
LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

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

04
Ed. 0608

SISTEMI DI COTTURA E MANTENIMENTO STATICO

STATIC COOKING AND HOLDING EQUIPMENTS / SISTEMAS DE COCCION Y
MANTENIMIENTO STATICO / ÉQUIPMENTS DE CUISSON ET MANTIEN
STATIQUE EN TEMPERATURE / STATISCHE GAR UND WARMHALTEGERÄTE


MC 031 - 051 E
MS 031 - 051 E
MS C11 - C12 - C13 E


SISTEMI DI RIMESSA IN TEMPERATURA, MANTENIMENTO E SERVIZIO


REGENERATION HOT HOLDING SERVICE SYSTEMS
SISTEMAS DE PUESTA EN TEMPERATURA, MANTENIMIENTO Y SERVICIO
SYSTEMES DE REMISE EN TEMPERATURE, CONSERVATION ET SERVICE
SYSTEME FÜR DIE REGENERIERUNG, DAS WARMHALTEN UND DEN SERVICE




I	AVVERTENZE E DATI TECNICI	3
	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	4
	ISTRUZIONI PER L'USO	6
	DESCRIZIONE COMANDI MS 031-051-C11-C12-C13 VERS. E	8
	DESCRIZIONE COMANDI MC 031 - 051 VERS. E	8
	SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE.....	38
GB	GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA.....	10
	INSTALLATION INSTRUCTIONS	12
	INSTRUCTIONS FOR USE	14
	DESCRIPTION OF CONTROLS MS 031-051-C11-C12-C13 VERS. E	15
	DESCRIPTION OF CONTROLS MC 031 - 051 VERS. E.....	15
	TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS	38
E	ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS	17
	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	18
	INSTRUCCIONES PARA EL USO	19
	DESCRIPCIÓN MANDOS MS 031-051-C11-C12-C13 VERS. E	21
	DESCRIPCIÓN MANDOS MC 031 - 051 VERS. E.....	22
	ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN	38
F	AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE	24
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	26
	INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....	28
	DESCRIPTION DES COMMANDES MS 031-051-C11-C12-C13 VERS. E	29
	DESCRIPTION DES COMMANDES MC 031 - 051 VERS. E.....	29
	SCHÉMAS TECHNIQUES	38
D	HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN.....	31
	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	33
	BETRIEBSANLEITUNG	35
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG MS 031-051-C11-C12-C13 AUSFÜHRUNG E	36
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG MC 031 - 051 AUSFÜHRUNG E.....	36
	TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN	38

 The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.
The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer. < 01.06.2004 >





 El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas las modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos.
Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante. < 01.06.2004 >

 Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles.
La reproduction, même partielle, par tout moyen, compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite du Constructeur. < 01.06.2004 >

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.
Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2004 >

AVVERTENZE GENERALI PER L'INSTALLATORE

- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuate da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni futuro riferimento.
- Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati della targa caratteristiche (posizionata sul retro, in basso) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica).
- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchiatura.

		Esempio di targhetta applicata	
TYPE: MS 031		2006	
NR. 0611601			
AC	230 V	50 Hz	
	TOT. 0,7 kW	kPa	
IPX 4			

DATI TECNICI

Modello	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbim. [A]	Sez. min. cavo d'allacciamento (tipo H07 RN-F) [mm ²]
MC 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
MS 031 E			4,4	
MC 051 E		1	4,4	
MS 051 E		0,7	3,1	
MS C11 E		1	4,4	
MS C12 E				
MS C13 E				

Modello	Temper. di esercizio [°C]	Capacità teglie: interasse [mm]	Altezza massima teglie [mm]	Capacità massima di prodotto [kg]	Peso netto [kg]
MC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h) 1 x 200 (h)	11	22
MS 031 E			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)		
			3 x 65 (h) 1 x 200 (h)		
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)		
MC 051 E		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h) 2 x 150 (h)	18	28
MS 051 E			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)		
			5 x 65 (h) 2 x 150 (h)		
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)		
MS C11 E		1 x GN 1/1	150 (h)	6	30
MS C12 E		2 x GN 1/1		12	44
MS C13 E	3 x GN 1/1	18		60	

INDICAZIONI PARTICOLARI

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

ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

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

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

ISTRUZIONI PER IL POSIZIONAMENTO

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

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

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

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

SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Protezione del circuito ausiliario La protezione del circuito elettrico avviene a mezzo fusibili posizionati a lato della morsettiera.

INVERSIONE DELLA PORTA (Solo per mod. MC031E, MS031E, MC051E e MS051E)

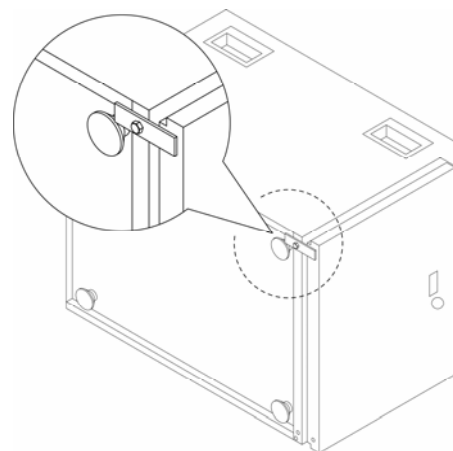
Per venire incontro alle esigenze del Cliente, l'attrezzatura è dotata di porta reversibile. Con questa caratteristica, l'utente può scegliere, in qualsiasi momento, in che direzione aprire la porta.

Attrezzatura necessaria

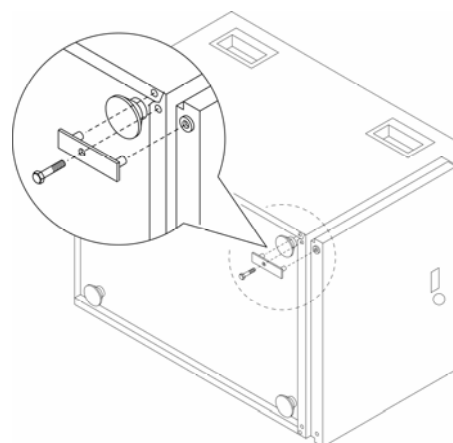
Cacciavite a taglio medio

Procedimento

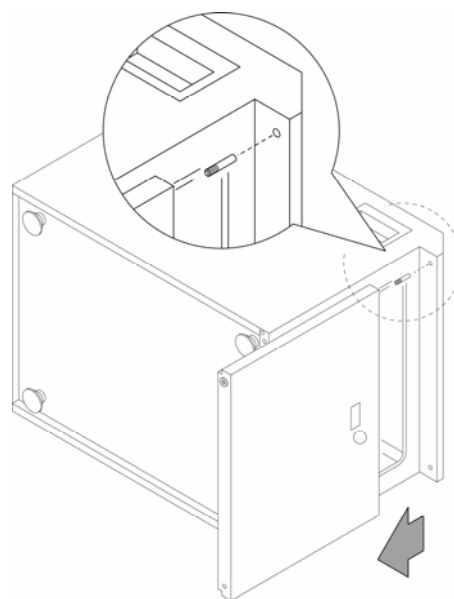
- Disinserire l'alimentazione elettrica ed aspettare l'eventuale raffreddamento dell'apparecchio.
- Rimuovere dalla camera di cottura eventuali teglie contenenti cibo.
- Adagiare il forno su un fianco in modo da avere il fulcro della porta verso l'alto (vedi figura seguente).



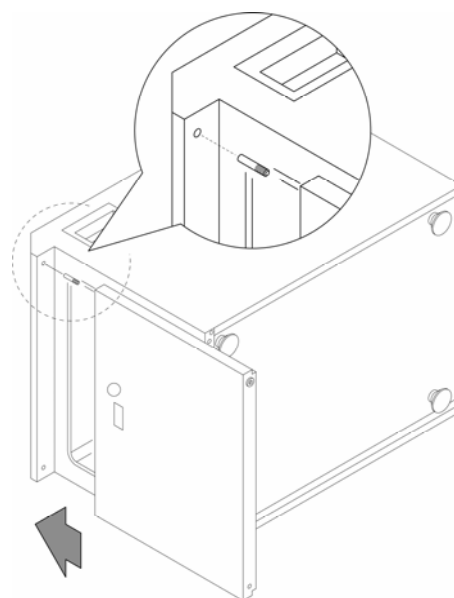
- Con il cacciavite a taglio, svitare in senso antiorario, la vite di fissaggio della staffa (vedi figura seguente).



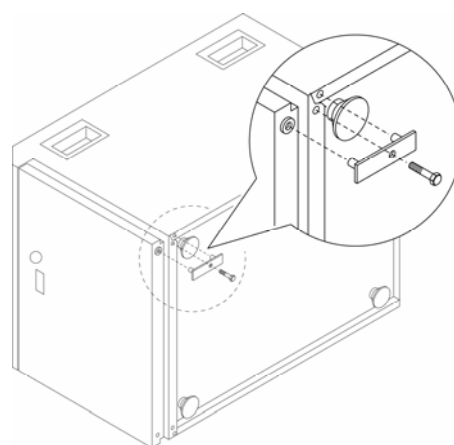
- Rimuovere la porta e appoggiarla su una superficie piana.
- Con il cacciavite a taglio, svitare il perno nella parte superiore della porta ed invertirne la posizione (vedi figura seguente).



- Girare il forno e posarlo sull'altro fianco.
- Riposizionare la porta (vedi figura seguente).



- Rimontare la staffa sul fondo del forno.
- Fissare la staffa con l'apposita vite (vedi figura seguente).
- Rimettere il forno in piano e ripristinare la tensione.




MESSA IN FUNZIONE: AVVERTENZE

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

- **togliere** tutto il materiale d'imballo e le pellicole protettive
- **assicurarsi** che gli sfiati siano liberi
- **verificare** che le vigenti prescrizioni sulla sicurezza siano rispettate
- **informare** l'utilizzatore su tutte le funzioni, i lavori di manutenzione ed il corretto uso dell'apparecchiatura
- inoltre è bene **consigliare** la stipula di un contratto di manutenzione

AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

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

- Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale qualificato e specializzato in modo da consentire i migliori risultati di funzionamento.
- Ogni riparazione o messa a punto che in seguito si rendesse necessaria deve essere eseguita con la massima cura da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al rivenditore che ha effettuato l'installazione, specificando il tipo di inconveniente, il modello e la matricola dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso.
- Questa apparecchiatura, dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per la cottura e/o il mantenimento degli alimenti come sotto riportato; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura permette temperature d'esercizio fino a 120°C.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:  a) Per cotture di tutti i prodotti di gastronomia, freschi o congelati.
b) Per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.
- Nel disporre il cibo in camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 10 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
- Per le apparecchiature dotate di più cassette, evitare di aprire più di un cassetto alla volta.
- Il funzionamento dell'apparecchio necessita di sorveglianza; tenere presente che durante il funzionamento l'apparecchio presenterà superfici calde.
- Richiedere all'installatore tutte le istruzioni necessarie per la corretta messa in funzione dell'apparecchiatura, compresa la spiegazione dei comandi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura e al termine del lavoro quotidiano è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera (vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione").
- Usare prodotti non corrosivi (alcalini) per le quotidiane operazioni di pulizia. È vietato l'uso di materiali e prodotti abrasivi.
- Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici in acciaio dell'apparecchiatura; se questo dovesse verificarsi, pulire subito accuratamente.
- Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (tensione elettrica).

ATTENZIONE In caso di anomalia di funzionamento è necessario:

- **spegnere immediatamente l'apparecchiatura**
- **interrompere e/o chiudere tutti gli allacciamenti (elettricità)**
- **rivolgersi esclusivamente al nostro servizio assistenza o all'installatore e richiedete solo ricambi originali**

PULIZIA E MANUTENZIONE

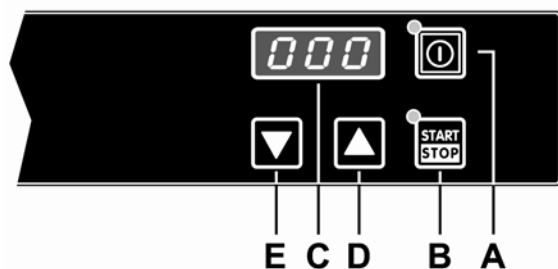
- Prima di effettuare operazioni di pulizia, **disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.**
- Prima di iniziare ad utilizzare un'apparecchiatura nuova è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera. Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette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

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

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

Mod. MS 031 - 051 - C11 - C12 - C13 E

A CONTROLLO ELETTRONICO

**DESCRIZIONE COMANDI**

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

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**Preriscaldamento**

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

Mantenimento o cottura

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Il display visualizzerà 3 trattini.
- Per effettuare il mantenimento o la cottura, scegliere una temperatura agendo sui tasti **D** o **E**;
- Quindi premere il tasto **B**, START per l'avvio.
- Il display visualizzerà la temperatura reale in camera.
- Per visualizzare la temperatura impostata, premere uno dei 2 tasti **D** o **E**; dopo 5 secondi, il display tornerà a visualizzare la temperatura reale in camera.

AVVERTENZE DURANTE IL FUNZIONAMENTO

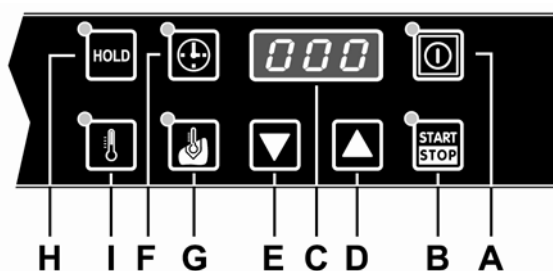
- È necessario preriscaldare sempre la camera prima di introdurre il prodotto
- Aprire il meno possibile la porta durante il funzionamento

AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

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

Mod. MC 031 - 051 E

A CONTROLLO ELETTRONICO

**DESCRIZIONE COMANDI**

- A. Interruttore generale
- B. Tasto START/STOP
- C. Display
- D. Tasto incremento temperatura
- E. Tasto decremento temperatura
- F. Tasto scelta tempo
- G. Tasto scelta sonda al cuore
- H. Tasto mantenimento
- I. Tasto scelta temperatura

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**Preriscaldamento**

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Il display visualizzerà 3 trattini.
- Per effettuare il preriscaldamento premere il tasto **F** e sul display comparirà il tempo infinito (INF).
- Premere il tasto **I** e sul display comparirà la temperatura 90°C.
- Quindi premere il tasto **B**, START.
- Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera.

Mantenimento

Per effettuare il solo mantenimento, si può procedere in due modi:

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
 - Il display visualizzerà 3 trattini.
 - Premere il tasto **H** (HOLD) e sul display comparirà la temperatura preimpostata.
 - Scegliere la temperatura desiderata agendo sui tasti **D** ed **E**, poi premere il tasto **B**, START per l'avvio.
 - Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera.
- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
 - Il display visualizzerà 3 trattini.
 - Premere il tasto **F** e sul display comparirà il tempo infinito (INF).
 - Premere ora il tasto **I** e sul display comparirà la temperatura preimpostata.
 - Scegliere la temperatura desiderata agendo sui tasti **D** ed **E**, poi premere il tasto **B**, START per l'avvio.
 - Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera.

Cottura a tempo

- Per effettuare la cottura a tempo, attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Il display visualizzerà 3 trattini.
- Premere il tasto **F** e sul display comparirà il tempo infinito (INF).
- Scegliere il tempo desiderato agendo sui tasti **D** ed **E**.
- Premere ora il tasto **I** e sul display comparirà la temperatura preimpostata.
- Scegliere la temperatura desiderata agendo sui tasti **D** ed **E**, poi premere il tasto **B**, START per l'avvio.
- Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera.
- Per vedere il tempo mancante di fine cottura, premere il tasto **F**.
- Al termine della cottura il buzzer suona e l'apparecchiatura passa automaticamente in mantenimento alla temperatura preimpostata e tempo infinito; il led del tasto **H** (HOLD) lampeggerà per segnalare la fine cottura ed il mantenimento in corso.

Cottura con sonda al cuore

- Per effettuare la cottura con sonda al cuore, attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Il display visualizzerà 3 trattini.
- Premere il tasto **G** e sul display comparirà la temperatura sonda preimpostata.
- Scegliere la temperatura desiderata agendo sui tasti **D** ed **E**.
- Ora premere il tasto **I** e sul display comparirà la temperatura preimpostata.
- Scegliere la temperatura desiderata agendo sui tasti **D** ed **E**, poi premere il tasto **B**, START per l'avvio.
- Il display visualizzerà sempre la temperatura reale in camera.
- Per vedere la temperatura della sonda al cuore premere il tasto **G**.
- Al termine della cottura il buzzer suona e l'apparecchiatura passa automaticamente in mantenimento alla temperatura preimpostata e tempo infinito; il led del tasto **H** (HOLD) lampeggerà per segnalare la fine cottura ed il mantenimento in corso.

AVVERTENZE DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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

AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE





ERRORE	CAUSA
ER1	Avaria della sonda di temperatura della camera di cottura. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza
ER2	Avaria della sonda di temperatura resistenze. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza
ER3	Avaria della sonda di temperatura al cuore. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

04 GB
Ed. 0608

GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER

- Installation, start-up and maintenance of the appliance should be carried out by qualified engineers, licensed fitters or personnel authorised by the manufacturer.
- Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they provide important advice for safe installation, operation and maintenance.
- Keep this booklet to hand in a safe place for future reference.
- After having unpacked the appliance, check that it is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact authorised personnel.
- Do not leave any packing material within reach of children, as it is a potential source of danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (at the rear towards the bottom) correspond to the mains supply data (electricity).
- In case of failure or malfunctioning, turn off the appliance immediately.

Example of rating plate		
	TYPE: MS 031	2006
	NR. 0611601	
AC	230 V	50 Hz
	TOT. 0,7 kW	kPa 
IPX 4		

TECHNICAL DATA

Model	Rated voltage [Vac]	Total input [kW]	Amps. [A]	Connecting wire min. section (type H07 RN-F) [mm ²]
MC 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
MS 031 E				
MC 051 E		1	4,4	
MS 051 E				
MS C11 E		0,7	3,1	
MS C12 E				
MS C13 E				

Model	Working temperature [°C]	Containers capacity: distance [mm]	Containers max. height [mm]		Product max. capacity [kg]	Net weight [kg]			
MC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22			
MS 031 E			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	3 x 65 (h)			1 x 200 (h)		
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	5 x 65 (h)			1 x 150 (h)		
MC 051 E			5 x GN 1/1 (70)	1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			5 x 65 (h)	1 x 150 (h)	18
MS 051 E		1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)		1 x GN 1/1	150 (h)	6	30		
		MS C11 E		2 x GN 1/1		12	44		
MS C12 E		3 x GN 1/1	18	60					

SPECIAL INSTRUCTIONS

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

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

04 GB
Ed. 0608

LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

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

This product conforms with EU2002/96/EC compliance.

The crossed basket symbol on this product stands to indicate that cannot be disposed of through normal waste, but should be referred to a specialized centre competent in disposal of this type of goods.

The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.

For further information related to the disposal please contact the local authority specialized in re-cycling of these type of products.

INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

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

INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND UNIPOTENTIAL SYSTEM

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

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

SAFETY AND CONTROL SYSTEMS

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

PROCEDURE TO REVERSE DOOR (only mod. MC031E, MS031E, MC051E and MS051E)

To meet the Customer's need, the appliance is equipped with a reversible door. With this characteristics, the user can choose, at any time, on which direction he/she wants to open the door.

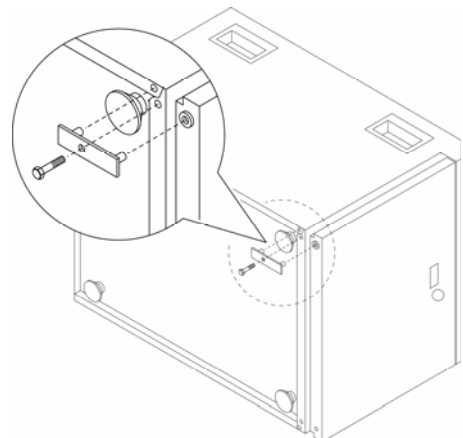
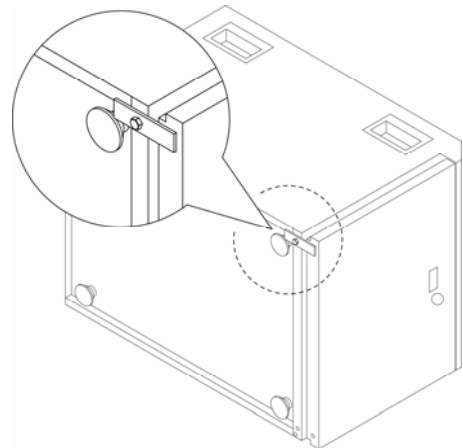
Tools needed

One flat medium size screwdriver.

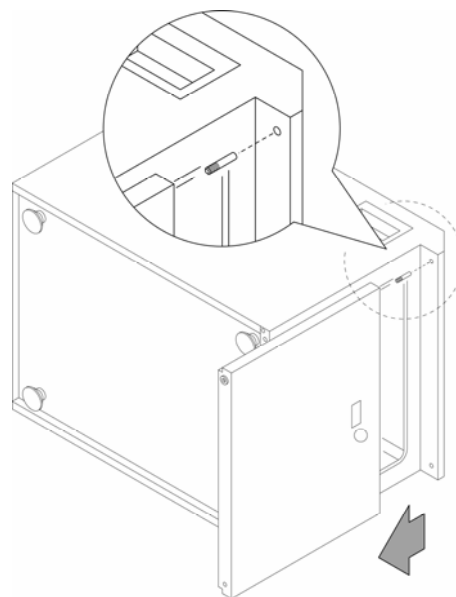
Reversing door step by step

- Disconnect the appliance from the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.
- Remove eventual trays containing food from oven chamber.
- Lay the oven on the side so that the fulcrum of the door is on the top (see following picture).

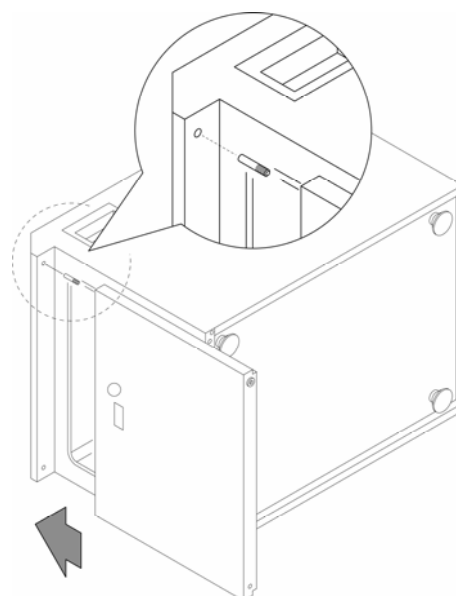
- Using flat screw driver, unscrew anticlockwise the screw and remove door hinges (see following picture).



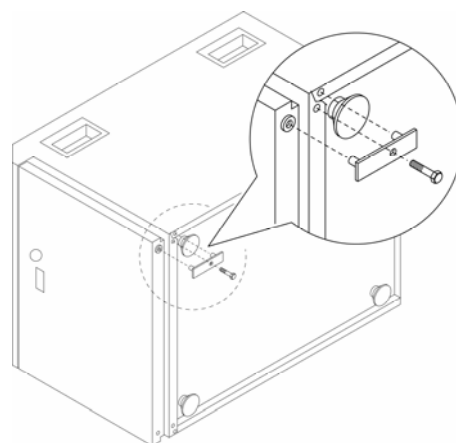
- Remove the door and lay carefully on a flat surface.
- Using flat screw driver, unscrew bolt on door frame top part and reverse bolt position (see following picture).



- Lay the oven sideways on the other side.
- Re-assemble the door (see following picture).



- Re-install hinge under oven frame and tighten (see following picture).
- Position the oven in the horizontal position and plug the oven to the electrical power supply.



START-UP: RECOMMENDATIONS


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

- **remove** all packing material and protective film
- **make** sure that the vents are not obstructed
- **ensure** that current safety regulations have been observed
- **demonstrate** to the user the different systems available with the appliance, what routine maintenance is required and the correct use of the appliance
- we recommend **advising** the customer to sign a maintenance contract

GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

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

- Before leaving the factory this appliance has been tested and set by qualified, specialised personnel to perform at its best.
- Any repair work or re-setting required thereafter must be carried out extremely carefully by qualified persons. For this reason it is therefore recommended that, whenever necessary, the dealer from whom the appliance was bought should always be contacted specifying the problem, the model and the serial number of the appliance.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use.
- This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended. The ovens were designed to cook and/or hold food as here below described; every other use is to be considered improper.
- The oven allows you to work on temperatures up to 120°C.

- The appliance can be used to:  a) Cook all gastronomy preparations, fresh or frozen.
b) Regenerate refrigerated or frozen food.
- When placing the food in the oven chamber, leave at least 10 mm between the trays in order to allow the hot air to circulate inside the oven chamber.
- Avoid opening more than one drawer at the time, on equipment with multiple drawers.
- The appliance must be under supervision when in operation: remember that some parts will be hot.
- Ask the fitter for all instructions necessary for starting up the appliance correctly, including an explanation of the controls and their functions.
- Before using the appliance for the first time and at the end of every working day, it should be thoroughly cleaned inside (see paragraph "Cleaning and maintenance").
- Use non-corrosive products (alkaline) for daily cleaning. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid any operation which leads to cooking salt being deposited on the steel surfaces of the appliance; should this happen, clean thoroughly and immediately.
- Always switch off the appliance when not in operation and turn off mains supplies (electricity).

WARNING! In the event of malfunctioning:

- **switch off the appliance immediately**
- **and cut out and/or turn off all mains supplies (electricity)**
- **only call the service centre or an authorised dealer and ask for original spare parts**

CLEANING AND MAINTENANCE

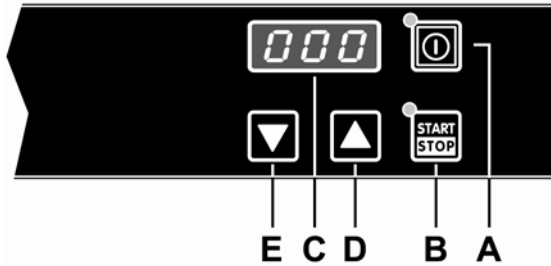
- **Disconnect the appliance from the mains power supply** before carrying out any cleaning operations.
- Before using your new appliance clean out the cavity carefully. Do not use acids or corrosive cleaners, wire wool or brushes to clean either the appliance cavity or the external sides (use warm water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

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

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

Mod. MS 031 - 051 - C11 - C12 - C13 E

WITH ELECTRONICAL CONTROL

**DESCRIPTION OF CONTROLS**

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

OPERATING METHODS**Preheating**

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

Keeping warm or cooking

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
- Three dotted line will appear.
- To keeping warm or cooking, select the temperature by pressing keys **D** or **E**.
- Then press key **B**, START for the start-up.
- The display will show actual temperature chamber.
- To see the set temperature, press one of two keys **D** or **E**; after 5 seconds, the display will show actual temperature chamber.

RECOMMENDATIONS DURING OPERATION

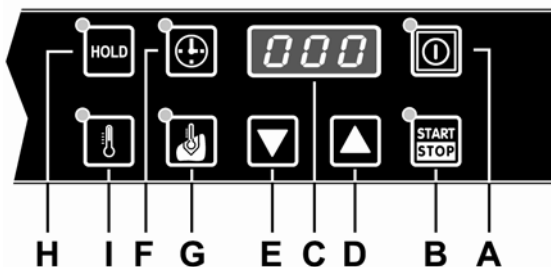
- The appliance should always be pre-heated before introducing the product
- Open the door during operation as little as possible

AUTODIAGNOSTIC AND FAULTS

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

Mod. MC 031 - 051 E

WITH ELECTRONICAL CONTROL

**DESCRIPTION OF CONTROLS**

- A. ON/OFF switch
- B. START/STOP key
- C. Display
- D. Temperature increase key
- E. Temperature decrease key
- F. Time selection key
- G. Core probe selection key
- H. Keeping warm key
- I. Temperature selection key

OPERATING METHODS**Preheating**

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
- Three dotted line will appear.
- To pre-heat, press key **F** and the display will show time infinite (INF).
- Press key **I** and the display will show 90°C temperature.
- Then press key **B**, START.
- The display will show always actual temperature chamber.

Keeping warm

To keep warm only, one proceed in two ways:

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
 - Three dotted line will appear.
 - Press key **H** (HOLD) and the display will show pre-set temperature.
 - Select the temperature value required using keys **D** and **E**, then press key **B**, START for the start-up.
 - The display will show always actual temperature chamber.
- Switch on the appliance by pressing key **A**.
 - Three dotted line will appear.
 - Press key **F** and the display will show time infinite (INF).
 - Press key **I** and the display will show pre-set temperature.
 - Select the temperature value required using keys **D** and **E**, then press key **B**, START for the start-up.
 - The display will show always actual temperature chamber.

Cooking with timing

- To cooking with timing, switch on the appliance by pressing key **A**.
- Three dotted line will appear.
- Press key **F** and the display will show time infinite (INF).
- Select the time value required using keys **D** and **E**.
- Press key **I** and the display will show pre-set temperature.
- Select the temperature value required using keys **D** and **E**, then press key **B**, START for the start-up.
- The display will show always actual temperature chamber.
- To monitor the remaining time to cooking cycle, press key **F**.
- At the end of cooking cycle, a warning buzzer will activate, automatically setting the oven in “keeping warm” mode. Led of key **H** (HOLD) will blink to signal end of cooking cycle and beginning of holding cycle with pre-set temperature and infinite time.

Cooking with core temperature probe

- To cooking with core temperature probe, switch on the appliance by pressing key **A**.
- Three dotted line will appear.
- Press key **G** and the display will show core temperature probe pre-set.
- Select the temperature value required using keys **D** and **E**.
- Press key **I** and the display will show pre-set temperature.
- Select the temperature value required using keys **D** and **E**, then press key **B**, START for the start-up.
- The display will show always actual temperature chamber.
- To monitor core temperature probe, press key **G**.
- At the end of cooking cycle, a warning buzzer will activate, automatically setting the oven in “keeping warm” mode. Led of key **H** (HOLD) will blink to signal end of cooking cycle and beginning of holding cycle with pre-set temperature and infinite time.

RECOMMENDATIONS DURING OPERATION





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

AUTODIAGNOSTIC AND FAULTS

ERRORS	CAUSE
ER1	Malfunction of temperature probe of the cooking chamber. Contact the Technical Service of Assistance
ER2	Malfunction of heating elements temperature probe. Contact the Technical Service of Assistance
ER3	Temperature core probe malfunctioning. Contact the Technical Service of Assistance

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL INSTALADOR

- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del equipo deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado, según las instrucciones del fabricante.
- Leer atentamente las advertencias que contiene este manual de instrucciones porque facilita importantes indicaciones con respecto a la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento.
- Conservar este manual para una posible consulta en el futuro.
- Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. En el caso de dudas, no usar el aparato y consultar al personal especializado.
- Los elementos del embalaje no tienen que dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el equipo verificar que los datos de la placa de características (situada en la parte baja del lado posterior) correspondan a los de la red de distribución (eléctrica).
- En el caso de averías o de desperfectos en el funcionamiento, apagar inmediatamente el equipo.

Ejemplo de placa applicata		
	TYPE: MS 031	2006
	NR. 0611601	
AC	230 V	50 Hz
	TOT. 0,7 kW	kPa 
IPX 4		

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje nominal [Vac]	Absorción total [kW]	Amperio [A]	Cable conexión sección mín. (tipo H07 RN-F) [mm ²]
MC 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
MS 031 E				
MC 051 E		1	4,4	
MS 051 E				
MS C11 E		0,7	3,1	
MS C12 E				
MS C13 E	1	4,4		

Modelo	Temperatura de trabajo [°C]	Capacidad bandejas: distancia [mm]	Altura máxima bandejas [mm]		Capacidad máxima de producto [kg]	Peso neto [kg]	
MC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22	
MS 031 E			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	3 x 65 (h)			1 x 200 (h)
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	5 x 65 (h)			2 x 150 (h)
MC 051 E			5 x GN 1/1 (70)	1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			18
MS 051 E		5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)	2 x 150 (h)			
MS C11 E		1 x GN 1/1	150 (h)		6	30	
MS C12 E		2 x GN 1/1			12	44	
MS C13 E		3 x GN 1/1			18	60	

INDICACIONES PARTICULARES

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

NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO

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

INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME ELÉCTRICO Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

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

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

SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD

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

INVERSION DE LA PUERTA (solo para modelos MC031E, MS031E, MC051E y MS051E)

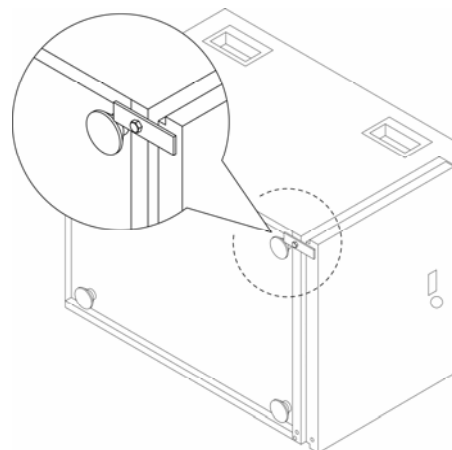
Para satisfacer las exigencias del Cliente, el equipo está dotado de puerta reversible. Con esta característica, el usuario puede elegir, en cualquier momento, en que dirección abrir la puerta.

Equipamiento necesario

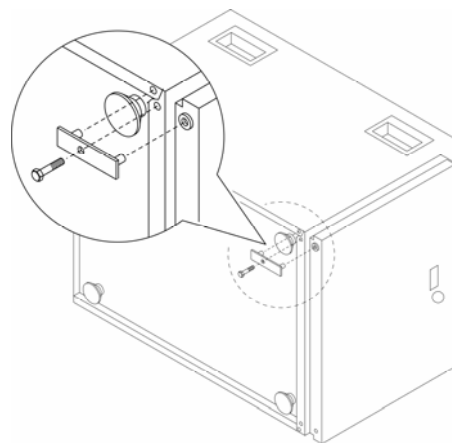
Destornillador plano

Procedimiento

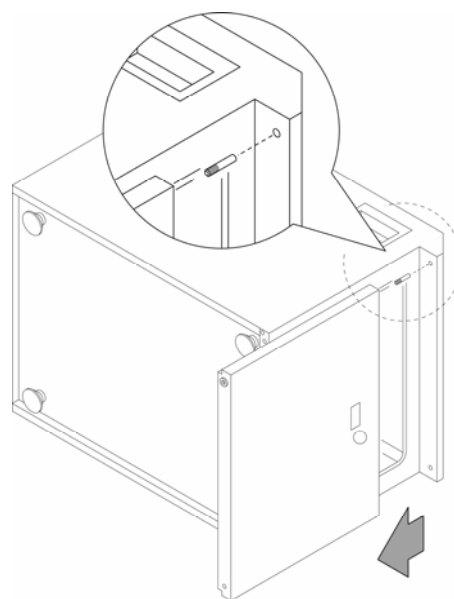
- Desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamiento del aparato.
- Sacar del interior del aparato eventuales bandejas conteniendo alimentos.
- Acomodar el horno sobre un costado en modo de tener el punto de apoyo de la puerta hacia arriba (ver figura siguiente).



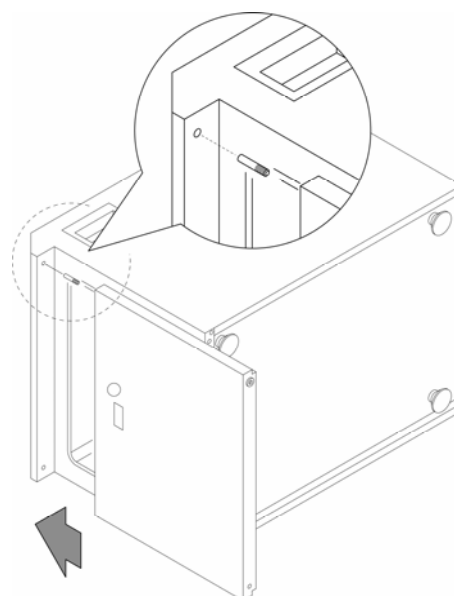
- Con el destornillador plano, destornillar en sentido antihorario, los tornillos de fijación del soporte (ver figura siguiente).



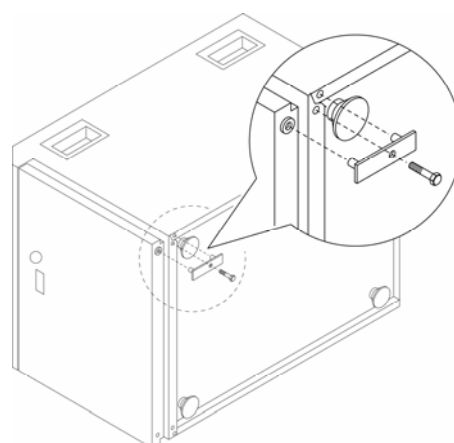
- Quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie plana.
- Con el destornillador plano, destornillar el perno en la parte superior de la puerta y invertir la posición (ver figura siguiente).



- Girar el horno y colocarlo sobre el otro costado.
- Recolocar la puerta (ver figura siguiente).



- Ajustar el soporte en el fondo del horno.
- Fijar el soporte con los tornillos correspondientes (ver figura siguiente).
- Recolocar el horno sobre el plano y restablecer la tensión.




PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS

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

- **quitar** todo el material de embalaje y las películas de protección
- **asegurarse** que los respiraderos estén libres
- **verificar** que sean respetadas las vigentes normas de seguridad
- **informar** al utilizador de todas las funciones, los trabajos de mantenimiento y el correcto uso del horno
- Además es **aconsejable** establecer un contrato de mantenimiento

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

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

- Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal calificado y especializado de manera que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Todas las operaciones o puesta a punto que luego sean necesarias deben ser realizadas con el máximo cuidado y por personal especializado. Por este motivo, aconsejamos dirigirse al Revendedor donde el aparato ha sido comprado, especificando el tipo de inconveniente, el modelo y matrícula del mismo.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adiestrado para ello.
- El equipo deberá ser destinado solamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Los hornos han sido proyectados para la cocción y/o mantenimiento al horno de alimentos como se indica posteriormente; otra utilización debe considerarse inadecuada.
- El horno permite una temperatura de trabajo de hasta los 120°C.
- El equipo puede ser utilizado  a) Para la cocción de todos los productos de Gastronomía, frescos o congelados.
para los siguientes usos: b) Para el acondicionamiento de los alimentos refrigerados y congelados.
- Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, mantener un espacio de al menos 10 mm entre las bandejas para permitir la circulación del aire caliente.
- Para los aparatos con mas de un compartimento, evitar abrir mas de uno a la vez.
- Durante el funcionamiento el aparato necesita atención; es de tener en cuenta que durante el funcionamiento el aparato tendrá superficies calientes.
- Solicitar al instalador todas las instrucciones necesarias para la correcta puesta en funcionamiento del aparato, comprendida la explicación de los mandos y sus funciones.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo y al final del trabajo cotidiano es necesario efectuar en la parte interior de la cámara una cuidadosa limpieza (ver parágrafo "Limpieza y mantenimiento").
- Usar productos que no sean corrosivos (alcalinos) para las diarias operaciones de limpieza. Está prohibido el uso de materiales o productos abrasivos.
- Evitar cualquier operation que determine depositos de sal di cocina en las superficies de acero en el aparato. Si esto ocurriese limpiar inmediatamente y con atención.
- Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad).

AVISO ! En caso de anomalía es necesario:

- **Apagar inmediatamente el equipo**
- **Interrumpir y/o cerrar todos los suministros (electricidad)**
- **Dirigirse exclusivamente a nuestro servicio de asistencia o al instalador. Solicitar sólo repuestos originales.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

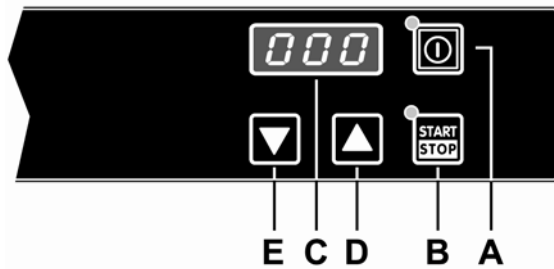
- Antes de realizar las operaciones de limpieza, **desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.**
- Antes de comenzar a utilizar un equipo nuevo es necesario efectuar una cuidadosa limpieza de la cámara. Para la limpieza de la cámara y de las paredes externas no se deben usar ácidos o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

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

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

Mod. MS 031 - 051 - C11 - C12 - C13 E

A CONTROL ELECTRÓNICO

**DESCRIPCIÓN MANDOS**

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

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO**Pre calentamiento**

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

Mantenimiento o coccion

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

ADVERTENCIAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

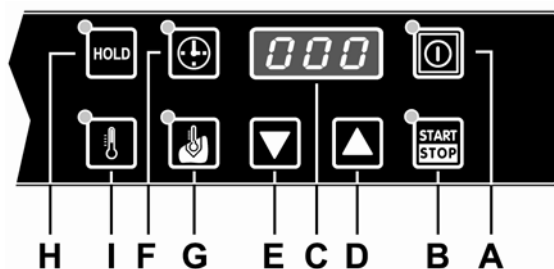
- Es necesario precalentar siempre la cámara antes de introducir el producto.
- Abrir la puerta lo menos posible durante el funcionamiento.

AUTODIAGNOSTICO Y LEYENDA ANOMALIAS

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

Mod. MC 031 - 051 E

A CONTROL ELECTRÓNICO

**DESCRIPCIÓN MANDOS**

- A. Interruptor general
- B. Pulsador START/STOP
- C. Visualizador
- D. Pulsador incremento temperatura
- E. Pulsador decremento temperatura
- F. Pulsador elección tiempo
- G. Pulsador elección sonda al corazón
- H. Pulsadores de mantenimiento
- I. Pulsador elección temperatura

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

- Pre calentamiento**
- Activar el aparato apretando el pulsador **A**. El display visualizará 3 dígitos.
 - Para efectuar el pre calentamiento, apretar el pulsador **F** y en el display aparecerá el tiempo infinito (INF).
 - Apretar el pulsador **I** y en el display aparecerá la temperatura 90°C.
 - Accionar luego el pulsador **B**, START.
 - El display visualizará siempre la temperatura real en la cámara.

Mantenimiento Para efectuar solo mantenimiento, se puede proceder de dos maneras:

- Activar el aparato apretando el pulsador **A**. El display visualizará 3 dígitos.
 - Apretar el pulsador **H** (HOLD) y en el display aparecerá la temperatura preseleccionada.
 - Seleccionar el valor de temperatura deseado con los pulsadores **D** y **E**, accionar luego el pulsador **B**, START para el arranque.
 - El display visualizará siempre la temperatura real en la cámara.
- Activar el aparato apretando el pulsador **A**. El display visualizará 3 dígitos.
 - Apretar el pulsador **F** y en el display aparecerá el tiempo infinito (INF).
 - Apretar ahora el pulsador **I** y en el display aparecerá la temperatura preseleccionada.
 - Seleccionar el valor de temperatura deseado con los pulsadores **D** y **E**, accionar luego el pulsador **B**, START para el arranque.
 - El display visualizará siempre la temperatura real en la cámara.

- Cocción a tiempo**
- Para efectuar la cocción a tiempo, activar el aparato apretando el pulsador **A**.
 - El display visualizará 3 dígitos.
 - Apretar el pulsador **F** y en el display aparecerá el tiempo infinito (INF).
 - Seleccionar el valor de tiempo deseado con los pulsadores **D** y **E**.
 - Apretar ahora el pulsador **I** y en el display aparecerá la temperatura preseleccionada.
 - Seleccionar el valor de temperatura deseado con los pulsadores **D** y **E**, accionar luego el pulsador **B**, START para el arranque.
 - El display visualizará siempre la temperatura real en la cámara.
 - Para ver el tiempo faltante de final de cocción, pulsar el botón **F**.
 - Al término de la cocción el avisador suena y el aparato pasa automáticamente a mantenimiento a la temperatura preseleccionada y tiempo infinito; el piloto del botón **H** (HOLD) parpadeará para señalar el final de cocción y el mantenimiento en curso.

- Cocción con sonda al corazón**
- Para efectuar la cocción con sonda al corazón, activar el aparato apretando el pulsador **A**.
 - El display visualizará 3 dígitos.
 - Apretar el pulsador **G** y en el display aparecerá la temperatura preseleccionada de la sonda.
 - Seleccionar el valor de temperatura deseado con los pulsadores **D** y **E**.
 - Apretar ahora el pulsador **I** y en el display aparecerá la temperatura preseleccionada.
 - Seleccionar el valor de temperatura deseado con los pulsadores **D** y **E**, accionar luego el pulsador **B**, START para el arranque.
 - El display visualizará siempre la temperatura real en la cámara.
 - Para ver la temperatura de la sonda al corazón, pulsar el botón **G**.
 - Al término de la cocción el avisador suena y el aparato pasa automáticamente a mantenimiento a la temperatura preseleccionada y tiempo infinito; el piloto del botón **H** (HOLD) parpadeará para señalar el final de cocción y el mantenimiento en curso.

ADVERTENCIAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

AUTODIAGNOSTICO Y LEYENDA ANOMALIAS





ERROR	CAUSA
ER1	Avería de la sonda de temperatura de la camera de cocción. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica
ER2	Avería de la sonda de temperatura resistencia. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica
ER3	Avería de la sonda de temperatura al corazón. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica

AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

04 FR
Ed. 0608

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation, la mise en marche et l'entretien de l'appareil doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié suivant les instructions du constructeur.
- Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d'instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
- Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.
- Avant de raccorder l'appareil s'assurer que les données du constructeur, figurant sur la plaquette d'immatriculation (placée en bas, à l'arrière) correspondent à celles du réseau d'alimentation (électrique).
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.

Exemple de plaquette d'immatriculation			
		TYPE: MS 031	
		2006	
		NR. 0611601	
AC		230 V	50 Hz
	TOT. 0,7 kW		kPa 
IPX 4			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm ²]
MC 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1
MS 031 E				
MC 051 E		1	4,4	
MS 051 E				
MS C11 E		0,7	3,1	
MS C12 E		1	4,4	
MS C13 E				

Modèle	Température de service [°C]	Capacité plaques: espacement [mm]	Hauteur maximum des plats [mm]		Capacité maximum du produit [kg]	Poids net [kg]
MC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22
MS 031 E			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
			3 x 65 (h)	1 x 200 (h)		
MC 051 E			5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)		
		1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)				
MS 051 E		5 x 65 (h)		2 x 150 (h)		
		1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)				
MS C11 E		1 x GN 1/1	150 (h)		6	30
MS C12 E		2 x GN 1/1			12	44
MS C13 E		3 x GN 1/1			18	60

INDICATIONS PARTICULIÈRES

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

LOIS, REGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES

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

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

Cet produit est conforme a les directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, a la fin de ça propre vie d'utilisation, doive être traité séparément des decheès domestiques, il doit donc être confié a un centre de traitement séparé et spécialisé pour les appareils électriques et électroniques, ou rendu au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf similaire. L'utilisateur est responsable de l'appareil confié, jusque a la fin de son utilisation aux structures de récolte approprié.

La récolte approprie au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les materieux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé.

Pour des informations plus détaillé concernant le système de récolte disponibles, contacté directement le service des traitements déché.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE

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

INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité électriques en vigueur. Si l'installation n'est pas reliée à une mise à la terre, le constructeur décline toute obligation pour d'éventuels dommages.

En outre, l'appareil doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement sera effectué, conformément aux lois en vigueur, par l'entremise d'une borne placée sur la partie postérieure de l'appareil et reconnaissable par son symbole. Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.

SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE

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

PORTE CONTRAIRE (uniquement pour les models: MC031E, MS031E, MC051E et MS051E)

Pour rencontrer les exigences de nos Client, l'équipement est doué d'une porte réversible. Avec cette caractéristique, L'utilisateur peut choisir, à tout moment, dans quelle direction ouvrir la porte.

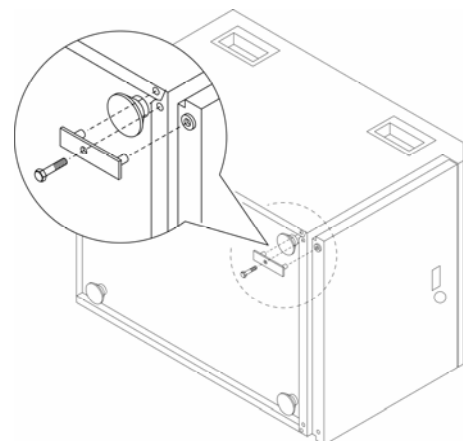
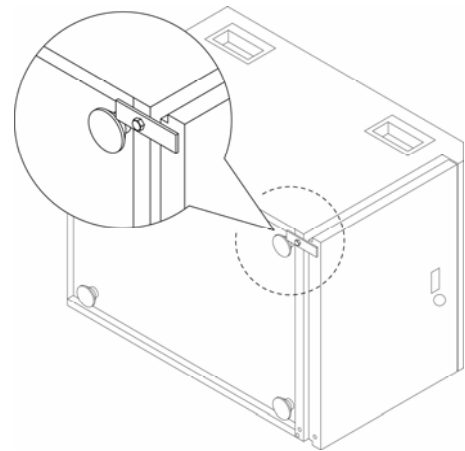
Outils nécessaires

Tourne visse à coupe.

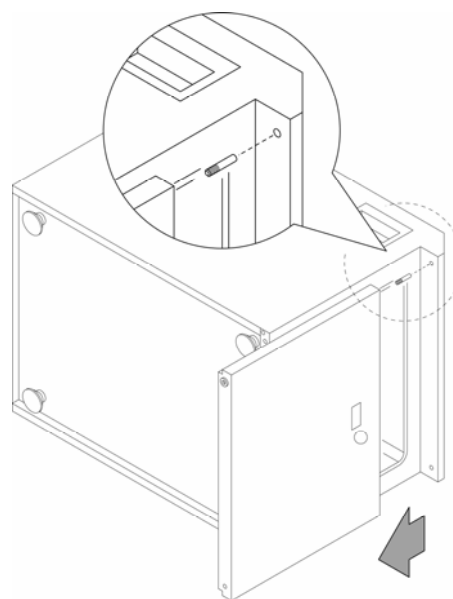
Procédure

- Coupé l'alimentation électrique et attendre l'éventuel refroidissement de l'appareil.
- Dégagée la chambre de cuisson du contenue.
- Positionnée le four sur le flanc, afin d'obtenir le point d'appuis sur la porte vers le haut (voir figure suivante).

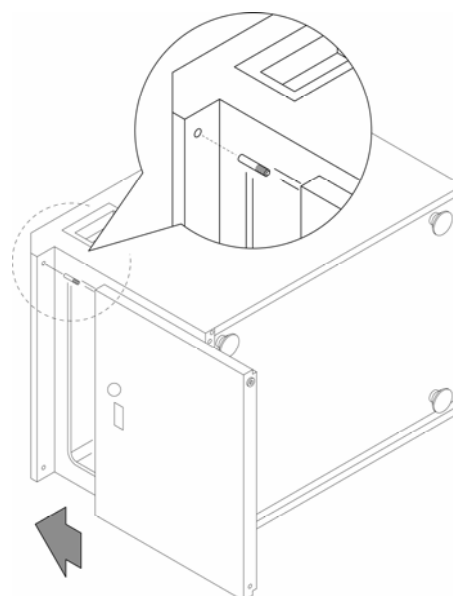
- Avec le tourne visse, devisseè dans le sans antihoraire la vis de fixation de la plaque (voir figure suivante).



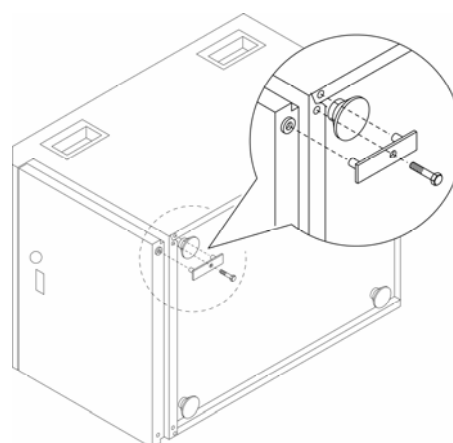
- Anlevée la porte et la posée sur une surface a plat.
- Avec le tourne visse, devisseè le pivot de la part supérieur de la porte et invertir la position (voir figure suivante).



- Positionné le four sur l'autre flanc.
- Ripositionneè la porte (voir figure suivante).



- Remonté la plaque sur le fond du four.
- Fixé la plaque avec ça propre visse (voir figure suivante).
- Remettre le four en position et remettre l'alimentation électrique.




MISE EN MARCHE: INSTRUCTIONS

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

- **retirer** tout les matériaux d'emballage ainsi que les pellicules de protection
- **s'assurer** que les événements ne soient pas obstrués
- **vérifier** que les prescriptions de sécurité en vigueur soient respectées
- **il faut informer** l'utilisateur sur toutes les fonctions, l'entretien et le bon usage de l'appareil
- il est en outre **conseillé** de stipuler un contrat de service après vente

INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR

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

- Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel qualifié et spécialisé de façon à lui garantir un fonctionnement optimal.
- Toute réparation ou réglage devra être effectué par la suite avec le plus grand soin et par du personnel qualifié. De ce fait, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Revendeur vous ayant vendu l'appareil en lui indiquant clairement le type de problème rencontré ainsi que le modèle et le matricule en votre possession.
- L'appareil devra être utilisé exclusivement par du personnel autorisé.
- L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. Les fours ont été projetés pour la cuisson « au four » et/ou maintien en température des aliments comme rapporté ci-dessous; on retient impropre chaque autre emploi.
- Le four permet des températures d'exercice jusqu'à 120°C.
- L'appareillage peut être utilisé  a) Pour les cuisson de tous les aliments de la Gastronomie, frais ou congelés.
pour les suivants emplois: b) Pour le reconditionnement des aliments réfrigérés et congelés.
- En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, laissez une espace d'au moins 10mm entre les bassinets pour permettre la circulation de l'air chaud.
- Pour les appareils équipé des plusieurs tiroirs, évité d'ouvrir plus tiroirs a la fois.
- L'appareil doit toujours rester sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil en marche sont chaudes.
- Demander à l'installateur toutes les instructions nécessaires à une mise en marche correcte de l'appareil ainsi que l'explication des commandes.
- Avant de faire fonctionner l'appareil et à la fin de chaque journée de travail, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte (voir paragraphe "Nettoyage et entretien").
- Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Eviter les substances abrasives.
- Eviter tout type d'opération pouvant comporter un dépôt de sel de cuisine sur les superficies en acier de l'appareil, dans le cas contraire, nettoyer avec soin immédiatement.
- Il faut toujours débrancher l'appareil une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (tension).

ATTENTION En cas d'anomalie:

- **il faut éteindre immédiatement l'appareil**
- **arrêter et/ou couper tous les raccordements (électricité)**
- **adressez-vous exclusivement à notre réseau d'assistance ou à l'installateur et réclamez des pièces de rechange originales**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

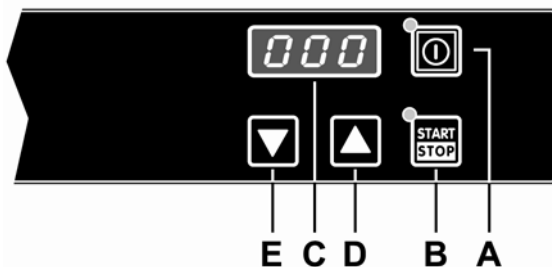
- **Débrancher l'appareil** avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- Avant de commencer à utiliser un appareil neuf, il faut nettoyer soigneusement l'enceinte. Ne jamais utiliser d'acides, de substances corrosives, de paillettes ou de brosses en fer, que ce soit pour nettoyer l'intérieur de l'enceinte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

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

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

Mod. MS 031 - 051 - C11 - C12 - C13 E

A CONTROLE ELECTRONIQUE

**DESCRIPTION COMMANDES**

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

MODALITES DE FONCTIONNEMENT**Préchauffage**

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

Maintien de température ou cuisson

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Le display affichera 3 lignes.
- Pour réalisé le maintien ou la remise en température choisir une température en appuient les boutons **D** et **E**.
- Appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche.
- Le display visualise la température réel en chambre.
- Pour visualisé la température pre-impotè, appuyer sur l'un des boutons **D** ou **E**; après 5 seconds le display le display retournerà a affiché la température réelle en chambre.

ATTENTION PENDANT LE FONCTIONNEMENT

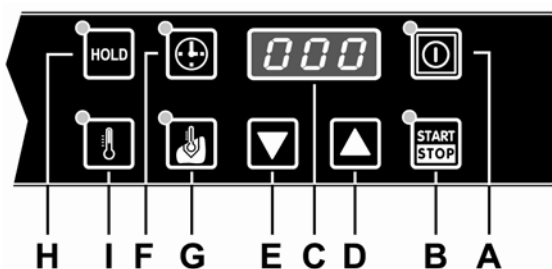
- Préchauffer toujours l'enceinte avant d'introduire le produit.
- Ouvrir le moins possible la porte en cours de fonctionnement.

AUTODIAGNOSTIC ET RECHERCHE DES PANNES

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

Mod. MC 031 - 051 E

A CONTROLE ELECTRONIQUE

**DESCRIPTION COMMANDES**

- A. Interrupteur général
- B. Touche START/STOP
- C. Visuel
- D. Touche d'augmentation de la température
- E. Touche diminution de la température
- F. Touche choix du temps
- G. Touche choix de la sonde au cœur
- H. Touches de maintien de température
- I. Touche choix de la température

MODALITES DE FONCTIONNEMENT**Préchauffage**

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**. Le display affichera 3 lignes.
- Presser la touche **F** pour effectuer le préchauffage et sur le display apparaîtra le temps infini (INF).
- Presser la touche **I** et sur le display apparaîtra la température 90°C.
- Appuyer alors sur la touche **B**, START.
- Le display visualise toujours la température réel en chambre.

Maintien de tempér. Pour réalisé uniquement le maintien de température on peut procéder en deux solution:

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**. Le display affichera 3 lignes.
 - Appuyer sur le bouton **H** (HOLD) et sur le display apparaîtra la température pre-impoté.
 - Choisir la valeur de température désirée en agissant sur les touches **D** et **E**, appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche.
 - Le display visualise toujours la température réel en chambre.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**. Le display affichera 3 lignes.
 - Appuyer sur le bouton **F** et sur le display apparaîtra le temps infini (INF).
 - Maintenant appuyer sur le bouton **I** et sur le display apparaîtra la température pre-impoté.
 - Choisir la valeur de température désirée en agissant sur les touches **D** et **E**, appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche.
 - Le display visualise toujours la température réel en chambre.

Cuisson par minuterie

- Pour effectué la cuisson en mode minuterie, mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Le display affichera 3 lignes.
- Appuyer sur le bouton **F** et sur le display apparaîtra le temps infini (INF).
- Choisir la valeur du temps désirée en agissant sur les touches **D** et **E**.
- Maintenant appuyer sur le bouton **I** et sur le display apparaîtra la température pre-impoté.
- Choisir la valeur de température désirée en agissant sur les touches **D** et **E**, appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche.
- Le display visualise toujours la température réel en chambre.
- Pour visualisé le temps fin de cuisson, appuyer le bouton **F**.
- En avvertiseur sonore signale la fin de la cuisson et le cycle passe automatiquement en maintien a la température pre-impoté et a temps infini: le display du bouton **H** (HOLD) clignote pour confirmé la fin de la cuisson et le maintien de la température en cours.

Cuisson avec sonde a cœur

- Pour effectué la cuisson avec sonde a cœur, mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Le display affichera 3 lignes.
- Appuyer sur le bouton **G** et sur le display apparaîtra la température de la sonde a cœur pre-impoté.
- Choisir la valeur de température désirée en agissant sur les touches **D** et **E**.
- Maintenant appuyer sur le bouton **I** et sur le display apparaîtra la température pre-impoté.
- Choisir la valeur de température désirée en agissant sur les touches **D** et **E**, appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche.
- Le display visualise toujours la température réel en chambre.
- Pour visualisé la température de la sonde a cœur appuyer sur le bouton **G**.
- En avvertiseur sonore signale la fin de la cuisson et le cycle passe automatiquement en maintien a la température pre-impoté et a temps infini: le display du bouton **H** (HOLD) clignote pour confirmé la fin de la cuisson et le maintien de la température en cours.

ATTENTION PENDANT LE FONCTIONNEMENT





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

AUTODIAGNOSTIC ET RECHERCHE DES PANNES

DÉFAUT	CAUSE
ER1	Panne de la sonde de température dans la chambre de cuisson. Contacter le Service d'Assistance Technique.
ER2	Panne de la sonde de température résistances. Contacter le Service d'Assistance Technique.
ER3	Panne de la sonde à cœur. Contacter le Service d'Assistance Technique.

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung.
- Diese Installations- und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (befindet sich auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Versorgungsnetzes (Elektro-) übereinstimmen.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.

		Typenschild beispiel	
		TYPE: MS 031	2006
		NR. 0611601	
AC	230 V	50 Hz	
	TOT. 0,7 kW	kPa	
IPX 4			

TECHNISCHE DATEN

Modell	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (Typen H07 RN-F) [mm ²]	
MC 031 E	230	0,7	3,1	3 x 1	
MS 031 E			3,1		
MC 051 E		1	4,4		
MS 051 E			4,4		
MS C11 E		0,7	3,1		
MS C12 E		1	4,4		
MS C13 E					

Modell	Temperatur Ausübung [°C]	Kapazität: Schienenabstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]		Höchste Fähigkeit von den Produkt [kg]	Netto Gewicht [kg]	
MC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22	
MS 031 E			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)	3 x 65 (h)			1 x 200 (h)
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)				
MC 051 E			5 x GN 1/1 (70)	5 x 65 (h)			2 x 150 (h)
MS 051 E		1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)		5 x 65 (h)	2 x 150 (h)		
		1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)					
MS C11 E		1 x GN 1/1		150 (h)		6	30
MS C12 E		2 x GN 1/1	12			44	
MS C13 E		3 x GN 1/1	18			60	

BESONDERE HINWEISE

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

GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

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

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

AUFSTELLUNG

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

ELEKTROANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

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

TÜRE MIT ANDEREM ANSCHLAG (nur für Modelle MC031E, MS031E, MC051E und MS051E)

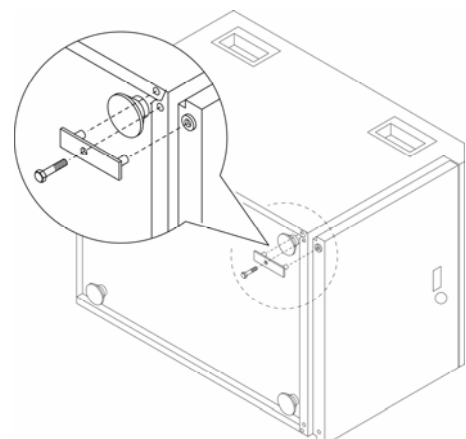
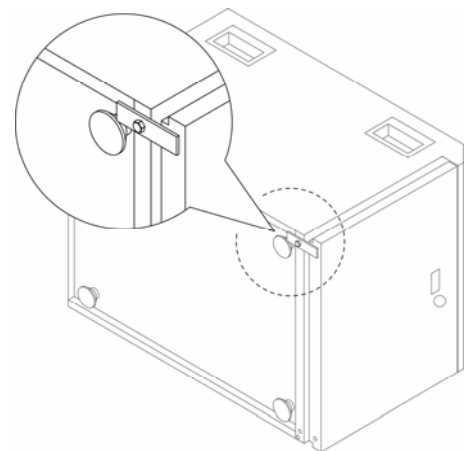
Um den Ansprüchen des Kunden entgegenzukommen, wird das Gerät mit einer reversiblen Tür eingestellt. Der Benutzer hat immer die Möglichkeit zu wählen, auf welcher Richtung die Tür zu öffnen.

Notwendige Einrichtung

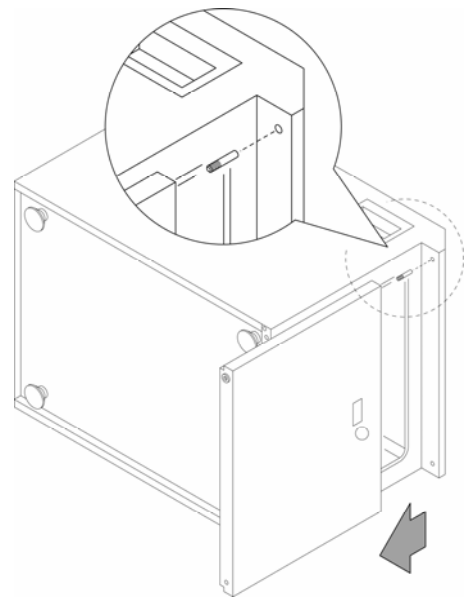
Schlitz-Schraubenzieher

Verfahren

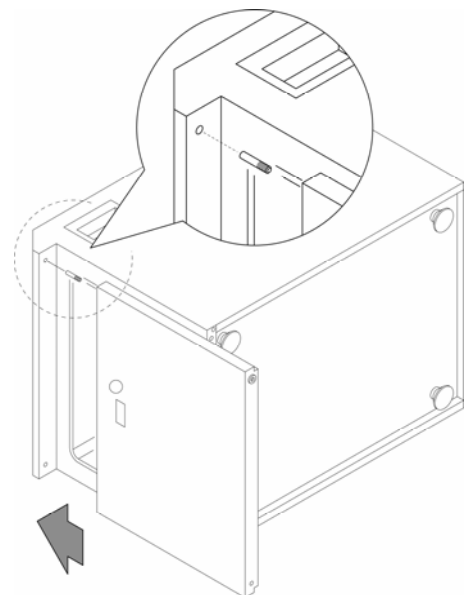
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
 - Entnehmen Sie sämtliche Bleche aus dem Garraum.
 - Legen Sie das Gerät auf eine Seite, so dass der Drehpunkt der Türe nach oben gerichtet ist (Siehe nachfolgende Abbildung).
-
- Mit einem Schlitz-Schraubenzieher, schrauben Sie die Befestigungsschraube des Bügels entgegen dem Uhrzeigersinn ab (Siehe nachfolgende Abbildung).



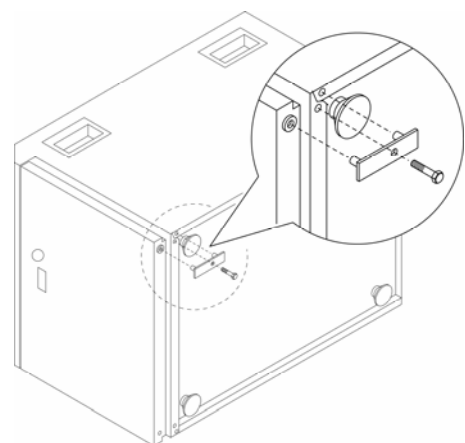
- Entnehmen Sie die Türe und legen Sie auf eine Planfläche.
- Mit einem Schlitz-Schraubenzieher den Bolzen im oberen Bereich abschrauben und dessen Position umdrehen (Siehe nachfolgende Abbildung).



- Gerät umdrehen und auf die andere Seite legen.
- Türe neu positionieren (Siehe nachfolgende Abbildung).



- Bügel am Boden des Gerät wieder befestigen.
- Bügel mit entsprechender Schrauben befestigen (Siehe nachfolgende Abbildung).
- Gerät wieder einbauen und and das Stromnetz anschließen.




INBETRIEBNAHME: HINWEISE

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

- **entfernen Sie** das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- **versichern Sie sich**, dass die Abzüge frei sind
- **überprüfen Sie**, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes **informieren**
- Außerdem **ist es ratsam**, den Abschluss eines Wartungsvertrags zu empfehlen

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

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

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedes Mal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden. Dieser Ofen ist zum Kochen und/oder Warmhalten von Lebensmittel konstruiert wie nachfolgend beschrieben; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Der Ofen erlaubt Arbeitstemperaturen bis 120°C.
- Dies Gerät kann  a) Kochen und Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch, Kartoffeln, etc. (frisch oder tiefgekühlt).
benutzt werden zum: b) Regenerieren von gekühlten oder tiefgekühlt Speisen.
- Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 10mm Platz zwischen den Blechen bzw. Behältern damit eine gute Zirkulation der Heißluft im Garraum gewährleistet ist.
- Bei Gerät mit mehreren Schubladen, vermeiden Sie jeweils mehr als eine Schublade zu öffnen.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, dass das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminnenen durchzuführen (siehe Paragraph "Reinigung und Wartung").
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch dennoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.

HINWEIS ! Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig, das Gerät unverzüglich auszuschalten

- **Alle Anschlüsse (Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten. Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.**

REINIGUNG UND WARTUNG

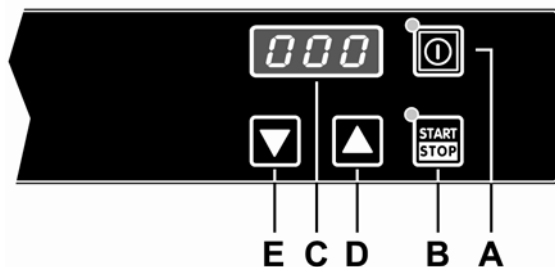
- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter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

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

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

Mod. MS 031 - 051 - C11 - C12 - C13 E

MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

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

BETRIEB

Vorheizung

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

Warmhaltung

- Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Das Display zeigt 3 Striche an.
- Zum Warmhalten oder Garen eine Temperatur durch betätigen der Tasten **D** oder **E** wählen.
- Danach die Taste **B** für den Start betätigen.
- Das Display zeigt die Ist-Garraumtemperatur an.
- Zur Anzeige der Soll-Garraumtemperatur eine der Tasten **D** oder **E** drücken. Nach 5 Sekunden wird das Display erneut die Ist-Garraumtemperatur anzeigen.

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

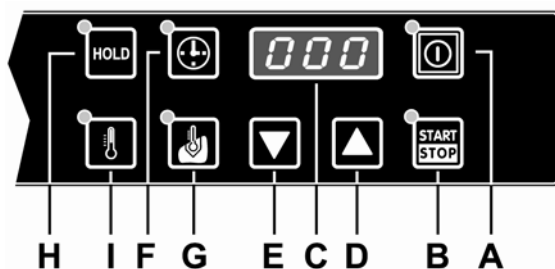
- Es ist notwendig, den Garraum vor der Beschickung des Produktes immer vorzuheizen.
- Während des Betriebs die Tür so wenig wie möglich öffnen.

SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

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

Mod. MC 031 - 051 E

MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

- A. Hauptschalter
- B. Taste START/STOP
- C. Display
- D. Taste Erhöhung der Temperatur
- E. Taste Reduzierung der Temperatur
- F. Taste Zeitwahl
- G. Taste Kerntemperaturwahl
- H. Taste Warmhaltung
- I. Taste Temperaturwahl

BETRIEB

Vorheizung

- Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren. Das Display zeigt 3 Striche an.
- Zum Vorheizen Taste **F** drücken: auf dem Display erscheint INF (endlose Zeit).
- Taste **I** drücken: auf dem Display erscheint die Temperatur 90°C.
- Danach die Taste **B** START drücken.
- Das Display zeigt stets die Garraumtemperatur an.

Warmhaltung

Zum Warmhalten stehen folgende zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

- 1**
 - Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren. Das Display zeigt 3 Striche an.
 - Taste **H** (HOLD) drücken: das Display zeigt die voreingestellte Temperatur an.
 - Gewünschte Temperatur wählen durch betätigen der Tasten **D** und **E**, danach die Taste **B** für den Start betätigen.
 - Das Display zeigt stets die Garraumtemperatur an.
- 2**
 - Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren. Das Display zeigt 3 Striche an.
 - Taste **F** drücken: auf dem Display erscheint INF (endlose Zeit).
 - Dann Taste **I** drücken: auf dem Display erscheint die voreingestellte Temperatur an.
 - Gewünschte Temperatur wählen durch betätigen der Tasten **D** und **E**, danach die Taste **B** für den Start betätigen.
 - Das Display zeigt stets die Garraumtemperatur an.

Garen mit der Zeit

- Zum Garen mit Zeitsteuerung, das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Das Display zeigt 3 Striche an.
- Taste **F** drücken: auf dem Display erscheint INF (endlose Zeit).
- Gewünschte Garzeit wählen durch betätigen der Tasten **D** und **E**.
- Dann Taste **I** drücken: auf dem Display erscheint die voreingestellte Temperatur an.
- Gewünschte Temperatur wählen durch betätigen der Tasten **D** und **E**, danach die Taste **B** für den Start betätigen.
- Das Display zeigt stets die Garraumtemperatur an.
- Zur Anzeige der noch verbleibenden Garzeit, Taste **F** drücken.
- Am Ende des Garprogramms tönt der Summer und das Gerät schaltet automatisch auf Warmhalten bei der voreingestellte Temperatur und mit endloser Zeit; Das Led der Taste **H** (HOLD) wird blinken und somit die Beendigung des Garprozesses und die laufende Warmhaltung anzeigen.

Garen mit Kerntemperatur

- Zum Garen mit Kerntemperatur, das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Das Display zeigt 3 Striche an.
- Taste **G** drücken: auf dem Display erscheint die voreingestellte Kerntemperatur.
- Gewünschte Temperatur wählen durch betätigen der Tasten **D** und **E**.
- Dann Taste **I** drücken: auf dem Display erscheint die voreingestellte Temperatur an.
- Gewünschte Temperatur wählen durch betätigen der Tasten **D** und **E**, danach die Taste **B** für den Start betätigen.
- Das Display zeigt stets die Garraumtemperatur an.
- Zur Anzeige der Kerntemperatur, Taste **G** drücken.
- Am Ende des Garprogramms tönt der Summer und das Gerät schaltet automatisch auf Warmhalten bei der voreingestellte Temperatur und mit endloser Zeit; Das Led der Taste **H** (HOLD) wird blinken und somit die Beendigung des Garprozesses und die laufende Warmhaltung anzeigen.

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

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

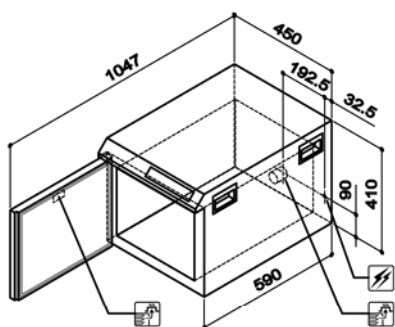
SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

FEHLERMELDUNG	URSACHE
ER1	Garraumfühler defekt. (Kundendienst anrufen)
ER2	Heizregisterfühler defekt. (Kundendienst anrufen)
ER3	Kerntemperaturfühler (Option) defekt. (Kundendienst anrufen)

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

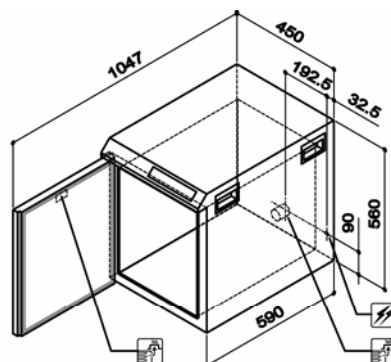
TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE
 INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE
 INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

04
 Ed. 0608



MC-MS 031 E

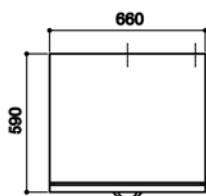
Nr. 3 x GN 1/1



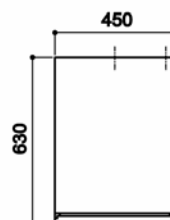
MC - MS 051 E

Nr. 5 x GN 1/1

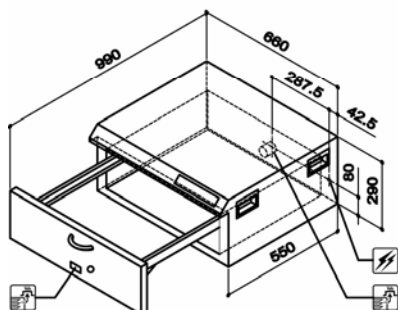
MSC 11-12-13 E



MC-MS 031 E
 MC-MS 051 E

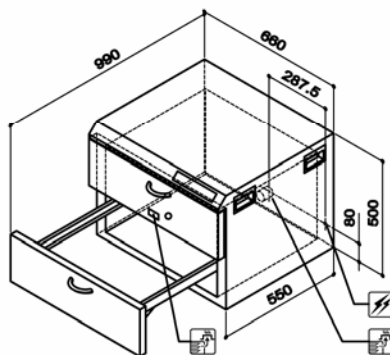


MSC 11 E



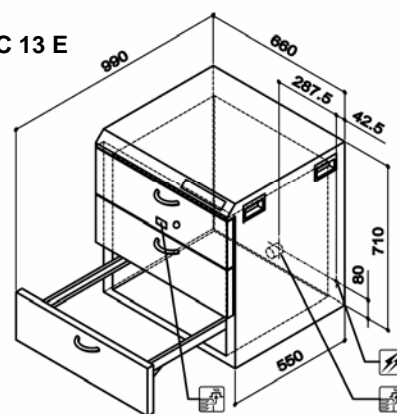
Nr. 1 x GN 1/1

MSC 12 E



Nr. 2 x GN 1/1

MSC 13 E



Nr. 3 x GN 1/1



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



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

