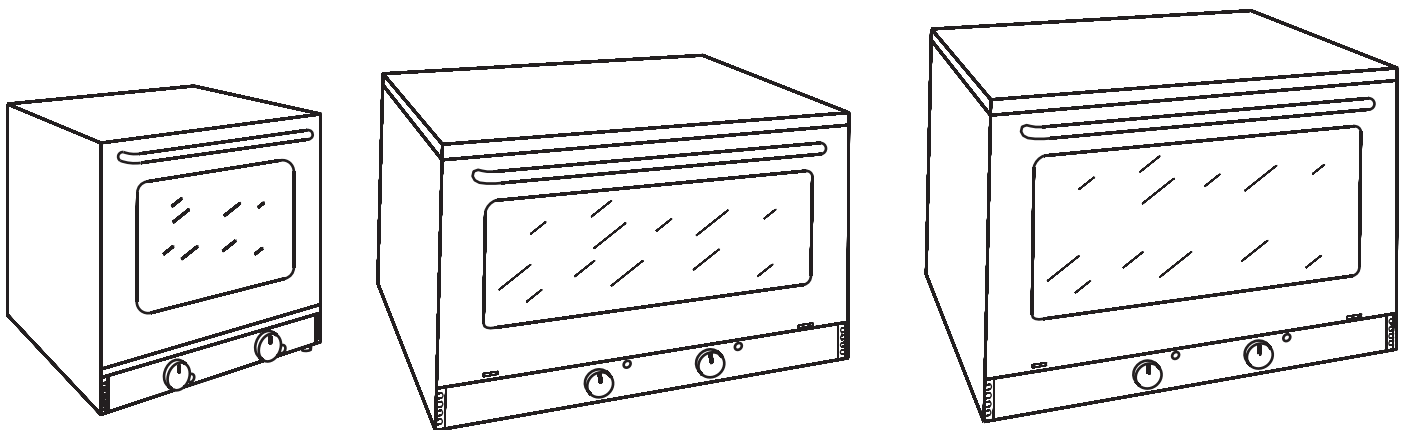


# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI

Modelli:

**BRIO INOX FACILE**  
**BRIO VER FACILE**  
**BRIX FACILE**  
**BRIO MIDI INOX FACILE**  
**BRIO MIDI VER FACILE**  
**BRIO MAXI INOX FACILE**  
**BRIO MAXI VER FACILE**



Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di installare ed avviare le apparecchiature



**IK-Interklimat** S.p.A.

Via Remigio Paone, 2

20153 Milano - Italy-

Tel +39 02 452817.1 - Fax +39 02 48202850

e-mail [ovens@ikinterklimat.com](mailto:ovens@ikinterklimat.com)

## INDICE

<b>Capitolo I</b>	<b>Introduzione .....</b>	<b>Pagina 3</b>
1.1	Guida alla consultazione .....	Pagina 3
1.2	Avvertenze generali .....	Pagina 3
1.3	Caratteristiche tecniche .....	Pagina 4
1.4	Movimentazione, trasporto e scarico .....	Pagina 5
1.5	Conformità alle direttive e norme .....	Pagina 5
<b>Capitolo II</b>	<b>Istruzioni per l'installazione e la manutenzione .....</b>	<b>Pagina 6</b>
2.1	Luogo d'installazione e posizionamento .....	Pagina 6
2.2	Collegamento elettrico ed idrico .....	Pagina 7
2.3	Dispositivi di sicurezza .....	Pagina 8
2.4	Diagnosi di alcuni guasti .....	Pagina 8
2.5	Sostituzione di alcuni componenti .....	Pagina 9
<b>Capitolo III</b>	<b>Istruzioni per l'uso .....</b>	<b>Pagina 10</b>
3.1	Avvertenze preliminari .....	Pagina 10
3.2	Pannello di controllo ed istruzioni in breve .....	Pagina 10
3.3	Pulizia e manutenzione ordinaria del forno .....	Pagina 11
3.4	Consigli di cottura .....	Pagina 12
<b>Capitolo IV</b>	<b>Schemi generali .....</b>	<b>Pagina 61</b>
4.1	Schemi d'installazione .....	Pagina 61
4.2	Ricambi, disegni esplosi .....	Pagina 63
4.3	Schemi elettrici .....	Pagina 63

## CAPITOLO I INTRODUZIONE

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i forni, di leggere attentamente questo manuale.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del forno. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del forno.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, il quale provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del forno. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.

La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di forno in oggetto.

### 1.1 Guida alla consultazione


Porre poi attenzione particolare ai testi evidenziati in **grassetto**, con un carattere più GRANDE o sottolineati, poiché si riferiscono comunque a operazioni o informazioni di particolare importanza.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.

### 1.2 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da seguire per:
  - l'installazione del forno;
  - la sua manutenzione;
  - il suo miglior uso.
- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per la cottura o per il riscaldamento di alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale qualificato.
- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato, al fine di garantire i migliori risultati di funzionamento.
- L'installazione e/o ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere eseguita con la massima cura e attenzione da personale qualificato.  
Per questo motivo **Vi raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario** che ha effettuato la vendita, specificando l'inconveniente, il **modello** e **n° matricola** del forno in Vostro possesso.
- In caso di riparazione e/o sostituzione di componenti, di manutenzione straordinaria, di guasto o di funzionamento anomalo, rivolgersi solo a personale autorizzato dalla Ditta produttrice e dotato dei necessari requisiti professionali.

- Usare solo ricambi originali (fare riferimento ai codici elencati nella distinta inclusa).
- Prima dell'installazione verificare che i valori della distribuzione elettrica e dell'acqua siano compatibili con valori indicati nella targa tecnica.
- La sicurezza elettrica del forno è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti normative Nazionali e locali.
- L'utilizzazione e la sorveglianza del forno durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificamente addestrate.
- Evitare d'installare il forno vicino a fonti di calore quali: friggitrici, fuochi aperti, ecc.
- Non ostruire per nessun motivo le aperture di aspirazione, non impedire lo smaltimento del calore e non ostruire lo scarico vapore del forno.
- Richiedete all'installatore le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore/decalcificatore per l'acqua (**Attenzione: una non perfetta procedura di rigenerazione delle resine può causare corrosione nell'apparecchiatura**).
- Prima di mettere in funzione il forno per la prima volta, è necessario eseguire un'accurata pulizia dello stesso:
  - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido;
  - l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua;
  - in ogni caso, non devono essere usate pagliette di ferro per la pulizia del forno.

 **Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e quindi arrecare danno all'utente.**  
**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causati dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.**

 **Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa.**  
**Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.**

### 1.3 Caratteristiche tecniche

	BRIO...	BRIOX...	BRIO MIDI...	BRIO MAXI...
<b>Dimensioni</b>	600x595x560 mm	600x595x560 mm	860x775x525 mm	860x775x605 mm
<b>Potenza elettrica</b>	2,5 kW	2,7 kW	3,2 kW	6,3 kW
<b>Alimentazione</b>	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	400 (2N)V ~ (50/60 Hz) 230 V ~ (50/60 Hz)
<b>Tipo di cavo elettrico</b>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 4x2,5 mm <sup>2</sup> H05RN-F 3x4 mm <sup>2</sup>
<b>Peso a vuoto forno</b>	36 kg	36 kg	59 kg	68 kg
<b>Carico max</b>	4 kg PER TEGLIA	4 kg PER TEGLIA	6 kg PER TEGLIA	6 kg PER TEGLIA
<b>Numero di teglie</b>	4	4	3	4
<b>Numero di ventilatori</b>	1	2	1	2
<b>Modo d'installazione</b>	BANCO O CAVALLETTO			
<b>Ingresso acqua</b>	3/4" G (optional)			
<b>Pressione acqua</b>	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)			
<b>Durezza acqua</b>	Max 3° F			
<b>Classe d'isolamento</b>	I			
<b>Grado di protezione IP</b>	IPX3			
<b>Pannello comandi</b>	ELETTROMECCANICO			

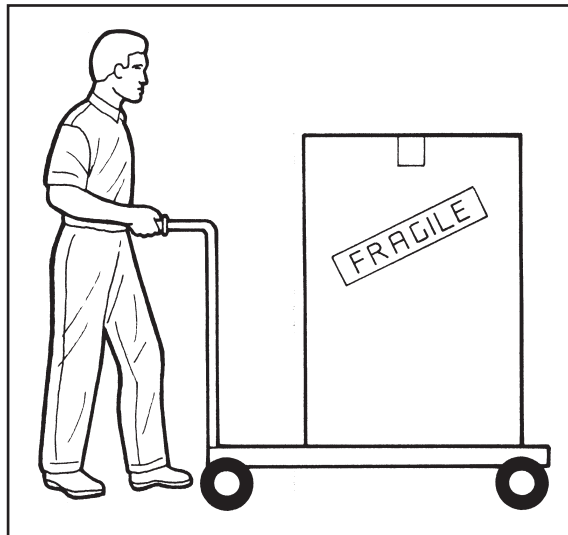
## 1.4 Movimentazione, trasporto e scarico

L'imballo del forno è realizzato dall'azienda conformemente agli accordi siglati, di volta in volta, o comunque in funzione del Paese di destinazione, o del mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, l'imballo può essere riutilizzato od avviato allo smaltimento nel rispetto delle norme vigenti nel Paese dell'acquirente.

I forni devono essere trasportati completi di imballo in prossimità del luogo di installazione.

Per tutte le operazioni di sollevamento e movimentazione del forno o di parti separate trasportate in modo autonomo, avvalersi di personale specializzato.



Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Al ricevimento del forno, accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto o che l'eventuale imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti dall'interno.

Nel caso si riscontrassero danni o parti mancanti avvisare immediatamente il vettore ed il costruttore producendo una documentazione fotografica.



**Si raccomanda di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.**

**Si raccomanda di non trascinare e non inclinare il forno per nessun motivo.**

**Il forno va sollevato perpendicolarmente al pavimento, mosso orizzontalmente, posato perpendicolarmente rispetto al pavimento.**

## 1.5 Conformità alle direttive e norme

I forni ottemperano alle prescrizioni ed ai requisiti di sicurezza indicati nelle seguenti Direttive Europee e loro norme specifiche associate:

- Direttiva macchine **2006/42/CE** e successivi aggiornamenti.
- Direttiva di sicurezza alla bassa tensione **2006/95/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN 60335-1** e **EN 60335-2**).
- Direttiva di compatibilità elettromagnetica **2004/108/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366** e **EN 61000-4**).

A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti rispettano la legislazione Europea vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura CE che ne permette la commercializzazione nei paesi europei.

Inoltre i componenti funzionali del forno hanno una emissione di rumorosità non superiore i **70 dB (A)**.

## Capitolo **II** ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

### 2.1 Luogo d'installazione e posizionamento



#### AVVERTENZA

L'installazione e la manutenzione ordinaria o straordinaria del forno devono essere eseguite esclusivamente da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato ed in modo conforme alle vigenti normative di sicurezza e/o alle prescrizioni locali.



PER L'ESECUZIONE DI QUESTE OPERAZIONI E' INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTI GLI STRUMENTI DI MISURA NECESSARI IN PERFETTA EFFICIENZA E FORNITI DI TARATURA PERIODICA (vedi Par. 1.3).

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tali obblighi.



Garantire una distanza di almeno 30 cm dal soffitto se di materiale combustibile o se non termicamente isolato.

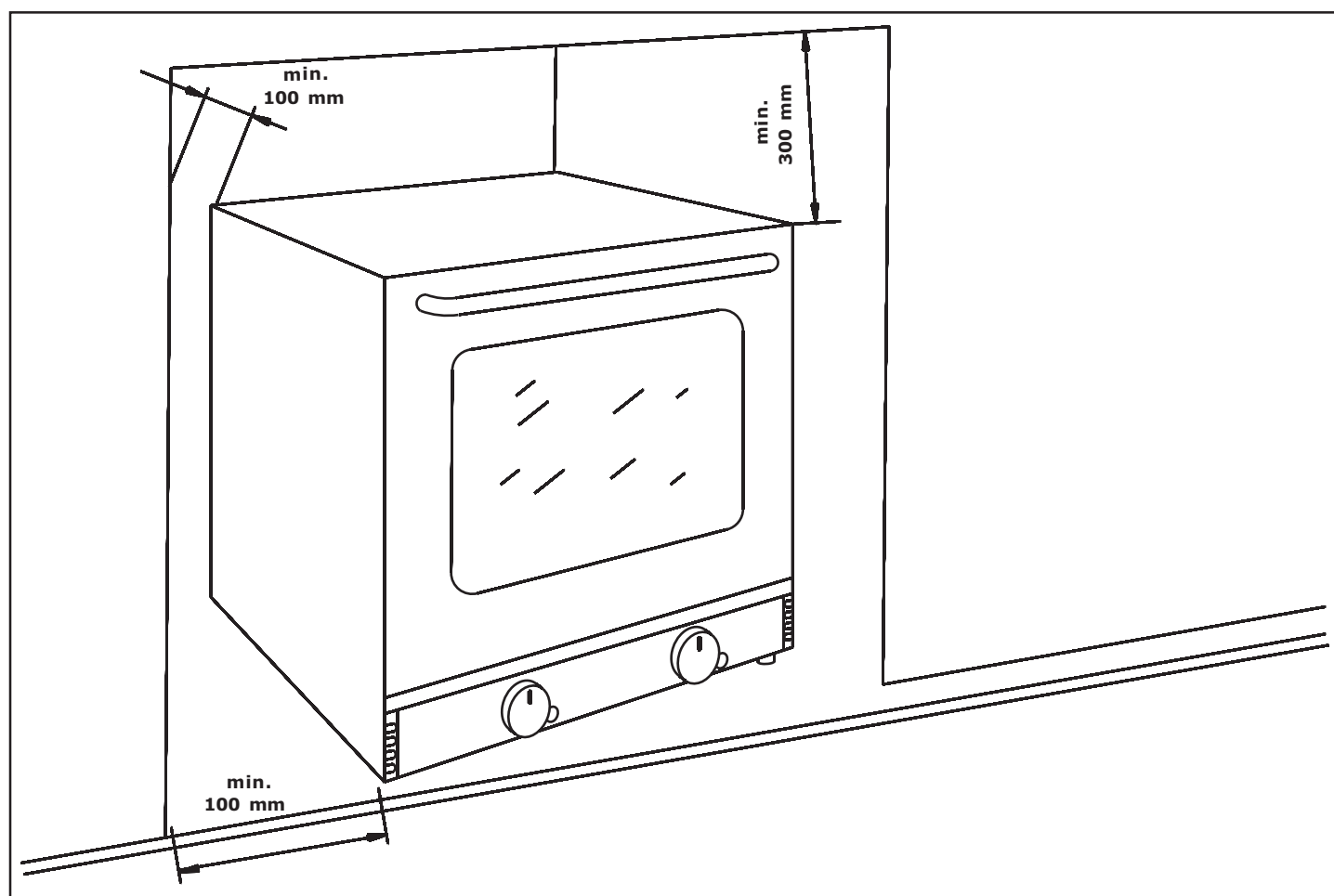


Figura 1

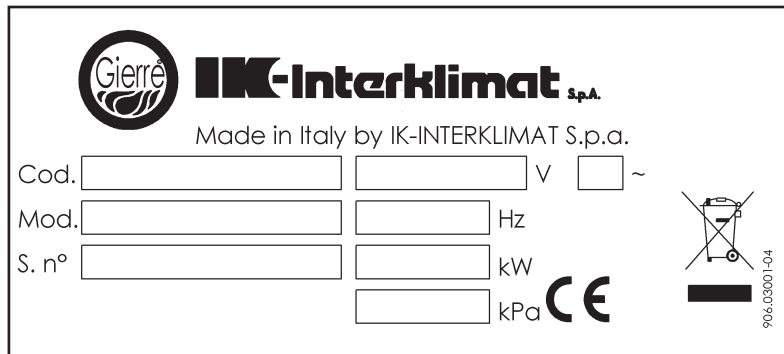
## 2.2 Collegamento elettrico ed idrico

### Collegamento alla rete elettrica

Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali.

Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del forno (**fig. 2**) posizionata nel retro del forno.

Si ricorda che è ammessa una variazione della tensione massima del  $\pm 10\%$ .



**Figura 2**

Il forno deve essere collegato in modo permanente alla rete elettrica con un cavo non inferiore al tipo H05RN-F (in gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione dei fili conduttori in funzione del carico massimo assorbito (vedi paragrafo 1.3).

Tra il forno e la rete d'alimentazione deve essere interposto un interruttore generale onnipolare con apertura tra i contatti di almeno 3 mm, di portata appropriata al carico e provvisto di adeguati dispositivi per la protezione.

È necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti; la massima corrente di dispersione ammessa è di 1 mA/kW.

Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del locale d'installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchio stesso per un facile accesso degli operatori.


Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici (vedi paragrafo 1.3).


### Per eseguire il collegamento, o la sostituzione, del cavo di alimentazione alla morsettiera del forno procedere come segue:

- 1) Collegare alla morsettiera posta sul retro del forno i fili del cavo elettrico, come previsto nello schema elettrico raffigurato accanto. Assicurarsi che il filo giallo/verde di messa a terra sia più lungo degli altri (fase e neutro) di circa 3 cm così, in caso di trazione sarà l'ultimo a staccarsi garantendo la sicurezza della protezione contro la scossa.
- 2) Bloccare il cavo e chiudere il coperchio della morsettiera.

### Messa a terra

Il forno deve essere collegato ad un efficace impianto di terra.

Il filo giallo/verde del cavo d'alimentazione, deve essere fissato al morsetto contrassegnato con il simbolo di terra 

Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm<sup>2</sup> collegato al morsetto con simbolo  posizionato sul retro del forno.

### Collegamento alla rete idrica (OPTIONAL)

Collegare al raccordo da 3/4" del forno il tubo d'alimentazione dell'acqua (**X- Fig. 3**).  
La pressione di alimentazione ammessa è minimo 150 kPa ( 1,5 bar), massimo 400 kPa ( 4 bar).

### 2.3 Dispositivi di sicurezza

**Il forno è dotato delle seguenti protezioni e sicurezze:**

- Termostato di sicurezza della cella (se presente): in caso di surriscaldamento della cella di cottura, esso interviene escludendo il funzionamento del riscaldamento camera.  
Il termostato di sicurezza (**F1 - Fig. 4**) può essere ripristinato solo manualmente premendo il pulsante rosso dopo aver tolto il pannello frontale per raggiungere il componente. Prima di eseguire la manovra, assicurarsi di aver staccato l'alimentazione elettrica
- Interruttore della porta che all'apertura della stessa interrompe il funzionamento del forno: si disattivano sia il sistema riscaldante sia il motore di ventilazione cella.
- Griglie di protezione contro l'accesso alle parti in movimento della cella cottura.

**AVVERTENZA ! Le eventuali operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo l'eliminazione delle cause dell'interruzione.**

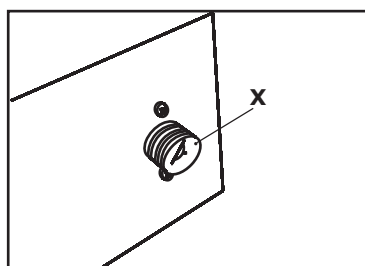


Figura 3

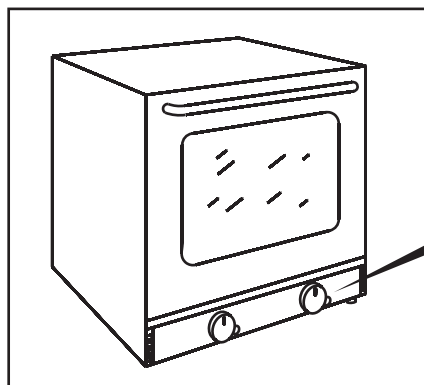


Figura 4

### 2.4 Diagnosi di alcuni guasti

Tipo di guasto	Possibili cause
<b>Il riscaldamento della camera di cottura non si attiva.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostazione della temperatura non corretta.</li> <li>• Intervento , se presente, del termostato di sicurezza (<b>F1</b>)</li> <li>• Termostato di regolazione difettoso.</li> <li>• Fili conduttori alle resistenze staccati.</li> </ul>
<b>La termostatazione della temperatura non è corretta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostato di regolazione difettoso.</li> <li>• Bulbo del termostato difettoso o fuori sede.</li> </ul>
<b>Il motore di ventilazione non funziona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fili conduttori staccati.</li> <li>• Condensatore difettoso.</li> <li>• Corpo estraneo che blocca la ventola.</li> </ul>
<b>La funzione umidificazione non è corretta (insufficiente o eccessiva).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione d'acqua della rete non è corretta.</li> <li>• L'elettrovalvola è difettosa.</li> <li>• Il riduttore di pressione è ostruito.</li> </ul>



## 2.5 Sostituzione di alcuni componenti

### AVVERTENZA !

La sostituzione di componenti e la regolazione degli stessi sono operazioni di manutenzione straordinaria per cui vanno eseguite da un installatore autorizzato.

Prima di iniziare qualunque operazione di riparazione o manutenzione si deve provvedere a disinserire l'interruttore generale in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

Provvedere inoltre alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua.

### Smontaggio porta

Le cerniere **(A)** sono provviste di due cavallotti mobili **(B)** che aggianciati ai settori delle cerniere **(C)**, quando la porta è completamente aperta, le bloccano.

Si solleva la porta verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati **(Fig. 5)**, per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta infilate le cerniere nelle loro apposite scanalature. Prima di chiudere la porta non dimenticate di togliere i due cavallotti mobili **(B)** che sono serviti per agganciare le 2 cerniere.

### Lampada forno

Svitare la calotta di protezione **(A - Fig. 6)** che sporge internamente al forno e quindi accedere alla lampada. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **(A)**.

### Resistenza elettrica

La resistenza si toglie svitando dall'interno della camera le viti che la bloccano, i collegamenti elettrici sono accessibili dal retro una volta tolta la schiena.

### Ventilatore forno

Una volta tolto il retro del forno, dall'interno del forno, togliere scorrigriglie e protezione ventola. Svitare il dado centrale, eventualmente anche la vite laterale di fissaggio sull'albero motore, che libera la ventola. Sfilare quest'ultima e svitare le viti della flangia motore.

### Guarnizione

A mano estrarre la guarnizione dalla sua sede e sostituirla con quella nuova senza l'utilizzo di utensili.

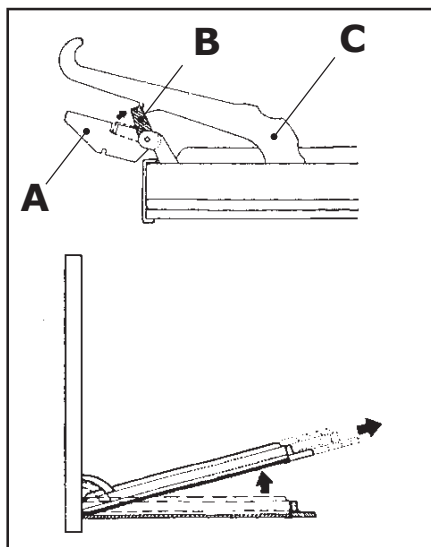


Figura 5

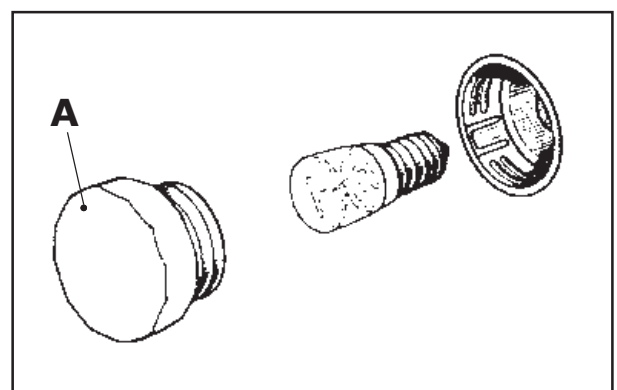


Figura 6

## CAPITOLO III ISTRUZIONI PER L'USO

### 3.1 Avvertenze preliminari

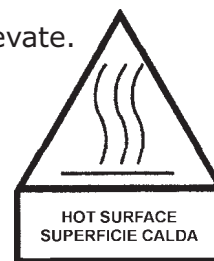
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Il forno deve essere adibito esclusivamente alla cottura di cibi, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

 **E' assolutamente vietato lavare la camera di cottura o i vetri porta con getti d'acqua fredda quando sono ancora a temperature superiori ai 70° C.**

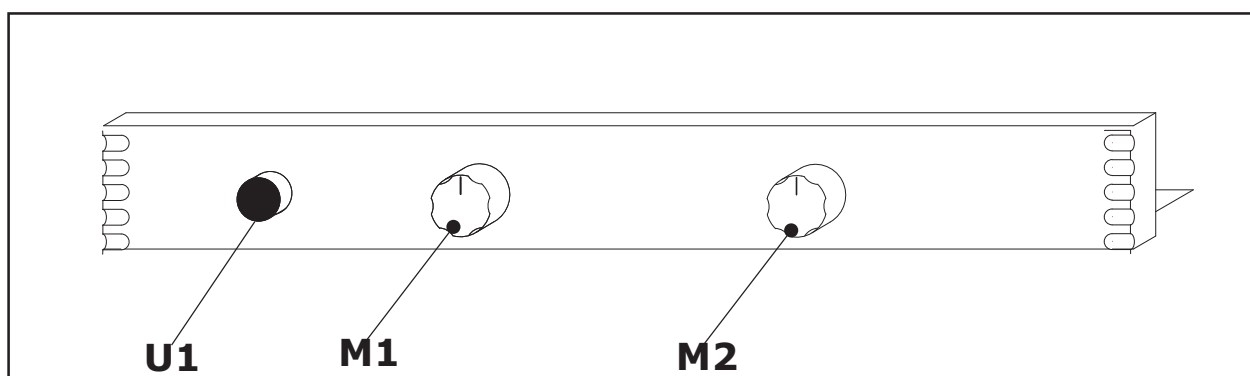
- L'installazione e tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite solo da personale autorizzato e dotato dei necessari requisiti professionali. È consigliabile far controllare il forno a scadenze precise. Per la riparazione rivolgersi esclusivamente ai Centri di Assistenza autorizzati e richiedere l'uso di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o funzionamento anomalo, disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura. Rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati per la riparazione. L'utente finale è tenuto alla sola manutenzione ordinaria del forno, cioè controllo dell'efficienza generale del forno e pulizia quotidiana.

 **Il mancato rispetto di tali obblighi causa il decadimento di ogni responsabilità del costruttore.**

- Leggere con attenzione il presente libretto in quanto contiene importanti informazioni ed indicazioni in merito alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
- Prima di avviare il forno, è necessario procedere ad una accurata pulizia delle superfici che possono venire a contatto con il cibo.
- Le parti contrassegnate con il simbolo seguente raggiungono temperature elevate. Fare attenzione ed eventualmente usare guanti di protezione.



### 3.2 Pannello di controllo ed istruzioni in breve



- U1** Pulsante umidificatore ( optional)
- M1** Manopola timer cottura
- M2** Manopola termostato

### Accensione e spegnimento del forno

Dopo aver dato tensione tramite l'interruttore di rete, l'accensione del forno si esegue ruotando la manopola **(M2)** la quale determinerà l'illuminazione della cella cottura e l'accensione della spia. L'apertura della porta durante il funzionamento del forno risulta equivalente alla manopola di accensione, se non che, quando la porta viene richiusa, il forno riparte automaticamente.

### Regolazione temperatura di cottura

La manopola **(M2)** permette di impostare la temperatura desiderata per la cottura.

### Regolazione tempo di cottura

La manopola **(M1)** permette di impostare il tempo necessario alla cottura desiderata. La rotazione della manopola avvia il ciclo cottura ed attiva la rotazione del ventilatore. In senso antiorario (**∞**) permette il funzionamento in continuo. In senso orario permette di impostare il tempo di cottura desiderato fino ad un massimo di 60 minuti. A fine cottura il Timer **(M1)** si porta su posizione di zero, spegne il forno ed avvisa tramite suoneria la fine della cottura.

### Umidificazione ( OPTIONAL)

Il pulsante **(U1)** aziona l'elettrovalvola dell'acqua che genera vapore in camera. Per ottenere le dosi di vapore desiderate è necessario mantenere premuto il pulsante umidificatore.

## 3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria del forno

I forni devono essere puliti quotidianamente per garantire la migliore funzionalità, igiene e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione dei guasti. Non provare a smontare l'apparecchiatura; ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- prima di pulire il forno, togliere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto dell'acqua e far raffreddare il forno;
- procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata o detersivi adatti, risciacquando accuratamente ed asciugando bene. Non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc. ) ed evitare di pulire le superfici in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti.
- non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone ... ) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi;
- non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido per poi procedere all'asciugatura delle superfici, eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno che potrebbero involontariamente danneggiare le parti basse della macchina;
- si consiglia l'uso di guanti per la protezione dalle alte temperature per la manipolazione delle teglie o carrelli quando si estraggono dal forno;
- richiedere, almeno una volta all'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo generale del forno.

### Pulizia della camera di cottura

A fine giornata e con la camera a temperature non superiori a 50-60°C procedere alla pulizia con le seguenti modalità:

- Smontare i supporti teglie, evitando di urtare i bulbi, per pulirli separatamente;
- Irroriare la camera spruzzando un apposito detersivo sgrassante adatto per usi alimentari.
- Chiudere la porta e, per permettere l'azione del detersivo, attendere 15-20 min.
- Pulire l'interno cella con un panno umido.
- Avviare un ciclo di cottura a 150°C per l'asciugatura della camera di cottura.

### 3.4 Consigli di cottura

Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti. I tempi di cottura consigliati in questa tabella sono indicativi.

Preparazione	° C	minuti	Peso (Kg)
<b>Primi piatti</b>			
Lasagne al forno	200-220	20-25	0,5
Pasta al forno	200-220	25-30	0,5
Riso alla Creola	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Carni</b>			
Arrosto di bue	170-190	40-60	1-1,2
Arrosto di vitello	160-180	65-90	1-1,2
Arrosto di manzo	170-180	65-90	1-1,2
Arrosto di maiale	160-170	70-100	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Arrosto di agnello	140-160	100-130	1,5
Pollo di arrosto	180	70-90	1-1,2
Anatra arrosta	170-180	100-160	1,5-2
Oca arrosta	160-180	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	160-240	~5
Coniglio arrosto	160-170	80-100	~2
Lepre arrosta	170-180	30-50	~2
<b>Pesci</b>			
<b>Dolci (pasticceria)</b>			
Torta di frutta	180-200	40-50	
Ciambella	160-180	35-45	
Torta margherita	200-220	40-45	
Pan di Spagna	200-230	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Sfogliatine dolci	180-200	20-30	
Frittelle di mele	180-200	18-25	
Budino di savoiardi	170-180	30-40	
Biscotti di Savoia	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Pane	200-220	40	



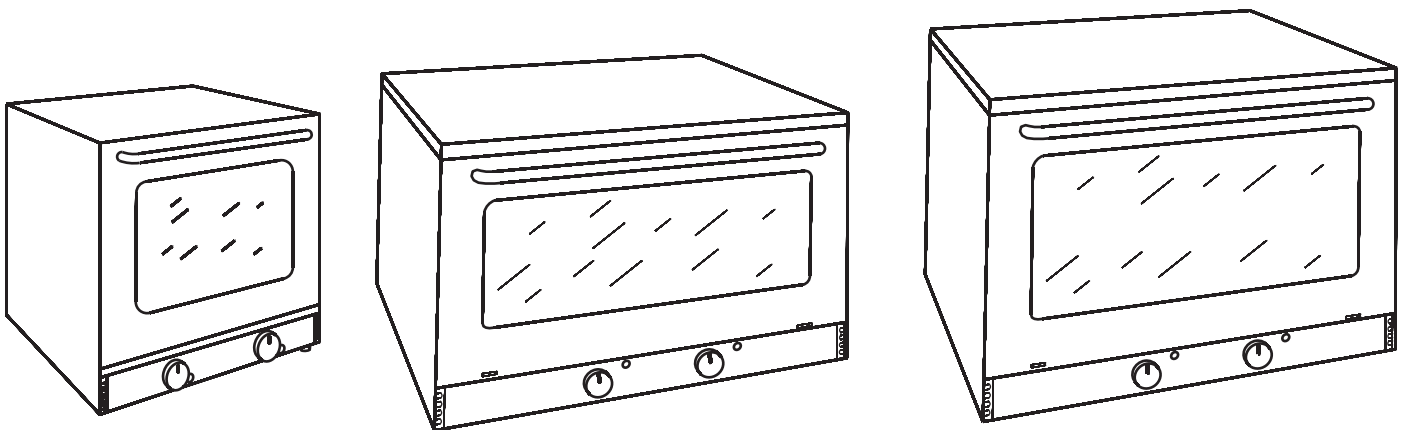
**Per assicurare una buona cottura, si consiglia di preriscaldare il forno per 12-15 minuti circa.**

# INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

## CONVECTION OVENS

Models:

**BRIO INOX FACILE**  
**BRIO VER FACILE**  
**BRIOX FACILE**  
**BRIO MIDI INOX FACILE**  
**BRIO MIDI VER FACILE**  
**BRIO MAXI INOX FACILE**  
**BRIO MAXI VER FACILE**



Read the following instructions carefully before installing and switching on the appliances

## CONTENTS

<b>Chapter I</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>Page 15</b>
1.1	Tips on reading this manual .....	Page 15
1.2	General warnings .....	Page 15
1.3	Technical specifications .....	Page 16
1.4	Handling, transportation and unloading .....	Page 17
1.5	Conformity to directives/Standards .....	Page 17
<b>Chapter II</b>	<b>Installation instructions and maintenance .....</b>	<b>Page 18</b>
2.1	Installation site and positioning .....	Page 18
2.2	Wiring and idraulic connection .....	Page 19
2.3	Safety devices .....	Page 20
2.4	Troubleshooting .....	Page 20
2.5	Replacing various parts .....	Page 21
<b>Chapter III</b>	<b>Operating instructions .....</b>	<b>Page 22</b>
3.1	Preliminary warnings .....	Page 22
3.2	Control panel and operating instructions .....	Page 22
3.3	Oven cleaning and routine maintenance .....	Page 23
3.4	Baking councils .....	Page 24
<b>Chapter IV</b>	<b>Generals diagrams .....</b>	<b>Page 61</b>
4.1	Installation drawings .....	Page 61
4.2	Spare parts, exploded drawings .....	Page 63
4.3	Wiring diagrams .....	Page 63

## CHAPTER I INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of this product. We thank you for your patronage whilst reminding you to read this manual carefully before operating the ovens.

This publication contains all the information you will need to use and service the ovens properly. The purpose of this manual is to allow the user, and above all the direct user, to take every step and to arrange all the means, human resources and materials necessary for safe and lasting use of the ovens. This manual must be handed over to the person given the task of using and performing routine maintenance on the appliances, who is required to keep it in a safe, dry place where it can be reached for future reference at any time.

This manual must be given to the operator who must keep it in a suitable place, available for consultation and for routine oven maintenance. In the event the oven is sold resold, the handbook must always accompany the appliance.

The intended purpose and configurations of the appliances provided for are the only ones allowed by the Manufacturer: do not attempt to use the appliances in any way other than indicated herein. The intended purpose indicated is valid only for appliances in a perfect state of repair in terms of construction, mechanics and engineering.

The Manufacturer declines all responsibility deriving from improper use or operation by untrained personnel, from changes and/or repairs performed by the user or by unauthorized personnel, and from use of non-original spare parts or spare parts that are not specific for the oven models.

### 1.1 Tips on reading this manual

Pay particular attention to words in bold print , with LARGER characters, or UNDERLINED, as they refer to particularly important operations or information.

The manual must be kept in a suitable place until the machine is dismantled at the end of its service life so that it is available for future reference in the best possible state of repair.

If the document is lost or damaged, you must order a replacement copy directly from the Manufacturer or dealer.

### 1.2 General warnings

- Carefully read the instructions contained in this handbook in order to know the precautions to be taken for:
  - installing the oven;
  - its maintenance;
  - its best use.
- These appliances must be used for the purpose they were expressly devised for only, namely for cooking or heating food. Any other use is to be considered improper and hence dangerous.
- The appliance is designed for professional use and must be used by qualified personnel.
- These appliances have been tested and adjusted by expert, specialized personnel before leaving the factory to assure unbeatable performance.
- Installation, and any repair or adjustment work that might be necessary later, must be carried out with the utmost care and attention by qualified personnel.  
Consequently, **you are strongly advised to always contact the Dealer** who sold the appliance, specifying the problem, the **model** and **serial number** of the appliance you have.
- Only contact personnel authorized by the Manufacturer, with the necessary professional qualifications, for repairs and replacement of parts, and non-routine maintenance, or if the appliance breaks down or malfunctions.

- Only use original spare parts listed on the attached list.
- Before installation, make sure that the electrical power supply and water supply values are compatible with the values given on the technical data plate.
- Electrical safety of ovens is assured by connection to an efficient earth system (which must be inspected at regular intervals) in compliance with regulations in force.
- Only specifically trained personnel should be allowed to use and supervise ovens during use.
- Do not have the appliance installed near sources of heat such as fryers, hobs etc.
- Under no circumstances obstruct the vents.
- Ask your installer for instructions on how to use the water softener/scale eliminator properly.  
**(Warning: if the resin regeneration procedure is not perfect, it may cause the appliance to rust).**
- Before using the oven for the first time, it must be carefully cleaned:
  - clean the outside using only a damp cloth;
  - the inside of the cooking compartment must be cleaned with water;
  - in any case, do not use steel wool scouring pads to clean the oven.



**Failure to comply with these rules may compromise safety of both the appliance and user.**

**Should either the user or technical personnel given the task of installing the appliance fail to comply with the regulations contained herein, the Manufacturer shall decline all responsibility, and any accident or trouble as a result of said non-compliance shall not be attributable to the Manufacturer.**



**The manufacturer declines every responsibility for possible mistakes contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retained useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.**

### 1.3 Technical specifications and rating plate

	BRIO...	BRIOX...	BRIO MIDI...	BRIO MAXI...
<b>Dimensions</b>	600×595×560 mm	600×595×560 mm	860×775×525 mm	860×775×605 mm
<b>Electric power</b>	2,5 kW	2,7 kW	3,2 kW	6,3 kW
<b>Power supply</b>	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	400 (2N)V ~ (50/60 Hz) 230 V ~ (50/60 Hz)
<b>Wiring type</b>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 4x2,5 mm <sup>2</sup> H05RN-F 3x4 mm <sup>2</sup>
<b>No-load oven weight</b>	36 kg	36 kg	59 kg	68 kg
<b>Max. Food load</b>	4 kg PER SHELF	4 kg PER SHELF	6 kg PER SHELF	6 kg PER SHELF
<b>Number of pans</b>	4	4	3	4
<b>Number of fans</b>	1	2	1	2
<b>Mounting</b>	ON BENCH OR STAND			
<b>Water inlet</b>	3/4" G (optional)			
<b>Water pressure</b>	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)			
<b>Water hardness</b>	Max 3° F			
<b>Insulation class</b>	I			
<b>IP rating</b>	IPX3			
<b>Control panel</b>	ELECTROMECHANICAL			



## 1.4 Handling, transportation and unloading

The appliances' packaging is produced by the company in accordance with the arrangements signed case by case or, nonetheless, depending on what country the appliance is being sent to, or on the means of transport used.

Once the appliance is installed, packaging can be reused or disposed of in accordance with the regulations in force in the purchaser's country.

Ovens must be carried complete with their packaging to a spot near the installation site.

Employ the services of specialized personnel for all operations involved in lifting and handling the oven or separate parts transported independently.



Material sent is checked thoroughly before being handed over to the forwarding agent.

On receiving the oven, make sure it has not been damaged during transit, and that packaging has not been tampered with, and hence contents removed.

If you find the material has been damaged, or parts are missing, advise the carrier and Manufacturer without delay, submitting photographic evidence.



**Remember to make sure material supplied matches order specifications.**

**Don't drag or incline the oven for any reason.**

**The oven is to be lifted up perpendicularly to the floor, moved in a horizontal direction and then laid down perpendicularly to the floor.**

## 1.5 Conformity to directives/Standards

Ovens comply with the provisions and safety requirements indicated in the following European Directives and their specific associated standards:

- Directive **2006/42/EC** and later amendments.
- Low voltage safety directive **2006/95/EC** and later amendments.
- Electromagnetic compatibility directive **2004/108/EC** and later amendments.

By virtue of said conformities, the Manufacturer declares that its products comply with the European legislation in force and, consequently, feature regulation **CE** marking enabling them to be sold in European countries.

Also, the functional components of the oven have a noise emission level of below **70 dB (A)**.

## Chapter III Installation instructions and maintenance

### 2.1 Installation site and positioning



#### WARNING

The oven's installation, transformation and non-routine maintenance must be performed only by authorized installers or by the electricity company in conformity with the safety regulations in force.



TO CARRY OUT THIS OPERATION, ALL THE NECESSARY MEASURING INSTRUMENTS, WHICH MUST BE PERFECTLY EFFICIENT AND PERIODICALLY CALIBRATED, ARE REQUIRED (see Par. 1.3). The Manufacturer declines any responsibility in the event these obligations are not complied with.



Ensure a distance of at least 30 cm from the ceiling if it is made from combustible material or if it is not heat-insulated.

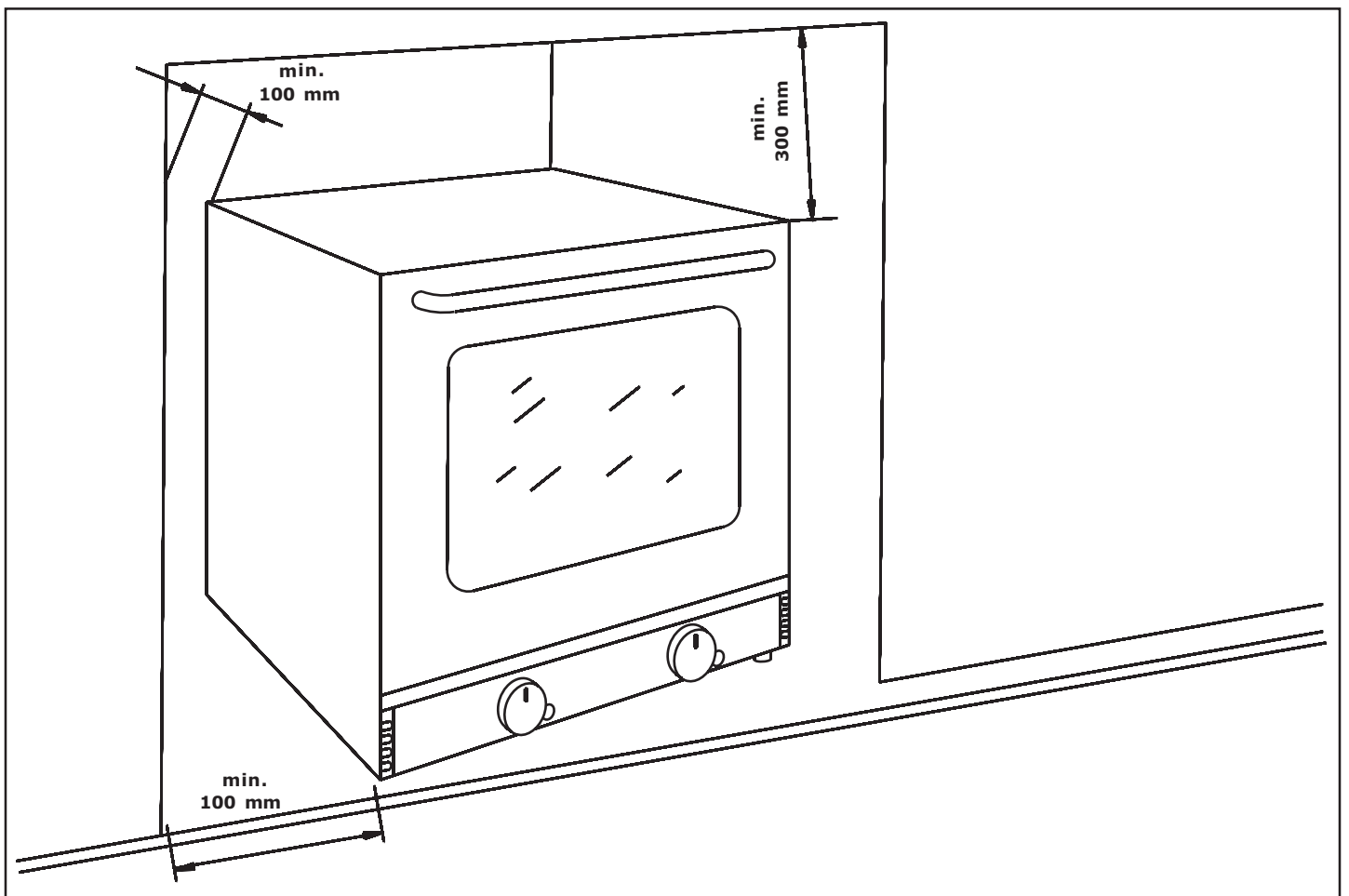
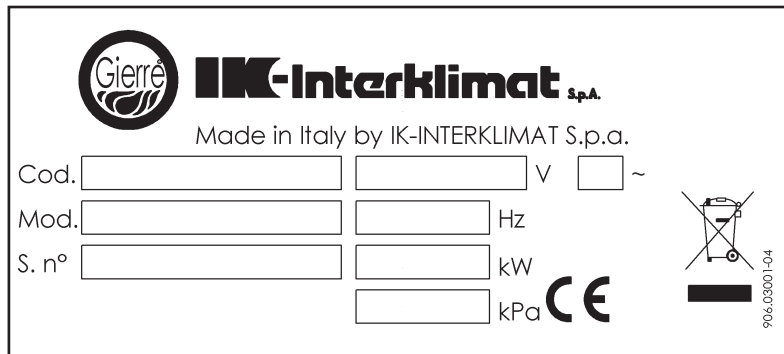


Figure 1

## 2.2 Wiring and idraulic connection

### Connection to the power mains

Connection to the power mains must be made according to the regulations in force. Before making the connection, make sure mains voltage and frequency match the values on the oven's rating plate, located at the bottom of the back side panel (**Fig. 2**). A voltage variation of  $\pm 10\%$  is allowed.



**Figure 2**

The oven must be connected to the power mains permanently using an heavy rubber not less H05RN-F-type cable in neoprene with wires featuring a cross-section suitable for the maximum power demand (see paragraph 1.3).

An omnipolar master switch must be placed between each oven and the mains, with at least a 3mm gap between contacts: capacity must be suitable for the load, and it must feature devices protecting the supply line.

Suitable automatic high-sensitivity ground fault interrupters must be installed to assure protection against direct and indirect contact of live parts and fault currents towards earth according to the regulations in force.

The maximum allowed leakage current is 1 mA/kW.


This switch must be installed in the permanent electrical system of the facility where the appliance is installed, and in the immediate vicinity of the actual appliance where it can be reached easily by operators. Check data in the specifications table for appropriate sizing of the supply line, master switch and cable. (see paragraph 1.3).


### To fasten the cable to the oven's terminal board, proceed as follows:

- 1) To connect the wires of the electric cable to the terminal board on the oven's back, like represented in the next wire diagram. Make sure the yellow/green earth wire is approx. 3 cm longer than the other four (three phases and blue neutral). This means that, if the cable is yanked inadvertently, it will be the last wire to be pulled free, hence guarding against electric shocks;
- 2) Tighten the cable and close the cover's terminal board.

### Mains' earth line

The appliance must be connected to the mains' earth line.

The yellow/green wire of the power cord must be fastened to the terminal marked 

The oven must be included in an equipotential system. Connection must be made with a wire featuring a cross-section of at least 10 mm<sup>2</sup> connected to the terminal marked  located on the back of the oven.

**Plumbing ( OPTIONAL)**

Connect the water supply pipe to the 3/4 inlet **(X- Fig. 3)**.

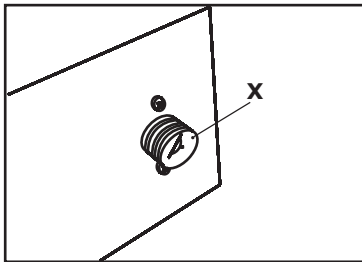
The admitted supply pressure range is min. 150 kPa ( 1,5 bar), max 400 kPa (4 bar).

**2.3 Safety devices**

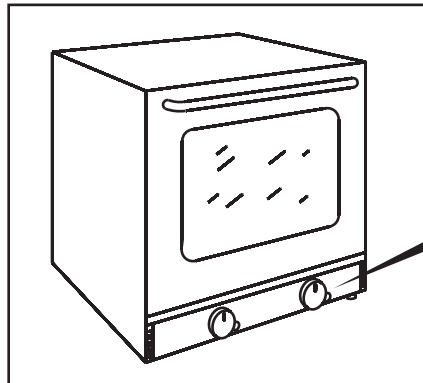
**The oven features the following safety and protection devices:**

- Oven cooking chamber safety thermostat ( if present): if the oven cooking chamber overheats, this device trips, cutting off the power supply to the heating system. Safety thermostat **(F1 - Fig. 10)** can only be reset manually by pressing the red button once you have removed the front panel to reach the part. Before performing this operation, make sure you have disconnected the power supply.
- Door switch that switches off the oven when opened: both the heating elements and the cooking chamber fan motor are turned off.
- Grille to prevent contact with moving parts in the oven cooking chamber.

**WARNING! Resetting operations must be performed by qualified technical personnel, and only once the problems responsible for tripping have been solved.**



**Figure 3**



**Figure 4**

**2.4 Troubleshooting**

Type of trouble	Possible causes
<b>Oven cooking chamber heating does not come on</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature not setted properly.</li> <li>• Safety thermostat <b>(F1)</b> tripped if present.</li> <li>• Temperature control thermostat faulty.</li> <li>• Wires to heating elements disconnected.</li> </ul>
<b>Temperature control incorrect</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature control thermostat faulty.</li> <li>• Thermostat bulb faulty or not in place.</li> </ul>
<b>Fan motor not working</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wires disconnected.</li> <li>• Capacitor faulty.</li> <li>• Foreign matter blocking fan.</li> </ul>
<b>Incorrect amount of steam produced (not enough or too much)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mains water supply incorrect.</li> <li>• Electric valve fault.</li> <li>• The pressure reducer is obstructed.</li> </ul>

## 2.5 Replacing various parts

### WARNING!

Parts replacement and adjustment work is classed as non-routine maintenance, meaning it must be carried out by an authorized installer.

Before starting any repair or maintenance work you must turn off the appliance with the master switch so that it is not powered.

Also close water supply cocks.

### Door's disassembly

The hinges (A) have been equipped with two moveable levers (B). These levers hook on to the hinge sections (C), and hold the door in place when it is completely open.

Pull it away from the oven by completing the two movements illustrated (Fig. 5), to complete these operations hold the door by the sides at the bottom near the hinges.

To replace the door put the hinges back into their appropriate positions. Before closing the door do not forget to remove the two levers (B) which were used to hook the two hinges.

### Oven lamp

Unscrew the protective cap (A - Fig. 6) which sticks out of the inside of the oven to provide access to the lamp. Immediately after the bulb has been changed, remount the protection cover (A).

### Heating element

The heating element is removed by unscrewing it from the inside of the cooking chamber. The electrical connections are accessible from behind once the back panel has been removed.

### Oven fan

Once the back has been removed, take off the side racks and the fan protection from inside the oven. Unscrew the central nut, eventually the lateral screw on the motor's rotor too, to free the fan. Pull it out and then unscrew the screws holding the motor flange.

### Door seal

By hand, take out the seal from its position and replace it with a new one without tool.

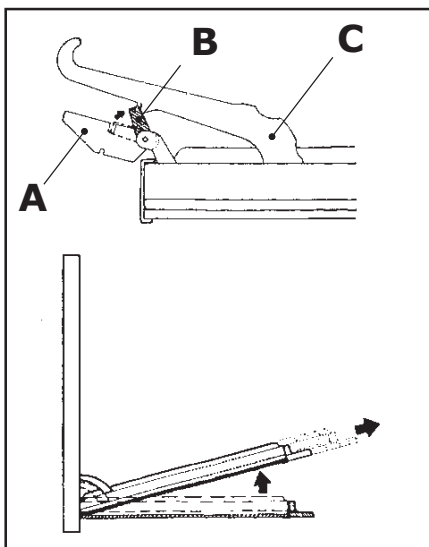


Figure 5

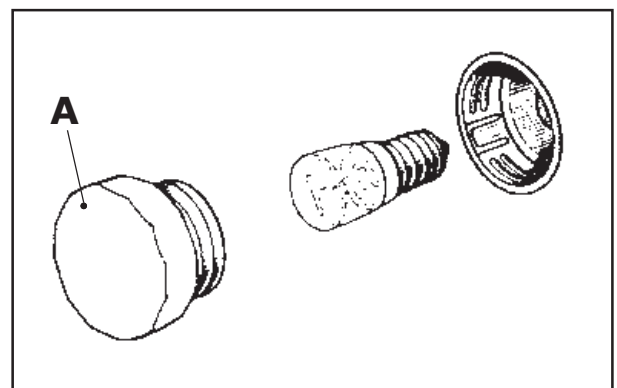


Figure 6

## CHAPTER III OPERATING INSTRUCTIONS

### 3.1 Preliminary warnings

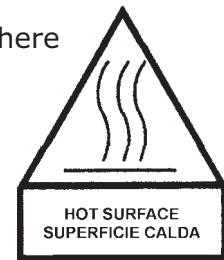
- The appliance is designed for professional use and must be used by trained personnel.
- The oven must be used for cooking food only. Any other use shall be considered improper.

 **NEVER clean the inside of the oven or the door glass with jets of cold water when still at temperatures higher than 70° C.**

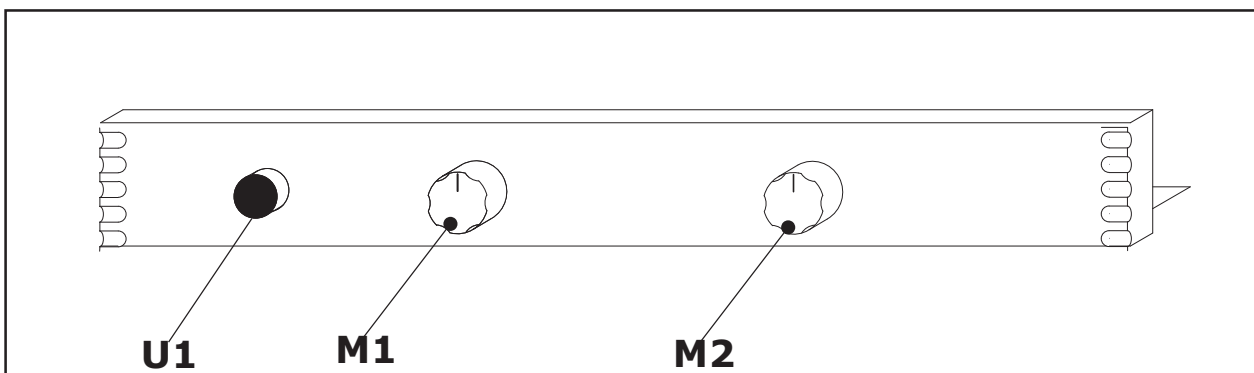
- All installation and non-routine maintenance work must be carried out by authorized personnel with the required professional qualifications only.  
It is best to have the oven checked at regular set intervals. Contact authorized Support Centres only for repairs, and ask for original spare parts to be used.
- If you encounter a fault or malfunctioning, switch off the appliance's power supply with the master switch and close the water supply cock on the appliance's supply line.  
Contact authorized Support Centres for repairs. The end user is required to perform only routine maintenance on the oven, namely checking the oven's general efficiency and cleaning it daily.

 **Failure to fulfil these duties shall relieve the Manufacturer of any liability.**

- Read this manual carefully as it contains important information and instructions regarding safety during installation, use and maintenance. Keep it safe for future reference.
- Surfaces liable to come into contact with food must be cleaned thoroughly before switching on the oven.
- Parts marked with the following symbol get very hot. Exercise care and, where necessary, use gloves for safety.



### 3.2 Control panel and operating instructions



- U1** Humidifier button ( optional)  
**M1** Cooking timer knob  
**M2** Thermostat knob

### Switching the oven on and off

First, turn on mains power with the mains switch. Next, switch on the oven by turning the "On / off knob" (**M2**) this switches on illumination in the oven cooking chamber as well as light. Opening the door while the oven is on, has the same effect as the "Start / stop knob", the only difference being that, in the case, the oven restarts automatically when the door is closed again.

### Setting temperature cooking

The knob (**M2**) allows to regulate the wished temperature of cooking (80-300°C).

### Set time cooking

The knob (**M1**) allows to set regulate time necessary to the wished cooking. The rotation of the knob starts the oven and activates the rotation of the fan. Counterclockwise (**∞**) allows continuous functioning. Clockwise allows the desired cooking time to be set up to a maximum of 60 minutes. At the end of the cooking the timer (**M1**) goes to the zero position turns off the oven and indicates the end of the cycle with a buzzer.

### Humidification ( OPTIONAL )

The button (**U1**) activates the electric valve of the water which generates steam in the chamber. To obtain the doses of steam wished, it is necessary to maintain pressed the humidifier button.

## 3.3 Oven cleaning and routine maintenance

Ovens must be cleaned daily if high levels of performance, hygiene and efficiency are to be maintained. If you encounter a fault, do not attempt to solve the problem - contact the technical service centre instead, which will deal with the problem.

Do not attempt to disassemble the appliance - all work must be carried out by specialized personnel.

Perform routine cleaning as described below, complying with the instructions given:

- before cleaning the oven, disconnect the power supply, close the water cock and allow the oven to cool.
- clean stainless steel parts once a day with warm soapy water or suitable detergents, rinsing thoroughly and drying well. Do not use detergents containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.), and avoid cleaning steel surfaces with steel wool, brushes or scrapers.
- do not leave food on stainless steel parts (especially acidic food such as salt, vinegar, lemon...), as it may cause damage.
- although the oven is accidental splashing, you should not wash the outside of the appliance with jets of water aimed directly at it as any water that does manage to get inside might limit the appliance's safety. Only use a moist cloth. To clean and carefully remove any eventual dust and any protection or working grease;
- do not use corrosive substances (e.g. muriatic acid) to clean the oven support top, since these could unintentionally damage the lower parts of the appliance;
- it is always suggested to use high temperature protection gloves for handling trays and trolleys especially during their extraction from the oven;
- call in an authorized field engineer at least once a year to give the oven a general check-up.

### Cleaning the cooking chamber

Clean at the end of the day, with chamber temperature below 50-60°C, proceeding as follows:

- Remove the baking-pan supports, without to hit the bulbs, to clean them separately.
- Spray the chamber with a suitable food-grade degreasing detergent.
- Close the door and wait 15-20 min to give the detergent time to work.
- Clean the oven cooking chamber with a moist cloth.
- Run a convection cooking cycle at 150°C to dry the cooking chamber.

### 3.4 Baking councils

In the following table the most important cooking instructions for certain main dishes have been indicated. The recommended cooking times in this table are indicative..

Preparation	° C	minutes	Weight (Kg)
<b>First plates</b>			
Baked lasagna	200-220	20-25	0,5
Baked pasta	200-220	25-30	0,5
Rice Creole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Meats</b>			
Roast beef (ox)	170-190	40-60	1-1,2
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast beef (steer)	170-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	~5
Roast rabbit	160-170	80-100	~2
Roast hare	170-180	30-50	~2
<b>Fish</b>			
<b>Sweet (pastries)</b>			
Fruitcake	180-200	40-50	
Ciambella cake	160-180	35-45	
Margaret cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	30-40	
Croissants	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Sweet pastries (small)	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Savoyard pudding	170-180	30-40	
Savoy cookies	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Bread	200-220	40	



**To ensure good cooking, you should preheat the oven for about 12-15 minutes.**

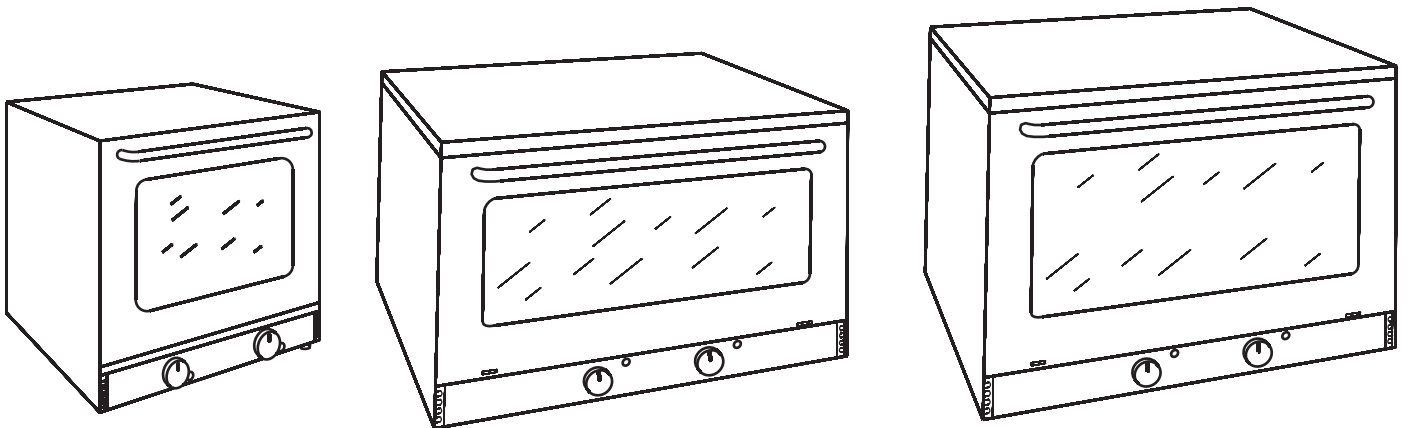


# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## FOURS CONVECTION

### Modèles

**BRIO INOX FACILE**  
**BRIO VER FACILE**  
**BRIX FACILE**  
**BRIO MIDI INOX FACILE**  
**BRIO MIDI VER FACILE**  
**BRIO MAXI INOX FACILE**  
**BRIO MAXI VER FACILE**



Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser les appareils

## SOMMAIRE

<b>Chapitre I Introduction .....</b>	<b>Page 27</b>
1.1 Indications pour la consultation du manuel .....	Page 27
1.2 Recommandations générales .....	Page 27
1.3 Caractéristiques techniques et plaques des données .....	Page 28
1.4 Transport, déplacement et déchargement .....	Page 29
1.5 Conformité aux directives/normes .....	Page 29
<b>Chapitre II Instructions d'installation et d'entretien .....</b>	<b>Page 30</b>
2.1 Lieu d'installation et positionnement .....	Page 30
2.2 Branchement électrique et raccordement à l'alimentation d'eau .....	Page 31
2.3 Dispositifs de sécurité .....	Page 32
2.4 Anomalies et causes possibles .....	Page 32
2.5 Remplacement de certains composants .....	Page 33
<b>Chapitre III Instructions d'utilisation .....</b>	<b>Page 34</b>
3.1 Recommandations préalables .....	Page 34
3.2 Panneau de contrôle et brèves instructions .....	Page 34
3.3 Nettoyage et entretien courant du four .....	Page 35
3.4 Conseils de cuisson .....	Page 36
<b>Chapitre IV Schémas généraux .....</b>	<b>Page 61</b>
4.1 Schémas d'installation .....	Page 61
4.2 Pièces de rechange, vue éclatée .....	Page 63
4.3 Schémas électriques .....	Page 63

## CHAPITRE I INTRODUCTION

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en faisant l'achat d'un de nos produits. Avant d'utiliser les fours, il est vivement recommandé de lire avec attention le présent manuel.

Il contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien des fours.

Le but de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens, les ressources humaines et les matériaux nécessaires pour une utilisation sûre et durable des fours. Il est remis à la personne à laquelle sont confiés l'utilisation et l'entretien du four et doit être conservé en bon état, à un endroit à l'abri de l'humidité de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment.

Ce manuel doit être remis à la personne qui s'en servira et qui se chargera de le garder en un lieu approprié afin de le rendre disponible pour la consultation et pour l'entretien ordinaire du four. Au cas où le four devrait être revendu, le manuel devra accompagner ce dernier.

L'utilisation et les configurations indiquées dans le présent manuel sont les seules admises par le fabricant; en aucun cas le four ne doit être utilisé sans respecter les indications et recommandations fournies.

L'utilisation prévue suppose que les appareils soient en parfait état, au plan structurel et mécanique ainsi qu'en ce qui concerne les circuits d'alimentation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre, en cas d'utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet ainsi qu'en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine voire non adaptées aux modèles spécifiques de four.

### 1.1 Indications pour la consultation du manuel

Il est important d'accorder une attention toute particulière aux indications mises en évidence en caractères gras, soulignées ou encore figurant en caractères de plus GRANDE dimension; elles renvoient à des opérations ou des informations très importantes.

Le manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil, à un endroit adapté à cet effet de telle sorte qu'il puisse être consulté en bon état. En cas de perte ou de détérioration, adresser au fabricant ou au revendeur une demande de fourniture d'un nouvel exemplaire.

### 1.2 Recommandations générales

- Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel afin de connaître les précautions à prendre pour:
  - l'installation du four;
  - son entretien;
  - sa meilleure utilisation.
- Les appareils objet du présent manuel doivent être utilisés exclusivement pour l'usage pour lequel ils ont été conçus, à savoir la cuisson ou le réchauffement d'alimentation; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.
- Les appareils objet du présent manuel sont prévus pour un usage professionnel et à ce titre doivent être utilisés exclusivement par un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Avant d'être livré, les appareils objet du présent manuel ont été contrôlés et mis au point par des techniciens qualifiés de façon à garantir un fonctionnement optimal.
- L'installation ainsi que toute intervention de réparation ou de mise au point qui s'avèreraient nécessaires doivent être effectuées avec le plus grand soin et confiées à un personnel qualifié. Il est dans ce cas **vivement recommandé de s'adresser au** revendeur en mentionnant à cette occasion la nature de l'anomalie, le **modèle** et **numéro de série** de four.
- En cas de réparation et remplacement de pièces ou composants, d'interventions d'entretien exceptionnel, de pannes ou de fonctionnement anormal, s'adresser exclusivement à un personnel agréé par le fabricant possédant les compétences professionnelles nécessaires à cet effet.

- Veiller à ce que soient exclusivement utilisées les pièces détachées indiquées dans la liste figurant dans le présent manuel.
- Avant l'installation, vérifier que les valeurs de la distribution électrique et de l'eau soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque technique.
- La sécurité électrique des fours est garantie entre autres par le raccordement à une prise de terre (laquelle doit être contrôlée intervalles réguliers) conformément aux normes en vigueur.
- L'utilisation et la surveillance des fours durant leur fonctionnement doivent être exclusivement confiées à des personnes possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur (friteuses, cuisinières, etc.).
- Les fentes d'aspiration et de dispersion de la chaleur ne doivent en aucun cas être bouchées.
- Demander à l'installateur les instructions nécessaires à la bonne utilisation de l'adoucisseur d'eau (**attention: une procédure imparfaite de régénération des résines peut entraîner la corrosion de l'appareil**).
- Avant de mettre le four en marche pour la première fois, il faut le nettoyer soigneusement:
  - à l'extérieur il doit être nettoyé seulement avec un linge humide;
  - l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé à l'eau;
  - en aucun cas, il ne faudra utiliser de pailles de fer pour nettoyer le four.

 **Le non-respect de ces recommandations élémentaires peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.**

**En cas de non-respect des instructions et recommandations figurant dans le présent manuel, imputable aussi bien à l'utilisateur qu'à l'installateur, le fabricant décline toute responsabilité et ne saurait par conséquent répondre des éventuels accidents, anomalies et dommages.**

 **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les éventuelles inexactitudes relevant d'erreurs de transcriptions ou imprimerie contenues dans cet opuscule. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans en compromettre les caractéristiques essentielles.**

### 1.3 Caractéristiques techniques

	BRIO...	BRIOX...	BRIO MIDI...	BRIO MAXI...
<b>Dimensions</b>	600×595×560 mm	600×595×560 mm	860×775×525 mm	860×775×605 mm
<b>Puissance électrique</b>	2,5 kW	2,7 kW	3,2 kW	6,3 kW
<b>Alimentation</b>	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	400 (2N)V ~ (50/60 Hz) 230 V ~ (50/60 Hz)
<b>Type de câble électrique</b>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 4x2,5 mm <sup>2</sup> H05RN-F 3x4 mm <sup>2</sup>
<b>Poids à vide du four</b>	36 kg	36 kg	59 kg	68 kg
<b>Contenance max Aliments</b>	4 kg PAR NIVEAU	4 kg PAR NIVEAU	6 kg PAR NIVEAU	6 kg PAR NIVEAU
<b>Nombre de plaques</b>	4	4	3	4
<b>Nombre de ventilateurs</b>	1	2	1	2
<b>Type d'installation</b>	SUR PLAN OU CHEVALET			
<b>Raccordement entrée eau</b>	3/4" G (optional)			
<b>Pression eau</b>	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)			
<b>Dureté eau</b>	Max 3° F			
<b>Classe d'isolation</b>	I			
<b>Degré de protection IP</b>	IPX3			
<b>Panneau de commande</b>	ELECTROMECHANIQUE			

## 1.4 Transport, déplacement et déchargement

L'emballage des appareils est assuré par le fabricant conformément aux accords pris avec le client et dans tous les cas en fonction du pays de destination et/ou du moyen de transport utilisé.

Une fois l'installation effectuée, l'emballage peut être réutilisé ou éliminé dans le respect des normes en vigueur dans le pays de l'acheteur.

Les fours doivent être acheminés emballés à proximité du lieu d'installation.

Pour toutes les opérations de levage et de déplacement du four et des autres parties livrées séparément, faire appel à un personnel qualifié.



Avant d'être remise au transporteur, la marchandise est soigneusement contrôlée.

À la livraison du four, s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant son transport, que l'emballage est intact et qu'aucune partie de la fourniture n'est manquante.

En cas de dommages ainsi que au cas où il manquerait des parties de la fourniture, avertir sans attendre le transporteur et le fabricant en joignant à la communication une documentation photographique.



**Il est recommandé de s'assurer que la fourniture correspond aux spécifications de la commande.**

**Ne pas traîner ou incliner le four pour aucune raison.**

**Il est recommandé de soulever l'appareil toujours perpendiculairement au sol, de le déplacer horizontalement et de le placer perpendiculairement par rapport au sol.**

## 1.5 Conformité aux directives applicables

Les fours sont conformes aux prescriptions et aux standards de sécurité prévus par les Directives européennes suivantes et par les Normes qui leur sont associées:

- Directive **2006/42/CE** et modifications successives
- Directive de sécurité Basse tension **2006/95/CE** et modifications successives.
- Directive de compatibilité électromagnétique **2004/108/CE** et modifications successives.

Sur la base des conformités ci-dessus, le fabricant certifie que les appareils répondent à la législation Européenne en vigueur. Sur les appareils est apposée la certification **CE** permettant leur commercialisation au sein des pays européens.

Les pièces fonctionnelles du four ont une émission de bruit qui ne dépasse pas **70 dB (A)**

## CHAPITRE II INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

### 2.1 Lieu d'installation et positionnement



#### RECOMMANDATION

L'installation, la transformation et les opérations d'entretien exceptionnel du four doivent être confiées exclusivement aux installateurs agréés ou à la société assurant la fourniture d'énergie électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur.



POUR L'EXÉCUTION DE CES OPÉRATIONS IL EST INDISPENSABLE DE POSSÉDER TOUS LES INSTRUMENTS DE MESURE NÉCESSAIRES, QU'ILS SOIENT EN PARFAIT ETAT ET PERIODIQUEMENT RÉGLÉS (voir par. 1.3). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-observation de ces obligations.



Il faut garantir une distance d'au moins 30 cm du plafond si ce dernier est en matière combustible ou n'est pas thermiquement isolé.

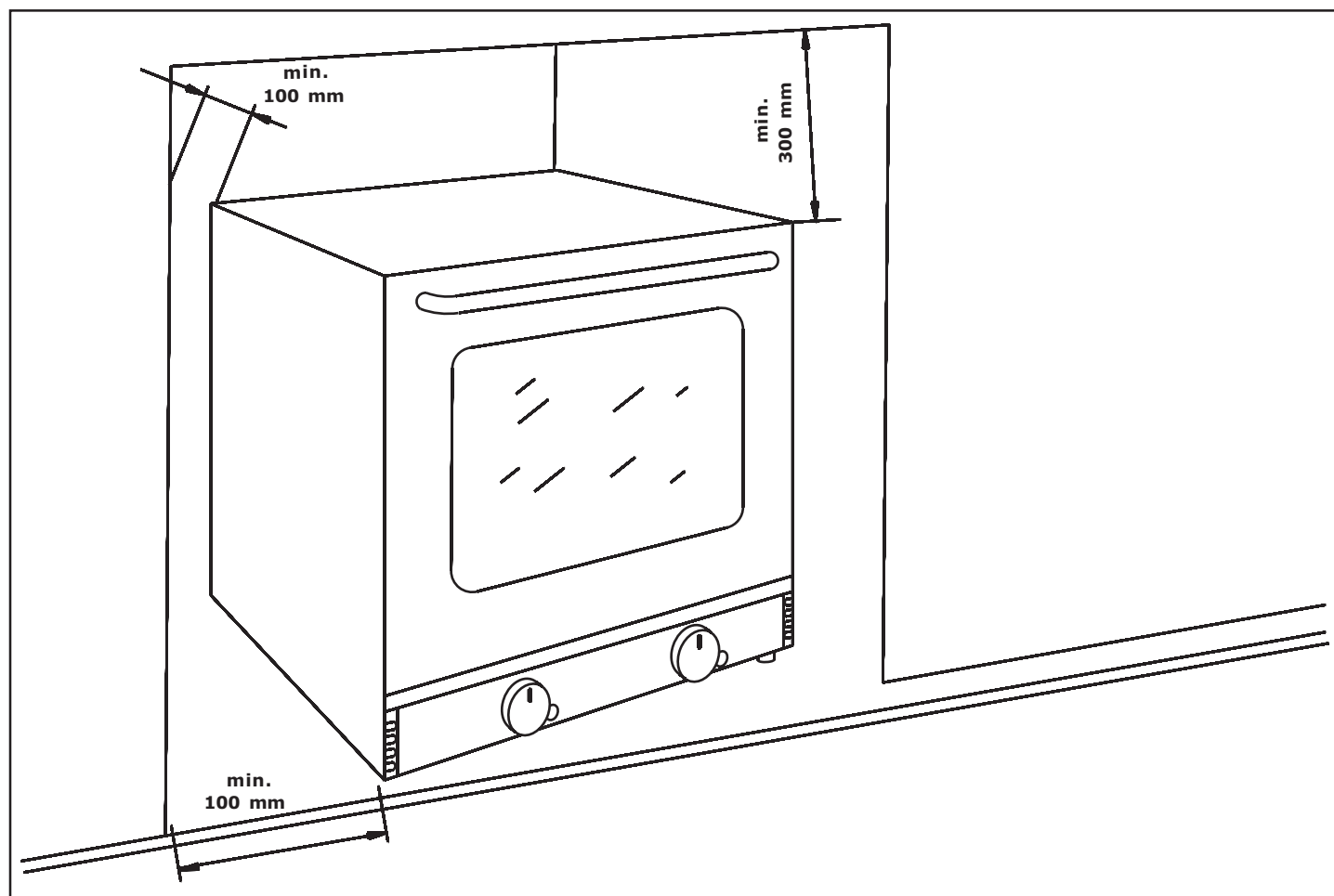


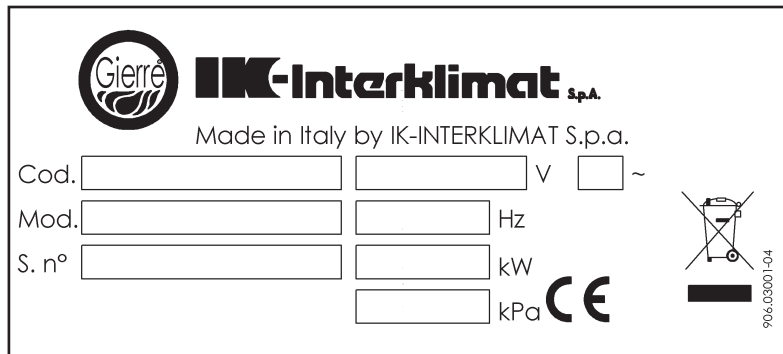
Figure 1

## 2.2 Branchement électrique et raccordement à l'alimentation d'eau

### Branchement électrique

Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que tension et fréquence du secteur d'alimentation correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque des données techniques du four (**Fig. 2**); cette plaque est apposée sur la panneau postérieur (sont admis des écarts de tension maximum de  $\pm 10\%$ ).



**Figure 2**

Le four doit être relié au secteur d'alimentation électrique de manière permanente, par l'intermédiaire d'un câble sous gaine en caoutchouc robuste en polychloroprène d'un type noniférieur à H05RN-F (voir paragraphe 1.3). La section des conducteurs doit être adaptée à la puissance absorbée maximum. Entre chaque four et le secteur d'alimentation électrique doit être installé un interrupteur général omnipolaire à ouverture des contacts de 3 mm minimum, de portée adaptée à la puissance absorbée et doté de dispositif de protection de la ligne d'alimentation.

Il est également nécessaire de prévoir l'installation de dispositifs de protection automatiques différentiels à haute sensibilité, en mesure de garantir la protection nécessaire contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de panne vers la terre conformément aux normes en vigueur; le courant maximum de dispersion admis est de 1 mA/kW.

Cet interrupteur doit être installé sur le circuit électrique permanent du local d'installation, à proximité de l'appareil de telle sorte qu'il soit facilement accessible pour les opérateurs.


Pour le dimensionnement de la ligne d'alimentation, de l'interrupteur général et du câble, se référer aux données figurant dans le tableau des données techniques (voir paragraphe 1.3).


### Pour la fixation du câble d'alimentation au bornier du four, procéder comme suit:

- 1) Brancher au bornier sur le dos du four les conducteurs du câble électrique, comme représenté sur le schéma électrique ci-après. S'assurer que le conducteur jaune-vert de branchement à la terre soit plus long que les quatre autres conducteurs (ceux des trois phases et du neutre bleu), d'environ 3 cm, de façon à ce qu'en cas de traction anormale ce conducteur soit le dernier à se décrocher, ceci afin de garantir l'isolation nécessaire contre les décharges.
- 2) Bloquer le câble et fermez le couvercle du borne alimentation.

### Ligne de terre

L'appareil doit être raccordé à la ligne de terre du secteur.

Le fil jaune-vert du câble d'alimentation doit être fixé à la borne marquée du symbole 

Le four doit être intégré à un circuit équipotentiel; le branchement doit être effectué à l'aide d'un conducteur de section minimum de 10 mm<sup>2</sup> branché à la borne marquée du symbole  située sur la panneau postérieur du four.

## Raccordement à l'alimentation d'eau ( OPTIONAL)

Monter sur le raccord de 3/4 du four le tuyau d'alimentation d'eau (**X- Fig. 3**).

La pression d'alimentation doit être comprise entre min. 150 kPa ( 1,5 bar), max 400 kPa ( 4 bar).

## 2.3 Dispositifs de sécurité

**Le four est doté des dispositifs de sécurité et de protection suivants:**

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson( si présent): en cas de surchauffe de la chambre de cuisson, il intervient en coupant le fonctionnement du chauffage de la chambre.  
Le thermostat de sécurité (**F1 - Fig. 4**) peut être réarmé uniquement manuellement en appuyant à cet effet sur le bouton rouge après avoir retiré le panneau antérieur pour pouvoir accéder à ce bouton.  
Avant de procéder à cette opération, veiller à couper l'alimentation électrique.
- Interrupteur qui, lors de l'ouverture de la porte du four, interrompt le fonctionnement du four (il coupe l'alimentation des résistances de chauffage et arrête le moteur de ventilation de la chambre de cuisson).
- Grilles de protection empêchant tout contact avec les parties mobiles de la chambre de cuisson.

 **RECOMMANDATION! Les éventuelles opérations de rétablissement du fonctionnement normal doivent être confiées à un technicien qualifié et effectuées après qu'aient été éliminées la ou les causes à l'origine de l'interruption.**

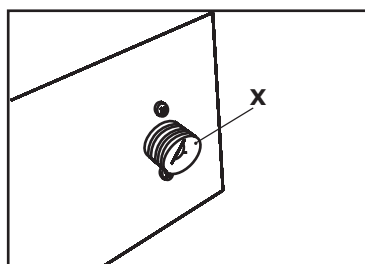


Figura 3

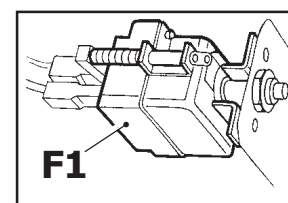
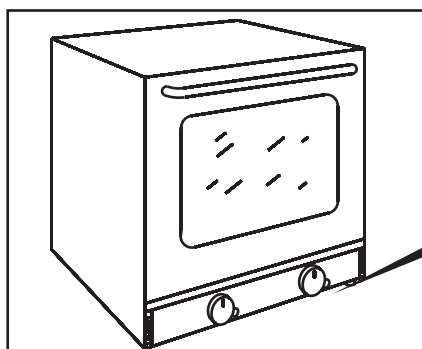


Figura 4

## 2.4 Anomalies et causes possibles

Type d'anomalie	Causes possibles
<b>Le chauffage de la chambre de cuisson n'est pas activé.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise programmation de la température.</li> <li>• Intervention , si présent, du thermostat de sécurité (<b>F1</b>).</li> <li>• Thermostat de réglage défectueux.</li> <li>• Fils conducteurs des résistances débranchés.</li> </ul>
<b>La température programmée ne correspond pas à celle réglée sur le thermostat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de réglage défectueux.</li> <li>• Bulbe du thermostat défectueux ou hors de logement.</li> </ul>
<b>Le moteur de ventilation ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fils conducteurs débranchés.</li> <li>• Condensateur défectueux.</li> <li>• Corps étranger bloquant le ventilateur</li> </ul>
<b>La production de vapeur n'est pas correcte (insuffisante ou excessive).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anomalie au niveau de l'alimentation d'eau.</li> <li>• Electrovanne défectueuse.</li> <li>• Le réducteur de pression est obstrué.</li> </ul>



## 2.5 Remplacement de certains composants

### RECOMMANDATION!

Le changement et le réglage de composants sont des opérations d'entretien exceptionnel qui, à ce titre, doivent être confiées à un installateur agréé.

Avant de procéder à toute opération de réparation ou d'entretien, il est nécessaire de placer l'interrupteur général sur la position Off, de façon à couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Veiller en outre à fermer les robinets d'alimentation d'eau.

 Se rappeler de rétablir les joints, les colles pour sceller et les gaines insérées avant de terminer le travail.

### Le démontage de la porte

Les charnières (**A**) possèdent des crochets mobiles (**B**) qui s'accrochent au secteurs des charnières (**C**), et maintiennent la porte en place quand celle-ci est complètement ouverte.

Après avoir ouvert la porte, il faut la soulever vers l'extérieur avec les deux mouvements illustrés (**Fig. 5**). Pour effectuer ces opérations, il faut faire prise sur les flancs de la porte en proximité des charnières. Pour remonter la porte, introduire les charnières dans les fentes. Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les deux crochets mobiles (**B**) qui ont servi à accrocher les deux charnières.

### Lampe four

Dévisser la calotte de protection (**A - Fig. 6**) qui se trouve à l'intérieur du four et accéder à la lampe. Après avoir substitué la l'ampoule, remonter la calotte de protection (**A**).

### Résistance

On enlève la résistance en dévissant de l'intérieur de la chambre les vis qui la bloquent. Les connexions électriques sont accessibles par le coté arrière une fois que l'on a enlevé le dos.

### Ventilateur four

Après avoir enlevé la pièce arrière, par l'intérieur du four, enlever les portegrilles et la protection du ventilateur. Dévisser l'écrou central, éventuellement aussi les vis de la partie latérale sur le rotor du moteur, qui libère le ventilateur, ôter ce dernier et dévisser les vis de la bride moteur.

### Joint

À la main ôter le joint de son siège et le remplacer avec un nouveau sans utiliser d'outil.

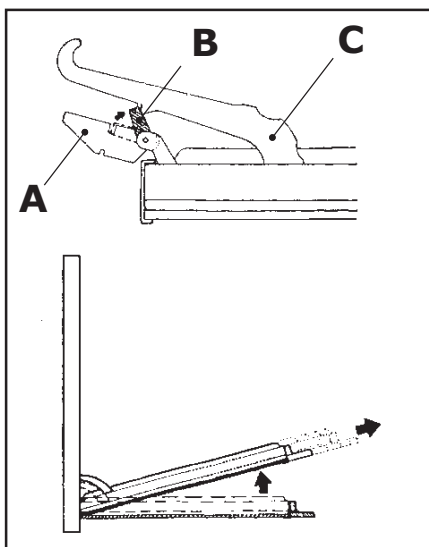


Figure 5

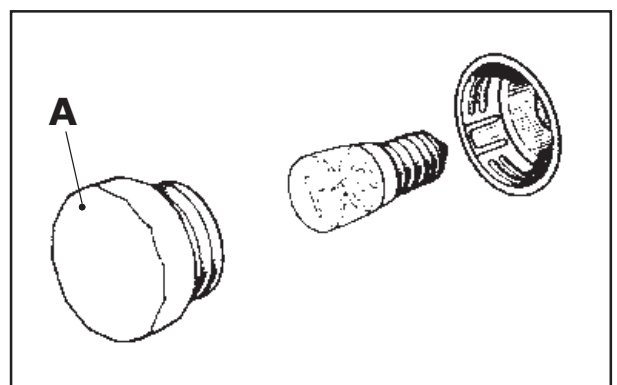


Figure 6

## CHAPITRE III INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 3.1 Recommandations préalables

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié à cet effet.
- Le four est exclusivement prévu pour la cuisson d'aliments; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.

 **Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson ou les vitres de la porte avec des jets d'eau froide quand celles-ci sont encore à des températures supérieures aux 70° C.**

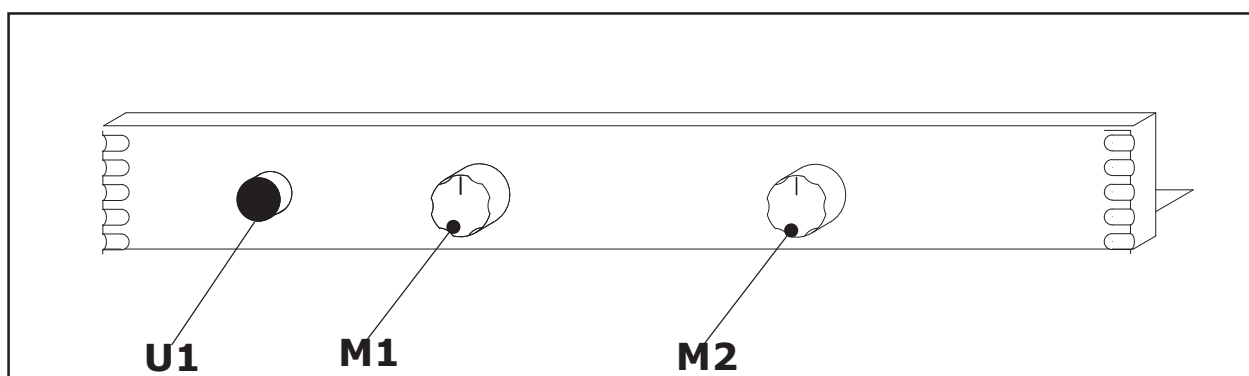
- L'installation ainsi que toutes les opérations d'entretien exceptionnel doivent être confiées à un personnel autorisé à cet effet et possédant les compétences professionnelles nécessaires. Il est recommandé de faire contrôler le four à intervalles réguliers. Pour les éventuelles réparations s'adresser exclusivement à un Centre d'assistance agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, placer l'interrupteur général d'alimentation sur la position Off et fermer les robinets d'alimentation d'eau situés en amont de l'appareil. Pour la réparation, s'adresser exclusivement à un Centre d'assistance agréé. L'utilisateur final est uniquement tenu de procéder à l'entretien courant du four, à savoir qu'il doit procéder à un contrôle général du four pour s'assurer de son bon fonctionnement et procéder à son nettoyage quotidien.

 **Le non-respect de ces obligations décharge le fabricant de toute responsabilité.**

- Veillez à lire attentivement le présent manuel; il contient d'importantes informations ainsi que des indications et recommandations relatives à la sécurité aussi bien pour ce qui touche à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien. Veillez à le conserver soigneusement de façon à pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Avant de mettre en marche le four, procéder à un soigneux nettoyage des surfaces susceptibles de se trouver au contact des aliments.
- Les parties marquées du symbole ci-dessous atteignent des températures élevées. Observer la plus grande prudence et au besoin faire usage de gants de protection.



### 3.2 Panneau de contrôle et brèves instructions



- U1** Bouton humidificateur (optional)
- M1** Manette temporisateur cuisson
- M2** Manette thermostat

### Allumage et extinction du four

Après avoir mis le four sous tension par l'intermédiaire de l'interrupteur de secteur, l'allumage du four s'obtient en tournant la manette **(M2)** l'éclairage de la chambre de cuisson s'allume ainsi que le témoin. L'ouverture de la porte durant le fonctionnement du four équivaut à utiliser la manette allumage sauf qu'une fois la porte refermée le four se remet automatiquement en marche.

### Règlement température de cuisson

La manette **(M2)** permet de régler la température souhaitée de la cuisson (80-300°C).

### Règlement temps de cuisson

La manette **(M1)** permet de régler le temps de cuisson souhaitée.

La rotation de la manette met en route le four, actionne la rotation du ventilateur et allume la lumière à l'intérieur du four. Dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre (**∞**) elle permet le fonctionnement continu. Dans le sens aiguilles d'une montre, elle permet de programmer le temps de cuisson désiré jusqu'à un maximum de 60 minutes. En fin de cuisson, le Temporisateur **(M1)** se positionne sur zéro, éteint l'enceinte de cuisson concernée et à l'aide d'une sonnerie, il annonce la fin du cycle.

### Humidification ( optional)

Le bouton **(U1)** actionne l'électrovanne de l'eau qui produit de la vapeur dans la chambre. Pour obtenir les doses de vapeur souhaitée, il est nécessaire de maintenir le bouton humidificateur appuyé.

## 3.3 Nettoyage et entretien courant du four

Les fours doivent être nettoyés chaque jour pour garantir bon fonctionnement, hygiène et performances maximum. En cas d'anomalie, ne pas tenter de résoudre le problème soi-même mais s'adresser à un Centre d'assistance technique.

Ne pas tenter de démonter l'appareil; toute intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Pour le nettoyage quotidien, procéder aux opérations suivantes en respectant les recommandations indiquées:

- Avant de procéder au nettoyage du four, couper l'alimentation électrique, fermer le robinet d'eau et laisser le four refroidir
- Procéder au nettoyage quotidien des parties en acier INOX à l'aide d'eau tiède savonneuse ou additionnée d'un détergent approprié; ensuite bien rincer et bien essuyer. Ne pas utiliser de détergent contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et veiller à éviter l'utilisation de pailles de fer, de brosses et de racloirs.
- Ne pas laisser les résidus d'aliments (en particulier les résidus acides, tels que ceux de sel, de vinaigre ou de citron) sur les parties en acier INOX pour éviter qu'elles ne se détériorent.
- même si le four est protégé contre les jets accidentels, ne pas procéder à son lavage à l'aide d'un jet d'eau direct; les infiltrations d'eau pourraient compromettre la sécurité de l'appareil Utiliser uniquement un chiffon humide. Effectuer un nettoyage pour éliminer éventuels résidus de poussière ou des traces de huiles de protection ou de usinage;
- ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple: acide chlorhydrique) pour nettoyer le banc d'appui du four qui pourraient involontairement abîmer les parties basses de la machine;
- il est conseillable de utiliser les gants pour se protéger des hautes températures pour la manipulation des plaques ou des chariots quand on les extrait du four;
- au moins une fois par an, demander l'intervention d'un technicien agréé pour un contrôle général du four

### Nettoyage de la chambre de cuisson

- Démonter les supports plats, sans heurter les bulbes, pour les nettoyer séparément.
- Appliquer sur les parois internes de la chambre de cuisson un détergent dégraissant prévu pour usage alimentaire.
- Refermer la porte et laisser agir le détergent pendant 15 à 20 minutes.
- Nettoyer l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide du chiffon humide.
- Lancer un cycle de cuisson à convection à 150°C pour permettre le séchage de la chambre de cuisson.

### 3.4 Conseils de cuisson

Dans le tableau suivant se trouvent les indications les plus importantes pour la cuisson de certains des plats principaux. Les temps de cuisson conseillés dans ce tableau sont indicatifs.

Préparation	° C	minutes	Poids (Kg)
<b>Entrée</b>			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz Créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Viandes</b>			
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de bouvillon	170-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rosbif	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôtie	160-180	120-160	3-3,5
Dinde rôtie	160-170	160-240	~5
Lapin rôti	160-170	80-100	~2
Lièvre rôti	170-180	30-50	~2
<b>Poisson</b>	160-180	--	
<b>Gâteaux (pâtisserie)</b>			
Gâteau aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau Margherita	200-220	40-45	
Génoise	200-230	25-35	
Fougasse de raisins	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantines sucrées	180-200	20-30	
Beignets aux pommes	180-200	18-25	
Flan de biscuits à la cuiller	170-180	30-40	
Biscuits à la cuiller	150-180	50-60	
Croque-monsieur	230-250	7	
Pain	200-220	40	



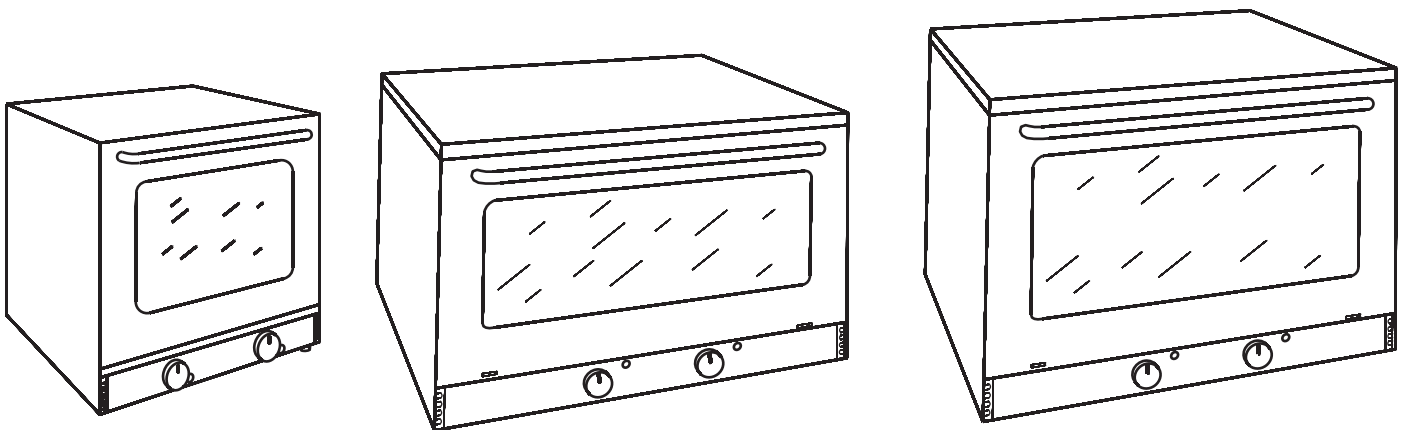
**Afin d'assurer la bonne cuisson, vous devez préchauffer le four pendant environ 12-15 minutes.**

# INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

## KONVEKTIONSBACKOFEN

Modelle:

**BRIO INOX FACILE**  
**BRIO VER FACILE**  
**BRIOX FACILE**  
**BRIO MIDI INOX FACILE**  
**BRIO MIDI VER FACILE**  
**BRIO MAXI INOX FACILE**  
**BRIO MAXI VER FACILE**



Die folgenden Anleitungen sind vor der Installation und der Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen

## INHALTSVERZEICHNIS

### **Kapitel I Einleitung ..... Seite 39**

1.1 Verständnishilfe .....	Seite 39
1.2 Allgemeine Hinweise .....	Seite 39
1.3 Technische Eigenschaften .....	Seite 40
1.4 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes .....	Seite 41
1.5 Konformität mit den Richtlinien und Normen .....	Seite 41

### **Kapitel II Installierungs und Wartungsanleitung..... Seite 42**

2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes .....	Seite 42
2.2 Elektrischer Anschluss und an das Wasserversorgungsnetz .....	Seite 43
2.3 Sicherheitseinrichtungen .....	Seite 44
2.4 Diagnose einiger Betriebsstörungen .....	Seite 44
2.5 Austausch einiger Komponenten .....	Seite 45

### **Kapitel III Bedienungsanleitung ..... Seite 46**

3.1 Einleitende Hinweise .....	Seite 46
3.2 Bedientafel und Kurzanleitung .....	Seite 46
3.3 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes .....	Seite 47
3.4 Backenräte .....	Seite 48

### **Kapitel IV Allgemeine pläne..... Seite 61**

4.1 Installationpläne .....	Seite 61
4.2 Ersatzteile, explosionszeichnungen .....	Seite 63
4.3 Schaltpläne .....	Seite 63

## KAPITEL I EINLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines unserer Geräte und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserem Unternehmen entgegengebracht haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Dieses Handbuch enthält alle für eine sachgemäße Bedienung und Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck der vorliegenden Bedienungsanleitung ist es, den Benutzer, vor allem die direkte Bedienungsperson, in die Lage zu versetzen, alle Maßnahmen ergreifen und alle Mittel, Arbeitskräfte und die erforderlichen Materialien bereitstellen zu können, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Öfen zu gewährleisten.

Diese Bedienungsanleitung muss der mit dem Gebrauch betrauten Person ausgehändigt werden, die für ihre Aufbewahrung an einem geeigneten Ort, wo sie zur Konsultation und zur gewöhnlichen Wartung des Ofens zur Verfügung steht, Sorge trägt.

Dieses Handbuch richtet sich aber auch an den Installateur, der die Inbetriebnahme und die außerordentliche Wartung vorzunehmen hat.

Das Gerät ist für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Gerätes setzt eine funktionsfähige Struktur, Mechanik und Anlagentechnik voraus.

Der Hersteller kann auf keinen Fall für einen unsachgemäßen Gebrauch (beispielsweise durch nicht in die Funktionsweise des Gerätes eingewiesenes Personal), für Umrüstungen u/o Reparaturen, die nach eigenem Ermessen oder von nicht befugtem Personal vorgenommen wurden, für die Anwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht für das Gerät geeigneten Ersatzteilen zur Verantwortung gezogen werden.

### 1.1 Verständnishilfe

Besonders aufmerksam sind die fett gedruckten , die **GROSS** geschriebenen und die unterstrichenen Hinweise durchzulesen, da diese sehr wichtige Informationen enthalten.

Das Handbuch ist bis zur Verschrottung des Gerätes in dessen Nähe und zwar an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufzubewahren. Im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung desselben ist direkt beim Hersteller oder Händler ein Ersatzhandbuch anzufordern.

### 1.2 Allgemeine Hinweise

- Die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, um die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen für Folgendes zur Kenntnis zu nehmen:
  - Installierung des Ofens;
  - seine Wartung;
  - seinen bestmöglichen Gebrauch.
- Das Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt, das heißt für das Garen oder Erwärmen von Speisen. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und gilt als gefährlich.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise wurde das Gerät vor Verlassen des Werks einer strengen Abnahmeprüfung unterzogen.
- Die Installation sowie jede im Nachhinein erforderliche Reparatur oder Instandsetzung darf nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Aus diesem Grund **empfehlen wir Ihnen, sich stets an den Vertragshändler zu wenden**, der Ihnen das Gerät verkauft hat und diesem die Art der Störung sowie das **Modell** und **seriennummer** des sich in Ihrem Besitz befindlichen Gerätes mitzuteilen.

- Im Falle einer Reparatur oder eines Austauschs von Komponenten, eines außerordentlichen Wartungseingriffs, einer Störung oder einer nicht einwandfreien Funktionsweise hat man sich an von der Herstellerfirma autorisierte und qualifizierte Fachkräfte zu wenden.
- Es dürfen ausschließlich Ersatzteile verwendet werden, die in dem in diesem Handbuch enthaltenen Verzeichnis angegeben sind.
- Vor der Installierung überprüfen, dass die Werte der Elektrizitäts- und der Wasserversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten kompatibel sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde.
- Mit der Überwachung des sich in Betrieb befindlichen Gerätes darf nur Personal beauftragt werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen (Fritteusen, offene Flammen, usw.) installiert werden.
- Auf keinen Fall dürfen die Schlitze für die Ansaugung und die Abführung der Wärme verdeckt werden.
- Lassen Sie sich vom Installateur die Bedienung des Wasserenthärter erklären (**Achtung: Eine nicht korrekt durchgeführte Regeneration der Harze kann zu einer Korrosion des Gerätes führen**).
- Bevor der Ofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss er sorgfältig gereinigt werden:
  - Außen muss er lediglich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden;
  - Im Innern der Backkammer muss er mit Wasser gereinigt werden;
  - Es dürfen keinesfalls Stahlwolle-Pads zur Reinigung des Ofens verwendet werden.



**Das Nichtbeachten dieser grundlegenden Regeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers gefährden.**

**Bei einer Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften sowohl seitens des Benutzers als auch des Installateurs kann der Hersteller auf keinen Fall für eventuelle Schäden oder Körperverletzungen verantwortlich gemacht werden.**



**Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Fehler in dieser Anleitung ab, die durch evtl. Ungenauigkeiten bei Übertragung oder Druck entstanden sind. Er behält sich ausserdem das Recht vor, am Produkt von ihm er für zweckmässig oder notwendig erachtete Änderungen vorzunehmen, ohne dass dadurch Wesentliche Eigenschaften verändert werden.**

### 1.3 Technische Eigenschaften

	BRIO...	BRIOX...	BRIO MIDI...	BRIO MAXI...
<b>Abmessung</b>	600×595×560 mm	600×595×560 mm	860×775×525 mm	860×775×605 mm
<b>Elektrische Leistung</b>	2,5 kW	2,7 kW	3,2 kW	6,3 kW
<b>Betriebsspannung</b>	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	400 (2N)V ~ (50/60 Hz) 230 V ~ (50/60 Hz)
<b>Anschlusskabel</b>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 4x2,5 mm <sup>2</sup> H05RN-F 3x4 mm <sup>2</sup>
<b>Leergewicht</b>	36 kg	36 kg	59 kg	68 kg
<b>Max Beschickung</b>	4 kg PRO EBENE	4 kg PRO EBENE	6 kg PRO EBENE	6 kg PRO EBENE
<b>Anzahl der Bleche</b>	4	4	3	4
<b>Anzahl der Gebläse</b>	1	2	1	2
<b>Art der Installation</b>	UNTERGESTELL ODER TISCH			
<b>Wasseranschluss</b>	3/4" G (optional)			
<b>Wasserdruck</b>	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)			
<b>Wasserhärte</b>	Max 3° F			
<b>Isolierklasse</b>	I			
<b>Schutzart IP</b>	IPX3			
<b>Schalttafel</b>	ELEKTROMECHANISCHE			



## 1.4 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes

Das Gerät wird gemäß den von Mal zu Mal getroffenen Vereinbarungen oder je nach den im Bestimmungsland geltenden Richtlinien oder dem zur Anwendung kommenden Transportmittel verpackt.

Nach der Installation kann die Verpackung entweder wieder verwendet oder gemäß den im Land des Käufers geltenden Richtlinien entsorgt werden.

Die Geräte müssen in der Verpackung bis in die Nähe des Installationsorts transportiert werden. Mit dem Anheben und der Weiterbeförderung des Gerätes oder von separat gelieferten Komponenten desselben dürfen ausschließlich Fachkräfte beauftragt werden.



Das Gerät wird vor Verlassen des Werks bzw. vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig überprüft.

Beim Erhalt des Gerätes ist sicherzustellen, dass dieses keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt ist und eventuell Komponenten fehlen.

Im Falle von Transportschäden oder fehlenden Komponenten ist sowohl der Frachtführer als auch der Hersteller sofort zu verständigen und als Beweismittel dienende Fotografien zu machen.



**Es ist unbedingt zu überprüfen, dass die Lieferung den Angaben in der Bestellung entspricht.**

**Es wird empfohlen den Ofen auf keinen Fall zu schleppen oder schräg zu stellen.**

**Der Ofen ist senkrecht hochzuheben und waagrecht zu verschieben. Er soll senkrecht zum Fußboden montiert werden.**

## 1.5 Konformität mit den Richtlinien

Die Geräte entsprechen den Europäischen Richtlinien und den ihnen zugeordneten Spezifikationen:

- Richtlinie **2006/42/CE** und folgende Änderungen
- Niederspannung **2006/95/CE** und folgende Änderungen
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/CE** und folgende Änderungen.

Demzufolge erklärt der Hersteller, dass die von ihm hergestellten Geräte den geltenden europäischen Gesetzesvorschriften entsprechen und aus diesem Grund mit der **CE**-Kennzeichnung versehen sind, durch die deren Vertrieb in europäischen Ländern gestattet ist.

Außerdem liegt der Geräuschpegel der funktionellen Komponenten des Ofens nicht über **70 dB (A)**.

## KAPITEL III INSTALLIERUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

### 2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes



#### HINWEIS

Die Installation, die elektrische Umrüstung und die außergewöhnliche Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von hierzu befugten Installateuren oder von Technikern des Elektrizitätswerks unter Berücksichtigung der geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.



ZUR AUSFÜHRUNG DIESER ARBEITSVORGÄNGE IST ES UNVERZICHTBAR, IM BESITZ ALLER ERFORDERLICHEN MESSINSTRUMENTE ZU SEIN, DIE PERFEKT FUNKTIONSFÄHIG UND MIT PERIODISCHER EICHUNG VERSEHEN SEIN MÜSSEN (siehe Abb. 1.3). Bei Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.



Einen Abstand von mindestens 30 cm von der Decke garantieren, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.

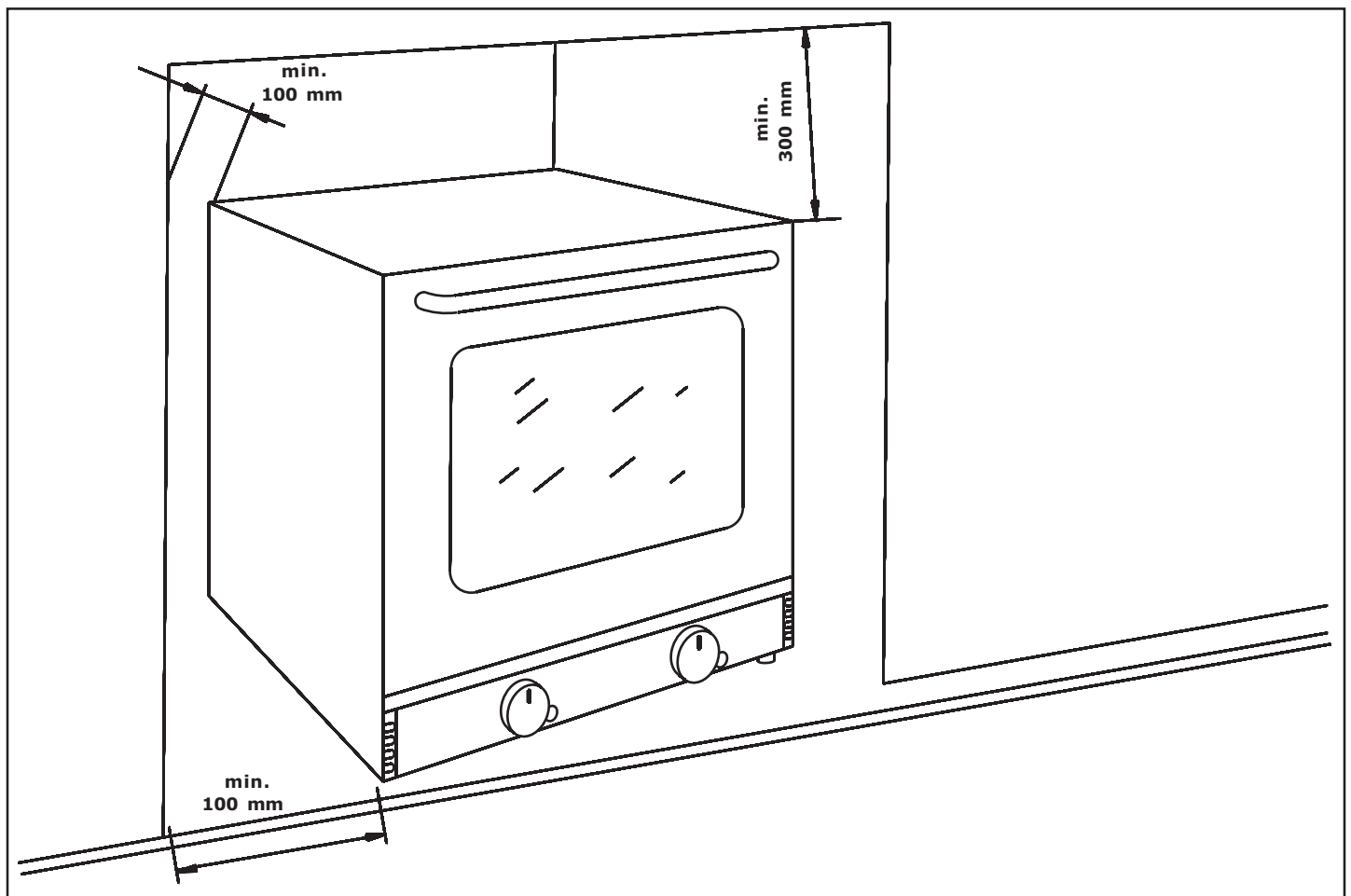


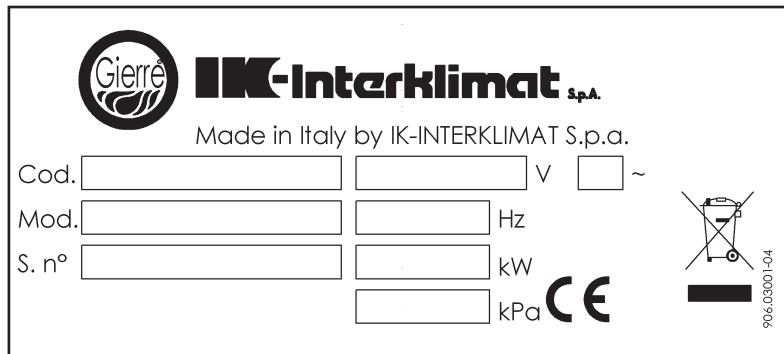
Abb. 1

## 2.2 Elektrischer Anschluss und an das Wasserversorgungsnetz

### Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien erfolgen.

Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Netzspannung (max. zulässige Abweichung  $\pm 10\%$ ) und die Netzfrequenz mit den auf dem unterhalb des Rückseite Panels angebrachten Geräteschild (**Abb. 2**) angegebenen Werten übereinstimmen.



**Abb. 2**

Das Gerät ist unter Anwendung eines Kabels mit einer dicken Polychloropren-Gummiummantelung, nicht weniger vom Typ H 05 RN-F, permanent an das Stromversorgungsnetz anzuschließen. Die Leitungsdrähte müssen einen Querschnitt aufweisen, der der höchsten Last standhält (siehe Punkt 1.3). Zwischen jedem Gerät und dem Versorgungsnetz muss ein allpoliger Hauptschalter (dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufwiesen) installiert werden, der den einwirkenden Lasten standhält und mit Einrichtungen zum Schutz der Versorgungsleitung ausgestattet ist.

Es sind entsprechende automatische hochempfindliche Differentialschalter zu installieren, die gemäß den geltenden Richtlinien gegen eine direkte und indirekte Berührung von unter Spannung stehenden Komponenten sowie gegen Erdströme schützen. Der Verluststrom darf 1 mA/kW nicht überschreiten.


Dieser Schalter muss leicht zugänglich in der permanenten elektrischen Anlage des Raums, in dem das Gerät installiert wird und in dessen unmittelbarer Nähe installiert werden.


Für die Dimensionierung der Versorgungsleitung, des Hauptschalters und des Kabels hat man sich auf die in der Tabelle Technische Daten angegebenen Daten zu beziehen (siehe Punkt 1.3).

### Für die Befestigung des Kabels an den Klemmenkasten des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- 1) Die Drähte des Kabels laut Schaltplan auf der Rückseite des Ofens an die Klemmenleiste anschließen. Es ist sicherzustellen, dass der gelb-grüne Erdleiter ca. 3 cm länger ist als die anderen vier Leiter (drei Phasen und Neutraleiter blau). Auf diese Weise wird gewährleistet, dass sich dieser, falls an diesem zu stark gezogen wird, als letzter löst und somit gegen einen Stromschlag schützt.
- 2) Die Kabel festziehen und die Abdeckung von Versorgungsklemmenleiste schließen.

### Erdleiter des Versorgungsnetzes

Das Gerät ist an den Erdleiter des Versorgungsnetzes anzuschließen. Danach ist das gelb-grüne Speisekabel an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme zu befestigen.

Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen. Hierzu ist ein Leiter mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> zu verwenden, der an die mit dem Symbol  gekennzeichnete und am Rückseite Panels positionierte Klemme anzuschließen ist.

### Anschluss an das Wasserversorgungsnetz (OPTIONAL)

Das Wasserrohr an das Anschlussstück (3/4") des Gerätes anschließen (**X- Abb. 3**). Der zulässige Druck muss zwischen min. 150 kPa ( 1,5 bar), max. 400 kPa ( 4 bar) liegen.

### 2.3 Sicherheitseinrichtungen

**Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:**

- Sicherheitsthermostat in der Garkammer (wenn Gegenwart ): Im Falle einer Überhitzung der Garkammer spricht dieser an und unterbricht das Heizsystem.  
Der Sicherheitsthermostat (**F1 - Abb. 4**) kann nur manuell, d.h. durch Drücken der roten Taste rückgesetzt werden (zuvor ist jedoch das front Paneel zu entfernen). Vor der Rücksetzung des Sicherheitsthermostats ist sicherzustellen, dass die Stromzufuhr zu diesem unterbrochen wurde.
- Türschalter, der beim Öffnen der Tür den Betrieb des Gerätes unterbricht. Es schalten sich sowohl die Heizwiderstände als auch der Gebläsemotor der Garkammer aus.
- Gitter zum Schutz gegen eine versehentliche Berührung von sich in Bewegung befindlichen Komponenten der Garkammer.

**HINWEIS!** Die Rücksetzung der Sicherheitseinrichtungen darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften nach Behebung der Störung vorgenommen werden.

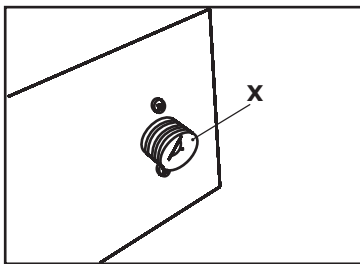


Abb. 3

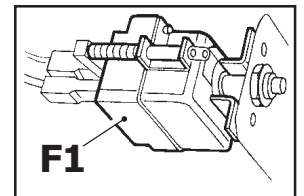
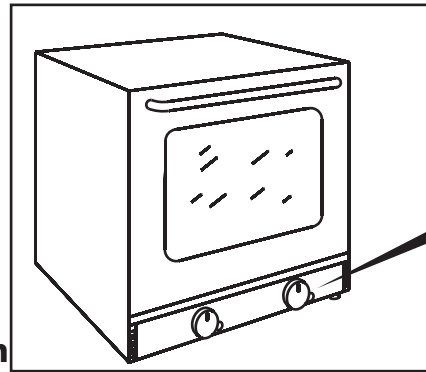


Abb. 4

### 2.4 Diagnose einiger Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursachen
<b>Die Garkammer heizt sich nicht auf.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Temperatur wurde nicht richtig eingestellt.</li> <li>• Der Sicherheitsthermostat wenn Gegenwart(<b>F1</b>) hat angesprochen</li> <li>• Der Temperaturregler ist defekt.</li> <li>• Die Leitungsdrähte an den Heizwiderständen haben sich gelöst.</li> </ul>
<b>Die Temperaturregelung ist nicht korrekt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Temperaturregler ist defekt.</li> <li>• Die Kugel des Temperaturreglers ist defekt oder befindet sich nicht in ihrem Sitz.</li> </ul>
<b>Der Gebläsemotor funktioniert nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Leitungsdrähte haben sich gelöst.</li> <li>• Der Kondensator ist defekt.</li> <li>• Ein Fremdkörper blockiert das Gebläse.</li> </ul>
<b>Es wird nur ungenügend oder übermäßig Dampf erzeugt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Wasserversorgungsnetz führt nicht genügend Wasser zu.</li> <li>• Der Elektroventil ist defekt.</li> <li>• Der Druckminderer wird versperrt.</li> </ul>

## 2.5 Austausch und Einstellungen einiger Komponenten

### HINWEIS!

Der Austausch von Komponenten und deren Einstellung sind als außerordentliche Wartungseingriffe zu verstehen und demzufolge von einem hierzu befugten Installateur vorzunehmen.

Vor der Durchführung von Reparaturen oder Wartungsarbeiten ist der Hauptschalter auszuschalten, wodurch die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird.

Zudem sind die Wasserhähne zuzudrehen.

 Nicht vergessen, die eingefügten Dichtungen, Dichtungsmassen und Ummantelungen vor Beendigung der Arbeit wieder anzubringen.

### Zerlegung Tür

Die Scharniere (**A**) sind mit zwei beweglichen Bügeln (**B**) ausgerüstet, die sie blockieren, wenn an den Scharnierecken (**C**) angekart, wenn die Tür völlig geöffnet ist.

Danach soll man Tür nach außen heben, wie in Bild gezeigt (**Abb. 5**), um diese Operationen durchzuführen, die Tür auf den Seiten in der Nähe der Scharnieren fassen.

Um die Tür wieder zu montieren, die Scharniere in ihre Führungen einsetzen. Bevor man die Tür wieder schließt soll man nicht vergessen, die zwei beweglichen Bügel (**B**) zu entfernen, die dazu gedient haben, die 2 Scharniere einzuhaken.

### Ofenlampe

Die Schutzkappe (**A - Abb. 6**) ausschrauben, die im Innenteil des ofens herausragt und die Lampe abdeckt. Nachdem man die Lampe ersetzt hat, die Abdeckung (**A**) wieder montieren.

### Widerstand

Die Schrauben innerhalb der Kammer ausschrauben, die den Widerstand blockieren, nachdem man die hintere Seite entfernt hat, kann man die entsprechenden elektrischen Anschlüsse erreichen.

### Ofenventilator

Nachdem man die hintere Seite innerhalb des Ofens entfernt hat, die Rosteinschubleisten und die Schutzabdeckung des Lüfters abnehmen. Schrauben Sie zentrale Nutmutter, schließen auch die Seitenteilschrauben am Rotor des Motors ab, die den Lüfter befreit, ihn herausnehmen und die Schrauben vom Motorflansch ausschrauben.

### Dichtung

Eigenhändig die Dichtung aus ihrem Sitz herausnehmen und mit einer neuen ersetzen ohne Werkzeug.

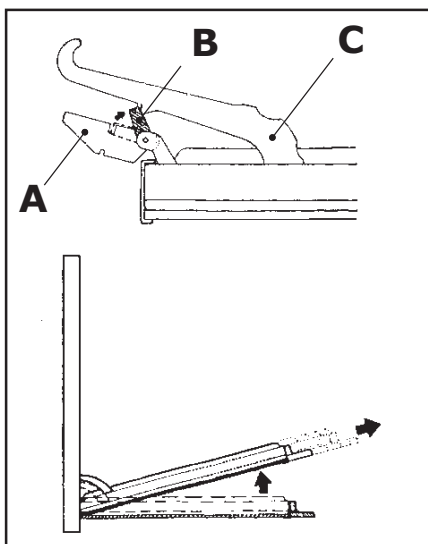


Abb. 5

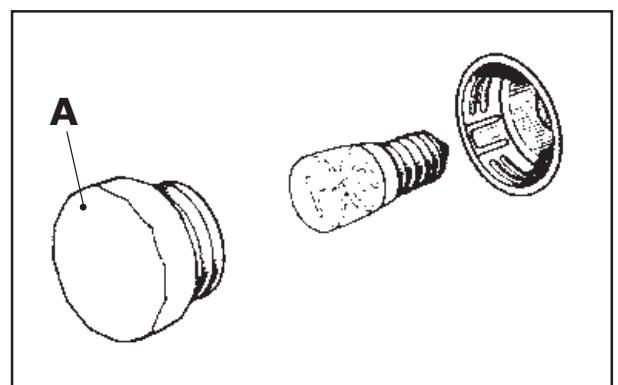


Abb. 6

## KAPITEL III BEDIENUNGSANLEITUNG

### 3.1 Einleitende Hinweise

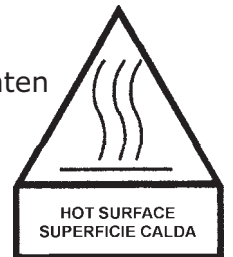
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von Personal bedient werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Das Gerät ist ausschließlich für das Garen von Speisen bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.

 **Es ist absolut verboten, die Backkammer oder die Glasscheiben der Tür mit kaltem Wasserstrahl abzuwaschen, wenn diese noch Temperaturen von mehr als 70° C aufweisen.**

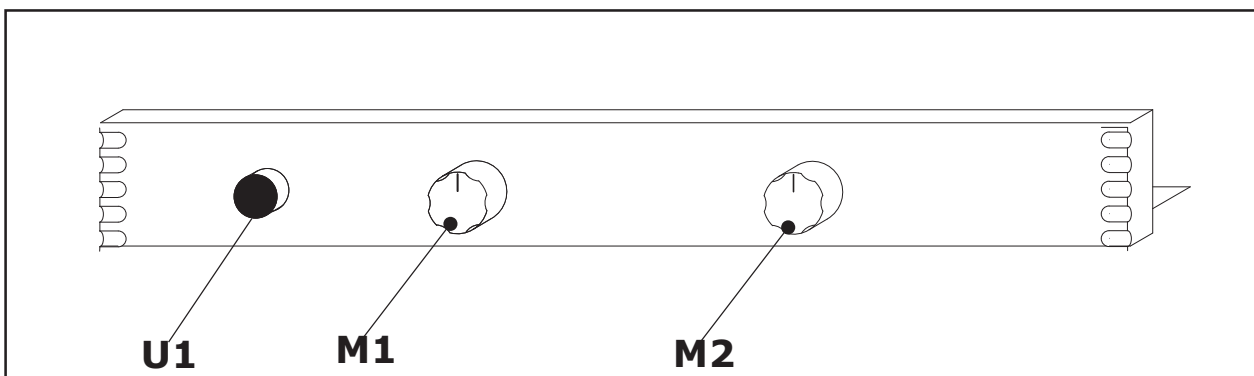
- Die Installation sowie sämtliche außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, das Gerät in regelmäßigen Zeitabständen überprüfen zu lassen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer Fachkraft der autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Ferner dürfen nur Original-Ersatzteile zur Anwendung kommen.
- Im Falle einer Betriebsstörung oder einer schlechten Funktionsweise den Hauptschalter ausschalten und die vor dem Gerät installierten Wasserhähne zudrehen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer Fachkraft der autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Der Endbenutzer hat nur die ordentliche Wartung des Gerätes vorzunehmen, d.h. Überprüfung der allgemeinen Funktionstüchtigkeit und tägliche Reinigung.

 **Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.**

- Das vorliegende Handbuch ist aufmerksam durchzulesen, da es alle für eine sachgemäße Installation, Bedienung und Wartung der Geräte erforderlichen Informationen enthält. Es ist für jede weitere Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren.
- Vor dem Einschalten des Gerätes sind dessen Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sorgfältig zu reinigen.
- Die mit dem nachstehenden Symbol gekennzeichneten Komponenten erreichen sehr hohe Temperaturen. Aus diesem Grund ist bei der Handhabung dieser Komponenten größte Vorsicht geboten, eventuell sind Schutzhandschuhe zu tragen.



### 3.2 Bedientafel und Kurzanleitung



- U1** Taste Befeuchter ( optional)
- M1** Bedienungsknebel Timer
- M2** Bedienungsknebel Temperaturregler

### Ein-und Ausschalten des Gerätes

Nachdem das Gerät durch den Netzschalter mit Spannung belegt wurde, ist dieses durch Drehen des Bedienungsknebel (**M2**) daraufhin schalten sich die Beleuchtung der Garkammer ein und die Kontrollleuchte. Wird die Tür während des Betriebs des Gerätes geöffnet, so verhält sich dieses, als die Bedienungsknebel. Erst wenn die Tür wieder geschlossen wird, startet das Gerät automatisch.

### Regelung Gartemperatur

Die Bedienungsknebel (**M2**) darf die gewünschte Temperatur des Kochen regulieren (80-300°C).

### Regelung GarZeit

Die Bedienungsknebel(**M1**) darf die Zeit des gewünschte Kochens regulieren.

Durch die Drehung des Bedienungsknebel Timer, wird der Backofen in Betrieb gesetzt, beginnt die Drehung des Lüfterrades. Bei Drehung gegen den Uhrzeigersinn (**∞**) wird der Dauerbetrieb ermöglicht. Bei Drehung im Uhrzeigersinn wird die Einstellung der gewünschten Garzeit, bis höchstens 60 Minuten, ermöglicht. Nach Beendigung des Garvorgangs befindet sich der timer (**M1**) auf der Position null, der Backofen schaltet sich aus und macht mit Hilfe eines Läutwerks darauf aufmerksam, daß der Garvorgang beendet ist.

### Befeuchtung (OPTIONAL)

Die Taste (**U1**) betätigt die Elektroventil Befeuchter, welches in der Garkammer Dampf erzeugt. Um die Dosen gewünschten Dampfes zu erhalten, es ist notwendig die Taste beizubehalten betätigte.

## 3.3 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung ist das Gerät täglich zu reinigen. Im Falle einer Störung ist der Kundendienst zu verständigen. Auf keinen Fall versuchen, das Problem von selbst zu lösen oder das Gerät zu demontieren; jeder Eingriff dieser Art ist von qualifizierten Fachkräften durchzuführen.

Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

- Vor der Reinigung des Gerätes ist die Stromzufuhr zu diesem zu unterbrechen, der Wasserhahn zuzudrehen und die Garkammer abkühlen zu lassen.
- Die Komponenten aus rostfreier Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser oder geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, sorgfältig nachspülen und gut trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen chlorhaltige Reinigungsmittel (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwendet werden. Für die Reinigung der Oberflächen aus Stahl dürfen keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwendet werden;
- Sämtliche Speiserückstände (insbesondere Salz, Essig, Zitrone ...) auf den Oberflächen aus EDELSTAHL müssen sorgfältig entfernt werden, da diese zu unangenehmen Gerüchen führen können.
- auch wenn das Gerät gegen unbeabsichtigte Spritzer geschützt ist, dürfen dessen Außenflächen nicht mit direkt auf sie gerichteten Wasserstrahlen gereinigt werden, da ein eventuelles Eindringen von Wasser die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnte. Nur einen feuchten Lappen verwenden. Durchführen einer Reinigung zur Beseitigung von möglichen Pulverrückständen oder Spuren von Schutz- oder verarbeiteten Ölen;
- keine korrosiven Substanzen (zum Beispiel Salzsäure) verwenden, um die Auflagebank des Wärmeöfen reinigen, da diese unbeabsichtigterweise die unteren Teile der Maschine beschädigen könnten. zur teiglockerung zu;
- es wird empfohlen, beim Herausnehmen der Bleche und Wägen aus den Öfen spezielle Handschuhe zum Schutz gegen hohe Temperaturen zu tragen;
- mindestens ein Mal im Jahr eine Fachkraft mit der allgemeinen Kontrolle des Gerätes beauftragen.

### Reinigung der Garkammer

Abends bzw. nach Arbeitsende ist die Garkammer, die bis auf mindestens 50-60°C abgekühlt sein muss, wie folgt zu reinigen:

- Die Blechstützen demontieren, ohne die Thermostatfühler schlagen, um sie getrennt zu reinigen;
- Die Garkammer mit einem lebensmittelfreundlichen Entfettungsspray einsprühen;
- Die Tür schließen, damit das Mittel einwirken kann, und ungefähr 15-20 Minuten warten;
- Die Garkammer mit feuchten Lappen reinigen;
- Zur Trocknung der Garkammer einen Konvektionsgarzyklus bei 150°C starten.

### 3.4 Backenräte

In der nachstehenden Tafel sind die wichtigsten Anweisungen für das Kochen von einigen Speisen angegeben. Die in dieser Tabelle Kochzeiten sind nur Richtwerte.

Preparazione	° C	minuti	Peso (Kg)
<b>Vorspeisen</b>			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Gebackene Nudelgerichte	200-220	25-30	0,5
Kreolischer Reis	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Fleisch</b>			
Ochsenbraten	170-190	40-60	1-1,2
Kalbsbraten	160-180	65-90	1-1,2
Rinderbraten	170-180	65-90	1-1,2
Schweinebraten	160-170	70-100	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Lammbraten	140-160	100-130	1,5
Gegrilltes Hähnchen	180	70-90	1-1,2
Gegrillter Ente	170-180	100-160	1,5-2
Gegrillter Gans	160-180	120-160	3-3,5
Truthahnbraten	160-170	160-240	~5
Gegrillter Kaninchen	160-170	80-100	~2
Gegrillter Hase	170-180	30-50	~2
<b>Fishgerichte</b>	160-180	--	
<b>Kuchen (Sußgerichte)</b>			
Obstkuchen	180-200	40-50	
Kränze	160-180	35-45	
Eierkuchen	200-220	40-45	
Kastenkuchen	200-230	25-35	
Traubenfladen	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Süße Blätterkuchen	180-200	20-30	
Apfelpfannkuchen	180-200	18-25	
Pudding mit Löffelbiskuits	170-180	30-40	
Löffelbiskuits	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Brot	200-220	40	



**Um sicherzustellen, gute Küche, sollten Sie den Backofen für ca. 12-15 Minuten vorheizen.**

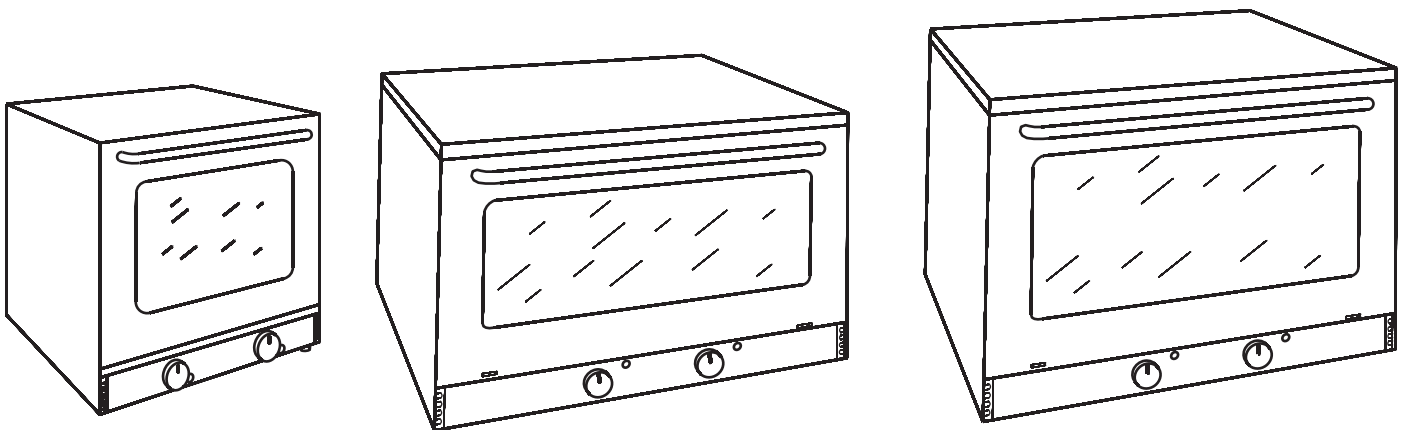


# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

HORNOS ELECTRICOS A CONVECCION

Modelos:

**BRIO INOX FACILE**  
**BRIO VER FACILE**  
**BRIOX FACILE**  
**BRIO MIDI INOX FACILE**  
**BRIO MIDI VER FACILE**  
**BRIO MAXI INOX FACILE**  
**BRIO MAXI VER FACILE**



Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de instalar y de poner en marcha los equipos

## INDICE

<b>Capítulo I</b>	<b>Introducción .....</b>	<b>Página 51</b>
1.1	Guía para la consulta .....	Página 51
1.2	Advertencias generales .....	Página 51
1.3	Características técnicas y placa datos .....	Página 52
1.4	Desplazamiento, transporte y descarga .....	Página 53
1.5	Conformidad con las directivas y normativas .....	Página 53
<b>Capítulo II</b>	<b>Instrucciones para la instalación y para el mantenimiento .....</b>	<b>Página 54</b>
2.1	Lugar de instalación y colocación .....	Página 54
2.2	Conexión eléctrica y hidrica .....	Página 55
2.3	Dispositivos de seguridad .....	Página 56
2.4	Diagnosís de algunas averías .....	Página 56
2.5	Sustitución de algunos componentes .....	Página 57
<b>Capítulo III</b>	<b>Instrucciones de uso .....</b>	<b>Página 58</b>
3.1	Advertencias preliminares .....	Página 58
3.2	Panel de control y breves instrucciones .....	Página 58
3.3	Limpieza y mantenimiento rutinario del horno .....	Página 59
3.4	Consejos da la hornada .....	Página 60
<b>Capítulo IV</b>	<b>Esquema generales .....</b>	<b>Página 61</b>
4.1	Esquema instalación .....	Página 61
4.2	Piezas de repuesto, despece .....	Página 63
4.3	Esquema eléctrico .....	Página 63

## CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

Agradecemos la confianza que ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos.

Le aconsejamos que lea atentamente este manual antes de poner en marcha los hornos, ya que contiene toda la información necesaria para usarlos correctamente y para las operaciones de mantenimiento. La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobre todo al directo utilizador, de tomar todas las medidas y predisponer todos los medios, los recursos humanos y los materiales necesarios para una utilización segura y duradera de los hornos.

Este manual tiene que ser entregado a la persona encargada del uso del horno, y dicha persona lo guardará en un lugar adecuado, con la finalidad de que esté disponible para la consultación y para la manutención ordinaria del horno. En caso de revenderse el horno, el libro tendrá que ser entregado al comprador para su utilización.

También está dirigido al instalador para las operaciones de puesta en servicio y mantenimiento extraordinario.

La destinación de uso y las configuraciones previstas por las máquinas son las únicas que admite el fabricante; no debe intentarse utilizarlas en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas. La destinación de uso indicada es válida sólo para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

### 1.1 Guía para la consulta

Se aconseja poner particular atención al texto evidenciado en **negrita**, con letras más GRANDES o subrayado, ya que se refiere a información o a operaciones particularmente importantes.

Hasta la eliminación final de la máquina, el manual debe guardarse en un lugar idóneo para ser consultado siempre en el mejor estado de conservación. En caso de pérdida o deterioro, la documentación sustitutiva podrá solicitarse directamente a la compañía productora o al revendedor.


### 1.2 Instrucciones generales

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente libro con la finalidad de conocer las precauciones a seguir para:
  - la instalación del horno;
  - su manutención;
  - la manera mejor de utilizarlo.
- Estos equipos deberán utilizarse sólo para el uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para cocer o calentar alimentos; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- La máquina está destinada al uso profesional y debe ser usada por personal cualificado.
- Antes de salir de fábrica los equipos son probados y puestos a punto por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado. Por este motivo **les aconsejamos que se dirijan siempre al Concesionario** que ha efectuado la venta, especificando el tipo de inconveniente, **número de serie** y el **modelo** de su equipo.
- Para efectuar una reparación, una sustitución de piezas u operaciones de mantenimiento extraordinario, así como en caso de que se verifique una avería o un funcionamiento anómalo, diríjase exclusivamente a personal autorizado por la compañía productora y dotado con los requisitos profesionales necesarios.

- Use sólo las piezas de recambio originales que figuran listadas a continuación.
- Antes de la instalación comprobar que los valores de la red eléctrica y del agua sean compatibles con los valores indicados en la ficha técnica.
- La seguridad eléctrica de los hornos queda garantizada gracias a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.
- De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor como freidoras, fuegos, etc.
- No obstruir por ningún motivo las rendijas de aspiración y de eliminación del calor.
- Solicitar al instalador que proporcione las instrucciones necesarias para la correcta utilización del endulzador/de la descalcificadora del agua. **(Atención: un procedimiento imperfecto de regeneración de las resinas puede ocasionar corrosión en la máquina).**
- Antes de poner en funcionamiento el horno por primera vez, es necesario efectuar una cuidadosa limpieza del mismo:
  - externamente se tiene que limpiar sólo con un paño humedecido;
  - el interior de la cámara de cocción tiene que limpiarse con agua;
  - en todo caso, nunca se tienen que utilizar estropajos metálicos para la limpieza del horno.

 **No respetar estas reglas fundamentales puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.**

**En caso de que el usuario o el técnico encargado de la instalación no respeten las normas que figuran en el presente manual, la compañía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible accidente o anomalía causados por dicha inobservancia no podrá ser imputado a la misma.**

 **El fabricante declina cualquier responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. El fabricante se reserva, además, el derecho de modificar el producto, como cree necesario, sin variar las características esenciales del mismo.**

### 1.3 Características técnicas

	BRIO...	BRIOX...	BRIO MIDI...	BRIO MAXI...
<b>Dimensiones</b>	600x595x560 mm	600x595x560 mm	860x775x525 mm	860x775x605 mm
<b>Potencia eléctrica</b>	2,5 kW	2,7 kW	3,2 kW	6,3 kW
<b>Alimentación</b>	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	230V~50/60Hz	400 (2N)V~(50/60 Hz) 230 V ~ (50/60 Hz)
<b>Tipo de cable eléctrico</b>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 4x2,5 mm <sup>2</sup> H05RN-F 3x4 mm <sup>2</sup>
<b>Peso en vacío horno</b>	36 kg	36 kg	59 kg	68 kg
<b>Carga máx de comida</b>	4 kg POR NIVEL	4 kg POR NIVEL	6 kg POR NIVEL	6 kg POR NIVEL
<b>Número de fuentes</b>	4	4	3	4
<b>Número de ventiladores</b>	1	2	1	2
<b>Modo de instalación</b>	SOBRE MESSA O CABALLETE			
<b>Entrada agua</b>	3/4" G (optional)			
<b>Presión agua</b>	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)			
<b>Dureza agua</b>	Max 3° F			
<b>Clase de aislamiento</b>	I			
<b>Grado de protección IP</b>	IPX3			
<b>Panel mandos</b>	ELECTROMECAÁNICO			

## 1.4 Desplazamiento, transporte y descarga

La empresa realiza el embalaje de las máquinas en función de los acuerdos tomados y dependiendo del país de destino y del medio de transporte utilizado.

Después de la instalación, el embalaje puede ser reutilizado o eliminado respetando las normas vigentes en el país del comprador.

Los hornos deben transportarse con su embalaje hasta las cercanías del lugar de instalación. Para todas las operaciones de levantamiento y desplazamiento del horno o de partes separadas transportadas autónomamente, es necesaria la intervención de personal especializado.



Antes de entregarlo al expedidor, el material enviado es controlado meticulosamente.

Al recibir el horno, asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que el embalaje no haya sido forzado para permitir la sustracción de algunas de sus partes.

En caso de que se encontraran daños o de que faltasen partes, avisar inmediatamente al vector y al constructor y preparar una documentación fotográfica.



**Se aconseja comprobar que la remesa corresponda con las especificaciones de requisitos del pedido.**

**Se aconseja de no arrastrar o inclinar el horno por ninguna razón.**

**El horno debe ser levantado perpendicularmente, transportado horizontalmente y instalado perpendicularmente del suelo.**

## 1.5 Conformidad con las directivas y normativas

Los hornos cumplen las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Normativas Europeas y las normas específicas asociadas:

- Normativa **2006/42/CE** y actualizaciones sucesivas.
- Normativa de seguridad de la baja tensión **2006/95/CE** y actualizaciones sucesivas.
- Normativa de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE** y actualizaciones sucesivas.

El fabricante declara en consecuencia que sus productos respetan la legislación europea vigente, por lo que cuentan con la marca **CE**, que permite su comercialización en los países europeos.

Además, los componentes funcionales del horno tienen una emisión de ruido no superior a los **70 dB (A)**.

## CAPÍTULO III INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

### 2.1 Lugar de instalación y colocación



#### ADVERTENCIA

La instalación, la transformación y el mantenimiento extraordinario del horno deben ser realizados exclusivamente por instaladores autorizados o por el Ente suministrador de la energía y en conformidad con las normativas de seguridad en vigor.



PARA LA EJECUCIÓN DE ESTAS OPERACIONES ES INDISPENSABLE ESTAR EN POSESIÓN DE TODOS LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN NECESARIOS EN PERFECTA EFICIENCIA Y PROVISTOS DE CALIBRADOS PERIODICOS (véase Detalle 1.3). El fabricante queda libre de toda responsabilidad en caso de incumplimiento de dichas obligaciones.



Garantizar una distancia de al menos 30 cm del techo si el mismo está hecho de material combustible o si no tiene aislamiento térmico.

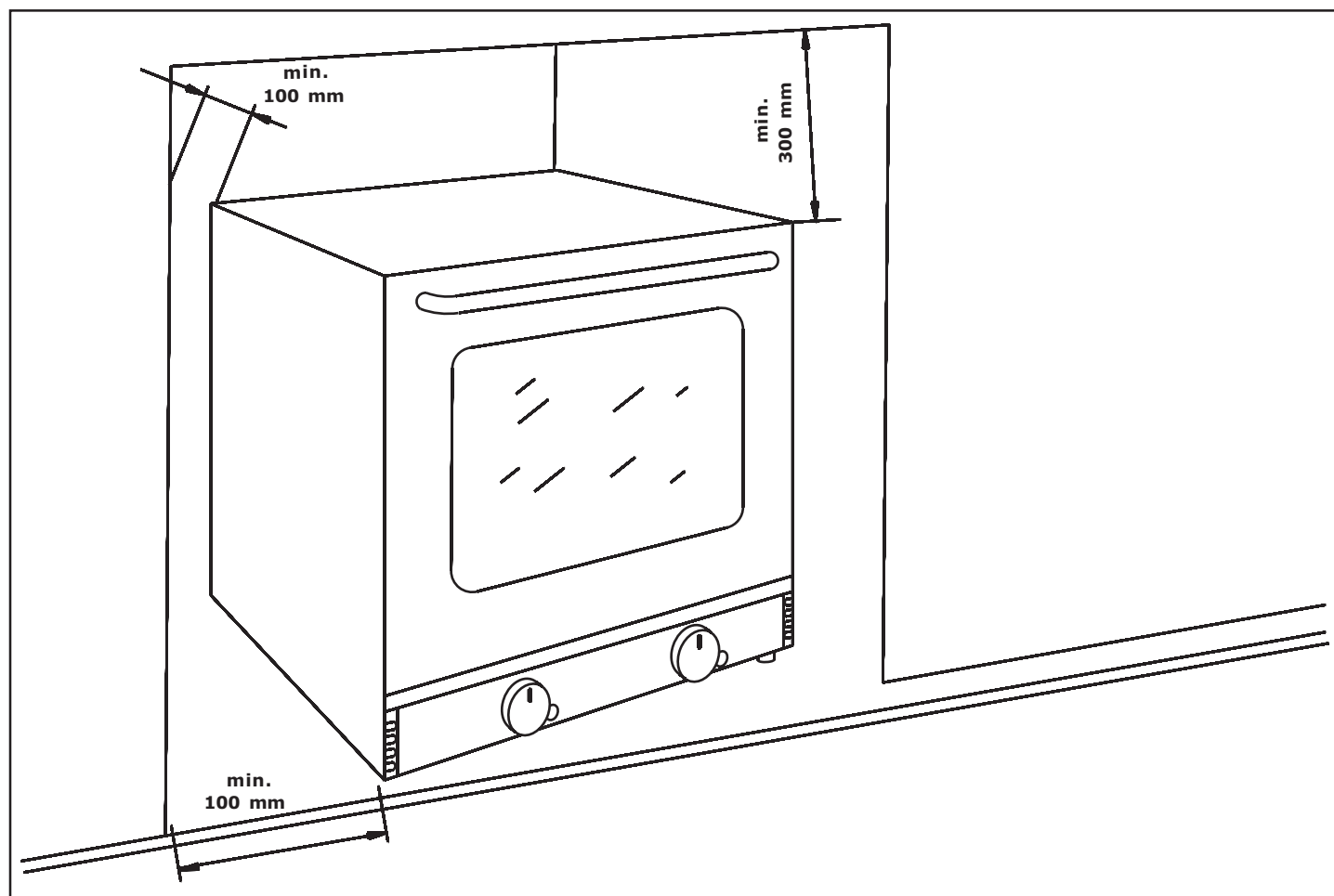


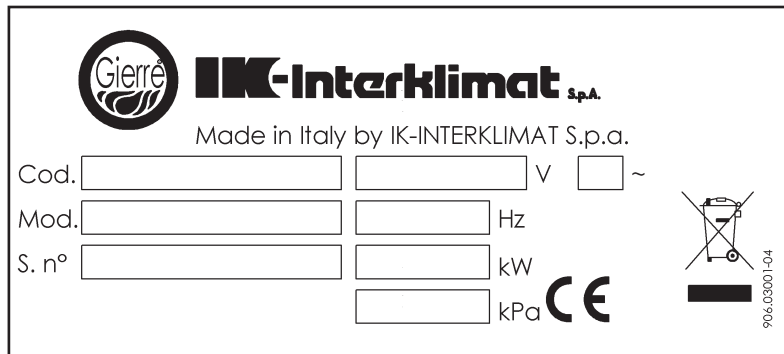
Figura 1

## 2.2 Conexión eléctrica y hidrica

### Conexión a la red eléctrica

La conexión a la red eléctrica de alimentación debe realizarse según las normas vigentes.

Asegurarse, antes de la conexión, de que la tensión y la frecuencia de la red correspondan con los valores indicados en la placa de datos del horno (**fig. 2**) situada bajo el panel trasero. Se admite una variación de tensión del  $\pm 10\%$ .



**Figura 2**

El horno debe estar conectado de manera permanente a la red eléctrica con un cable de goma pesada de policloropreno no menos del tipo H05RN-F con una sección de los hilos conductores proporcional a la carga máxima absorbida (véase detalle 1.3).

Entre cada horno y la red de alimentación debe interponerse un interruptor general omnipolar con una abertura mínima de los contactos de 3 mm, de capacidad apropiada para la carga y provisto con dispositivos para la protección de la línea de alimentación.

Es necesario contar con dispositivos específicos de protección automáticos diferenciales, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de falla a tierra según las normas vigentes; la máxima corriente de dispersión admitida es de 1 mA/kW.

Este interruptor debe ubicarse en la instalación eléctrica permanente del local de instalación y cerca del aparato mismo para que los operadores puedan acceder a él con facilidad.


Para dimensionar la línea de alimentación, el interruptor general y el cable, comprobar los datos que figuran en la tabla de los datos técnicos (véase detalle 1.3).


### Para llevar a cabo la fijación del cable a la bornera del horno seguir el siguiente procedimiento:

- 1) Conectar con la bornera, colocado sobre la espalda del horno, los hilos del cable eléctrico como figura en el esquema eléctrico adjunto cerca. Asegurarse de que el hilo amarillo/ verde de puesta a tierra sea unos 3 cm. más largo que los otros cuatro (tres fases y neutro azul). De este modo, en caso de que se dé una tracción anómala, será el último en soltarse garantizando la seguridad del aislamiento de la descarga eléctrica.
- 2) Bloquear el cable y cierre la tapa de la caja de bornes de alimentación.

### Línea de tierra

El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.

El hilo amarillo/ verde del cable de alimentación tiene que quedar fijado a la bornera marcada con el símbolo 

El horno debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductor de sección mínima de 10 mm<sup>2</sup> conectado a la bornera con el símbolo  situado sobre la espalda del horno.

**Conexion a la red hidrica (OPTIONAL)**

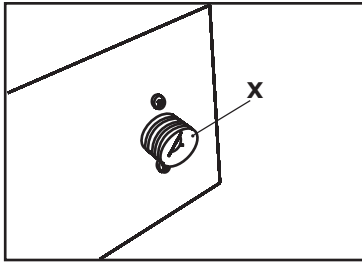
Conectar al racor de 3/4" del horno el tubo de alimentación del agua (**X- Fig. 3**).  
 Se admite una presión de alimentación de min. 150 kPa ( 1,5 bar), max. 400 kPa ( 4 bar).

**2.3 Dispositivos de seguridad**

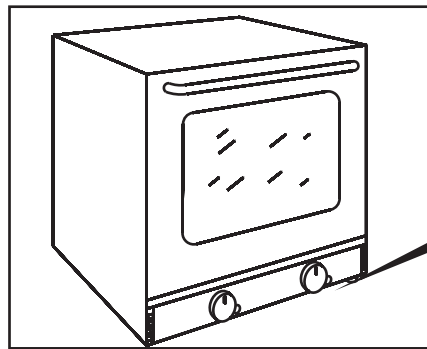
**El horno está dotado con las siguientes protecciones y medidas de seguridad:**

- Termostato de seguridad de la cámara (si presente): en caso de sobrecalentamiento de la cámara de cocción interviene excluyendo el funcionamiento del calentamiento de la cámara. Para volver a poner el termostato de seguridad (**F1 - Fig. 4**) en su posición inicial, es necesario intervenir manualmente pulsando la tecla roja después de haber quitado el panel frontal para acceder a la pieza. Antes de realizar esta operación, asegurarse de haber interrumpido la alimentación eléctrica.
- Interruptor de la puerta que en el momento en que ésta se abre interrumpe el funcionamiento del horno. se desactivan tanto las resistencias de calentamiento como el motor de ventilación de la cámara.
- Rejillas de protección contra el acceso a las partes en movimiento de la cámara de cocción.

**¡ADVERTENCIA ! Las eventuales operaciones de reiniciación deben ser realizadas por personal técnico especializado después de haber eliminado las causas de la interrupción.**



**Figura 3**



**Figura 4**

**2.4 Diagnósis de algunas averías**

Tipo de avería	Posibles causas
<b>El calentamiento de la cámara de cocción no se activa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programación incorrecta de la temperatura.</li> <li>• Intervención, si presente, del termostato de seguridad (<b>F1</b>).</li> <li>• Termostato de regulación defectuoso.</li> <li>• Hilos conductores de las resistencias sueltos.</li> </ul>
<b>La termostatación de la temperatura no es correcta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostato de regulación defectuoso.</li> <li>• Bulbo del termostato defectuoso o fuera de sede.</li> </ul>
<b>El motor de ventilación no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hilos conductores sueltos.</li> <li>• Condensador defectuoso.</li> <li>• Cuerpo extraño que bloquea las aspas.</li> </ul>
<b>La producción de vapor no es correcta (insuficiente o excesiva).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La alimentación de agua de la red no es correcta.</li> <li>• Electroválvula defectuosa.</li> <li>• Se obstruye el reductor de presión.</li> </ul>



## 2.5 Sustitución y regulación de algunas piezas

### ¡ADVERTENCIA !

La sustitución de piezas y la regulación de las mismas están consideradas como operaciones de mantenimiento extraordinario por lo que deben ser realizadas por un instalador autorizado.

Antes de emprender cualquier operación de reparación o de mantenimiento se debe desconectar el interruptor general para suspender la alimentación eléctrica del aparato.

Cerrar también los grifos de alimentación del agua.

### Desmontaje de la puerta

Las charnelas (**A**) son dotadas a esta finalidad de dos palancas móviles (**B**) que enganchadas a los sectores de las charnelas (**C**), cuando la puerta es completamente abierta, las bloquean.

Se levanta la puerta para el esterno cumpliendo pues los dos movimientos ilustrados (**Fig. 5**). Para cumplir estas operaciones tomar los fiancos de la puerta en proximidad de las charnelas.

Para remontar la puerta enhebrar las charnelas en sus acanaladuras correctas. Antes de cerrar la puerta no olvidar de quitar los dos gancho móviles (**B**) que son necesarios para enganchar las dos charnelas.

### Lampada horno

Destornillar el casquete de protección (**A - Fig. 6**) que sobresale internamente al horno y pues acercarse a la lampada. Después de haber sustituido la lampada, remontar la cobertura de protección (**A**).

### Resistencia

La resistencia se quita destornillando del interno de la cámara los tornillos que la bloquean, las conexiones eléctricas son acercables de la parte detrás una vez quitada la espalda.

### Ventilador horno

Una vez quitada la parte detrás (el retro), del interno del horno, quitar los soporte rejilla y la protección ventola. Destornillar la tuerca central, eventual también los tornillos del lateral en el rotor del motor, para liberar el ventilador, deshilar esta última y destornillar los tornillos del soporte del motor.

### Goma

A mano sacar la goma de su lugar y sustituirla con aquella nueva sin la herramienta.

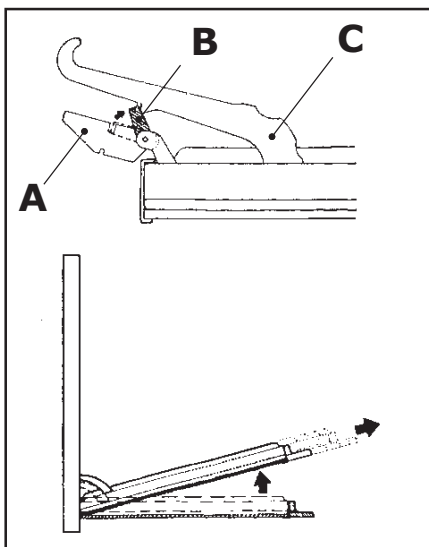


Figura 5

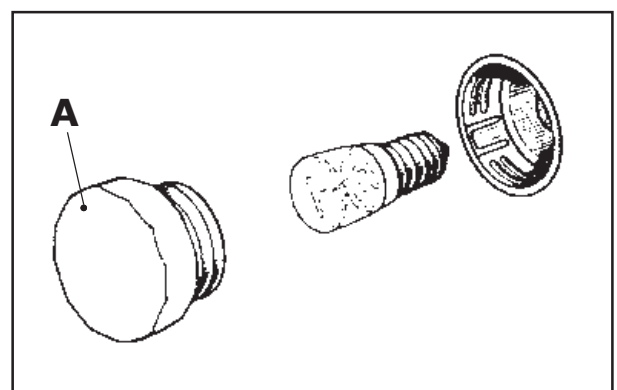


Figura 6

## CAPÍTULO III INSTRUCCIONES DE USO

### 3.1 Advertencias preliminares

- La máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal preparado.
- El horno debe emplearse exclusivamente para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio.

 **Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fría cuando todavía su temperatura supera los 70° C.**

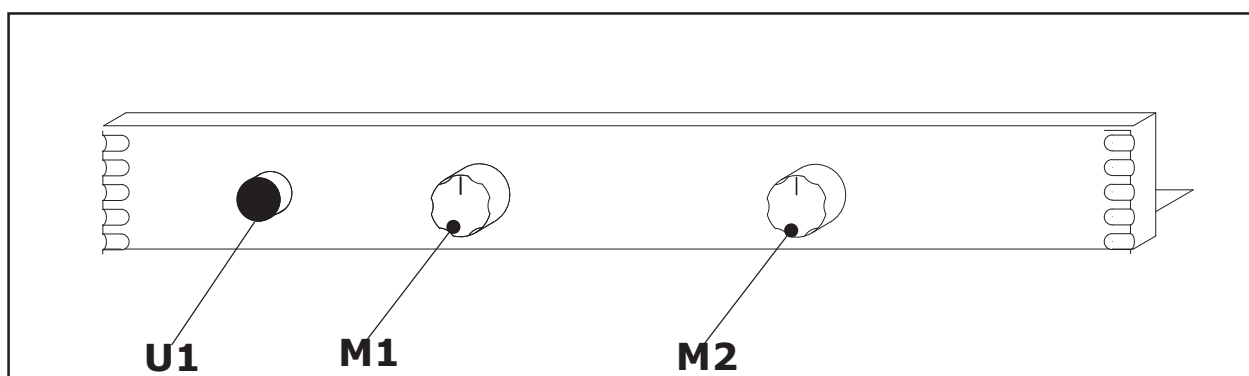
- La instalación y todas las operaciones necesarias de mantenimiento extraordinario deben ser realizadas sólo por personal autorizado y dotado con los requisitos profesionales necesarios. Es aconsejable hacer controlar el horno periódicamente. Para su reparación, dirigirse exclusivamente a los Centros de Asistencia autorizados y exigir el uso de partes de recambio originales.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica y cerrar los grifos de alimentación del agua situados aguas arriba de la máquina. Dirigirse a los Centros de Asistencia autorizados para su reparación. El usuario final debe ocuparse solamente del mantenimiento rutinario del horno, es decir del control de la eficiencia general de la máquina y de su limpieza cotidiana.

 **En caso de que no se respeten estas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad.**

- Leer atentamente el presente libro ya que contiene información e indicaciones importantes para la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina. Conservarlo cuidadosamente para poder consultarlo posteriormente.
- Antes de poner en marcha el horno es necesario efectuar una limpieza meticulosa de las superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos.
- Las partes señaladas con el símbolo siguiente alcanzan temperaturas elevadas. Poner atención y, si es necesario, usar guantes de protección.



### 3.2 Panel de control y breves instrucciones



- U1** Pulsador humidificador (optional)
- M1** Mando temporizador cocción
- M2** Mando termostato

### Encendido y apagado del horno

Después de haber dado corriente mediante el interruptor de red, el horno se enciende girando el mando **(M2)** que a su vez hará que se ilumine la cámara de cocción y la luz testigo.

La abertura de la puerta durante el funcionamiento del horno equivale a la mando de encendido, con la diferencia de que cuando se cierra de nuevo el horno se pone en marcha automáticamente.

### Regulación temperatura de cocción

La mando **(M2)** permite regular la temperatura deseada de cocción (80-300°C).

### Regulación tiempo de cocción

La mando **(M1)** permite regular el tiempo de cocción deseada.

La rotación del mando pone en marcha el horno y activa la rotación del ventilador.

En sentido contrario al horario (**∞**) permite el funcionamiento continuado.

En sentido horario permite seleccionar el tiempo de cocción deseado hasta un máximo de 60 minutos. Al final de la cocción el Temporizador **(M1)** vuelve a la posición cero, apaga la cámara de cocción relativa y avisa por medio de una alarma el final.

### Humidificación (OPTIONAL)

El pulsador **(U1)** acciona la electroválvula del agua que genera vapor en cámara.

Para obtener las dosis de vapor deseado, es necesario mantener presionado el botón de humidificación.

## 3.3 Limpieza y mantenimiento rutinario del horno

Los hornos deben limpiarse cotidianamente para garantizar la máxima funcionalidad, higiene y rendimiento. En caso de avería, no intentar resolver el problema.

Dirigirse a la asistencia técnica, que se ocupará de reparar las averías.

No intentar desmontar el aparato; toda intervención debe ser realizada por personal especializado.

Para la limpieza rutinaria, efectuar las siguientes operaciones siguiendo las instrucciones que se señalan:

- antes de limpiar el horno interrumpir la alimentación eléctrica, cerrar el grifo del agua y dejar enfriar el horno.;
- efectuar la limpieza cotidiana de las partes de acero INOX con agua tibia y jabón o detergentes adecuados, aclarar meticulosamente y secar bien;  
No utilizar detergentes que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) y evitar el uso de estropajos, cepillos o rasquetas para limpiar las superficies de acero;
- no dejar restar los alimentos (sobre todo sustancias ácidas como sal, vinagre o limón) sobre las partes de acero INOX ya que podrían deteriorarse;
- aunque el horno está protegido, no se debe lavar externamente con chorros de agua directos, ya que si entrase agua dentro podría quedar limitada su seguridad. Utilizar sólo un paño húmedo.  
Efectuar una atenta limpieza para la eliminación de eventuales residuos de polvo y de aceite de protección o elaboración;
- no utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo sulfúrico) para limpiar la mesa donde está apoyado el horno, pues podrían involuntariamente dañar las partes bajas de la máquina;
- se aconseja, en fase de extracción de bandejas y carrillos desde el horno, de utilizar guantes de protección o elaboración;
- solicitar, por lo menos una vez al año, la intervención de un técnico autorizado para el control general del horno.

### Limpieza de la cámara de cocción

Al final de la jornada y con la cámara a una temperatura que no debe superar los 50/60°C realizar la limpieza como sigue:

- Desmontar los soportes de las bandejas, sin chocar los bulbos, para limpiarlos separadamente;
- Rociar la cámara espolvoreando un detergente específico desengrasante adecuado para usos alimentarios;
- Cerrar la puerta y, para permitir la acción del detergente, esperar 15-20 min.;
- Limpiar el interior de la cámara con un paño húmedo;
- Poner en marcha un ciclo de cocción a convección a 150°C para secar la cámara de cocción.

### 3.4 Consejos da la hornada

En el siguiente tablón son indicados las indicaciones más importantes para la cocción de algunos de los platos principales. Los tiempos de cocción aconsejados en este tablón son indicativos.

Preparación	° C	minutos	Peso (Kg)
<b>Primeros platos</b>			
Lasagne al horno	200-220	20-25	0,5
Pasta al horno	200-220	25-30	0,5
Arroz a la criolla	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Carnes</b>			
Asado de buey	170-190	40-60	1-1,2
Asado de ternero	160-180	65-90	1-1,2
Asado de manzo	170-180	65-90	1-1,2
Asado de cerdo	160-170	70-100	1-1,2
Roast-Bife	180-190	40-45	1-1,5
Asado de cordero	140-160	100-130	1,5
Pollo asado	180	70-90	1-1,2
Anade asado	170-180	100-160	1,5-2
Oca asado	160-180	120-160	3-3,5
Pavo asado	160-170	160-240	~5
Conejo asado	160-170	80-100	~2
Liebre asado	170-180	30-50	~2
<b>Pezes</b>	160-180	--	
<b>Dulces (pastelería)</b>			
Torta de fruta	180-200	40-50	
Rosquilla	160-180	35-45	
Torta margarita	200-220	40-45	
Pan de España	200-230	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	30-40	
Brioques	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Hojaldres dulces	180-200	20-30	
Buñuelos de manzana	180-200	18-25	
Saboyano	170-180	30-40	
Biscochos de Savoia	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Pan	200-220	40	

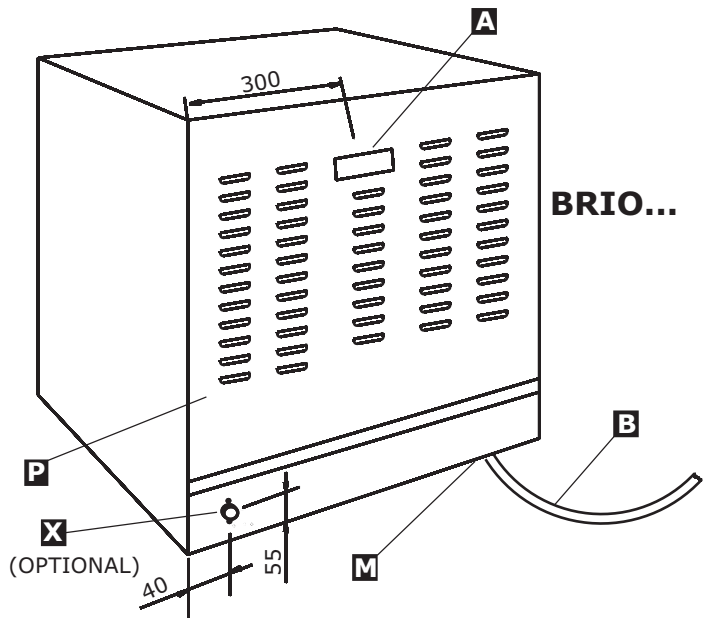
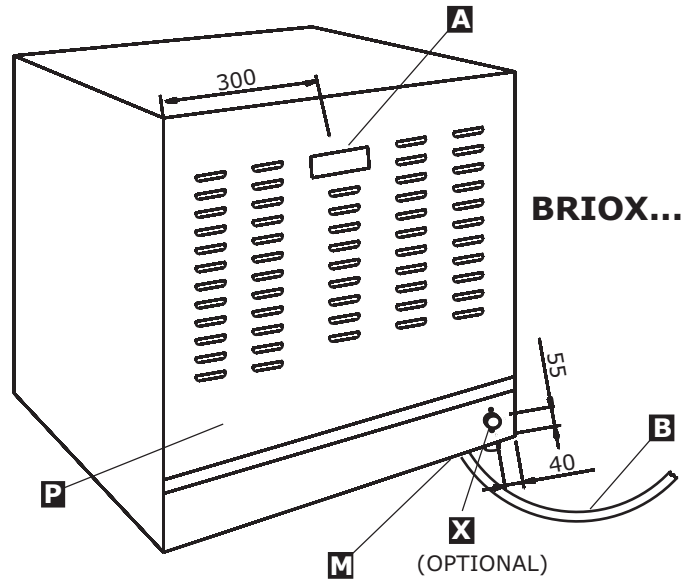
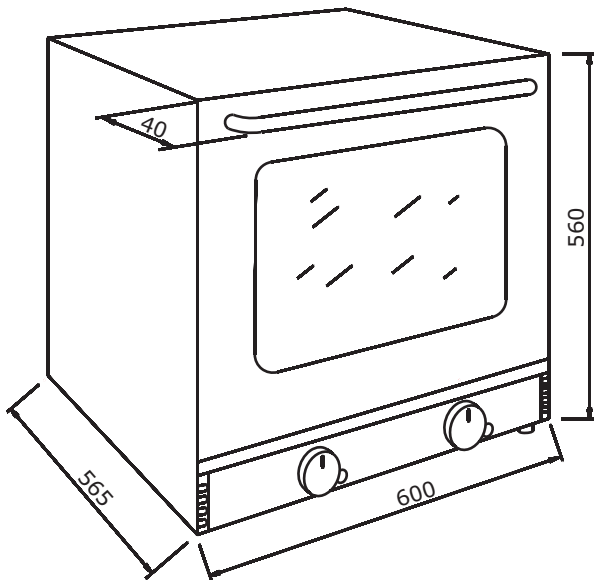


**Para garantizar la buena cocina, se debe precalentar el horno durante aproximadamente 12-15 minutos.**

CAPITOLO **IV**  
 CHAPTER **IV**  
 CHAPITRE **IV**  
 KAPITEL **IV**  
 CAPÍTULO **IV**

**SCHEMI GENERALI  
 GENERALS DIAGRAMS  
 SCHÉMAS GÉNÉRAUX  
 ALLGEMEINE PLÄNE  
 ESQUEMA GENERALES**

**4.1 Schemi d'installazione  
 4.1 Installation drawings  
 4.1 Schémas d'installation  
 4.1 Installationpläne  
 4.1 Esquema instalación**



**IT**

**GB**

**FR**

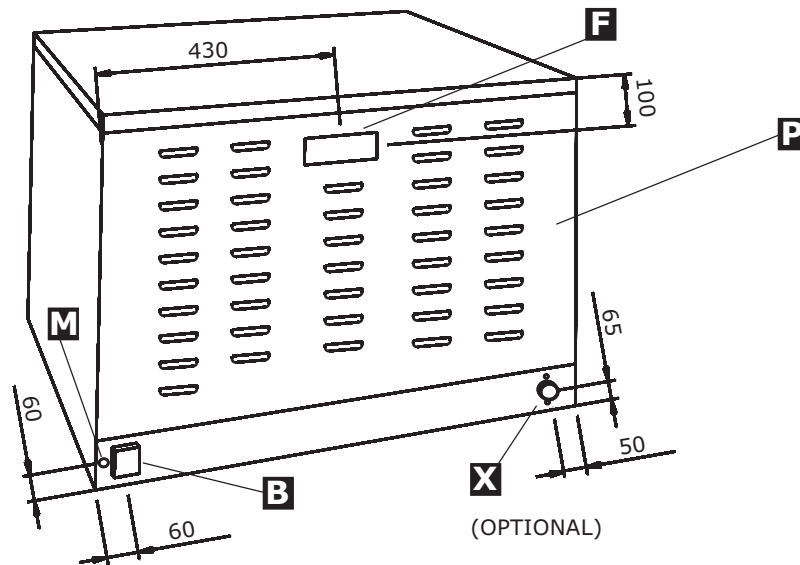
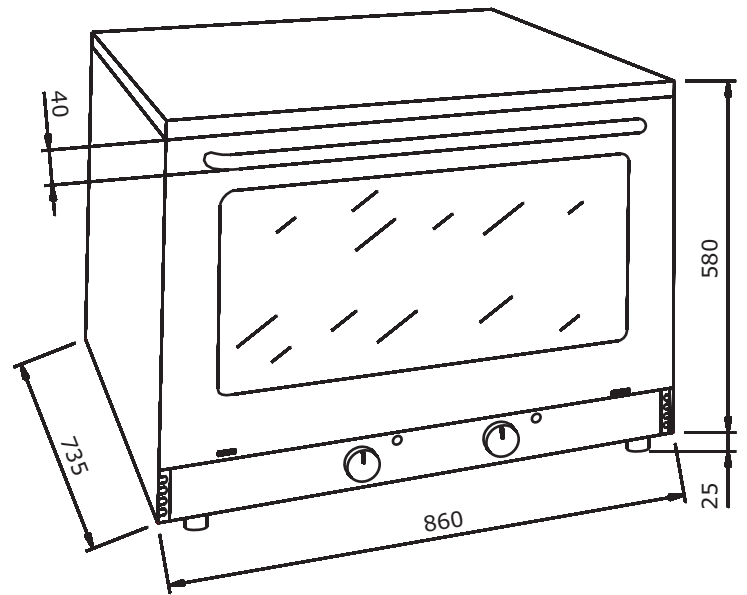
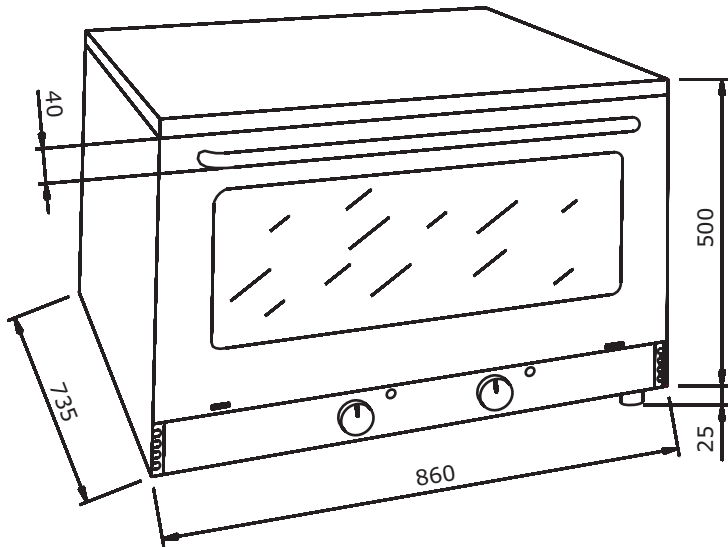
**DE**

**ES**

<b>X</b>	ENTRATA ACQUA 3/4"	INCOMING WATER 3/4"	ARRIVÉE D'EAU 3/4"	EINTRITT WASSER 3/4"	ENTRADA DEL AGUA 3/4"
<b>F</b>	SFIATO VAPORE 115x25	STEAM OUTLET 115x25	EVACUATION VAPEURS 115x25	DAMPFABLASSVENTIL 115x25	SALIDA DEL VAPOR 115x25
<b>B</b>	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ELECTRICAL FEEDING	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN ELECTRICA
<b>M</b>	PUNTO EQUIPOTENZIALE	UNIPOTENTIAL POINT	POINT EQUIPOTENTIEL	POTENTIALAUSGLEICH	PUNTO EQUIPOTENCIAL
<b>P</b>	PANNELLO REMOVIBILE	SIDE REMOVABLE	PANNEAU LATÉRAL AMOVIBLE	SEITENWAND ABNEHMBAR	LATERAL DESMONTABLE

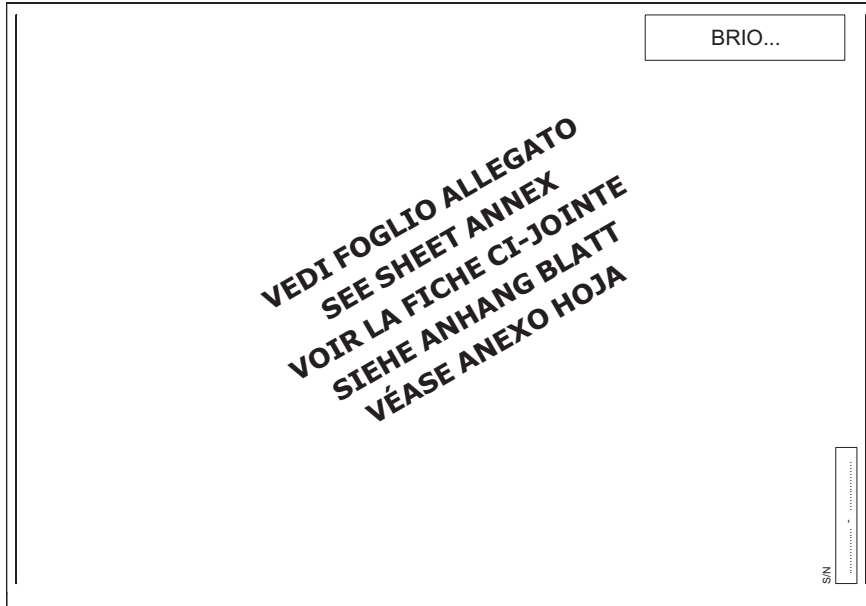
## BRIO MAXI...

## BRIO MIDI...


**IT**
**GB**
**FR**
**DE**
**ES**

<b>X</b>	ENTRATA ACQUA 3/4"	INCOMING WATER 3/4"	ARRIVÉE D'EAU 3/4"	EINTRITT WASSER 3/4"	ENTRADA DEL AGUA 3/4"
<b>F</b>	SFIATO VAPORE 115x25	STEAM OUTLET 115x25	EVACUATION VAPEURS 115x25	DAMPFABLASSVENTIL 115x25	SALIDA DEL VAPOR 115x25
<b>B</b>	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ELECTRICAL FEEDING	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN ELECTRICA
<b>M</b>	PUNTO EQUIPOTENZIALE	UNIPOTENTIAL POINT	POINT EQUIPOTENTIEL	POTENTIALAUSGLEICH	PUNTO EQUIPOTENCIAL
<b>P</b>	PANNELLO REMOVIBILE	SIDE REMOVABLE	PANNEAU LATÉRAL AMOVIBLE	SEITENWAND ABNEHMBAR	LATERAL DESMONTABLE

- 4.2 Ricambi, disegni esplosi
- 4.2 Spare parts, exploded drawings
- 4.2 Pièces de rechange, vue éclatée
- 4.2 Ersatzteile, Explosionszeichnungen
- 4.2 Piezas de repuesto, despece



- 4.3 Schemi elettrici
- 4.3 Wiring diagrams
- 4.3 Schémas électriques
- 4.3 Schaltpläne
- 4.3 Esquema eléctrico



