun.

Ekipmanın yanına ısı kaynakları, yanıcı veya parlayıcı maddeler yerleştirmeyin.

Pişirme sırasında çok yanıcı yiyecekler veya sıvılar (örneğin alkol) kullanmayın.

Pişirme haznesini düzenli olarak temizleyin. Birikmiş yiyecek ve yağ artıkları alev alabilir.

Alkol ile yemek pişirmek yasaktır.



ELEKTRİK ÇARPMA TEHLİKESİ

Bu sembolle işaretlenmiş bölmeleri açmayın. Erişim, yalnızca FAGOR tarafından onaylanmış kalifiye ve yetkilendirilmiş personelle sınırlıdır. Bu kurala uyulmaması garantiyi geçersiz kılar ve kullanıcıyı ölümcül olabilecek hasar ve yaralanma riskine maruz bırakır.



AŞINDIRMA TEHLİKESİ

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Herhangi bir temizlik kimyasalı kullanmadan önce ürün güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun ve uygun KKD kullanın. Bu ürünler aşındırıcıdır ve vücudun herhangi bir yeri ile temas ettiğinde cilt ve göz tahrişine neden olabilir.

Yalnızca üretici tarafından önerilen ürünleri kullanın.

Yıkama işlemi sırasında fırın kapağını açmayın. Gözler ve cilt zarar görebilir.

2.2 Uyarılar

Cihazın yanlış montajı, yanlış ayarlanması, yanlış servis veya bakımının yanı sıra cihazın yanlış kullanımı maddi hasara ve yaralanmaya neden olabilir. Cihazı ilk kez kullanmadan önce bu kılavuzdaki talimatları dikkatlice okuyun.

Cihazın yakınında patlayıcı gazlar veya sıvılar saklamayın veya kullanmayın veya cihazın içine alkol içeren sıvılar sokmayın.

Fırın sıcakken kapıyı aniden açmayın (sıcak buhar kaynaklı yanma tehlikesi). Sıcakken haznenin içine soğuk su dökmeyin.

Havada oluşan ses emisyonları için A ağırlıklı ses basınç seviyesi 70 dB'den (A) düşüktür.

FAGOR PROFESIONAL TAS (Teknik Yardım Servisi) veya yetkili TAS dışındaki personel tarafından gerçekleştirilecek onarımlar veya müdahaleler garantinin geçersiz kalmasına neden olacaktır.

Fırın kurulumunu yapan kişinin KONTROL LİSTESİNİ doldurduğundan emin olun ve aşağıdakileri kontrol edin:

- Elektrik bağlantısı
- Gaz bağlantısı
- Baca gazı çıkış bağlantısı
- Su bağlantısı
- Atık su bağlantısı
- Kurulum koşulları
- Fırının genel çalışmasının kullanıcıya anlatılması (kullanım ve bakım).

Bu cihaz, sağlığa zararlı maddelerin izin verilmeyen konsantrasyon seviyelerinde oluşmasını önlemek için yeterince havalandırılan bir odaya kurulmalıdır.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Kurulum talimatları



Cihazın yerleştirilmesi ve montajı ve ayrıca her türlü onarım ve/veya değişiklik, her ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak her zaman YETKİLİ TEKNİSYEN tarafından yapılmalıdır.

Cihazın yanlış montajı, yanlış ayarlanması, yanlış servis veya bakımının yanı sıra cihazın yanlış kullanımı maddi hasara ve yaralanmaya neden olabilir.

3.1 Taşıma ve ambalajdan çıkarma

Ekipmanın yapısına zarar vermemek için ekipman bir forklift veya benzeri bir araçla hareket ettirilmelidir. Ekipmanı kurulacağı yere taşıyın ve ardından ekipmanı ambalajından çıkarın.

Ekipman, kurulum yerine mevcut iş güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak yetkili personel tarafından taşınmalıdır. Gerekli tüm önleyici tedbirleri alın ve verilen koruyucu ekipmanı kullanın.

UYARI. Cihazı taşımadan önce ağırlık merkezine dikkat edin. Kaldırma veya taşıma sırasında ekipman devrilebileceğinden yaralanma ve ezilme riski vardır.

Cihazı ambalajından çıkarın ve nakliye sırasında hasar görmediğinden emin olun. Böyle bir durumda derhal tedarikçinize ve nakliye şirketine haber verin. Tereddütte düşerseniz, hasarın büyüklüğü değerlendirilinceye kadar ekipmanı kullanmayın.

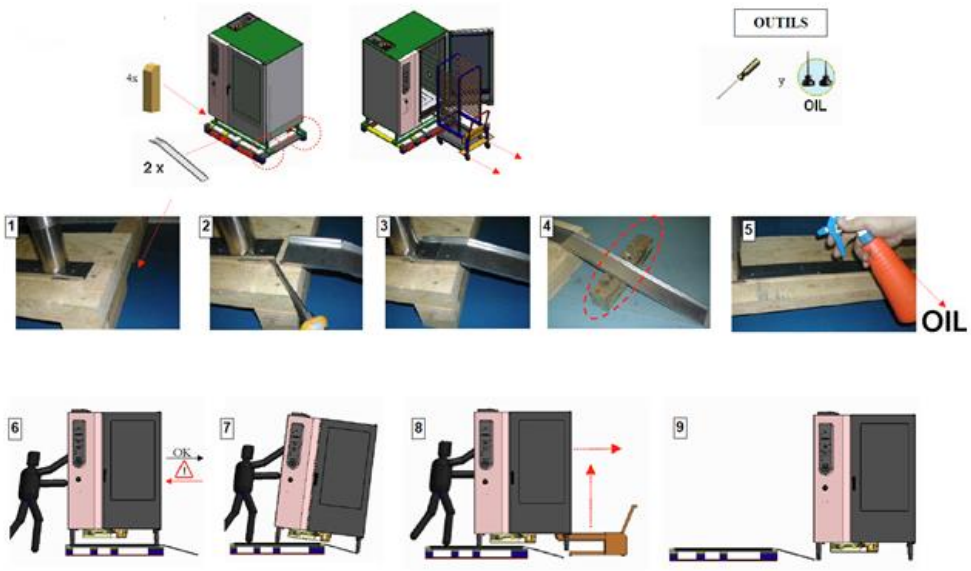
Ekipman doğru şekilde kurulana ve çalışır duruma gelene kadar orijinal ambalajın saklanması tavsiye edilir. Ambalaj malzemeleri tamamen geri dönüştürülebilirdir ve uygun kaplara atılmalıdır.

UYARI. Ambalaj malzemeleri (plastik, tahta, zımba teli, vb.) çocukların ulaşabileceği yerlerde bırakılmamalıdır.

Ekipmanı ambalajından çıkardıktan sonra olabildiğince uzun süre palet üzerinde taşımanız önerilir.

201 ve 202 yer modellerinin ambalajını açarken aşağıdaki talimatları izleyin.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



3.2 Yerleştirme ve seviye ayarlama

Cihazların mükemmel şekilde yerleştirilmesini sağlayan ayarlanabilir ayakları vardır, ayağı istenilen yüksekliğe ayarlayın. Ekipmanın yerleştirileceği zemin, cihazın ağırlığını taşıyabilmelidir.

Çalışmanın en iyi koşullarda gerçekleşmesi için ekipmanın seviyesi iyi ayarlanmalıdır.

Ekipmanın doğru çalışmasını sağlamak için bir atık gaz davlumbazı takılmalıdır.

Cihazı, kurulduğu yerde izin verilmeyen seviyelerde zararlı madde konsantrasyonu oluşmasını önlemek için yürürlükteki düzenlemelere uygun olarak yeterince havalandırılan bir odada kullanın.

Ekipman boyutlarına uygun olarak kurulmalıdır. Ekipman yalnızca yanıcı olmayan bir yüzey üzerine kurulabilir.

Kullanım sırasında herhangi bir hasar görmemesi için kurulumdan önce kurulum yerinin analiz edilmesi önerilir.

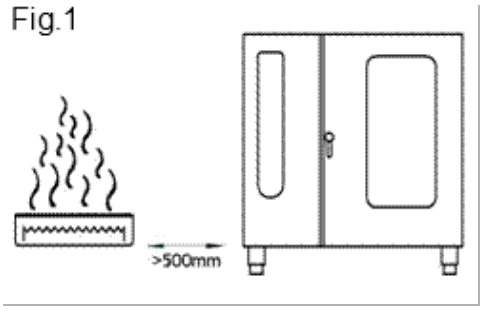
Aksi belirtilmedikçe, üretici tarafından korunan parçalar kurulumu yapan kişi tarafından kullanılmamalıdır.

Fırının yanındaki kaygan zeminler nedeniyle düşme tehlikesi.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.3 Minimum mesafeler

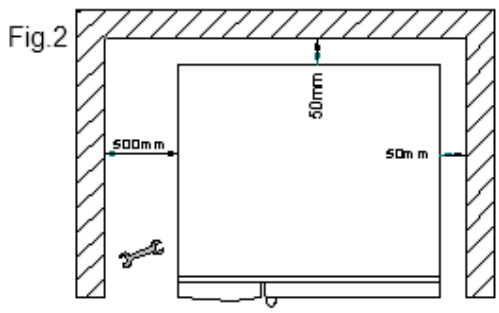
Fig.1



Sol tarafta ısı kaynaklarından (ızgara, fritöz, ocak, vb.) minimum 500 mm mesafe bırakılmalıdır.

Önemli: Cihazın sol tarafında oluşan aşırı sıcaklık, cihazın güvenlik işlevinin devreye girmesine ve cihazın kapanmasına neden olabilir.

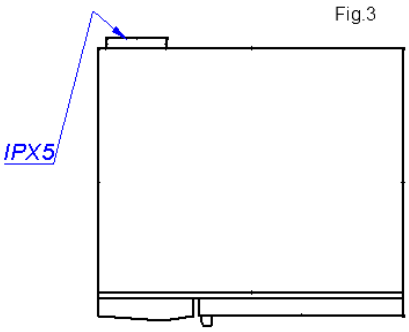
Fig.2



Elektrik ve su bağlantıları, onarım ve bakım çalışmaları için fırını duvardan uygun bir mesafe bırakacak şekilde yerleştirin.

Fırının uygun şekilde havalandırılması ve soğutulması için fırının sol ve sağ tarafında 500 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır. Şek. 2

Fig.3



IPX5 plakasının fırının arkasına sabitlenmesi gerekir. Şek. 3

Fırının dengede durması gerekir.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

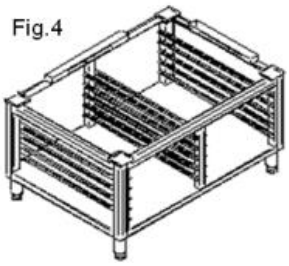
3.4 Cihaz ağırlıkları

MOD.	AĞIRLIK	MOD.	AĞIRLIK
C_A-0623-E	65 kg		
C_AW-0623-E	68 kg		
C_AP-0623-E	70 kg		
C_APW-0623-E	70 kg		
C_A-061-E	110 kg	C_A-061-G	135 kg
C_AW-061-E	115 kg	C_AW-061-G	138 kg
C_AP-061-E	122 kg	C_AP-061-G	154 kg
C_APW-061-E	126 kg	C_APW-061-G	158 kg
C_A-062-E	180 kg	C_A-062-G	190 kg
C_AW-062-E	190 kg	C_AW-062-G	200 kg
C_AP-0623-E	195 kg	C_AP-0623-G	205 kg
C_APW-0623-E	200 kg	C_APW-0623-G	210 kg
C_A-101-E	130 kg	C_A-101-G	150 kg
C_AW-101-E	140 kg	C_AW-101-G	160 kg
C_AP-101-E	145 kg	C_AP-101-G	165 kg
C_APW-101-E	150 kg	C_APW-101-G	170 kg
C_A-201-E	240 kg	C_A-201-G	260 kg
C_AW-201-E	250 kg	C_AW-201-G	270 kg
C_AP-201-E	270 kg	C_AP-201-G	325 kg
C_APW-201-E	300 kg	C_APW-201-G	360 kg
C_A-102-E	190 kg	C_A-102-G	200 kg
C_AW-102-E	200 kg	C_AW-102-G	210 kg
C_AP-102-E	210 kg	C_AP-102-G	220 kg
C_APW-102-E	240 kg	C_APW-102-G	260 kg
C_A-202-E	290 kg	C_A-202-G	320 kg
C_AW-202-E	300 kg	C_AW-202-G	330 kg
C_AP-202-E	350 kg	C_AP-202-G	360 kg
C_APW-202-E	380 kg	C_APW-202-G	390 kg

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

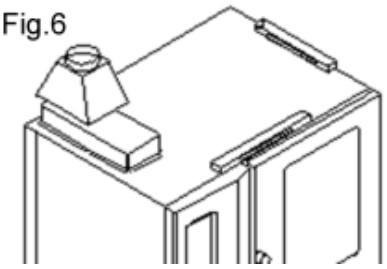
3.5 Masa üstü modellerin kurulumu

Fig.4



Fırını üzerine yerleştirmeden önce çerçevenin seviyesini yatay olarak ayarlayın. Şek.4

Fig.6



Cihaz yatay olarak düz olmalıdır Şek.6

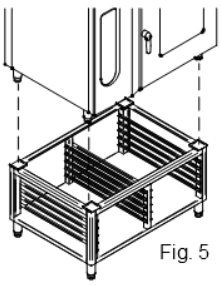


Fig. 5

Destekleri çerçeve üzerindeki konumlarla hizalayarak fırını çerçeve üzerinde destekleyin. Şek. 5

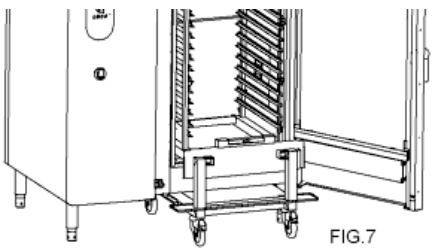


FIG.7

Hareketli araba, cihaz üzerine yatay olarak yerleştirilmelidir. Şek. 7



YANMA TEHLİKESİ. Haşlanmayı önlemek için, ısıtıldığında sıvı hale gelen yiyecek veya sıvı içeren kapları kolayca görülemeyecek yükseklikte bir yere koymayın.

Tepsiler, orijinal aksesuar kullanılması şartıyla (kolon fırınlar hariç) maksimum 1600 mm yükseklikteki fırına yerleştirilebilir.



Kolon fırınlarda veya 160 cm yüksekliğin aşıldığı diğer durumlarda, fırının ön tarafına yerden 160 cm yükseklikte ve açıkça görülebilen bir yere ekipmanla birlikte verilen aşağıdaki etiket yapıştırılmalıdır.



Haşlanma tehlikesi

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Elektrik bağlantısı

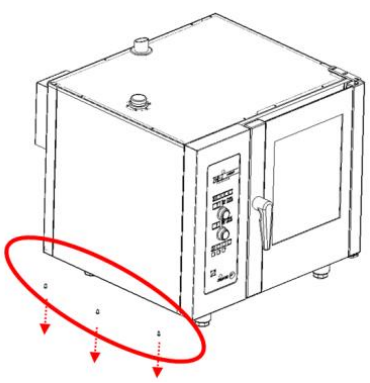
Ekipmanın elektrik bağlantısı her zaman YETKİLİ TEKNİSYEN tarafından yapılmalıdır.

Elektrik şebekesine yapılan bağlantılarla ilgili her ülkede yürürlükte olan yasal mevzuat dikkate alınmalıdır. Üretici, bu şartlara uyulmamasından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu değildir.

- Şebeke geriliminin, anma değeri plakasında belirtilen değerle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik bağlantısı için yağa dayanıklı kılıflı esnek kablo kullanılmalı ve normal polikloropren veya eşdeğer sentetik elastomer kılıflı kablodan (H07RN-F) daha hafif olmamalıdır.
- Güç kablosunun ölçüleri, ekipmanın nominal akımına uygun olmalıdır.
- Ekipman, terminal bağlantı konnektörü aracılığıyla topraklanmalıdır.
- Yeterli boyutta, kontaklar arasında minimum 3 mm açıklığı olan bir omnipolar termik manyetik devre kesici, ekipmanın yanında kolay erişilebilir bir yere takılmalıdır. Bu cihaz, kurulum çalışmaları, onarım, temizlik ve bakım işlemleri için ekipmanın bağlantısını kesmek amacıyla kullanılmalıdır. Kilitleme/etiketleme özelliklerine sahip olmanız önerilir.
- Ekipmana yakın, kolay erişilebilir bir yere yeterli büyüklükte bir diferansiyel koruma cihazı takılmalıdır.
- Ekipmanın kurulumu sırasında herhangi bir arıza tespit edilirse, derhal tedarikçiyi bilgilendirin.

Ekipmanın terminal blokuna erişmek için sol yan paneli (Şek. 8) çıkarın, hortum kablosunu dış tabandaki kablo rakorundan geçirin ve terminal şeridinde belirtildiği gibi bağlayın.

0623 model fırınlarla birlikte, 400V 3N gerilime uygun bir güç kaynağı kablosu verilir. Başka bir gerilime dönüştürmek için sol yan paneli ve tabanı gevşetin, terminal şeridini gevşetin ve elektrik şemasındaki adımları izleyin. Güç kablosunun hasar görmesi durumunda, herhangi bir hasar veya tehlikeyi önlemek için kablo üretici veya yetkili müşteri hizmetleri personeli tarafından değiştirilmelidir.



Şek. 8

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

ÇOK ÖNEMLİ: Sol yan paneli takmadan önce güç kablosunu kablo rakoruna sıkıca sabitleyin.

Birkaç cihaz sıralı kurulduğunda, cihazlar arkada ekipmanın tabanında bulunan bir topraklama noktası aracılığıyla birbirlerine bağlanmalıdır. Bağlantı aşağıdaki sembolle gösterilir.



Eşpotansiyel bağlama

3.6.1 ELEKTRİKLİ FIRIN modellerinin elektrik özellikleri

Model	Besleme gerilimi	Hortum kesiti	Nominal akım	Genel iç sigorta	Diferansiyel anahtarı	Toplam güç kW
C_A-0623-E	400V 3N~50-60Hz	3x1,5mm² +N+T	8,9A	10A	300mA	
C_AW-0623-E	230V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	15,6A	20A	300mA	6,2
C_AP-0623-E						
C_APW-0623-E	200V 3~50-60Hz	3x2,5mm²+T	17,9A	20A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x4mm²+T	27A	32A	300mA	
C_A-061-E	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm² +N+T	16,9A	20A	300mA	
C_AW-061-E	230V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	29,4A	32A	300mA	11,7
C_AP-061-E						
C_APW-061-E	200V 3~50-60Hz	3x6mm²+T	33,8A	40A	300mA	
	230V 1~50-60Hz	2x10mm²+T	50,9A	50A	300mA	
C_A-062-E	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	32,9A	40A	300mA	
C_AW-062-E	230V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	57,2A	63A	300mA	22,8
C_AP-0623-E						
C_APW-0623-E	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+T	65,8A	80A	300mA	
C_A-101-E	400V 3N~50-60Hz	3x6mm² +N+T	27,7A	32A	300mA	
C_AW-101-E	230V 3~50-60Hz	3x10mm²+ T	48,2A	50A	300mA	19,2
C_AP-101-E						
C_APW-101-E	200V 3~50-60Hz	3x16mm²+ T	55,4A	63A	300mA	
C_A-201-E	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm² +N+T	55,4A	63A	300mA	
C_AW-201-E	230V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	96,4A	100A	300mA	38,4
C_AP-201-E						
C_APW-201-E	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	110,9A	125A	300mA	
C_A-102-E	400V 3N~50-60Hz	3x10mm² +N+T	49,4A	63A	300mA	
C_A-102-E	230V 3~50-60Hz	3x25mm²+ T	85,8A	100A	300mA	34,2
C_AP-102-E						
C_APW-102-E	200V 3~50-60Hz	3x35mm²+ T	98,7A	125A	300mA	
C_A-202-E	400V 3N~50-60Hz	3x35mm² +N+T	98,7A	125A	300mA	
C_AW-202-E	230V 3~50-60Hz	3x70mm²+ T	171,7A	180A	300mA	68,4
C_AP-202-E						
C_APW-202-E	200V 3~50-60Hz	3x95mm²+ T	197,5A	225A	300mA	

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6.2 GAZLI FIRIN modellerinin elektrik özellikleri

MOD.	Besleme gerilimi	Hortum kesiti	Genel iç sigorta	Güç
C_A-061-G C_AW-061-G C_AP-061-G C_APW-061-G	230V 1~50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	ELEKTRİK GÜCÜ 1,43 kW			
	GAZ GÜCÜ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
C_A-101-G C_AW-101-G C_AP-101-G C_APW-101-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	ELEKTRİK GÜCÜ 1,43 KW			
	GAZ GÜCÜ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
C_A-201-G C_AW-201-G C_AP-201-G C_APW-201-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
	ELEKTRİK GÜCÜ 2,75 KW			
	GAZ GÜCÜ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
C_A-102-G C_AW-102-G C_AP-102-G CPW-102-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	10A	
	ELEKTRİK GÜCÜ 1,43 KW			
	GAZ GÜCÜ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
C_A-202-G C_AW-202-G C_AP-202-G C_APW-202-G	230V 1~ 50-60Hz	2x1,5mm²+T	16A	
	ELEKTRİK GÜCÜ 2,75 KW			
	GAZ GÜCÜ	kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.7 Gaz bağlantısı (yalnızca gazlı modeller)

Gaz bağlantısı sadece kalifiye bir gaz tesisatçısı tarafından yapılabilir.

Fig.9

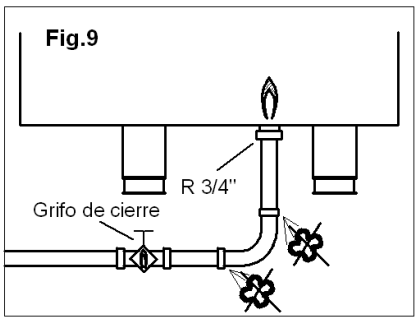
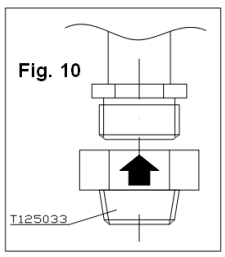


Fig. 10



Gaz besleme boruları ve ilgili gaz sayaçlarına yapılan bağlantıların belirtilen çapta olması gerekir.

Ekipmanı bağladıktan sonra gaz dedektörü (sprey, vb.) kullanarak sızıntı olmadığından emin olun. **Sızıntıları kontrol etmek için ASLA alev kullanmayın.**

Nominal termal yükte maksimum tüketim:

Gaz tipi		Gerekli dinamik basınç (mbar)	Minimum basınç (mbar)	Maksimum basınç (mbar)	Model 061	Model 101	Model 201	Model 102	Model 202
G-20 (m³/s)	Doğal Gaz	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (kg/s)	Bütan	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (kg/s)	Propan	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

Yanma için gereken hava, her kW güç için 2 m^3/s'tir.

Gözlemler:

- Gaz tedarik şirketinin düzenlemelerine uyun.
- Çalışma talimatlarına uyun.
- Cihaz üzerinde belirtilen gazın beslenen gazla aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Gaz ekipmana bağlanırken minimum Ø12x10mm çapında bir boru ve ¾" somun kullanılmalıdır.
- Gaz kesme musluğu her cihazın ön tarafında bulunur.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



Boru basıncı sıvı basıncından farklıysa, gaz tedarik şirketini bilgilendirin. Cihaz, doğal gazla 30 mbar üzerinde çalıştırılmamalıdır. Cihaza beslenen gazı kesin.



Ekipmanın bazı parçaları çalışmaz hale gelebileceğinden, çalışma basıncı 60 mbar üzerinde olmamalıdır.

3.8 Odanın havalandırılması

Bu ekipman, havalandırma koşulları, yanma sırasında açığa çıkan ve sağlığa zararlı dumanların ve maddelerin izin verilmeyen seviyelerde birikmesini önleyecek şekilde kurulmalıdır.

Duman ve buharın **UNE – 100165: 2004 standardına uygun olarak emilmesi için bir atık gaz davlumbazı takılması tavsiye edilir.** Davlumbaz, ekipmanın ön kısmından 200-400 mm çıkıntı yapmalıdır.



Gazla ilgili parçaların her yıl yetkili bir teknisyen tarafından bakımının yapılmasını öneririz.

Kategori, gazlar ve çalışma basınçları

Ülke	Kategori	Basınç
AT	$II_{2H3B/P}$	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II_{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	$II_{2E3B/P}$	20*50
PL	II_{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	$I_{3B/P}$	30

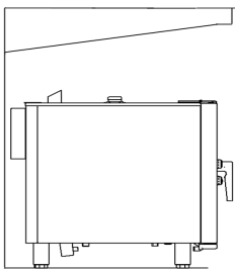
Yanma sonucu oluşan maddeleri çıkarmak için, tesisat gereksinimlerine bağlı olarak gazlı cihazlar farklı şekillerde kurulabilir.



Yanlış bağlantı yangın tehlikesine neden olabilir.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 Gazlı fırının bir odaya kurulması (Tip A3)

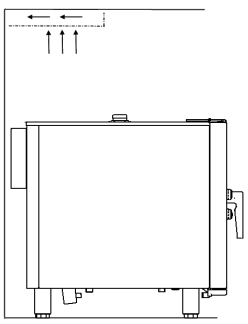


Gazlı fırının bir atık gaz davlumbazının altına kurulması tavsiye edilir.

Kurulumu yerel mevzuata uygun şekilde gerçekleştirin.

Ekipmana yalnızca ekstraksiyon sistemi çalıştırıldığında gaz beslemesi yapılması önerilir.

3.8.2 Gazlı fırının havalandırmalı bir tavan altına kurulması (Tip B23)

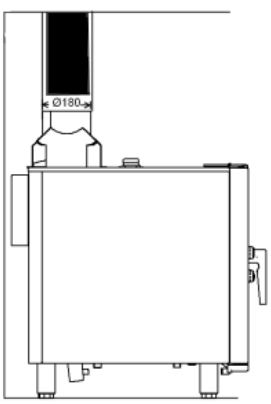


Bu kurulumda, atık gaz davlumbazının veya havalandırmalı tavanın altındaki doğal hava akımı sayesinde emiş yapılır.

Kurulumu yerel mevzuata uygun şekilde gerçekleştirin.

Fırına yalnızca ekstraksiyon sistemi çalıştırıldığında gaz beslemesi yapılması önerilir. Ekstraksiyon/havalandırma sisteminin arızalanması durumunda fırına beslenen gaz kesilir.

3.8.3 Gazlı fırının egzoz kanalına bağlanması (Tip B13)



Geri dönüşsüz kesme sistemli (özel aksesuar) konveksiyonel / karma fırınlar, doğrudan bir egzoz kanalına bağlanabilir. Kesme aksesuarı aşağıdaki parça numaralarıyla sipariş edilebilir:

Fırın modeli 061/101: **19095581**/ Fırın modeli 201: **19095591**

Fırın modeli 102: **19095590/** Fırın modeli 202: **19095592**

Fırına yalnızca ekstraksiyon sistemi çalıştırıldığında gaz beslemesi yapılması önerilir.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

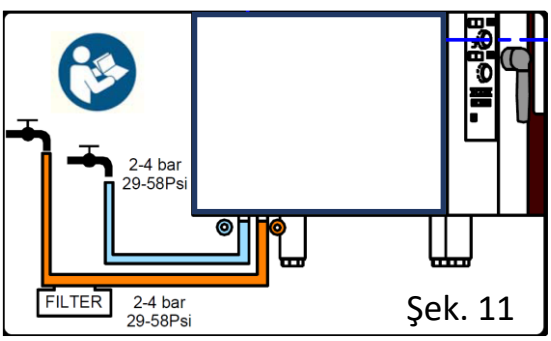
DİKKAT: Egzoz gazları çok yüksek sıcaklıklara ulaşır.

Egzoz boruları hava geçirmez olmalıdır. 400°C sıcaklığa kadar termal kararlılık sağlayan malzemeler kullanılmalıdır.

Kullanıcı için gerekli bilgiler

- Egzoz gazları yüksek sıcaklıklara ulaşabilir, bu nedenle sıcak egzoz gazları ve sıcak sac parçalar yanıklara neden olabilir.
- Yangın tehlikesi teşkil ettiği için ekipmanın üzerine yanıcı maddeler yerleştirmeyin.

3.9 Su bağlantısı



Şek. 11

Cihazı yalnızca içme suyuna bağlayın.

Üretici tarafından verilen yeni bir hortum takımı kullanarak belirtilen noktalardan (Şek. 11) su şebekesine bağlantı yapın. Eski hortum grupları tekrar kullanılmamalıdır.

Su giriş basıncı 200 ile 400 kPa (2-4 kg/cm^2) arasında olmalıdır. 250 kPa olması önerilir.

Su aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:

pH:	6,5 - 7,5	**Toplam su sertliği:**	5 - 10 º fH (Fransa için su sertliği)
Kirletici maddeler:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 º eH (İngiltere için su sertliği)
Klorür maddeler:	maks. 150 mg/l		9 - 18 º dH (Almanya için su sertliği)
Cl:	0,2- 0,5 mg/l	**İletkenlik:**	400– 1.000 µS/cm

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Önerilen filtreler:

1. **İnce filtre.**

Suyun içinde kum, demir parçacıkları veya suda yüzen maddeler gibi yabancı maddeler bulunuyorsa girişte ince bir filtre kullanmanızı öneririz.

2. **Aktif karbon filtre.**

Su 0,2 mg/l (ppm) üzerinde yüksek konsantrasyonlu klor içeriyorsa (bu bilgi su dağıtım şirketinden alınabilir), aktif karbon filtre kullanılmalıdır.

3. **Ters ozmoz sistemi.**

Klorür konsantrasyonu 150 mg/l'yi (ppm) aşarsa (bu bilgi su dağıtım şirketinden alınabilir), ters ozmoz sistemi kurulmalıdır. Bu durumda minimum iletkenlik değeri 400µS olmalıdır.

4. **Su yumuşatma.**

Yüksek mineral içerikli (klorür değil) suların arıtılması için önerilir. Sistemler: H+. İyon değişimi veya Kleensteam. Sodyum iyon değiştiricilerinin kullanımı (bulaşık makinelerinde yaygındır), sodyum tortuları ve sofra tuzuyla kaynamanın gecikmesi nedeniyle kesinlikle önerilmez.

Filtre sistemleri (A, B, C, D) seçerken üreticiye şunları tavsiye ederiz: BRITA.

Bağlamadan önce su girişini gösteren etikete bakın.

Sadece İngiltere: IRN R160

Kurulumu yapan kişi tarafından gerçekleştirilmelidir: Cihazın içme suyu bağlantılarının her birine onaylı bir çift emniyet valfi veya en az sıvı kategorisi 3'e ait suyun geri akışını önleyecek yeterlilikte başka bir cihaz takılmalıdır.

Sıvı kategorisi 3'ten daha yüksek bir risk teşkil eden deterjanları asla kullanmayın.

Her cihaz için bir musluk takın ve cihaza bağlamadan önce su hattını durulayın.

3.10 Atık su bağlantısı

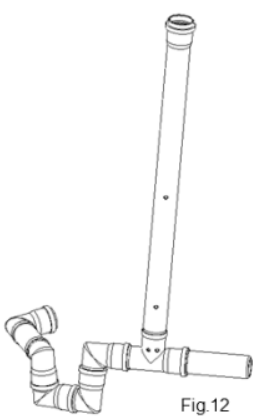


Fig.12

Ekipmanın yanlış kurulması, yetersiz çalışmaya neden olabilir.

Bu nedenle üretici tarafından verilen tahliye kiti (DN40) (Şek. 12) takılmalıdır. Tahliye borusu bir ızgaraya veya açık tanka bağlanmalıdır.

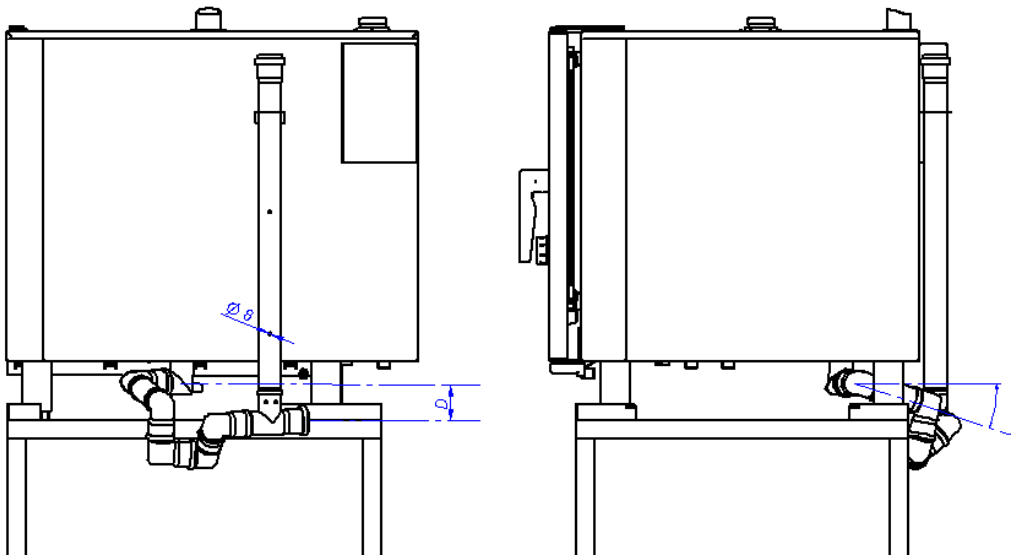
Kurulum (Şek. 13- Şek. 14.) tahliye çıkışı fırın çıkışının altında, tahliyeyi sağlayacak yeterli eğimde (>%5 veya 3º) olacak şekilde yapılmalıdır.

Yoğuşmayı önlemek için tesisat borusundaki deliklerin arka panelden başka bir yöne baktığından emin olun.

Tahliye borusunun yeterli büyüklükte olduğundan emin olun:

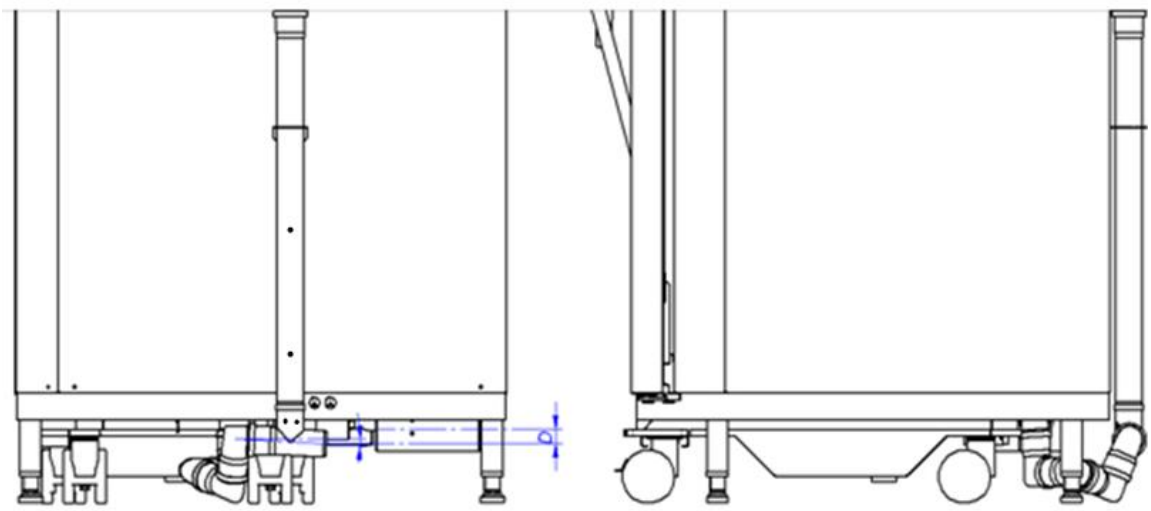
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Buhar jeneratörünün sınırlı bir süre içinde pompalama hacmi: 0,7 l/sn.
- Ortalama atık su sıcaklığı: 65ºC



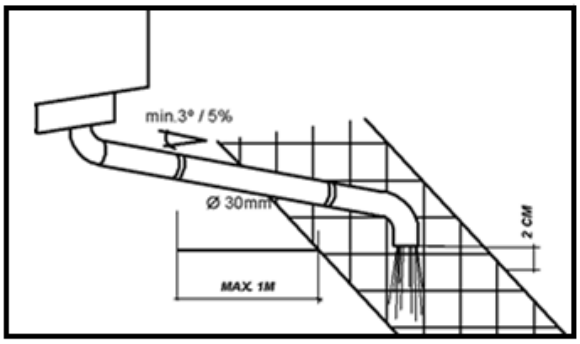
Şek. 13: Masa üstü modeller 061-101-102

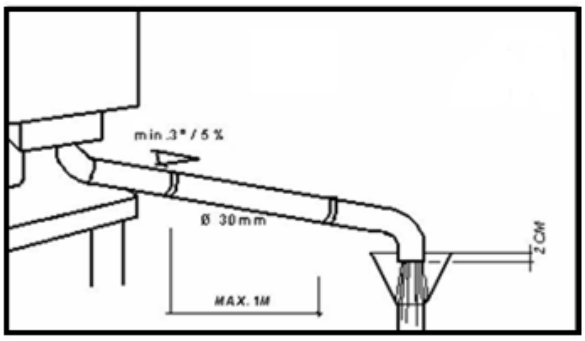
Tahliye kitinin fırın çıkışının üzerine monte edilmesi, suyun fırının yoğuşma kanalına taşmasına neden olur. D> 70 mm



Şek. 14: Model 201 ve 202

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au





Tahliye borusu monte edildikten sonra, genel tahliye sistemine boşaltılması EN1717 standardına göre AA, AB veya AD tipi olmalıdır.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Ekipmanın devreye alınması

Devreye almadan önce, ekipman tedarikçi tarafından doğru bir şekilde kurulmuş olmalıdır.

Ekipman, bu kılavuzda açıklandığı gibi kurulmalıdır. Su kaynağına, tahliye çıkışına, elektrik kaynağına ve gazlı ekipmanlarda gaz kaynağına yanmalı gazlı egzoz sistemi altına düzgün şekilde bağlanmalıdır. Ayarlanabilir parametrelerden biri de fırının çalışmasına etki edecek olan nem kontrol sensörü olduğu için kapağın dengelenmesi ve ayarlanması çok önemlidir.

Gerekli ayarlamaları yaptıktan sonra, fırının farklı parçalarını doğru çalışacak şekilde otomatik olarak kalibre eden ve test eden bir Otomatik Test programı vardır.

Otomatik test programının çalıştırılması

Otomatik test programı, cihazın ortam koşullarına otomatik olarak uyum sağlamasına olanak tanıyan bir işlevdir. Bu işlem sırasında çalışma parametreleri fırının kurulu olduğu rakıma göre otomatik olarak ayarlanır. Entegre buhar jeneratörü bulunan fırınların doğru çalışması için nem sensörünü kalibre eder ve kaynama noktasını yeniden hesaplar.

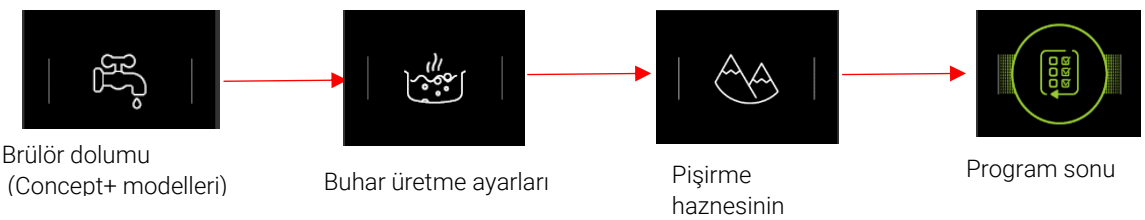


Fırın ilk açıldığında Otomatik Test programının yürütülmesi gerekir. Ayar düğmesine basarak Otomatik test programı onaylanmalıdır.



Mesaj onaylandıktan sonra işlem başlar. Öncelikle fırınla birlikte verilen taşıma malzemelerinin ve belgelerinin çıkarıldığından emin olun ve pişirme haznesinin içini boşaltmayı unutmayın.

Onay işlemi tamamlandıktan ve kapak kapatıldıktan sonra hazne sıcaklığı kontrol edilir ve program devam eder. Aşağıdaki şemada, Otomatik Test programının onaylanması ve tamamlanmasıyla ilgili adımlar gösterilmektedir.



Otomatik Test işlemini sonlandırmak için ayar düğmesine veya **Başlatma/Durdurma** düğmesine basın.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

CZ: Originální instalační manuál



Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny v této příručce.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

1. Obsah

1. Obsah 3

2. Obecné bezpečnostní pokyny 4

2.1 Obecné informace 4
2.2 Varování 6

3. Pokyny k instalaci 7

3.1 Přeprava a vybalení 7
3.2 Umístění a vyrovnávání 8
3.3 Minimální vzdálenosti 8
3.4 Hmotnosti modelů 9
3.5 Usazení 10
3.6 Elektrické připojení 11
3.7 Plynové připojení (pouze plynové modely) 13
3.8 Větrání místnosti 14
3.9 Připojení vody 16
3.10 Připojení odpadu 17

4. Uvedení zařízení do provozu 20

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

2. Obecné bezpečnostní pokyny

2.1 Obecné informace

Tento návod byl vytvořen proto, aby usnadnil úplné pochopení provozu, používání a údržby spotřebiče. Obsahuje informace i varování nezbytné pro jeho správné fungování a použití, jakož i informace o funkcích a možnostech, které nabízí, abyste mohli využít veškerý jeho potenciál.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE POKYNY V TOMTO MANUÁLU.

Uchovávejte tento manuál na bezpečném místě pro budoucí použití.

V případě prodeje nebo převodu stroje předejte tento manuál novému uživateli.



TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO PROFESIONÁLNÍ POUŽITÍ A MUSÍ BÝT POUŽÍVÁN KVALIFIKOVANÝM PERSONÁLEM.

Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyn týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Umístění a instalace spotřebiče, jakož i veškeré opravy a/nebo úpravy, musí být vždy prováděny **AUTORIZOVANÝM TECHNIKEM** v souladu s předpisy platnými v každé zemi a výrobce nemůže být odpovědný za nesprávnou instalaci.

Nesprávná instalace, nesprávné nastavení, nesprávná údržba spotřebiče, stejně jako nesprávná manipulace se spotřebičem, mohou způsobit škody na majetku a zranění.

Je absolutně zakázáno měnit, blokovat, odstraňovat nebo obcházet bezpečnostní zařízení. Nedodržení tohoto varování může mít za následek vážná rizika pro zdraví a bezpečnost.

Zařízení používejte pouze pro použití určená výrobcem. Nevhodné použití může způsobit rizika na zdraví a či ohrozit bezpečnost uživatelů a zařízení.

Tento spotřebič smí být používán pouze pro vaření potravin v průmyslových a profesionálních kuchyních kvalifikovaným personálem. Jakékoli jiné použití je v rozporu se zamýšleným použitím, a je proto nebezpečné.

- Pokud se u vašeho stroje objeví závada, obraťte se prosím na prodejce daného zařízení.
- **NEPOKOUŠEJTE** se jej opravit svépomocí, či nekvalifikovaným nebo neoprávněným personálem.
- Používejte originální náhradní díly, jinak bude záruka neplatná.
- Aby se zabránilo kontaminaci potravin a zachovala se vysoká úroveň hygieny, doporučuje se na konci každého použití vyčistit nejen samotný stroj a jeho okolí, ale také všechny předměty, které přicházejí do styku s potravinami.
- Před prvním použitím spotřebiče se doporučuje vyčistit varnou komoru hadříkem namočeným v mýdlové vodě a poté stroj spustit naprázdno po dobu 1/2 hodiny v režimu PÁRA, aby se odstranily charakteristické pachy nového zařízení.
- K čištění používejte potravinářské čisticí prostředky.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- **NEPOUŽÍVEJTE** k čištění brusiva, žíraviny, kyseliny, rozpouštědla nebo detergenty na bázi chloru, protože by to poškodilo součásti zařízení.
- **NEPOUŽÍVEJTE** hadici s tlakovým proudem vody k mytí jiných částí stroje, než je vnitřní varná komora. Hrozí zatečení do vnitřních částí stroje.
- Tento spotřebič byl navržen tak, aby pracoval při okolních teplotách v rozmezí 5 a 40 °C.
- **NENECHÁVEJTE** hořlavé výrobky nebo předměty uvnitř nebo v okolí zařízení.
- Udržujte čisté a neblokované větrací otvory.

Aby bylo zajištěno, že je spotřebič v perfektních provozních a bezpečnostních podmínkách, doporučuje se nechat jej alespoň jednou ročně servisovat a kontrolovat autorizovaným servisním technikem.

Během delších období nečinnosti se doporučuje odpojit spotřebič od přívodu vody, elektřiny, popř. plynu.

NEDODRŽENÍ TĚCHTO PRAVIDEL NEBO NESPRÁVNÉ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE OSVOBOZUJE VÝROBCE OD JAKÉKOLI MOŽNÉ ZÁRUKY NEBO REKLAMACE.



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ NEBO ZRANĚNÍ

Během vaření a dokud se všechny části zařízení neochladí, mějte na paměti následující opatření:

- Dotýkejte se pouze ovládacích knoflíků a rukojetí. Vnější kovové části a dveřní sklo mohou dosahovat velmi vysokých teplot (>60 °C).
- Otevírání dveří provádějte pomalu s ohledem na horkou páru vycházející z varné komory.
- Při manipulaci s předměty uvnitř varné komory používejte vždy tepelně odolné ochranné prostředky.
- Před vyjmutím gastronádob z varné komory vyjměte nejprve vpichovací jehlu z pokrmu a vložte ji do příslušného držáku, abyste zajistili, že její kabel nebude bránit vyjmutí gastronádob.



- Buďte velmi opatrní při vyjímání gastronádob z komory, zejména když je horní gastronádoba ve výšce 160 cm nebo vyšší. Existuje riziko popálení způsobeného horkým obsahem gastronádob.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU

Před použitím se ujistěte, že v komoře zařízení nejsou žádné nevhodné předměty (manuály, plasty atd.) a že kouřovod je bez překážek.

V blízkosti zařízení neumisťujte zdroje tepla, hořlavé nebo hořlavé látky.

Během vaření nepoužívejte vysoce hořlavé potraviny nebo tekutiny (např. alkohol).

Pravidelně čistěte varnou komoru. Nahromaděné zbytky potravin a tuků se mohou vznítit.

Vaření s alkoholem není povoleno.



NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

Nikdy neotevírejte části stroje označené tímto symbolem. Přístup je omezen pouze na personál kvalifikovaný a autorizovaný společností Fagor. Nedodržení tohoto pravidla zneplatňuje záruku a vystavuje uživatele riziku poškození a zranění, které by mohlo být fatální.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



NEBEZPEČÍ KOROZE

Před manipulací s jakýmikoli čisticími chemikáliemi si pečlivě přečtěte informace o bezpečnosti výrobku a použijte vhodné ochranné prostředky a pomůcky. Při kontaktu s jakoukoli částí těla mohou způsobit podráždění kůže a očí. Používejte pouze produkty doporučené výrobcem. Během mycího programu neotvírejte dveře konvektomatu. Existuje riziko poranění očí a kůže.

2.2 Varování

Nesprávná instalace, nesprávné nastavení, nesprávná údržba spotřebiče, stejně jako nesprávná manipulace se spotřebičem, mohou způsobit škody na majetku a zranění.

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny v tomto manuálu.

V blízkosti spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte výbušné plyny nebo kapaliny ani do něj nevkládejte kapaliny obsahující alkohol.

Když je konvektomat horký, neotevírejte dveře náhle (nebezpečí popálení v důsledku existence horkých par). Nelijte ani nestříkejte studenou vodu do komory, když je horká.

Úroveň hluku šířeného vzduchem je nižší než 70 dB.

Opravy nebo zásahy provedené jinými pracovníky než FAGOR PROFESIONAL nebo autorizovaným servisem budou mít za následek ztrátu záruky.

Ujistěte se, že během instalace byly vyřešeny zejména tyto aspekty:

- Elektrické připojení
- Plynové připojení
- Odvod spalin
- Přívod vody
- Odpad
- Umístění
- Zaškolení (používání a údržba).

Tento spotřebič musí být instalován v místnosti s dostatečným větráním, aby se zabránilo tvorbě nepřípustných koncentrací zdraví škodlivých látek.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3. Pokyny k instalaci

Umístění a montáž, jakož i opravy a/nebo úpravy musí být vždy prováděny AUTORIZOVANÝM TECHNIKEM v souladu s předpisy platnými v každé zemi.

3.1 Přeprava a vybalení

Zařízení musí být přesunuto vysokozdvižným vozíkem nebo podobným, aby nedošlo k poškození konstrukce zařízení. Přepravte zařízení na místo, kde má být instalováno, a poté zařízení rozbalte.

Se zařízením musí v místě instalace manipulovat oprávněný personál v souladu s platnými předpisy o bezpečnosti práce. Přijměte všechna nezbytná preventivní opatření a používejte ochranné prostředky a pomůcky.

VAROVÁNÍ. Před manipulací se spotřebičem si uvědomte, kde je těžiště břemene. Existuje riziko zranění při nečekaném převržení.

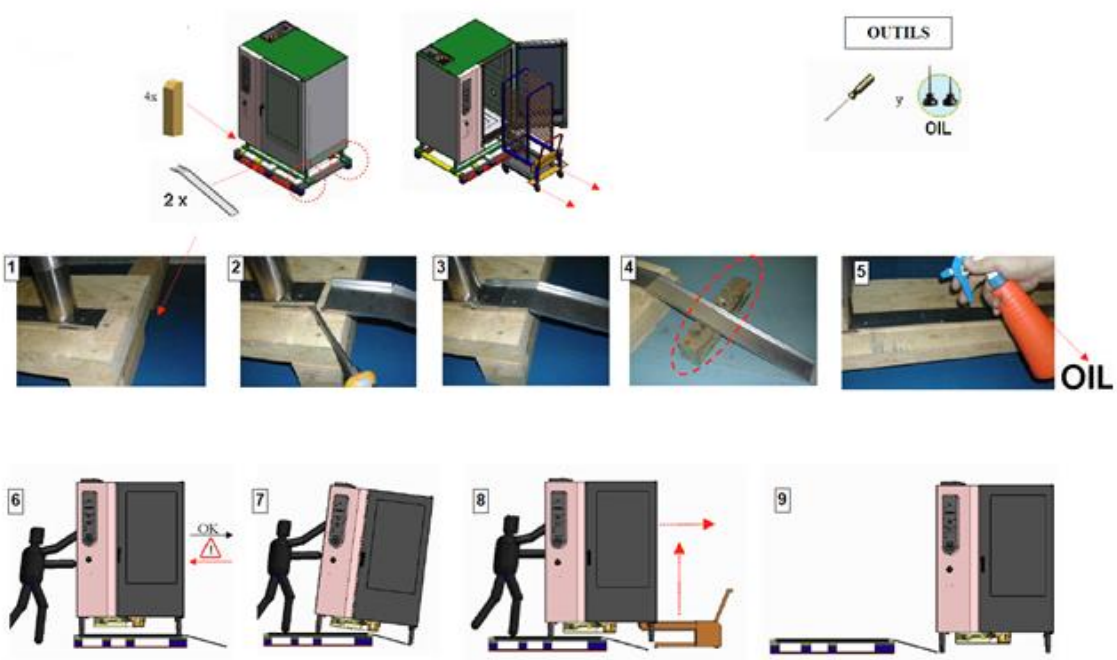
Vybalte spotřebič a zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen. V takovém případě neprodleně informujte svého dodavatele a přepravní společnost. V případě pochybností zařízení nepoužívejte, dokud nebude posouzen rozsah poškození.

Doporučuje se uchovávat původní obal, dokud není zařízení správně nainstalováno a zprovozněno. Obalové materiály jsou plně recyklovatelné **a měly by být zlikvidovány ekologickým způsobem.**

VAROVÁNÍ. Obalové materiály (plasty, dřevo, sponky atd.) nesmí být ponechány v dosahu dětí.

Po vybalení se doporučuje přepravovat zařízení na paletě co nejdéle.

U modelů velikosti 201 a 202 postupujte podle níže uvedených pokynů k rozbalení.



3.2 Umístění a vyrovnávání

Spotřebiče mají nastavitelné nohy pro vyrovnání do vodorovné polohy. Nastavte nohy do požadované výšky. Podlaha, na které má být zařízení umístěno, musí být schopna snést potřebnou hmotnost.

Je velmi důležité, aby bylo zařízení dokonale vyrovnáno.

Pro zajištění správného fungování musí být nad zařízením nainstalována odsávací digestoř.

Přístroj používejte v dostatečně větrané místnosti v souladu s platnými předpisy, aby se zabránilo tvorbě nepřípustných koncentrací škodlivých látek v místě, kde je instalováno.

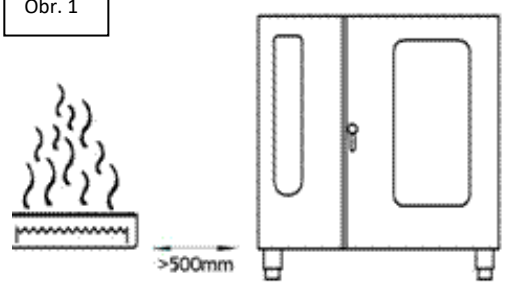
Zařízení může být instalováno pouze na a/nebo k nehořlavému povrchu.

Není-li uvedeno jinak, s díly, které jsou chráněny výrobcem, nesmí instalační technik manipulovat.

Riziko pádu v důsledku kluzkých podlah v místě instalace stroje.

3.3 Minimální vzdálenosti

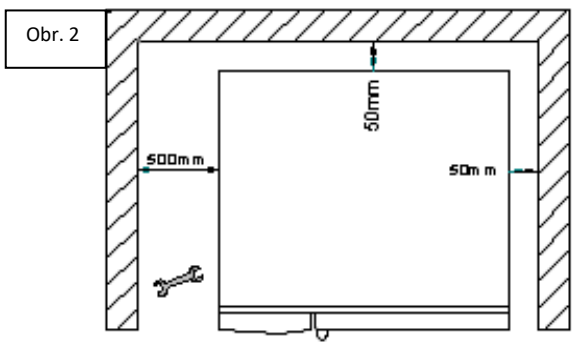
Obr. 1



Na levé straně musí být zajištěna minimální vzdálenost 500 mm od zdrojů tepla (gril, fritéza, sporák atd.).

Důležité: Nadměrná okolní teplota na levé straně spotřebiče může způsobit aktivaci bezpečnostního vypínání spotřebiče.

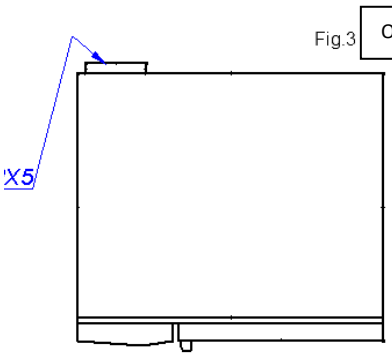
Obr. 2



Umístěte zařízení dostatečně daleko od zadní stěny pro možnost vedení nezbytných přípojů a přívodů, jejich opravy a údržbu.

Minimální rozměry vzdáleností za zadní a pravou stranou stroje nezbytné pro správné větrání a chlazení jsou 5 cm, nicméně je doporučováno více. Obr.2.

Fig.3 Obr. 3



Je nutné, aby na zadní straně stroje byl upevněn kryt IPX5. Obr.3

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

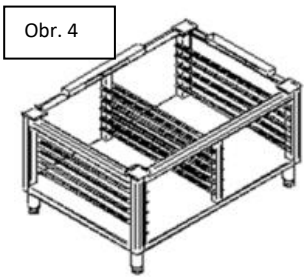
3.4 Hmotnosti modelů

MODEL	HMOTNOST	MODEL	HMOTNOST
C_A-0623-E	65 kg		
C_AW-0623-E	68 kg		
C_AP-0623-E	70 kg		
C_APW-0623-E	70 kg		
C_A-061-E	110 kg	**C_A-061-G**	135 kg
C_AW-061-E	115 kg	**C_AW-061-G**	138 kg
C_AP-061-E	122 kg	**C_AP-061-G**	154 kg
C_APW-061-E	126 kg	**C_APW-061-G**	158 kg
C_A-062-E	180 kg	**C_A-062-G**	190 kg
C_AW-062-E	190 kg	**C_AW-062-G**	200 kg
C_AP-0623-E	195 kg	**C_AP-0623-G**	205 kg
C_APW-0623-E	200 kg	**C_APW-0623-G**	210 kg
C_A-101-E	130 kg	**C_A-101-G**	150 kg
C_AW-101-E	140 kg	**C_AW-101-G**	160 kg
C_AP-101-E	145 kg	**C_AP-101-G**	165 kg
C_APW-101-E	150 kg	**C_APW-101-G**	170 kg
C_A-201-E	240 kg	**C_A-201-G**	260 kg
C_AW-201-E	250 kg	**C_AW-201-G**	270 kg
C_AP-201-E	270 kg	**C_AP-201-G**	325 kg
C_APW-201-E	300 kg	**C_APW-201-G**	360 kg
C_A-102-E	190 kg	**C_A-102-G**	200 kg
C_AW-102-E	200 kg	**C_AW-102-G**	210 kg
C_AP-102-E	210 kg	**C_AP-102-G**	220 kg
C_APW-102-E	240 kg	**C_APW-102-G**	260 kg
C_A-202-E	290 kg	**C_A-202-G**	320 kg
C_AW-202-E	300 kg	**C_AW-202-G**	330 kg
C_AP-202-E	350 kg	**C_AP-202-G**	360 kg
C_APW-202-E	380 kg	**C_APW-202-G**	390 kg

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

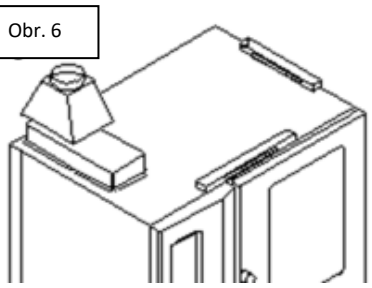
3.5 Usazení

Obr. 4

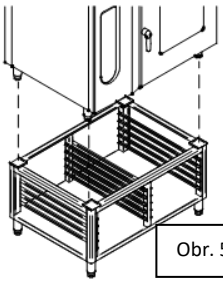


Vyrovnejte podstavec do vodorovné polohy před umístěním konvektomatu na něj. Obr.4

Obr. 6

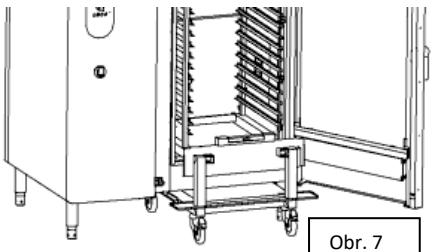


Konvektomat musí být vodorovně vyrovnán. Obr.6



Obr. 5

Umístěte konvektomat na podstavec. Nožičky musí pasovat do připravených patek podstavce. Obr. 5



Obr. 7

Zavážecí vozík musí být v komoře konvektomatu umístěn vodorovně. Obr. 7

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ. Abyste se vyhnuli opaření, nepokládejte plechy a gastronádoby obsahující tekutiny nebo potraviny, které se při zahřátí stávají tekutými do vyšších pozic, které nejsou snadno viditelné.

Gastronádoby lze umístit do konvektomatu v maximální výšce 1600 mm za předpokladu, že je použito originálního příslušenství (s výjimkou modelů nad sebou).

U modelů nad sebou nebo v jakémkoli jiném případě, kdy je překročena výška 1600 mm, musí být na přední stranu konvektomatu, ve výšce 1600 mm od podlahy a na jasně viditelném místě, umístěna následující bezpečnostní nálepka, která je součástí dodávky zařízení.



Riziko opaření

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6 Elektrické připojení

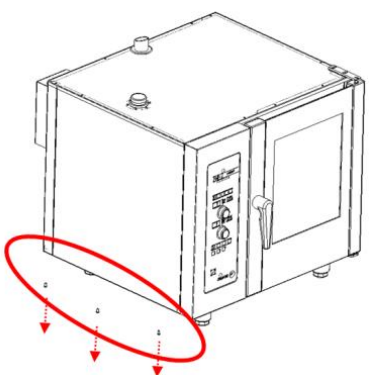
Elektrické připojení zařízení musí být vždy provedeno AUTORIZOVANÝM TECHNIKEM.

Je třeba vzít v úvahu právní předpisy platné v každé zemi týkající se připojení k elektrické síti. Výrobce neodpovídá za škodu způsobenou nedodržením těchto požadavků.

- Zkontrolujte, zda síťové napětí v místě instalace odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku stroje.
- Pro elektrické připojení musí být použit ohebný kabel s pláštěm odolným vůči oleji a nesmí být lehčí než běžný polychloroprenový nebo ekvivalentní syntetický elastomerový opláštěný kabel (H07RN-F).
- Přívodní kabel musí být dimenzován dle jmenovitého proudu zařízení.
- Zařízení musí být řádně uzemněno v připojovací svorkovnici.
- V blízkosti zařízení na snadno přístupném místě musí být umístěn hlavní vypínač pro všechny fáze, u něhož vzdálenost rozpojených kontaktů je nejméně 3 mm.
- Součástí elektrické instalace připojeného zařízení musí být přiměřeně dimenzovaný ochranný proudový jistič a chránič.
- Pokud je během instalace zařízení zjištěna jakákoli závada, okamžitě informujte dodavatele.

Pro přístup k elektrické svorkovnici zařízení sejměte levý boční panel (obr. 8). Přívodní kabel protáhněte průchodkou umístěnou v základně stroje a připojte jednotlivé vodiče do svorkovnice. Respektujte barvy vodičů.

Modely velikosti 0623 jsou již dodávány s přívodním kabelem pro napětí 400V 3N.



Fík. 8

Obr. 8

VELMI DŮLEŽITÉ: Před montáží levého bočního panelu pevně zajistěte přívodní kabel v kabelové průchodce.

Je-li v místě instalováno více spotřebičů, musí být vzájemně propojeny pomocí uzemňovacího bodu umístěného v zadní části základny zařízení. Montážní bod je označen následujícím symbolem.



Symbol ekvipotenciálního připojení

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.6.1 Elektrické charakteristiky ELEKTRICKÝCH modelů

Model	Napájecí napětí a frekvence	Vodiče kabelu a jejich průřez (mm^2)	Jmenovitý proud (A)	Jištění (A)	Proudový chránič (mA)	Celkový příkon (kW)
C_A-0623-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x1,5+N+T**	**8,9**	**10**	300	6,2
C_AW-0623-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x2,5+T	15,6	20		
C_AP-0623-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x2,5+T	17,9	20		
C_APW-0623-E	230 V 1N ~ 50-60 Hz	2x4+T	27	32		
C_A-061-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x2,5+N+T**	**16,9**	**20**	300	11.7
C_AW-061-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x6+T	29,4	32		
C_AP-061-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x6+T	33,8	40		
C_APW-061-E	230 V 1N ~ 50-60 Hz	2x10+T	50,9	50		
C_A-062-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x6+N+T**	**32,9**	**40**	300	22.8
C_AW-062-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x16+T	57,2	63		
C_AP-062-E						
C_APW-062-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x16+T	65,8	80		
C_A-101-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x6+N+T**	**27,7**	**32**	300	19.2
C_AW-101-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x10+T	48,2	50		
C_AP-101-E						
C_APW-101-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x16+T	55,4	63		
C_A-201-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x16+N+T**	**55,4**	**63**	300	38.4
C_AW-201-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x35+T	96,4	100		
C_AP-201-E						
C_APW-201-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x35+T	110,9	125		
C_A-102-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x10+N+T**	**49,4**	**63**	300	34.2
C_A-102-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x25+T	85,8	100		
C_AP-102-E						
C_APW-102-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x35+T	98,7	125		
C_A-202-E	**400 V 3N ~ 50-60 Hz**	**3x35+N+T**	**98,7**	**125**	300	68.4
C_AW-202-E	230 V 3 ~ 50-60 Hz	3x70+T	171,7	180		
C_AP-202-E						
C_APW-202-E	200 V 3 ~ 50-60 Hz	3x95+T	197,5	225		

3.6.2 Elektrické charakteristiky PLYNOVÝCH modelů a jejich výkon

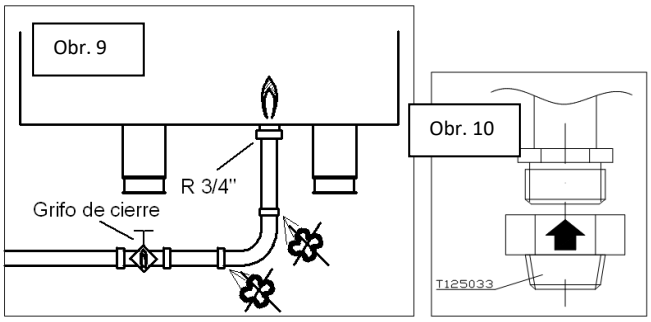
Model	Napájecí napětí a frekvence	Vodiče kabelu a jejich průřez (mm^2)	Jištění (A)	Elektrický příkon (kW)	Proudový chránič (mA)	Plynový výkon (kW)
C_A-061-G **C_AW-061-G** **C_AP-061-G** **C_APW-061-G**	230 V 1N ~ 50-60 Hz	3x1,5+N+T	10	1,43	300	12
C_A-101-G **C_AW-101-G** **C_AP-101-G** **C_APW-101-G**	230 V 1N ~ 50-60 Hz	3x1,5+N+T	10	1,43	300	18
C_A-201-G **C_AW-201-G** **C_AP-201-G** **C_APW-201-G**	230 V 1N ~ 50-60 Hz	3x1,5+N+T	10	2,75	300	36
C_A-102-G **C_AW-102-G** **C_AP-102-G** **CPW-102-G**	230 V 1N ~ 50-60 Hz	3x1,5+N+T	10	1,43	300	35

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

C_A-202-G **C_AW-202-G** **C_AP-202-G** **C_APW-202-G**	230 V 1N ~ 50-60 Hz	3x1,5+N+T	16	2,75	300	65

3.7 Plynové připojení (pouze plynové modely)

Instalaci a plynové připojení smí provádět pouze autorizovaný technik plynař dle platných vyhlášek a norem.



Je nezbytně nutné ověřit, zda přípojná vedení a hadice jsou vhodné pro připojení konvektomatu a mají správné rozměry.

Po připojení zařízení se ujistěte, že nedochází k únikům pomocí detektoru plynu (sprej atd.).

NIKDY nepoužívejte plamen ke kontrole netěsností.

Maximální spotřeba při nominálním tepelném zatížení:

Druh plynu		Dynamický tlak (mbar)	Minimální tlak (mbar)	Maximální tlak (mbar)	Modely 061	Modely 101	Modely 201	Modely 102	Modely 202
G-20 (m^3/h)	Zemní plyn	20	17	25	1.270	1.905	3.809	3.704	6.878
G-30 (kg/h)	Butan	28-30	25	35	0.998	1.498	2.995	2.912	5.408
G-31 (kg/h)	Propan	37	42.5	57.5	0.984	1.476	2.951	2.869	5.329

Vzduch potřebný pro správné spalování je 2 m^3/h na 1 kW výkonu.

Poznámky:

- Dodržujte požadavky a předpisy dodavatele plynu.
- Dodržujte pokyny k instalaci.
- Zkontrolujte, zda je plyn uvedený na spotřebiči shodný s dodaným plynem.
- Pro připojení plynu k zařízení musí být použita trubka s minimálním průměrem Ø12x10 mm a 3/4" maticí.
- Plynový uzavírací kohout je umístěn na přední straně každého spotřebiče.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



Pokud se statický tlak v potrubí liší od tlaku dynamického, informujte plynárenskou společnost.
Spotřebič nesmí být provozován se zemním plynem o tlaku vyšším než 30 mbar. V takovém případě uzavřete přívod plynu do spotřebiče.



Provozní tlaky obecně nad 60 mbar mohou poškodit některé komponenty konvektomatu.

3.8 Větrání místnosti

Toto zařízení musí být instalováno tak, aby větrací podmínky byly dostatečné k tomu, aby se zabránilo hromadění nepovolených koncentrací zplodin a produktů uvolňovaných při spalování, které jsou zdraví škodlivé.

Doporučuje se instalovat odsávací digestoř pro odtah zplodin, výparů a par v souladu s normou UNE–100165:2004. Digestoř by měla vyčnívat 200-400 mm přes přední hranu konvektomatu.



Doporučujeme, aby komponenty související s plynem byly alespoň jednou ročně kontrolovány a servisovány autorizovaným technikem.

Kategorie, plyny a provozní tlaky

Země	Kategorie	Tlak
U	II2H3B/P	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	II2H3B/P	20*30
BE - PÁ	II2E+3+	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II2H3+	20*28-30/37
OD - LU	II2E3B/P	20*50
PL	II2E3P	20*37
HU - IS - MT - NL	I3B/P	30

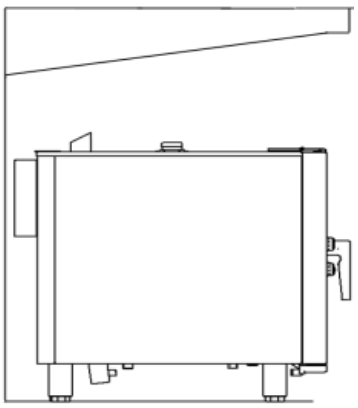
Za účelem extrakce spalin mohou být plynové spotřebiče instalovány různými způsoby v závislosti na požadavcích instalace.



Nesprávné připojení může mít za následek nebezpečí požáru.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

3.8.1 Umístění konvektomatu pod odsávací digestoř (typ A3)

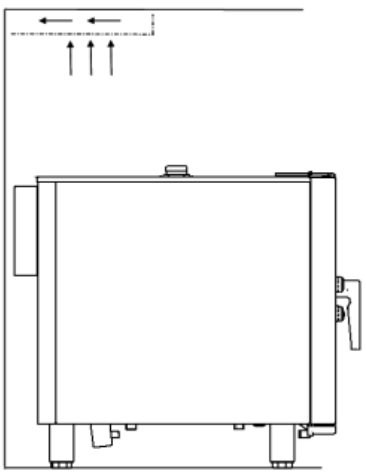


Instalace plynového konvektomatu pod odsávací digestoř je doporučována.

Proveďte instalaci dle místních předpisů.

Doporučuje se, aby přívod plynu do konvektomatu byl umožněn pouze tehdy, je-li aktivován odsávací systém.

3.8.2 Umístění konvektomatu pod stropní odsávání (typ B23)

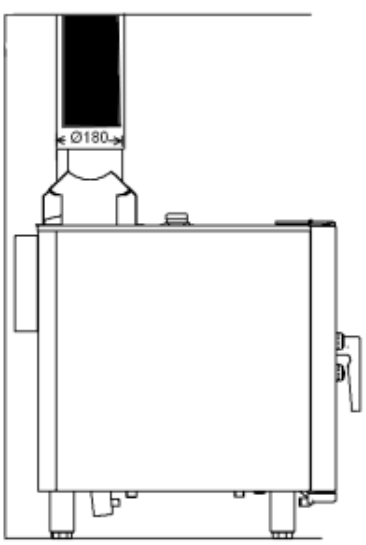


Při této instalaci je odsávání prováděno přirozeným tahem do stropního odsávání.

Proveďte instalaci dle místních předpisů.

Přívod plynu do konvektomatu musí být umožněn pouze tehdy, je-li aktivován odsávací systém. V případě poruchy odsávacího/ventilačního systému bude přívod plynu do konvektomatu deaktivován.

3.8.3 Plynová pec připojená k výfukovému potrubí (typ B13)



Konvektomaty vybavené přerušovačem tahu (speciální příslušenství) lze napojit přímo ke komínu.

Přerušovač tahu lze objednat pod následujícími objednávacími čísly:

Pro modely 061/101: 19095581

Pro modely 201: 19095591

Pro modely 102: 19095590

Pro modely 202: 19095592

Přívod plynu do konvektomatu musí být umožněn pouze tehdy, je-li aktivován odsávací systém.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

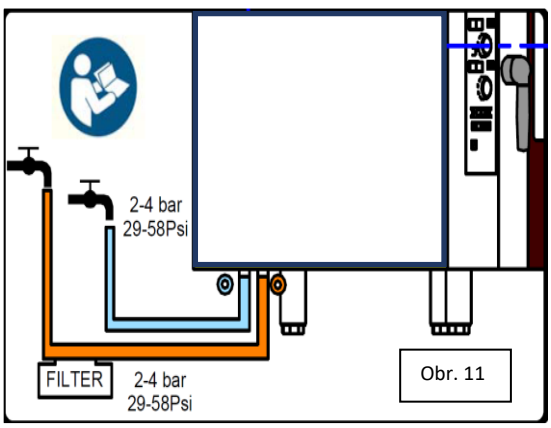
UPOZORNĚNÍ: Výfukové plyny dosahují velmi vysokých teplot.

Výfukové potrubí musí být vždy hermeticky utěsněno.
Použité materiály musí odolávat teplotě 400 °C.

Poznámka pro uživatele

- Výfukové plyny mohou dosahovat vysokých teplot. Komínové potrubí včetně přípojek může způsobit popáleniny.
- Nikdy nepokládejte hořlavé materiály na konvektomat. Hrozí nebezpečí jejich vznícení a nebezpečí požáru.

3.9 Připojení vody



Obr. 11

Připojte spotřebič vždy k pitné vodě.

Připojte zařízení k vodovodnímu řádu v uvedených bodech (obr. 11) pomocí nových přívodních hadic dodaných společně se zařízením. Staré hadice nesmí být znovu použity.

Konvektomat je vždy vybaven dvěma vstupními elektroventily. Vodu je potřeba přivést na oba. Na elektroventil vícecestný určený pro napouštění bojleru, zvlhčování, sprchy musí být přivedena voda upravená.

Na jednocestný elektroventil určený pro kondenzaci páry může být přivedena voda neupravená. Upravená voda je však výhodou a doporučuje se.

Vstupní dynamický tlak vody musí být v rozmezí 200 a 400 kPa (2-4 kg/cm^2).

Doporučuje se 250 kPa.

Voda musí splňovat následující kvalitativní kritéria:

pH:	6.5 - 7.5	**Celková tvrdost vody:**	5 - 10 ° fH (francouzských st.)
Nečistoty:	Ø < 0,08 mm		7 - 14º eH (anglických st.)
Chloridy:	max. 150 mg/l		9 - 18 ° dH (německých st.)
Cl:	0,2- 0,5 mg/l	**Vodivost:**	400– 1 000 µS/cm

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Doporučené filtry:

1. **Jemný filtr**

V případě, že voda obsahuje nečistoty jako písek, železné částice nebo látky, které plavou ve vodě.

2. **Filtr s aktivním uhlím**

V případě, že voda obsahuje chlór v koncentraci vyšší než 0,2 mg/l (ppm) (informaci lze získat od vodárenské společnosti).

3. **Systém reverzní osmózy**

V případě, že koncentrace chloru převýší hodnotu150 mg/l (ppm) (tuto informaci lze získat od vodárenské společnosti), měl by být instalován systém reverzní osmózy. V tomto případě musí být minimální hodnota vodivosti 400µS.

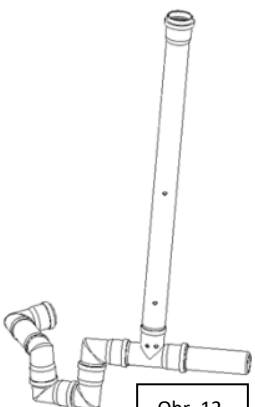
4. **Změkčování vody**

Doporučeno pro úpravu vody s vysokým obsahem minerálů (ne chloridů). Systémy: H+. Iontová výměna nebo Kleensteam. Použití sodíkových iontoměničů (jak je běžné v myčkách nádobí) se důrazně nedoporučuje kvůli usazeninám sodíku a zpoždění varu s běžnou solí.

Při výběru filtračních systémů (A, B, C, D) doporučujeme výrobce: BRITA.

Přípojný bod vody je na zařízení označen nálepkou.

3.10 Připojení odpadu



Obr. 12

Nesprávná instalace odpadního potrubí a sifonu může vést k nesprávné funkci konvektomatu.

Z tohoto důvodu je vhodné instalovat odpadní set (DN40) dodaný výrobcem (obr. 12). Odtok musí být připojen k roštu nebo otevřené nádrži.

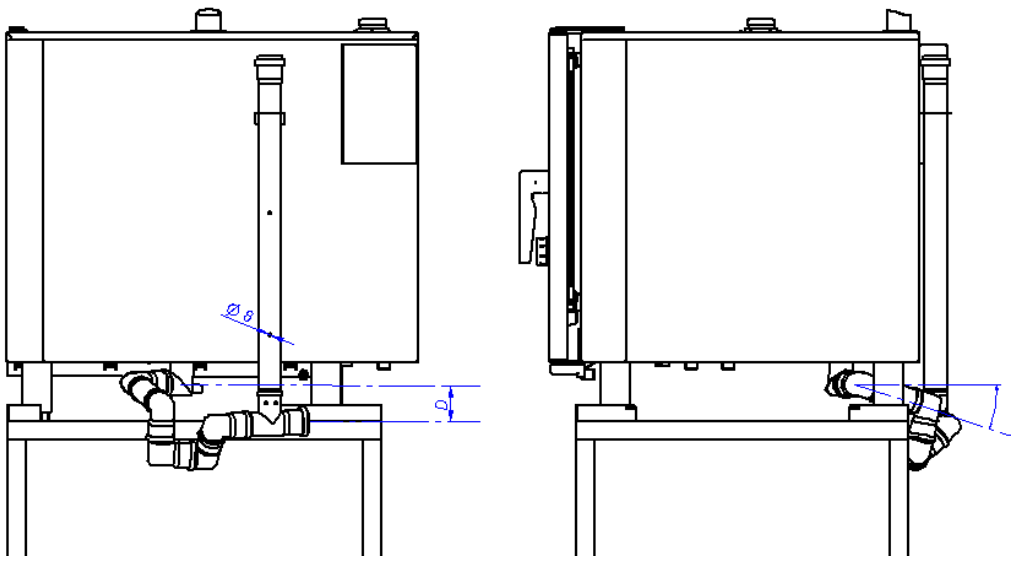
Instalace (obr. 13, 14) musí být provedena tak, aby byl zajištěn patřičný sklon a spád (>5 % nebo 3 °).

Ujistěte se, že otvory v dodaných odvzdušňovacích trubkách směřují od zadního panelu zařízení z důvodu zabránění kondenzace.

Ujistěte se, že odtok je dostatečně dimenzován:

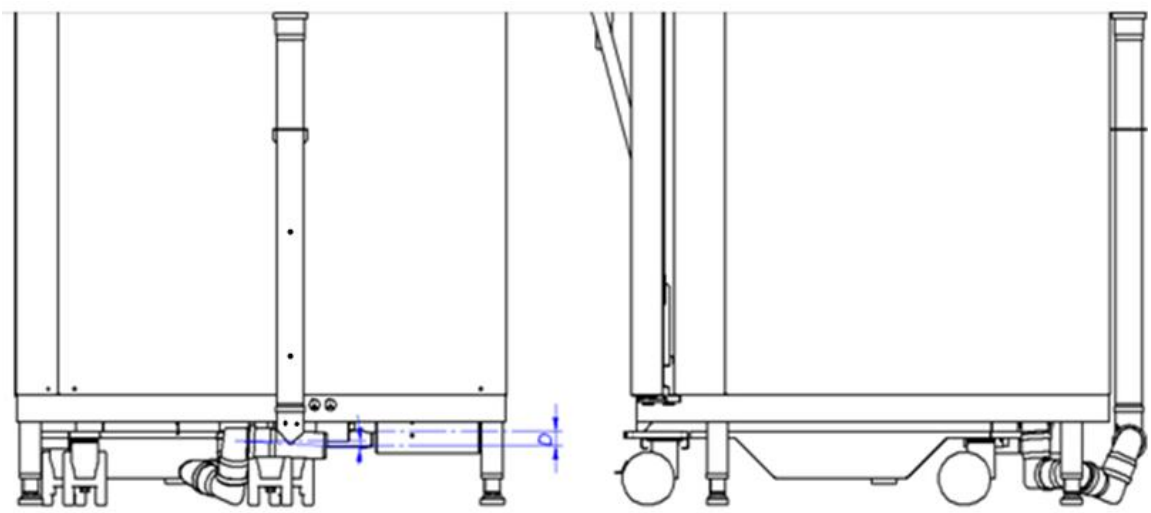
- Čerpací objem parního generátoru v omezeném časovém období: 0,7 l/s.
- Průměrná teplota odpadní vody: 65 ºC.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



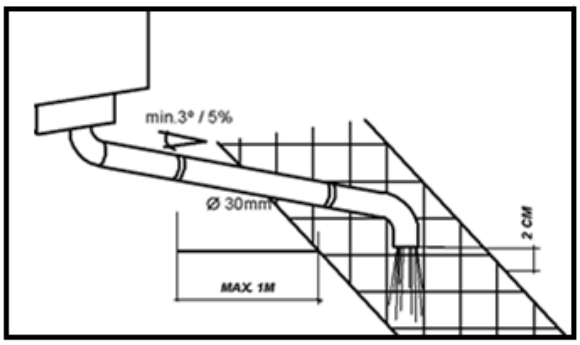
Obr.13: Modely na podstavec 061-101-102

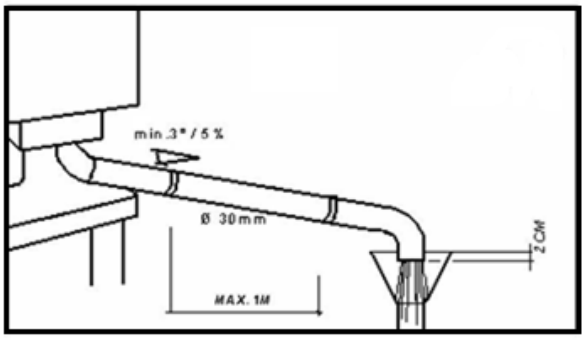
Pokud je odpadní systém (sifon) nainstalován příliš vysoko, může dojít k zatečení vody do okapové lišty pod dveřmi. D> 70 mm



Obr. 14: Modely 201 a 202

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au





Jakmile je odpadní systém (sifon) nainstalován, musí být jeho vypouštění do obecného odtoku typu AA, AB nebo AD v souladu s normou EN1717.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

4. Uvedení zařízení do provozu

Před uvedením do provozu musí být zařízení dodavatelem správně nainstalováno.

Zařízení musí být instalováno tak, jak je popsáno v tomto manuálu. Musí být řádně připojeno k elektrické síti, vodovodnímu a odpadnímu řádu a v případě plynového zařízení k přívodu plynu pod odtahovým systémem spalin.

Je velmi důležité vyrovnat a nastavit dveře, neboť jedním z nastavitelných parametrů je senzor regulace vlhkosti, který bude mít zásadní vliv na provoz konvektomatu.

Po provedení nezbytných kontrol je zapotřebí spustit program Autotest, který automaticky zkalibruje a otestuje správnou funkci různých komponent.

Spuštění programu Autotest

Program Autotest je funkce, která umožňuje konvektomatu automaticky se přizpůsobit okolním podmínkám. Během tohoto procesu jsou automaticky přizpůsobovány provozní parametry nadmořské výšce, ve které je konvektomat instalován. Kalibruje se snímač vlhkosti a přepočítává se bod varu pro správnou funkci modelů vybavených parním bojlerem.

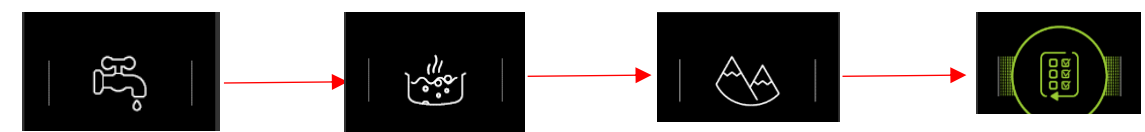


Při prvním zapnutí konvektomatu je třeba spustit program Autotest. Ke spuštění funkce dojde po potvrzení stisknutím hlavního ovladače.



Předtím nezapomeňte vyprázdnit vnitřek varné komory od příslušenství či dokumentace, které se při přepravě nachází v komoře konvektomatu.

Při zavřených dveřích probíhá program Autotest. Následující diagram znázorňuje průběžné kroky vedoucí k jeho dokončení.



Chcete-li autotest ukončit, stiskněte hlavní ovladač nebo tlačítko Start/Stop.

Fagor Industrial S. Coop.
Bº Sancholopetegui, 22
Aptdo. 17
20560 OÑATI (İSPANYA)
Tel.: +34 943 71 80 30
Faks: +34 943 71 81 81
info@fagorindustrial.com

ONNERA GROUP