

## CHEF'S **COMBI**

**NOTICE D'INSTALLATION**  
**Fours Mixtes**

**FR**

**INSTALLATION MANUAL**  
**Combi Ovens**

**EN**

**INSTALLATIONSANLEITUNG**  
**Kombidämpfer**

**DE**

**MANUAL DE INSTALACIÓN**  
**Hornos Mixtos**

**ES**





# CHEF'S COMBI

## L'essentiel / The essentials / Das Wichtigste / Lo esencial

1 - MANUTENTION / MANUTENTION / MANTENIMIENTO .....	5
2 - MISE EN PLACE / HANDLING / AUFSTELLUNG / COLOCACIÓN .....	6
3 - RACCORDEMENT EAU / WATER CONNECTION / WASSERANSCHLUSS / CONEXIÓN DE AGUA .....	8
4 - RACCORDEMENT VIDANGE / DRAIN CONNECTION / ABLAUFANSCHLUSS / CONEXIÓN VACIADO .....	9
5 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE / ELECTRICAL CONNECTION / ELEKTRISCHER ANSCHLUSS / CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	10
6 - RACCORDEMENT GAZ / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / CONEXIÓN GAS.....	12
7 - CONSIGNES MANIPULATION PLATS CHAUDS / GUIDELINES FOR HOT CONTAINERS / SICHERHEITSHINWEISE ZUM HANDLING HEISSER BEHÄLTER / INSTRUCCIONES MANIPULACIÓN PLATOS CALIENTES .....	13
8 - APPAREIL SUR ROULETTES / DEVICE ON WHEELS / APPARAT AUF RÄDERN / APARATO SOBRE RUEDAS.....	13
9 - OPTION COLLECTEUR DE GRAISSE / COOKING GREASE COLLECTION OPTION / FETTRÜCKGEWINNUNG-OPTION / OPCION DE RECOLECCION DE GRASA PARA COCINAR .....	14
10 - POSITION RACCORDEMENTS / CONNECTIONS LOCATION / POSITION ANSCHLÜSSE / RACORDAJES DE POSICIÓN .....	15
11 - PLAQUE SIGNALETIQUE / DATA PLATE / TYPENSCHILD / PLACA DE IDENTIFICACIÓN.....	16

## FR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	19
OUTILS INDISPENSABLES .....	20
MISE EN SERVICE .....	21
EXIGENCES GENERALES.....	28
MANUTENTION .....	29
MISE EN PLACE.....	30
RACCORDEMENTS .....	32

## EN

TECHNICAL DATA.....	39
ESSENTIAL TOOLS .....	40
COMMISSIONING.....	41
GENERAL REQUIREMENTS .....	48
HANDLING .....	49
SETTING UP.....	50
CONNECTIONS .....	52

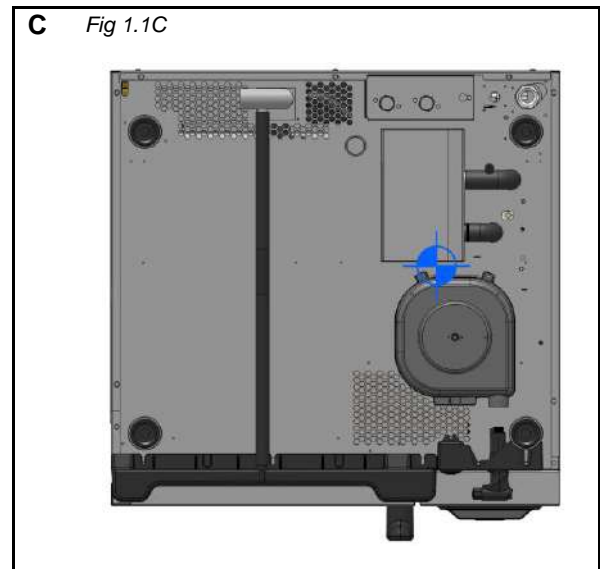
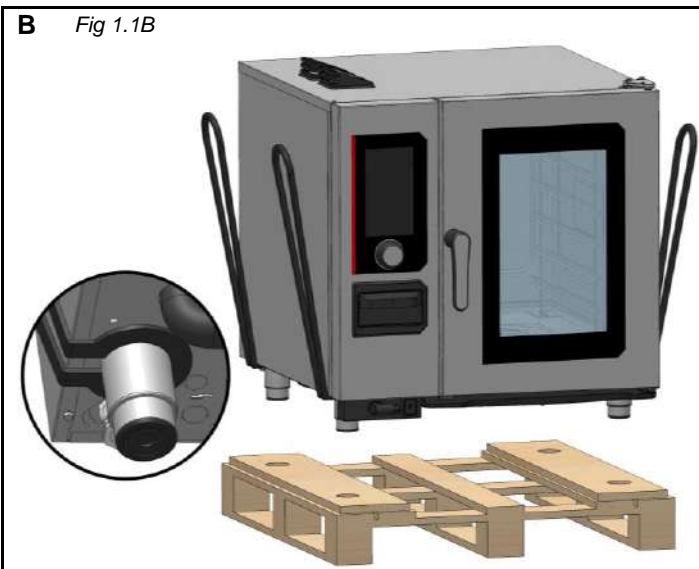
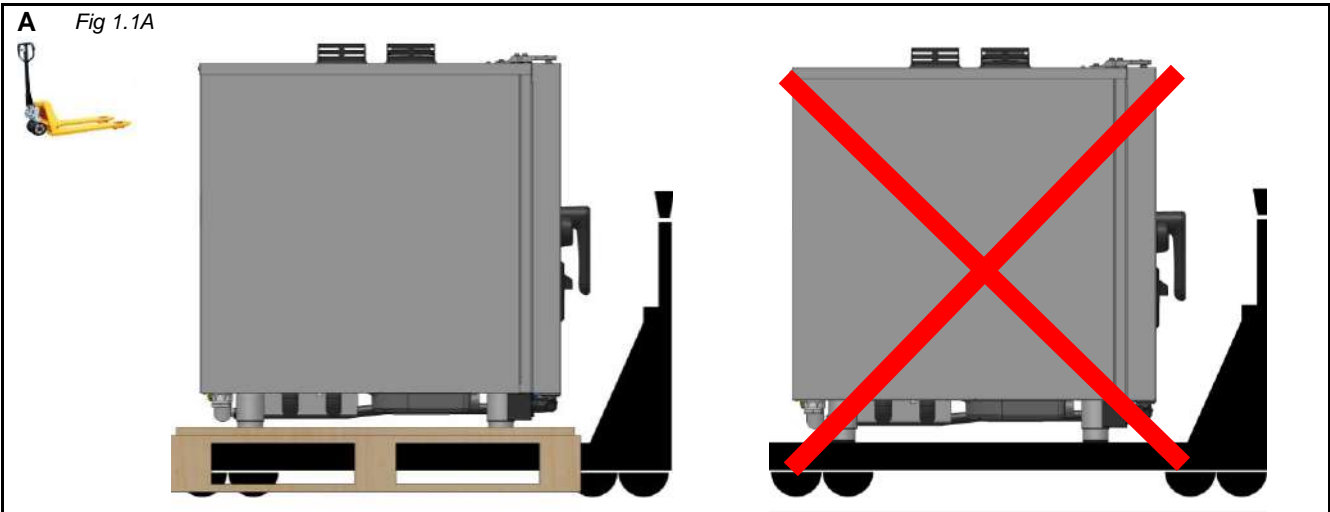
## DE

TECHNISCHE DATEN.....	59
NOTWENDIGE WERKZEUGE.....	60
INBETRIEBNAHME .....	61
ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN .....	68
HANDLING .....	69
AUFSTELLUNG.....	69
ANSCHLÜSSE.....	72

## ES

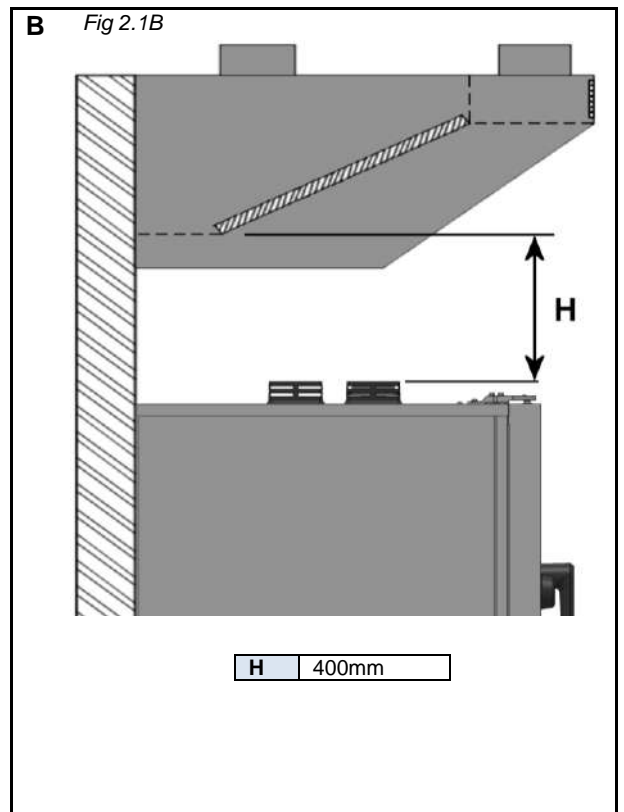
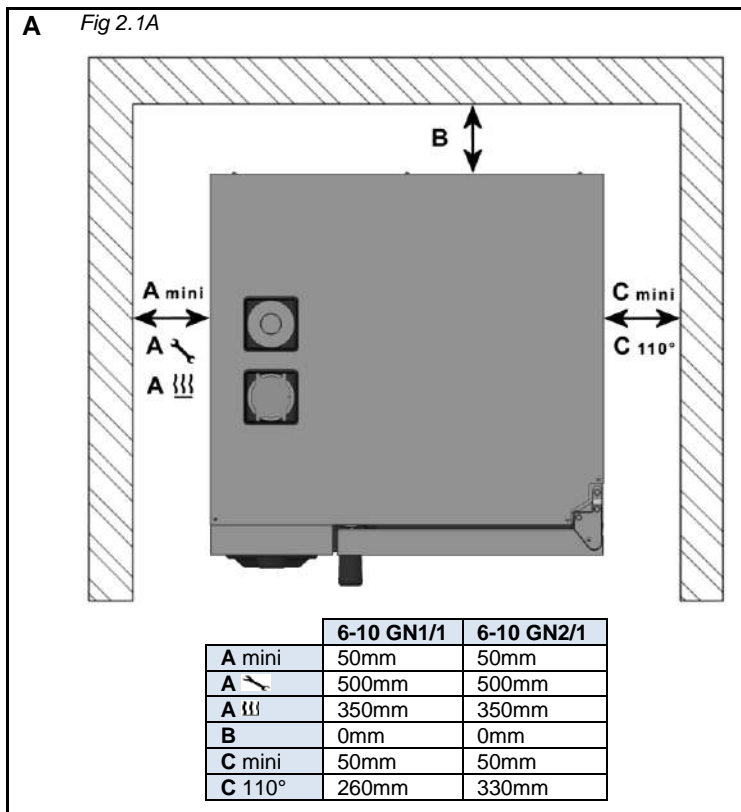
DATOS TÉCNICOS .....	79
HERRAMIENTAS ESENCIALES .....	80
PUESTA EN SERVICIO .....	81
REQUISITOS GENERALES .....	88
MANIPULACIÓN.....	89
PUESTA EN MARCHA .....	90
CONEXIONES .....	92



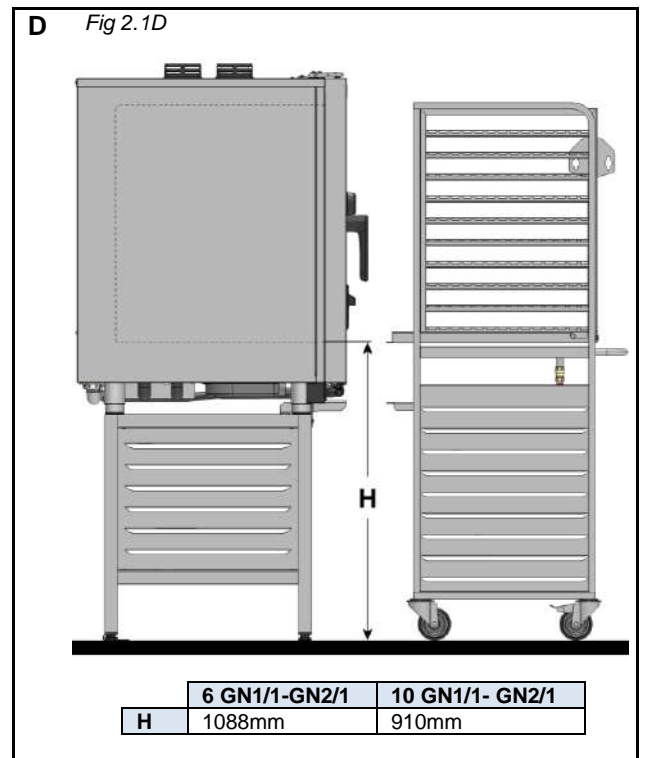
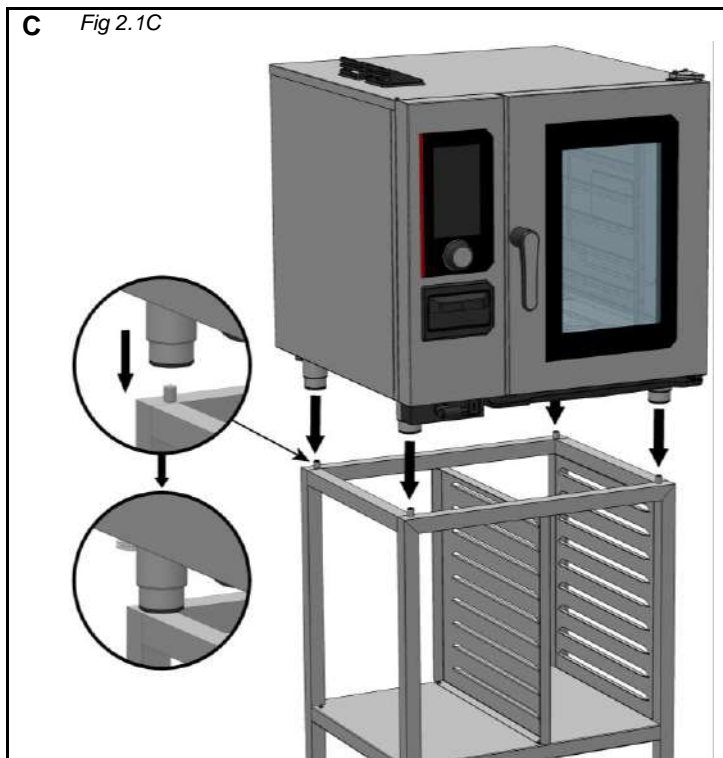


**2 - MISE EN PLACE / PLACEMENT / AUFSTELLUNG / COLOCACIÓN**

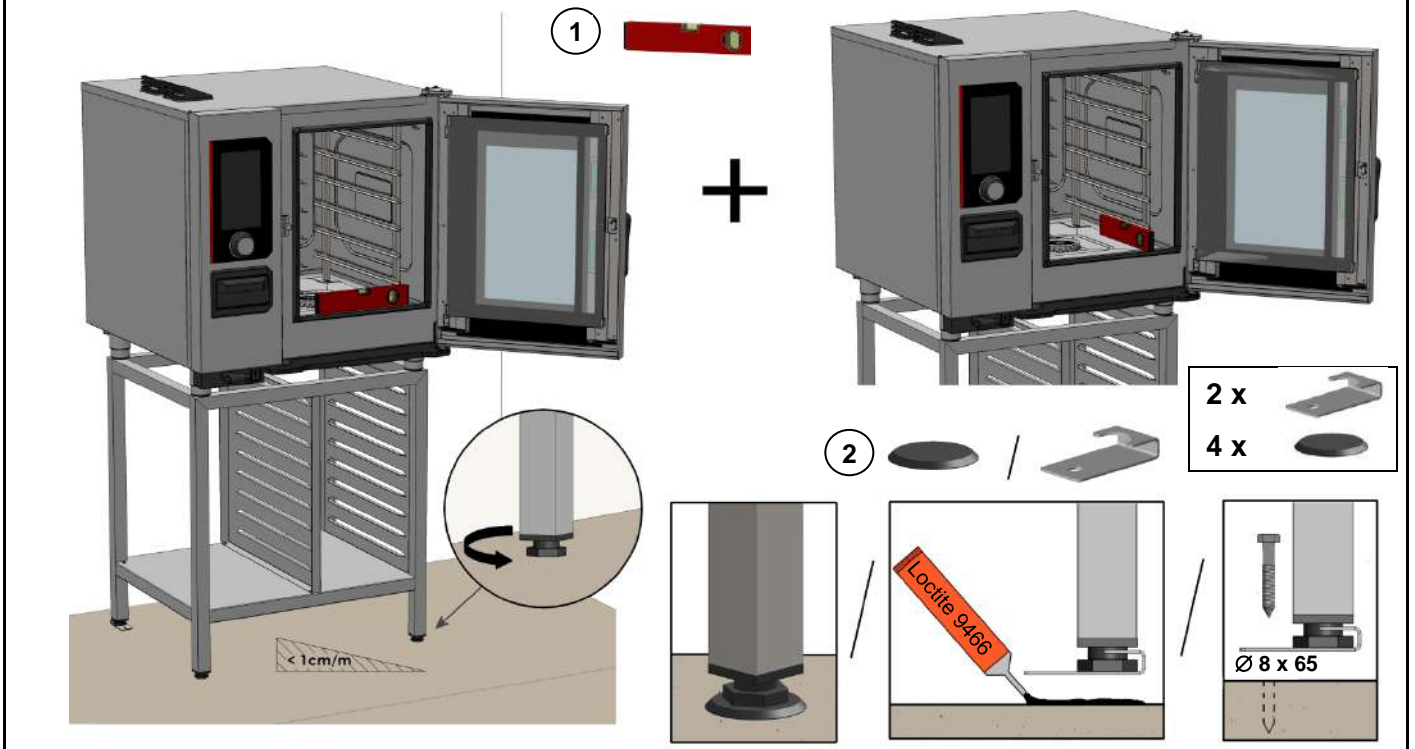
**DISTANCE MINIMALE / MINIMUM DISTANCE / MINDESTABSTAND / DISTANCIA MÍNIMA**



**FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIETEMENT / 6 AND 10 LEVELS ON A STAND / KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE AUF SEINEM UNTERGESTELL / HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES EN BASE**

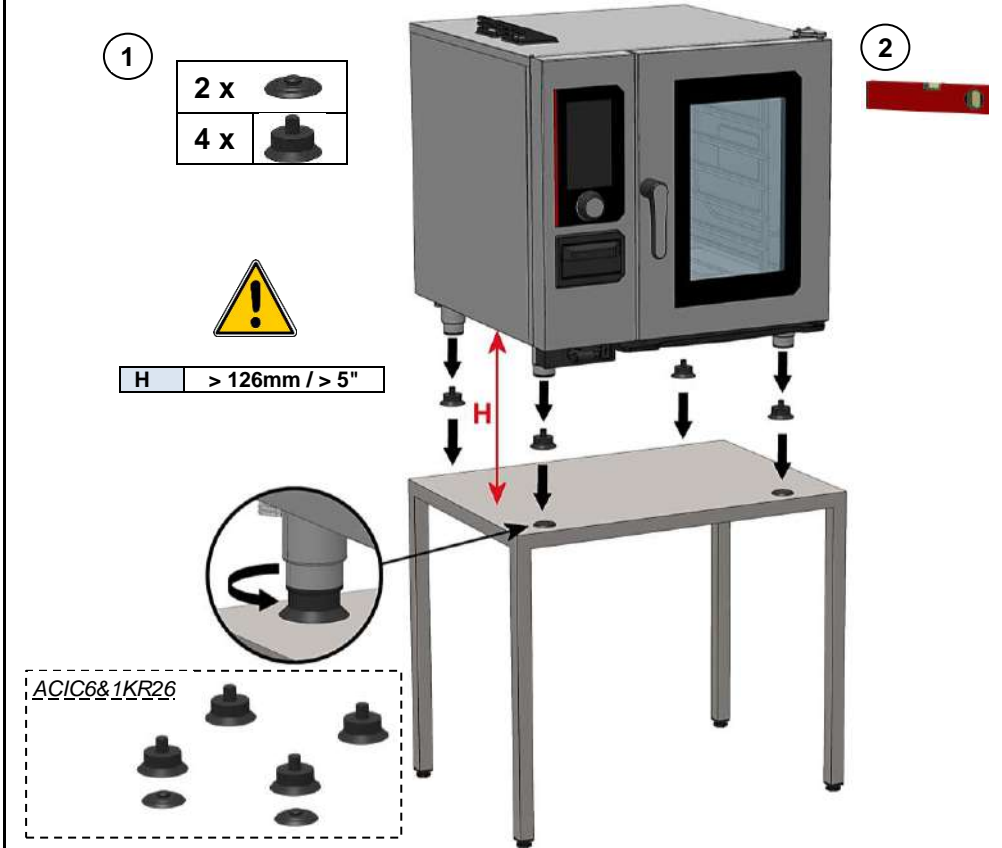


E Fig 2.1E



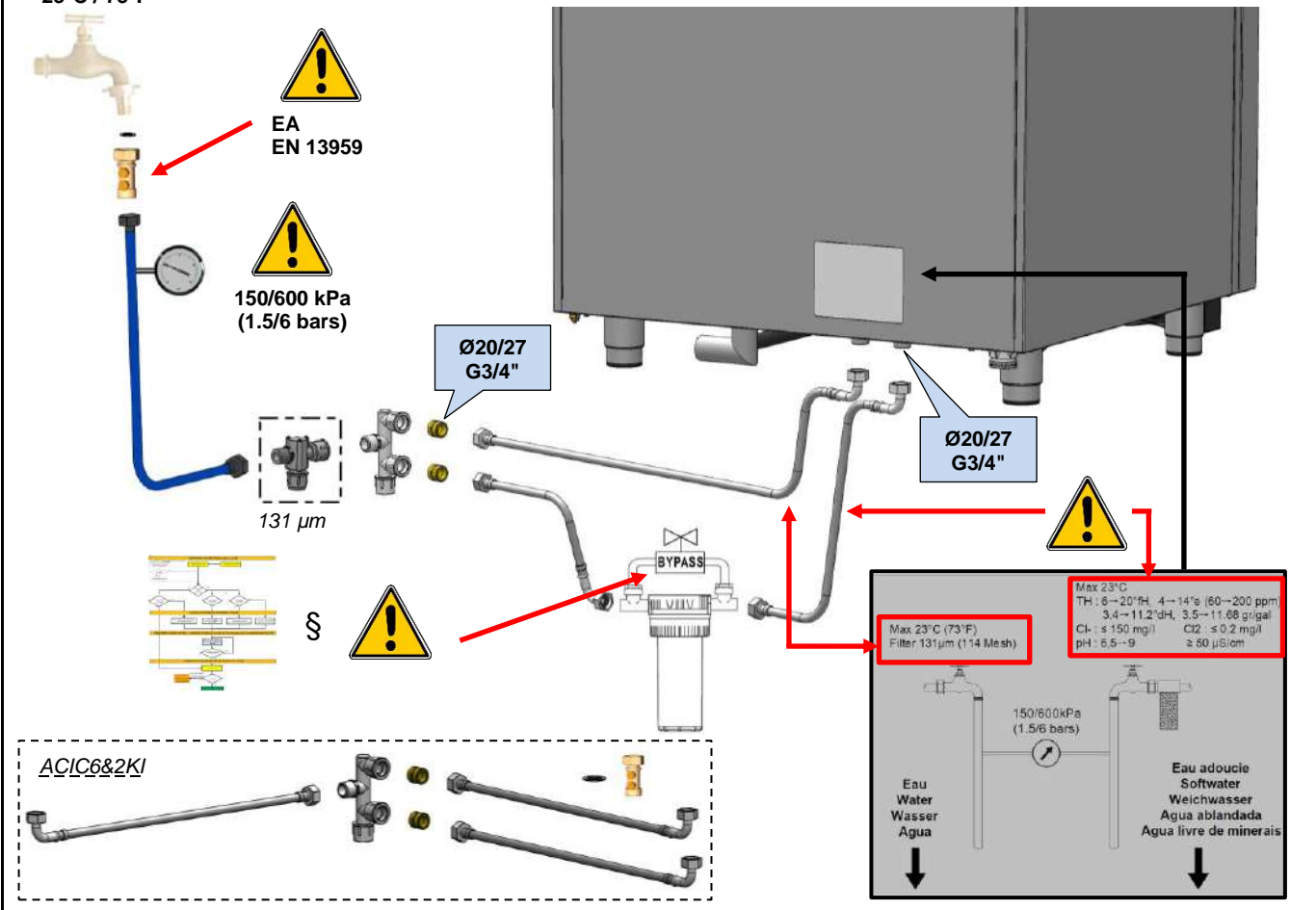
**FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR TABLE / 6 AND 10 LEVELS ON A TABLE / KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE AUF DEM TISCH / HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES EN MESA**

F Fig 2.1F

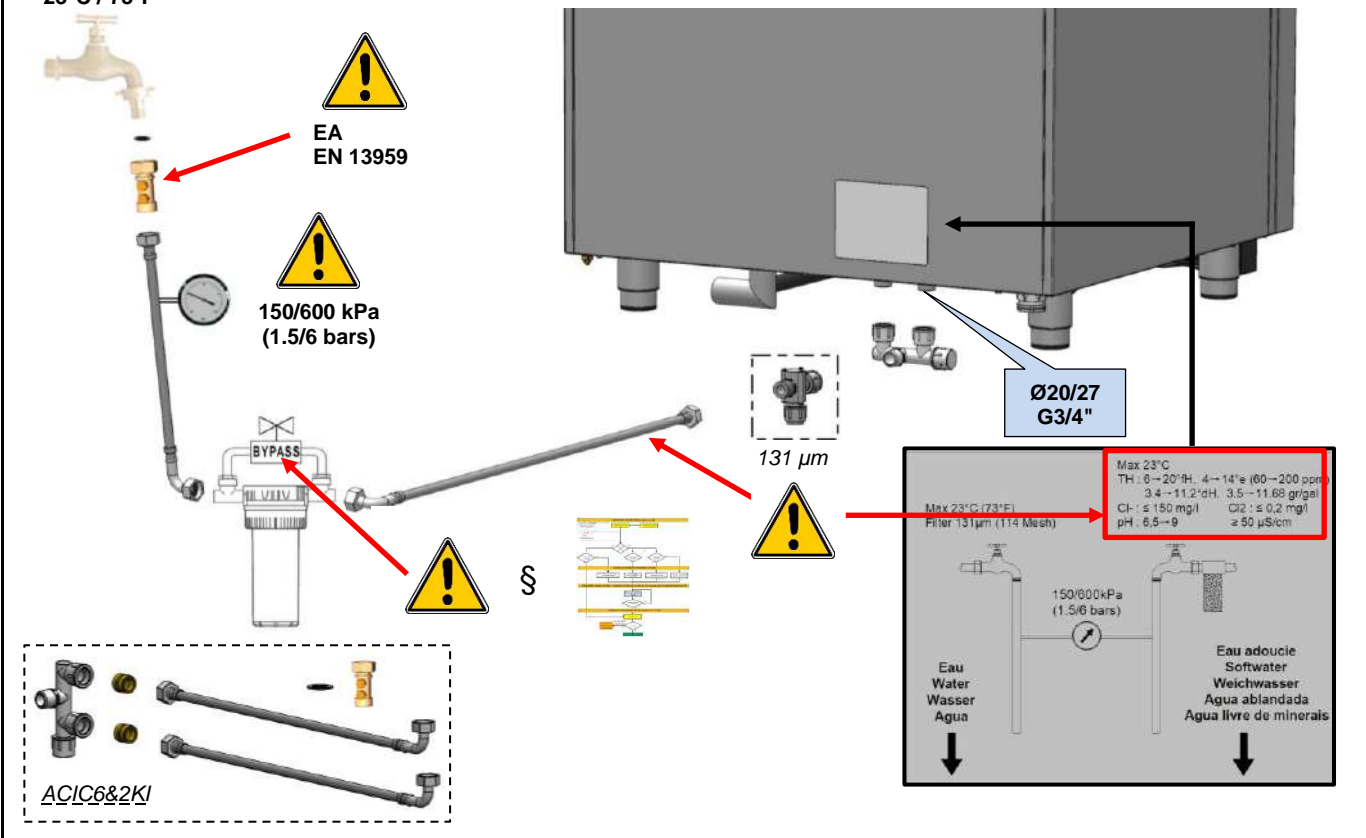


**3 - RACCORDEMENT EAU / WATER CONNECTION / WASSERANSCHLUSS / CONEXIÓN DE AGUA**

**A** Eau froide + Eau adoucie / Cold water + softened water / Kaltwasser + Weichwasser / Agua fría + Agua ablandada Fig 3A  
23°C / 73°F

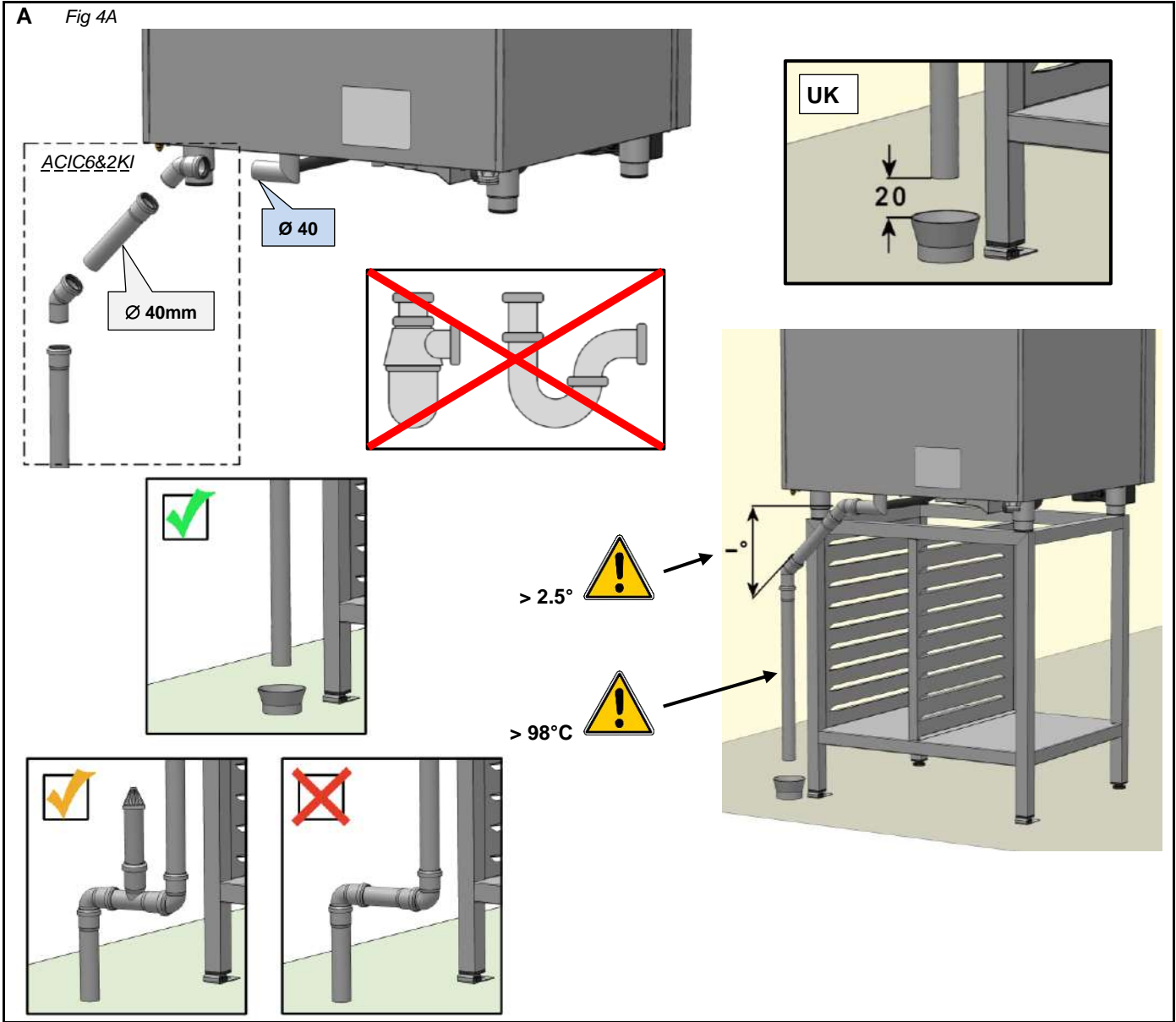


**A'** Eau froide / Cold water / Kaltwasser / Agua fría Fig 3A'  
23°C / 73°F





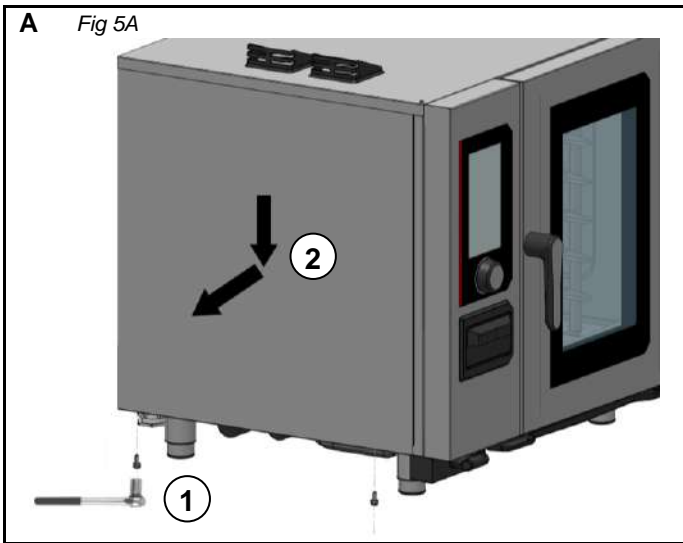
A Fig 4A



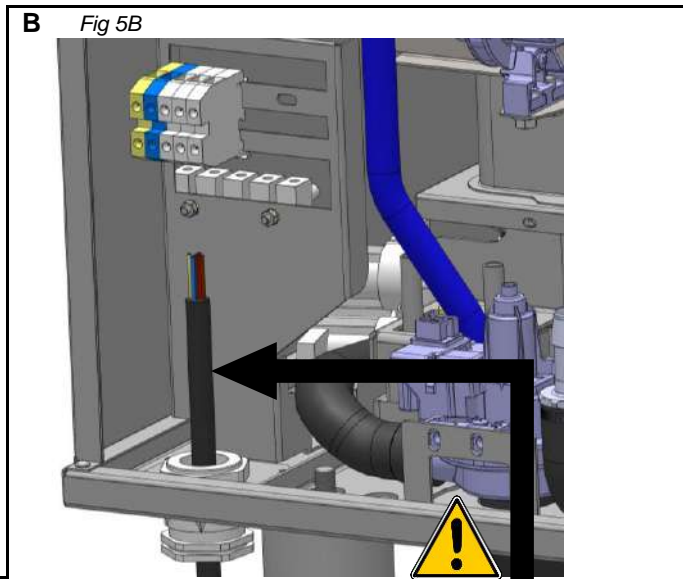
**5 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE / ELECTRICAL CONNECTION / ELEKTRISCHER ANSCHLUSS / CONEXIÓN ELÉCTRICA**

**FOURS ELECTRIQUES / ELECTRIC OVENS / ELEKTROGERÄTE / HORNOS ELECTRICOS**

**A** Fig 5A



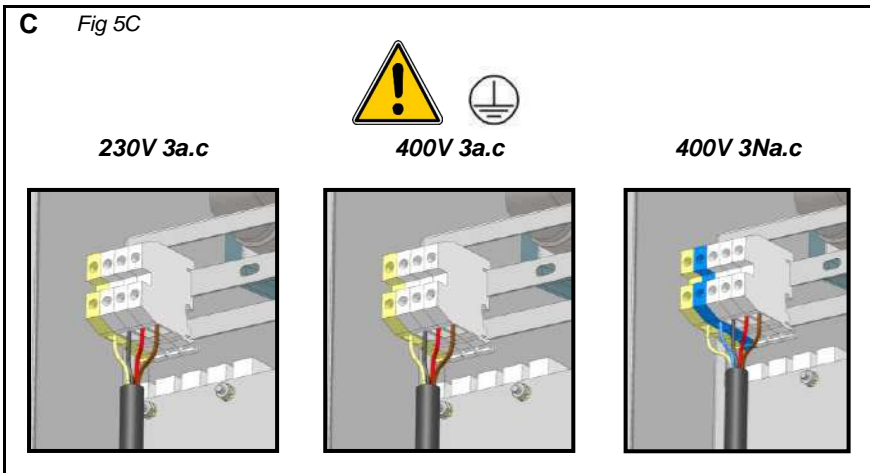
**B** Fig 5B



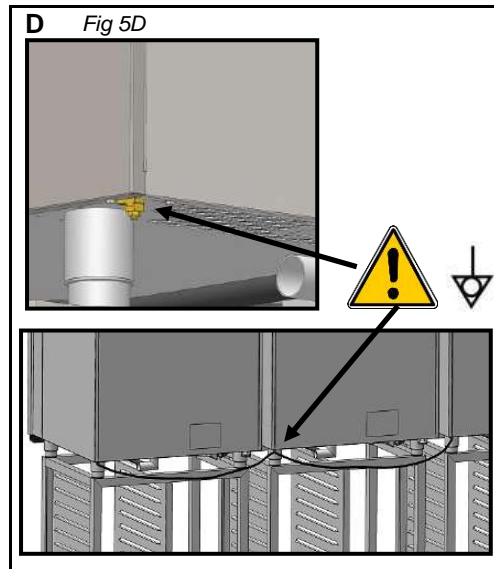
	V	I <sub>max</sub> (A)	mm <sup>2</sup>
<b>ICS61E</b>	400V 3Na.c.	15.9	5G4 HO7RNF (3P+N+T)
<b>ICS61E</b>	400V 3a.c.	15.9	4G4 HO7RNF (3P+T)
<b>ICS61E</b>	230V 3a.c.	28.8	4G6 HO7RNF (3P+T)
<b>ICS62E</b>	400V 3Na.c.	34.2	5G6 HO7RNF (3P+N+T)
<b>ICS62E</b>	400V 3a.c.	34.2	4G6 HO7RNF (3P+T)
<b>ICS62E</b>	230V 3a.c.	57.20	4G16 HO7RNF (3P+T)

	V	I <sub>max</sub> (A)	mm <sup>2</sup>
<b>ICS101E</b>	400V 3Na.c.	29.0	5G6 HO7RNF (3P+N+T)
<b>ICS101E</b>	400V 3a.c.	29.0	4G6 HO7RNF (3P+T)
<b>ICS101E</b>	230V 3a.c.	48.2	4G10 HO7RNF (3P+T)
<b>ICS102E</b>	400V 3Na.c.	54.3	5G16 HO7RNF (3P+N+T)
<b>ICS102E</b>	400V 3a.c.	54.3	4G16 HO7RNF (3P+T)
<b>ICS102E</b>	230V 3a.c.	92.2	4G35 HO7RNF (3P+T)

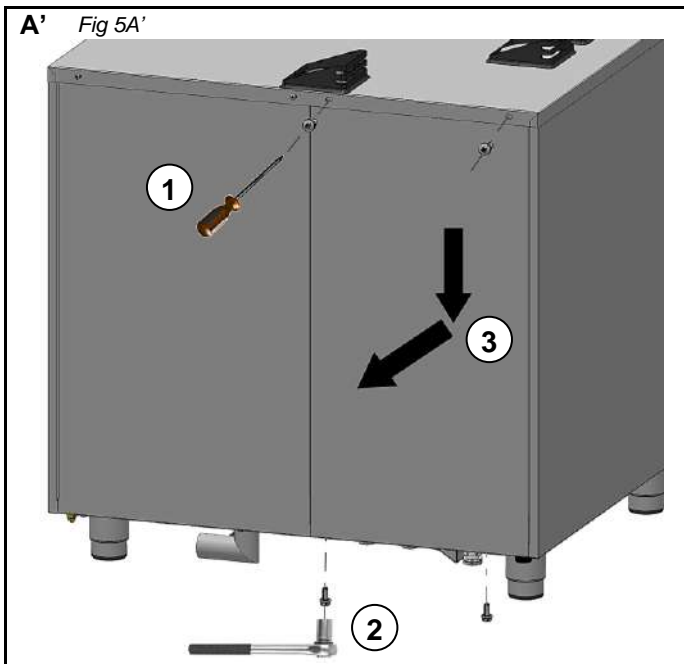
**C** Fig 5C



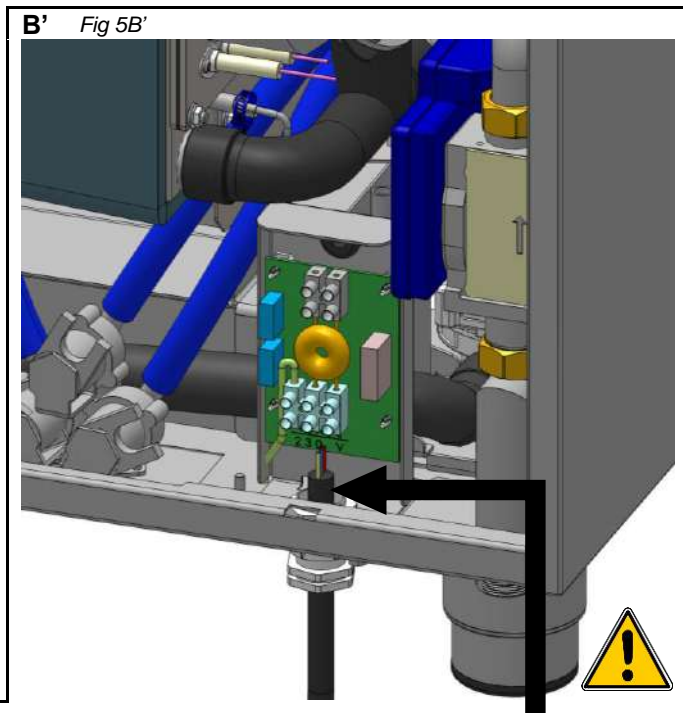
**D** Fig 5D



**A'** Fig 5A'



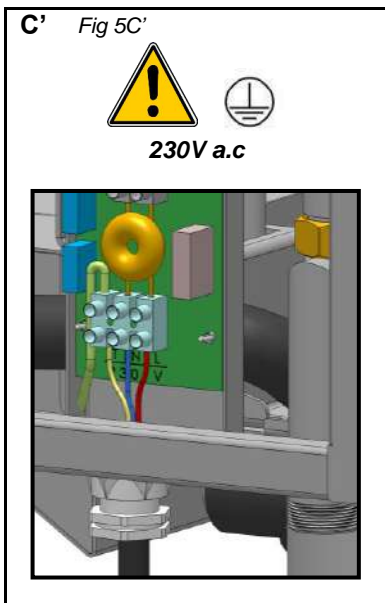
**B'** Fig 5B'



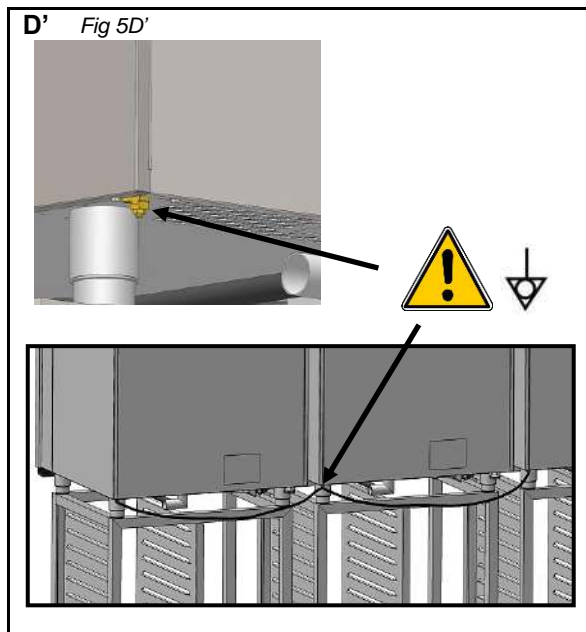
	V	I <sub>max</sub> (A)	mm <sup>2</sup>
<b>ICS61G</b>	230 a.c.	3.0	3G2.5 HO7RNF (1P+ N+T)
<b>ICS62G</b>	230 a.c.	3.0	3G2.5 HO7RNF (1P+N+T)

	V	I <sub>max</sub> (A)	mm <sup>2</sup>
<b>ICS101G</b>	230 a.c.	3.0	3G2.5 HO7RNF (1P+N+T)
<b>ICS102G</b>	230 a.c.	3.0	3G2.5 HO7RNF (1P+N+T)

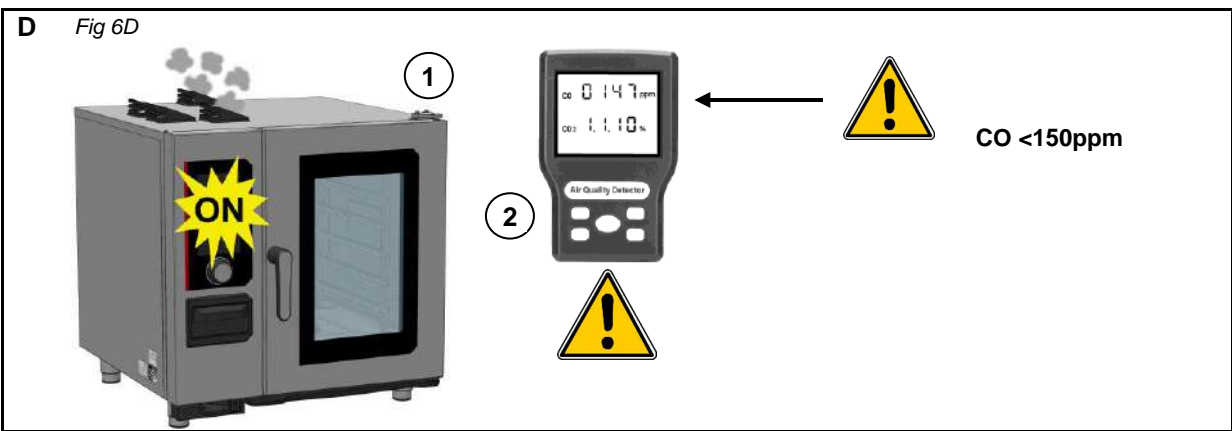
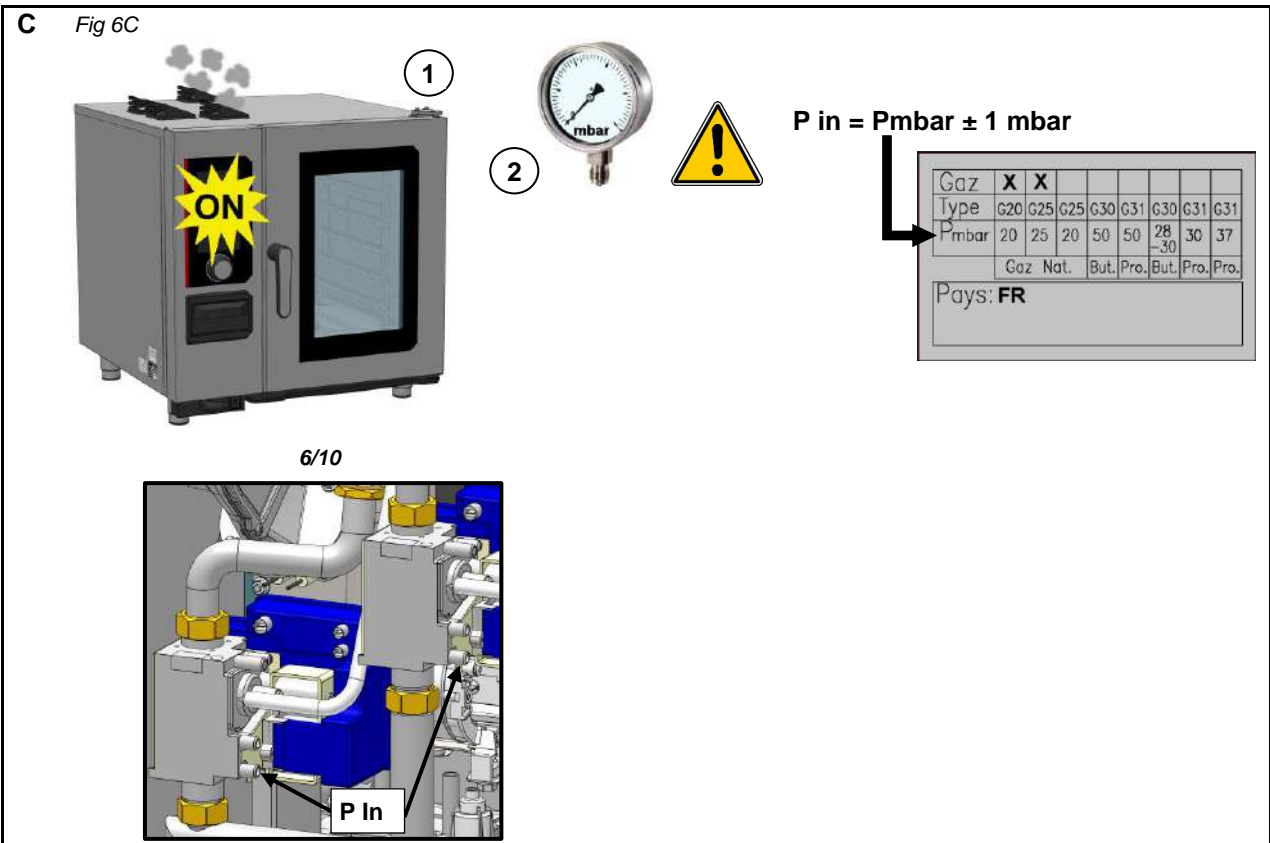
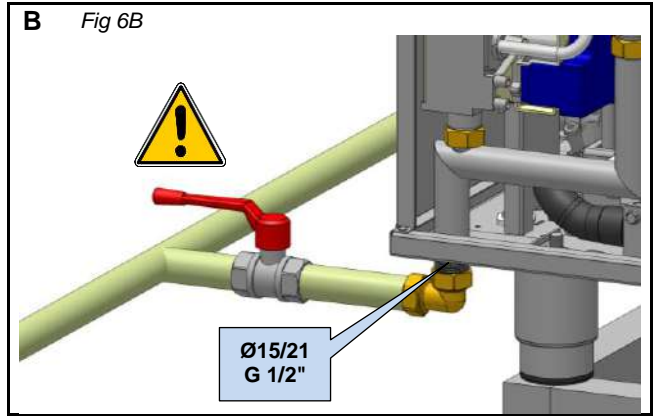
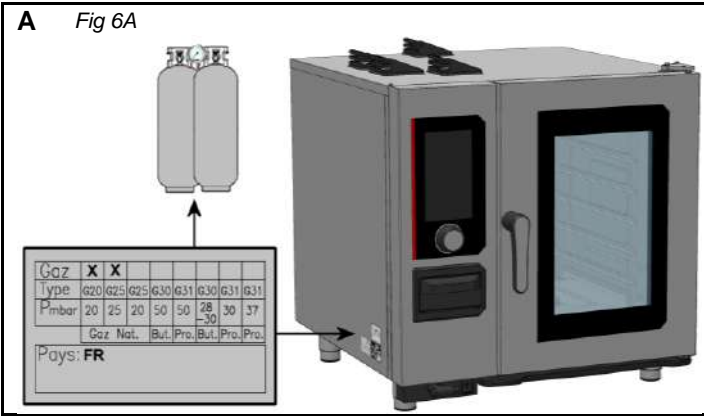
**C'** Fig 5C'



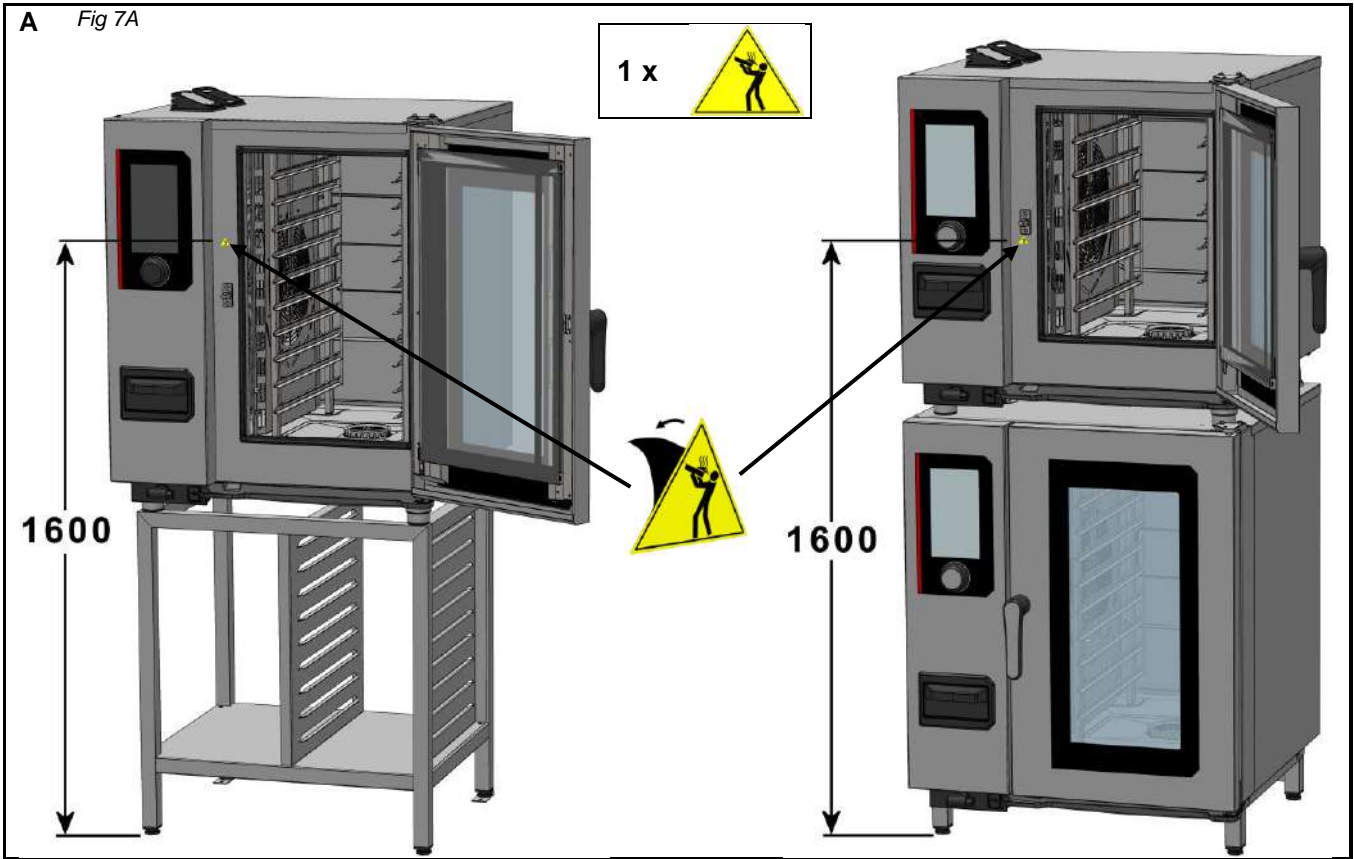
**D'** Fig 5D'



**6 - RACCORDAMENT GAZ / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / CONEXIÓN GAS**

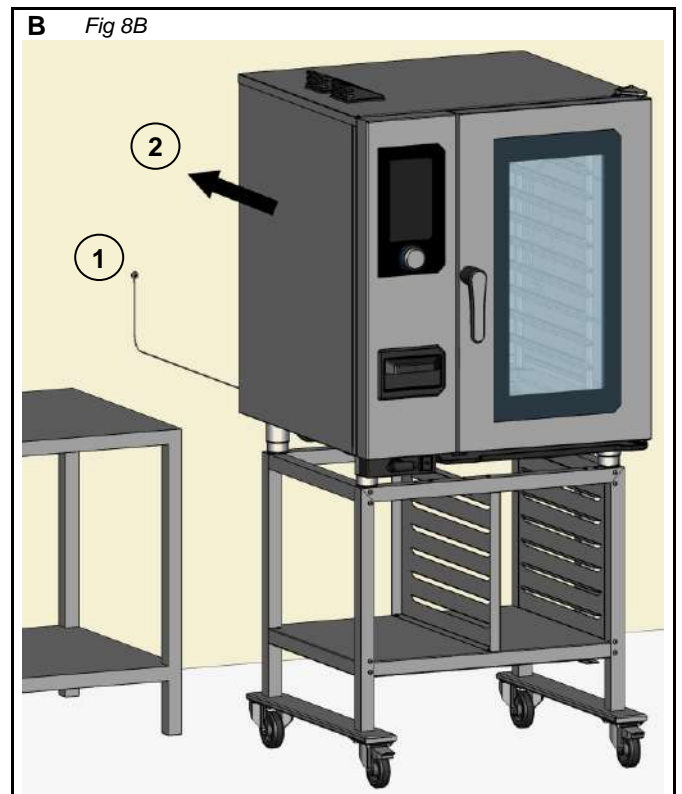
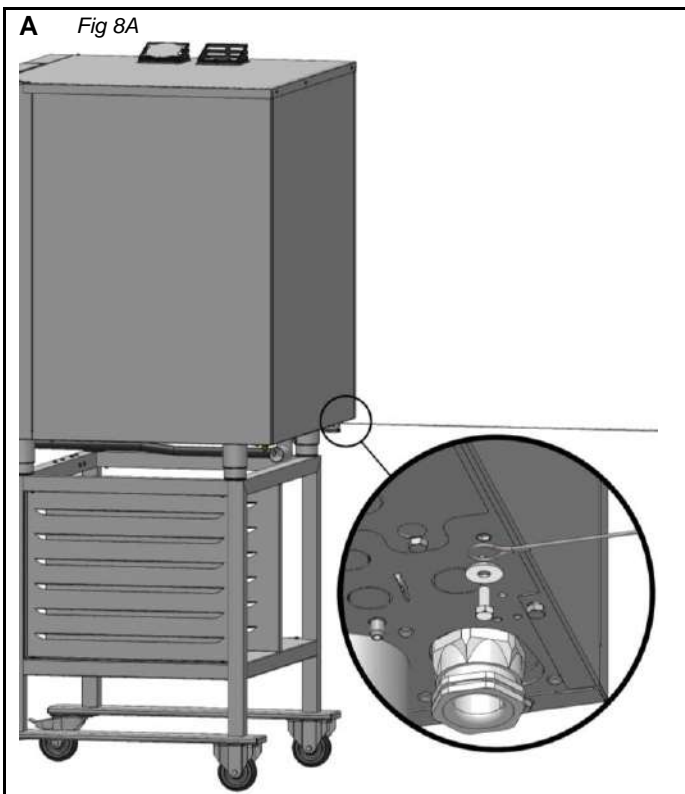


**7 - CONSIGNES MANIPULATION PLATS CHAUDS / GUIDELINES FOR HOT CONTAINERS / SICHERHEITSHINWEISE ZUM HANDLING HEISSER BEHÄLTER / INSTRUCCIONES MANIPULACIÓN PLATOS CALIENTES**



**8 – APPAREIL SUR ROULETTES / APPLIANCE ON WHEELS / GERÄT AUF ROLLEN / APARATO SOBRE RUEDAS**

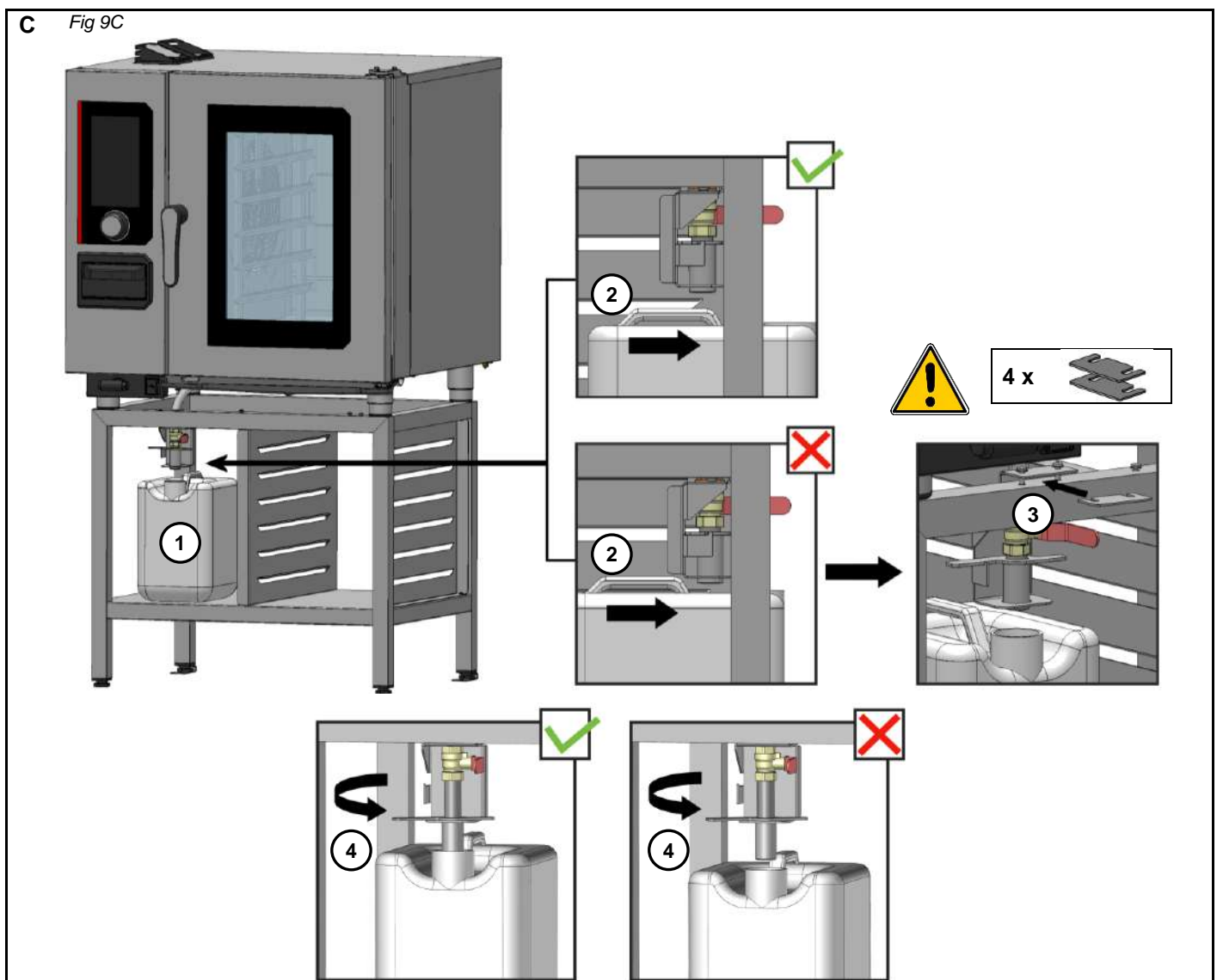
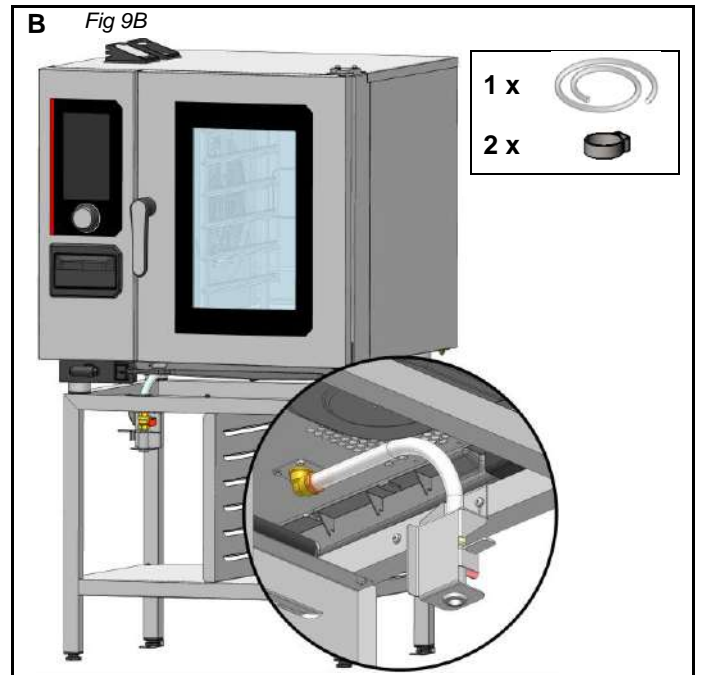
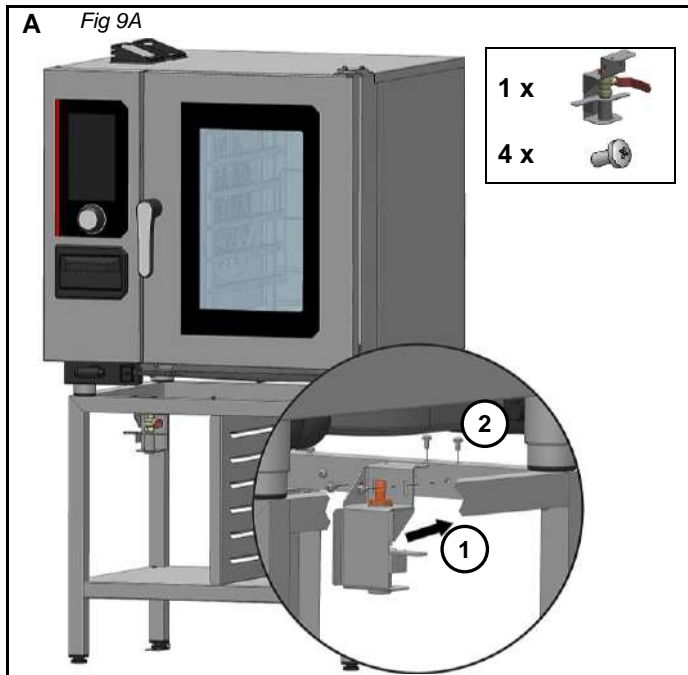
**FOURS 6 ET 10 NIVEAUX / 6 AND 10 LEVELS / KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE / HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES**



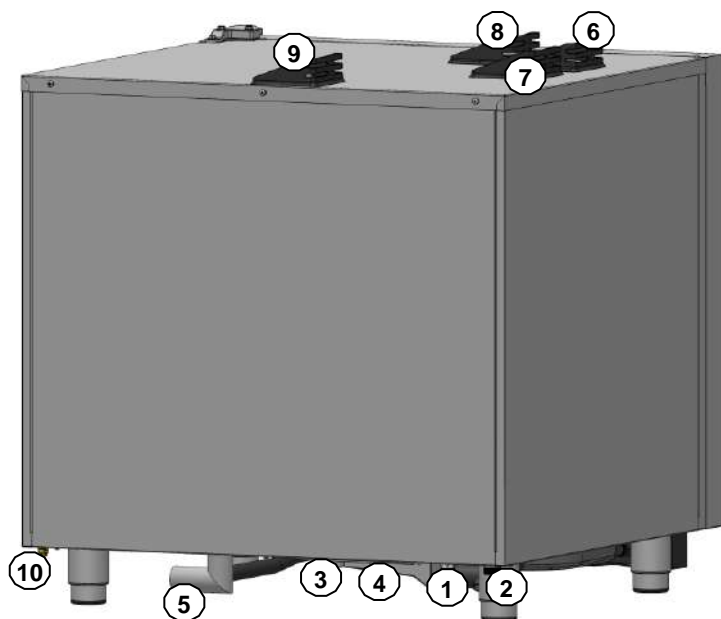


**9 – OPTION COLLECTEUR DE GRAISSE / COOKING GREASE COLLECTION OPTION / FETTRÜCKGEWINNUNG-OPTION / OPCION DE RECOLECCION DE GRASA PARA COCINAR**

**FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIETEMENT / 6 AND 10 LEVELS ON A STAND / KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE AUF SEINEM UNTERGESTELL / HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES EN SU BASE**



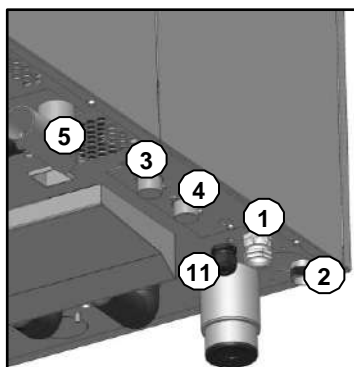
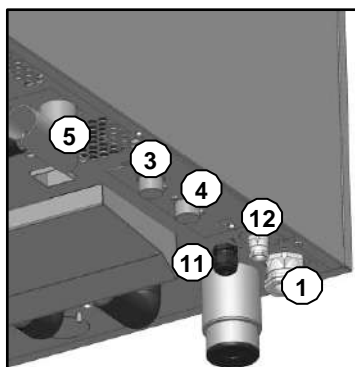
**10 - POSITION RACCORDEMENTS / CONNECTIONS LOCATION / POSITION ANSCHLÜSSE / RACORDAJES DE POSICIÓN**



- 1 : Raccordement ELECTRIQUE  
*ELECTRIC connection / Anschluss ELEKTRIK / Conexión ELÉCTRICA*
- 2 : Raccordement GAZ (appareil gaz)  
*GAS connection (gas appliance) / Anschluss GAS (Gasgerät) / Conexión GAS (aparato de gas)*
- 3 : Raccordement EAU FROIDE alimentaire  
*Potable COLD WATER connection / Anschluss KALTWASSER (Trinkwasser) / Conexión de AGUA FRÍA de calidad alimentaria*
- 4 : Raccordement EAU ADOUCIE  
*SOFTENED WATER connection / Anschluss ENTHÄRTETES WASSER / Conexión de AGUA DESCALCIFICADA*
- 5 : Raccordement VIDANGE  
*DRAIN connection / Anschluss ABLAUF / Conexión de DRENAJE*
- 6 : Cheminée à CLAPET IN  
*CHIMNEY WITH AIR IN / WRASEN-Ventil IN / COMPUERTA DE HUMOS IN*
- 7 : Evacuation des VAPEURS EXCEDENTAIRES  
*CHIMNEY WITH AIR OUT / KAMIN ZUM DAMPFABLASS / Evacuación del EXCESO DE VAPORES*
- 8 : Evacuation des GAZ BRULES (appareil gaz)  
*Exit for COMBUSTION PRODUCTS (gas appliance) / Abzug der RAUCHGASE (Gasgerät) / Evacuación de GASES DE COMBUSTION (aparato de gas)*
- 9 : Evacuation des GAZ BRULES CHAUDIERE (appareil gaz)  
*Exit for BOILER COMBUSTION PRODUCTS (gas appliance) / Abzug der ABGASE Dampfgenerator (Gasgerät) / Evacuación de los GASES DE COMBUSTION DE LA CALDERA (aparato de gas)*
- 10 : Liaison EQUIPOTENTIELLE  
*Bonding EQUIPOTENTIAL / POTENTIALausgleich / Conexión EQUIPOTENCIAL*
- 11 : ETHERNET  
*ETHERNET / ETHERNET / ETHERNET*
- 12 : Economiseur D'ENERGIE (appareil électrique)  
*ENERGY saver (electric appliance) , Energiesparmodus (Elektrogerät) / Ahorro de ENERGÍA (aparato eléctrico)*

**Four électrique / Electric oven / Elektrogerät / Hornos electricos**

**Four gaz / Gas oven / Gasgerät / Hornos a gas**



**11 - PLAQUE SIGNALÉTIQUE / DATA PLATE / TYPENSCHILD / PLACA DE IDENTIFICACIÓN**

**Plaque signalétique**

**Data plate / Typenschild / placa de identificación**

Pour toute correspondance relative à votre matériel, rappeler toujours / In any correspondence about your equipment, please indicate / Bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst in Zusammenhang mit Ihrem Gerät, bitten wir Sie folgende Angaben bereit zu halten / Para cualquier correspondencia relativa a su material recuerde :

- Le numéro de modèle (**Model. ❶**) / The model number / Modellnummer / El número de modelo
- Le numéro de série (**Fabr. Nr ❷**) / The serial number / Seriennummer / El número de serie
- La date (**Date ❸**) / The date / Datum / La fecha

0032	
Famil. <input style="width: 40px;" type="text"/> ❹	Art <input style="width: 40px;" type="text"/> ❺
Model. <input style="width: 100%;" type="text"/> ❶	
Date <input style="width: 40px;" type="text"/> ❸	Fabr. Nr. <input style="width: 40px;" type="text"/> ❷
<input style="width: 20px;" type="text"/> ❻ V <input style="width: 40px;" type="text"/>	<input style="width: 20px;" type="text"/> ❾ A
<input style="width: 20px;" type="text"/> ❼ kW	<input style="width: 20px;" type="text"/> ❽ Hz

- 1 : Numéro de modèle / Model number / Modellnummer / Número de modelo
- 2 : Numéro de série / Serial number / Seriennummer / Número de serie
- 3 : Date / Datum / Fecha
- 4 : Famille d'appareil / Appliance family / Gerätefamilie / familia de aparatos
- 5 : Code article / Article code / Artikelcode / Código artículo
- 6 : Tension + courant / Voltage + current / Spannung + Strom / Tensión + corriente
- 7 : Puissance Electrique / Electric power / Elektrische Energie / Energía Eléctrica
- 8 : Fréquence / Frequency / Frequenz / Frecuencia
- 9 : Intensité (non renseigné sur four gaz) / Intensity (not specified on gas oven) / Stromstärke (bei Gasgerät nicht angegeben) / Intensidy (no especificada en horno de gas)

**Plaques spécifiques Fours gaz**

**Specific plates Gas ovens / Spezielle Schilder Gasgeräte / Placas específicas Hornos de gas**

$\Sigma Q_n$ <input style="width: 40px;" type="text"/> ❶ kW		CE	
Type A <sub>3</sub>			
Pays	CH-CZ-GR-IT	PL	ES-GB-IE-PT
Cat.	I <sub>2H</sub> · I <sub>3B/P</sub> · I <sub>3P</sub>	I <sub>2E</sub> · I <sub>3B/P</sub>	I <sub>2H</sub> · I <sub>3P</sub>
Pays	NL	DE-LU	FR AT
Cat.	I <sub>2EK</sub> · I <sub>3B/P</sub> · I <sub>3P</sub>	I <sub>2ELL</sub> · I <sub>3B/P</sub> · I <sub>3P</sub>	I <sub>2Esi</sub> · I <sub>3P</sub>
Pays	BE	DK-FI-NO-SE-AT-TR-EE	
Cat.	I <sub>2E(R)</sub> · I <sub>3P</sub>	I <sub>2H</sub> · I <sub>3B/P</sub>	

Gaz	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/> ❷	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>	<input style="width: 20px;" type="checkbox"/>
Type	G20	G25	G25	G30	G31	G30	G31	G31
P <sub>mbar</sub>	20	25	20	50	50	28-30	30	37
	Gaz Nat.		But. Pro.		But. Pro.		Pro.	
Pays:	<input style="width: 100%;" type="text"/> ❸							

1 : Puissance Gaz / Gas power / Gasenergie / Energía de Gas

2 : La case marquée d'une croix, indique le gaz pour lequel est réglé l'appareil / The box marked with a cross indicates the gas for which the appliance has been adjusted / Das angekreuzte Feld gibt die Gasart an, auf die das Gerät eingestellt ist / La casilla marcada con una cruz indica el gas para el que está ajustado el aparato.

3 : Pays de destination de l'appareil / Country of destination of the appliance / Bestimmungsland des Kombidämpfers / País de destino del aparato

⇒ EN CAS DE CHANGEMENT DE GAZ ( Voir Paragraphe: Adaptation de l'appareil d'un gaz à un autre), Remplacer cette plaque, et cocher le nouveau gaz utilisé. / IN CASE OF A CHANGE OF GAS (See Section: Changing the appliance from one gas to another) Modify this plate, and mark the new gas used. / BEI WECHSEL DER GASART (Siehe Abschnitt: Anpassung des Geräts an eine andere Gasart) muss dieses Schild ausgetauscht und die neue, verwendete Gasart angekreuzt werden / EN CASO DE CAMBIO DE GAS (Véase párrafo: Adaptación del aparato de un gas a otro), Cambie esta placa y marque con una cruz el nuevo gas utilizado.

⇒ RENSEIGNER la zone "Pays" par le nom du pays où est installé le produit. / Fill in the "Pays" zone with the name of the country where the appliance is installed. / FÜLLEN Sie das Feld „Pays" mit dem Namen des Landes aus, wo das Gerät aufgestellt wird. / INTRODUCIR en la zona "País" el nombre del país donde está instalado el producto.

NOTA: Le couple Gaz/Pression pour lequel l'appareil est réglé, doit être autorisé dans le pays concerné. Vérifier ce point dans le paragraphe: Adaptation de l'appareil d'un gaz à un autre. / NOTE: Both the Gas and Pressure for which the appliance is set must be authorised in the country in question. Check this point in the section: Changing the appliance from one gas to another. / HINWEIS: Die Gas- und Druckwerte, auf die das Gerät eingestellt ist, müssen im betreffenden Land zugelassen sein. Bitte prüfen Sie diesen Punkt im Abschnitt: Anpassung des Geräts an eine andere Gasart. / NOTA: El par gas/presión para el que está ajustado el aparato debe autorizarse en el país concernido. Verifique este punto en el párrafo. Adaptación de un aparato de gas a otro.

**Position Plaque signalétique - plaques gaz**

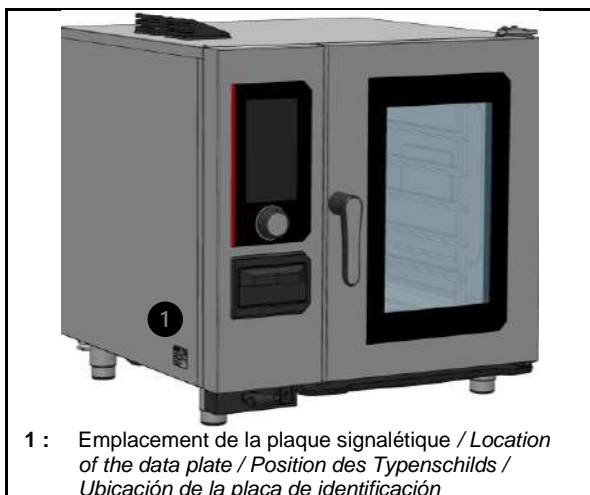
**Position of data plate - gas plates / Position Typenschild - Gasschilder / Posición Placa de características - Placas de gas**

La plaque signalétique, quel que soit le four, se trouve apposée sur le côté gauche du four, dans le coin inférieur droit. / The data plate, on all ovens, is fixed onto the left side of the oven in the lower right corner. / Unabhängig vom Kombidämpfermodell befindet sich das Typenschild auf der linken Seite

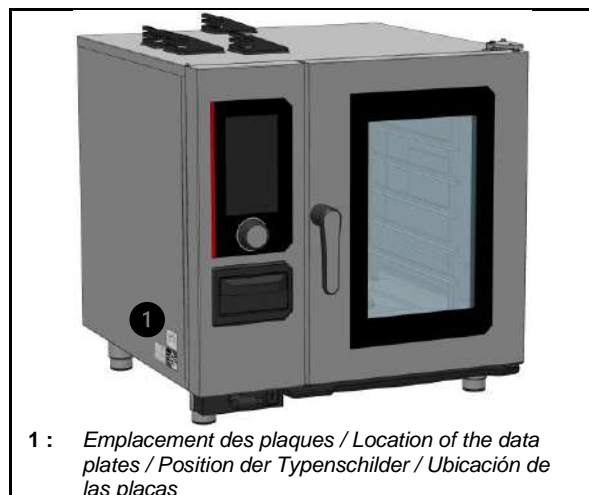


des Kombidämpfers in der unteren rechten Ecke. / La placa de identificación de todos los hornos se encuentra en el lado izquierda del horno, en la esquina inferior derecho.

Fours Electriques / Electric ovens  
Elektrogeräte / Hornos eléctricos



Fours Gaz / Gas ovens  
Gasgeräte / Hornos a gas





## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Sur la plaque signalétique, vous trouverez le code générique ICSxxxx, précédé d'une lettre correspondant à la marque sous laquelle notre four est distribué. Cette combinaison permet une identification rapide et précise de votre équipement.

Pour faciliter la référence, dans ce document, seul le code générique sera utilisé pour identifier le modèle de l'appareil.

### Dimensions, poids et charges thermiques

Code	Désignation	Avancée mm	Largeur mm	Hauteur mm	Poids Kg	Chaleur latente W	Chaleur sensible W
ICS61E	Combi Steam 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	893	852	898	140	1890	1260
ICS61G	Combi Steam 6 Niveaux GN1/1 (Gaz)	893	852	898	180	2700	2250
ICS62E	Combi Steam 6 Niveaux GN2/1 (Elec)	1043	1042	898	170	3942	2628
ICS62G	Combi Steam 6 Niveaux GN2/1 (Gaz)	1043	1042	898	219	5400	4500
ICS101E	Combi Steam 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	893	852	1076	155	3276	2184
ICS101G	Combi Steam 10 Niveaux GN1/1 (Gaz)	893	852	1076	200	4500	3750
ICS102E	Combi Steam 10 Niveaux GN2/1 (Elec)	1043	1042	1076	190	6462	4308
ICS102G	Combi Steam 10 Niveaux GN2/1 (Gaz)	1043	1042	1076	245	7560	6300

### Courants, puissances et protections électriques

#### Appareils électriques

Code	U V	Lib	Puissance KW	Fréquence Hz	Intensité A	Disjoncteur		Disjoncteur différentiel 30mA
						A	Courbe	Type
ICS61E	230	3a.c.	10,5	50	28,8	32	C ou B	AC (ou A)
	230	3a.c.	10,5	60	28,8	32	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	10,5	50	15,9	16	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	10,5	60	15,9	16	C ou B	AC (ou A)
	415	3Na.c.	10,5	50	15,9	25	C ou B	AC (ou A)
	400	3a.c.	10,5	50	15,9	16	C ou B	AC (ou A)
ICS62E	230	3a.c.	21,9	50	57,2	63	C ou B	AC (ou A)
	230	3a.c.	21,9	60	57,2	63	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	21,9	60	34,2	35	C ou B	AC (ou A)
	415	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C ou B	AC (ou A)
	400	3a.c.	21,9	50	34,2	35	C ou B	AC (ou A)
ICS101E	230	3a.c.	18,2	50	48,2	63	C ou B	AC (ou A)
	230	3a.c.	18,2	60	48,2	63	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	18,2	50	29	32	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	18,2	60	29	32	C ou B	AC (ou A)
	415	3Na.c.	18,2	50	29	32	C ou B	AC (ou A)
	400	3a.c.	18,2	50	29	32	C ou B	AC (ou A)
ICS102E	230	3a.c.	35,9	50	92,2	100	C ou B	AC (ou A)
	230	3a.c.	35,9	60	92,2	100	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C ou B	AC (ou A)
	400	3Na.c.	35,9	60	54,3	63	C ou B	AC (ou A)
	415	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C ou B	AC (ou A)
	400	3a.c.	35,9	50	54,3	63	C ou B	AC (ou A)

#### Appareils gaz

Code	U V	Puissance Electrique KW	Fréquence Hz	Intensité A	Disjoncteur		Disjoncteur différentiel 30mA Type	Puissance Gaz KW	Débit gaz				
					A	Courbe			G31 37/50	G30 28/50	G20 20	G25 20	G25.3 25
ICS61G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C ou B	AC (ou A)	15 / 14,5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C ou B	AC (ou A)	15 / 14,5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
ICS62G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C ou B	AC (ou A)	29,5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C ou B	AC (ou A)	29,5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
ICS101G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C ou B	AC (ou A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C ou B	AC (ou A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
ICS102G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C ou B	AC (ou A)	40 / 42 / 38,5 / 37,5 / 38,5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C ou B	AC (ou A)	40 / 42 / 38,5 / 37,5 / 38,5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63

### Emission acoustique

Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

## OUTILS INDISPENSABLES

Chapitre	Outils	Caractéristiques	Application
<b>Commun</b>	Ensemble d'outils à main standard		
	Outils de découpe	Couteau à lame rétractable	Retirer l'emballage : carton, sangles plastiques, papier, plastiques.
	Jeu de clés (plates, pipes, cliquet avec douilles, BTR)	De 5,5 à 13mm	Démonter les habillages du four.
	Jeu de tournevis (plats, cruciformes)	Philips	
	Pincés (multiprises, plate, coupantes, à dénuder)		Raccorder au réseau électrique, économiseur d'énergie et Hotte
	Outils de mesures (mètre, pied à coulisse, niveau) Clé à molette EPI	Niveau "tubulaire Classic" 40cm  Standard	Positionner l'appareil, et contrôler la mise à niveau.  Protection individuelle du technicien.
<b>Manutention</b>	Transpalette	Charge 0-250 kg Hauteur des fourches abaissées maxi 80mm	Déplacer l'appareil à son emplacement quasi définitif / changer de piètement...
	4 Sangles	Tissus, Charge 200kg 2m x 30 à 35mm	Retirer la palette de l'appareil / Installer l'appareil sur son support.
	Planche à roulette de déménagement	Charge maxi 200kg	Déplacer le four dans un espace exigu et un passage une porte
<b>Mise en place</b>	Colle	Type "Loctite 9466"	Coller au sol les pattes de fixation du piètement.
	Perceuse	Forêt béton Ø 8mm	Percer le sol pour fixer les pattes de fixation du piètement, et le mur pour accrocher le câble en cas d'accessoire kit mobilité.
	Pointeau	Mini Ø 2mm	Retirer les pré-découpées pour l'installer accessoire Economiseur d'énergie ou Connectivité par câble LAN.
	Clé à sangle nylon	Type "Facom 138A.30"	Régler de la mise à niveau du four.
<b>Eau</b>	Kit de contrôle de l'eau	Permette le contrôle de la Dureté, Cl-, PH, Conductivité et Cl2	Contrôler les caractéristiques de l'eau avant le raccordement au réseau d'eau et déterminer le besoin d'adoucisseur.
	Manomètre pression eau	Intervalle de mesure 0-10 bars	Vérifier la pression d'arrivée d'eau.
<b>Vidange</b>	Pince coupe tuyau PVC ou scies	0-50mm	Connecter la vidange du four au réseau d'évacuation.
	Récipient	3 litres minimum	Remplir la boîte de vidange pour contrôler l'étanchéité du raccordement.
<b>Electrique</b>	Vérification d'absence de tension (VAT)	Maxi 690V a.c.	Contrôler l'absence de tension avant de raccorder électriquement le du four
	Multimètre-Voltmètre	Maxi 690V a.c.	Contrôler la compatibilité de la tension du réseau par rapport à celle indiquée sur la plaque signalétique.
	Couteau à dégainer	Type : "JOKARI" No 50 et No 28	Dégainer le câble d'alimentation.
<b>Gaz</b>	Analyseur des gaz de combustion	Type : "Testo 300 professionnel"	Contrôler le niveau de CO émis par le four en fonctionnement.
	Manomètre à colonne d'eau ou électronique	Type électronique : "Testo 510"	Vérifier la pression gaz.
	Spray ou Détecteur électronique de fuite gaz	Type : Spray "1000 Bulles"	Vérifier l'étanchéité du raccordement gaz.

## MISE EN SERVICE

### AVANT LA MISE EN SERVICE



Pour le transport, les échelles et la gaine de ventilation sont protégées par des matériaux d'emballage et de transport. **ATTENTION risque d'incendie.** Retirer tous les matériaux et objets inflammables présents dans l'enceinte de cuisson.

En fin de fabrication, les composants amovibles de l'enceinte de cuisson sont minutieusement protégés par des cartons dédiés afin de garantir leur sécurité durant le transport. Le kit de démarrage accompagnant l'appareil est également soigneusement positionné à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

#### Kit de démarrage

Le kit de démarrage est conçu pour offrir une introduction complète à votre nouvel appareil. Il comprend des échantillons de Care-sticks et de Cleaner-tabs, spécialement sélectionnés pour assurer l'entretien optimal de votre enceinte de cuisson. Pour une utilisation aisée et efficace de l'appareil, veuillez consulter attentivement le présent manuel ainsi que la notice d'utilisation détaillée. Le Quick guide vous offre quant à lui une référence rapide pour une prise en main immédiate, tandis que le livre des recettes vous inspire dans la diversification de vos préparations culinaires. Avant de mettre en service votre appareil, veuillez retirer délicatement cet ensemble de démarrage de l'enceinte de cuisson.

#### Consigne manipulation plats chauds



#### **Attention : Risque de brûlures !**

Lorsque les récipients sont remplis de liquide ou d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson, l'opérateur doit absolument voir le contenu du récipient inséré le plus haut dans l'enceinte de cuisson.

Dans le cas où lors de l'installation de votre appareil, la hauteur de travail maximale (niveau le plus haut de l'échelle de votre four) est supérieure à 1600mm, une étiquette de danger plaque chaude est livrée avec ce manuel. **Coller cette étiquette sur le four à 1600 mm du sol.** Fig. 7A

### PARAMETRAGE INSTALLATEUR



Pour valider complètement une installation, il est **impératif** de renseigner tous les paramètres et de réaliser avec succès le calibrage Chaudière et le contrôle gaz (si four gaz) de l'écran Paramètres Installateur.

Avant de renseigner les paramètres d'installation et de faire les procédures de calibrage chaudière et contrôle gaz du four, vérifiez et programmez, si nécessaire, le logiciel en langue usuel du pays, la capacité du traitement d'eau et le refroidissement des condensats.

#### Paramétrage de la langue du logiciel



- » Allumez l'écran en maintenant l'appui sur le bouton codeur, le temps nécessaire à l'affichage complet du bargraphe de mise sous tension.
- » Attendez l'affichage du menu « Accueil ».
- » Appuyez sur la touche « Langues ».
- » Le menu déroulant de sélection de la langue s'affiche.
- » Sélectionnez la langue souhaitée (Fr : Français par défaut).

#### Capacité traitement d'eau

Ce compteur est exclusivement applicable lorsque le four est alimenté par deux réseaux d'eau distincts.



- » Dans l'écran du menu « Accueil », sélectionnez la touche « Paramètres ».
- ☒ L'écran affiche le menu « Paramètres » avec l'onglet « Utilisateur » sélectionné.
- » Sélectionnez la touche « Réglage cuisson et Installation ».
- ☒ L'écran affiche les paramètres de réglage « Cuisson et Installation ».
- » Renseignez la valeur de la capacité du système de traitement d'eau en litres. Réglable de 0 à 99999L. La valeur est réglée par défaut à 0 s'il n'y a pas de traitement d'eau dédié au four.
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Régler la valeur à l'aide du bouton codeur ou du clavier.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » Réinitialisez le compteur si nécessaire en appuyant sur la zone « Réinitialiser ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

#### Refroidissements des condensats (si nécessaire) (► [Raccordements](#))

La fonction "Refroidissement des Condensats" permet de maîtriser la température des condensats à la sortie du four en les abaissant jusqu'à 60°C.

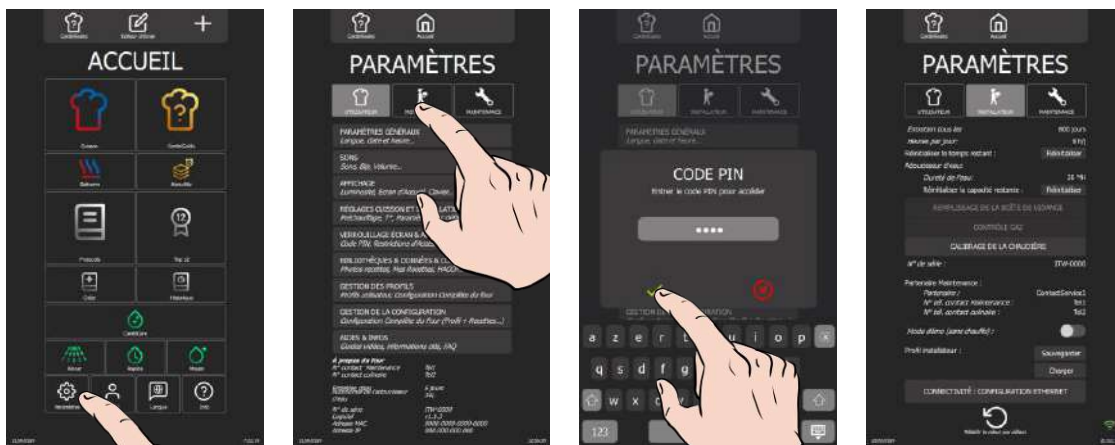


- » Dans l'écran du menu « Accueil », sélectionnez la touche « Paramètres ».
- ☒ L'écran affiche le menu « Paramètres » avec l'onglet « Utilisateur » sélectionné.
- » Sélectionnez la touche « Réglage cuisson et Installation ».
- ☒ L'écran affiche les paramètres de réglage « Cuisson et Installation ».
- » Activez la fonction « Refroidissement des condensats » en déplaçant le curseur sur la droite (la zone devient verte).
- » Confirmez en appuyant sur validation « ✓ »

#### Menu Installateur

Lors de l'installation de l'appareil, seul l'onglet "UTILISATEUR" demeure déverrouillé. Par mesure de sécurité, les onglets "Installateur" et "Maintenance" sont protégés par un mot de passe. Vous avez la possibilité d'ajuster de manière pérenne les paramètres d'usine de votre appareil en appuyant sur la valeur des paramètres à modifier ou à activer. Une fois les réglages effectués, les paramètres sont ajustés immédiatement.

#### Accès au menu Paramètres Installateur



- » Dans l'écran du menu « Accueil », sélectionnez la touche « Paramètres ».
- » L'écran affiche le menu « Paramètres » avec l'onglet « Utilisateur » sélectionné.
- » Sélectionnez l'onglet "Installateur".
- » Le pop-up d'identification par code PIN apparaît.
- » Renseignez le code PIN "INST" pour accéder aux paramètres « Installateur ».
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ». Si le code est correct, l'accès à l'écran est autorisé ; sinon, retour à la saisie du code PIN.

Il revient à l'installateur de configurer les données essentielles dans les "Paramètres d'Installation" afin de garantir un fonctionnement optimal, durable et sécurisé du four, tout en optimisant les procédures d'entretien. Cette démarche permet d'informer automatiquement l'utilisateur des opérations de maintenance préventive.



- ➔ Fréquence d'intervention de maintenance et le taux d'utilisation
- ➔ Capacité traitement d'eau
- ➔ Remplissage boîte de vidange
- ➔ Contrôle gaz
- ➔ Calibrage de la chaudière
- ➔ Information /coordonnées sur les partenaires de services (maintenance, culinaire)
- ➔ Mode démo : Utilisable lors de démonstration sur des salons commerciaux
- ➔ Profil Installateur
- ➔ Connectivité : réseau LAN
- ➔ Réinitialisation des paramètres aux paramètres de réglages usine

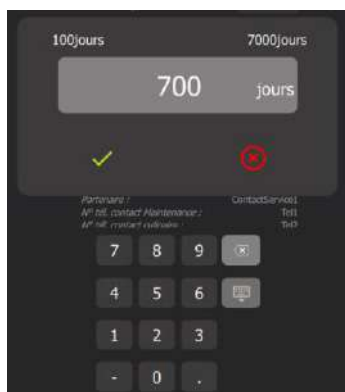
**Fréquence d'intervention maintenance et Taux d'utilisation par jour**

La fréquence d'intervention de maintenance et le taux d'utilisation par jour sont calculés dans le tableau ci-dessous en fonction des indications fournies par le client lors de l'installation, telles que le nombre d'heures d'utilisation de l'appareil par jour et le type de cuisson effectué.

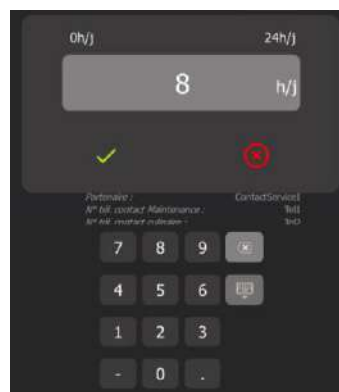
Type d'usage (Information client)	Heures d'utilisation / jour (Information client)		Réglage des paramètres d'installation (à renseigner dans les Paramètres d'installation)	
			Entretien toutes les (en heures)	Heures par jour (en heures)
USAGE NORMAL (Restauration...)	LEGER	< 7 h	2000	6
	STANDARD	7-12 h	3000	8
	INTENSIF	12-17 h	3000	16
	TRES INTENSIF	17-24 h	3000	24
CUISSONS >220°C et/ou CUISSON DE PRODUITS GRAS (ex : rôtisserie de poulets)	STANDARD	< 7 h	3000	8
	INTENSIF	7-12 h	3000	16
	TRES INTENSIF	12-17 h	3000	24
		17-24 h		



## Fréquence interventions maintenance



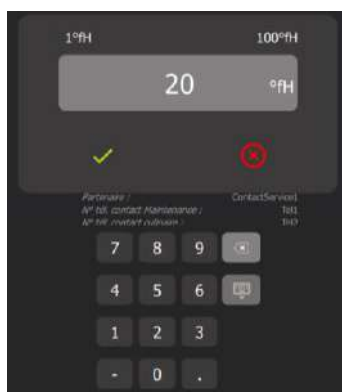
## Nombre d'heures / jour



- » Appuyez sur la zone de saisie du nombre de jours.
  - ⓘ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie du chiffre.
- » Renseignez le nombre d'heure avant la prochaine maintenance (800h par défaut) : Réglable de 100 à 7000 heures. Prévoyez impérativement au minimum une révision de votre appareil par an.
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Réglez la valeur à l'aide du bouton codeur ou du clavier.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » Appuyez sur la zone de saisie du nombre d'heure d'utilisation par jour.
  - ⓘ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie du chiffre.
- » Renseignez le taux d'utilisation moyen de l'appareil en nombre d'heure par jour. Réglable de 0 à 24 heures.
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier.
  - Réglez la valeur à l'aide du bouton codeur ou du clavier.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » Réinitialisez le compteur si nécessaire.
  - Appuyez la zone « Réinitialiser ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

## Dureté de l'eau

La dureté d'eau doit être renseignée pour la détermination de la quantité de Care-Stick nécessaire pour le cycle de détartrage du four et de la chaudière.



- » Appuyez sur la zone de saisie de la valeur de la dureté de l'eau.
  - ⓘ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie du chiffre.
- » Mesurez et renseignez la dureté d'eau (TH : °FH, Clarke : °e, et ppm : °US). Réglable de 10 à 1000 ppm suivant le système d'unité choisi. Pour sélectionner le choix du système d'unité, se reporter à l'écran « paramètres Utilisateur ».
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » Réinitialisez le compteur si nécessaire.
  - Appuyez la zone « Réinitialiser ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

## Remplissage de la boîte de vidange

En construction

## Contrôle gaz

Cette action est possible uniquement sur les fours gaz (touche non accessible dans le cas d'un four électrique). Le « contrôle gaz » permet de réaliser pas à pas la procédure de contrôle du taux de monoxyde de carbone. La durée du contrôle est d'environ 10 minutes.



Si une des valeurs mesurées de CO, n'est pas dans la plage demandée, arrêter le contrôle en appuyant sur la touche « Refuser ». Arrêter le four et faire appel à un technicien certifié pour vérifier les réglages du brûleur conformément aux instructions de réglages, et ajustez ces paramètres si nécessaire. Une analyse du gaz de combustion doit alors être effectuée par le technicien.

**ATTENTION : Tout arrêt de la procédure de contrôle avant la fin, invalide la conformité d'installation du four.**



**Attention : Risque d'intoxication !**

Lors de l'utilisation, le raccordement d'un type de gaz incorrect et/ou un réglage erroné des brûleurs peut engendrer de grave risque d'intoxication.

Effectuer une analyse des gaz de combustion lors de la première mise en service  
La présence d'un détecteur de CO sur le lieu d'installation est recommandée.



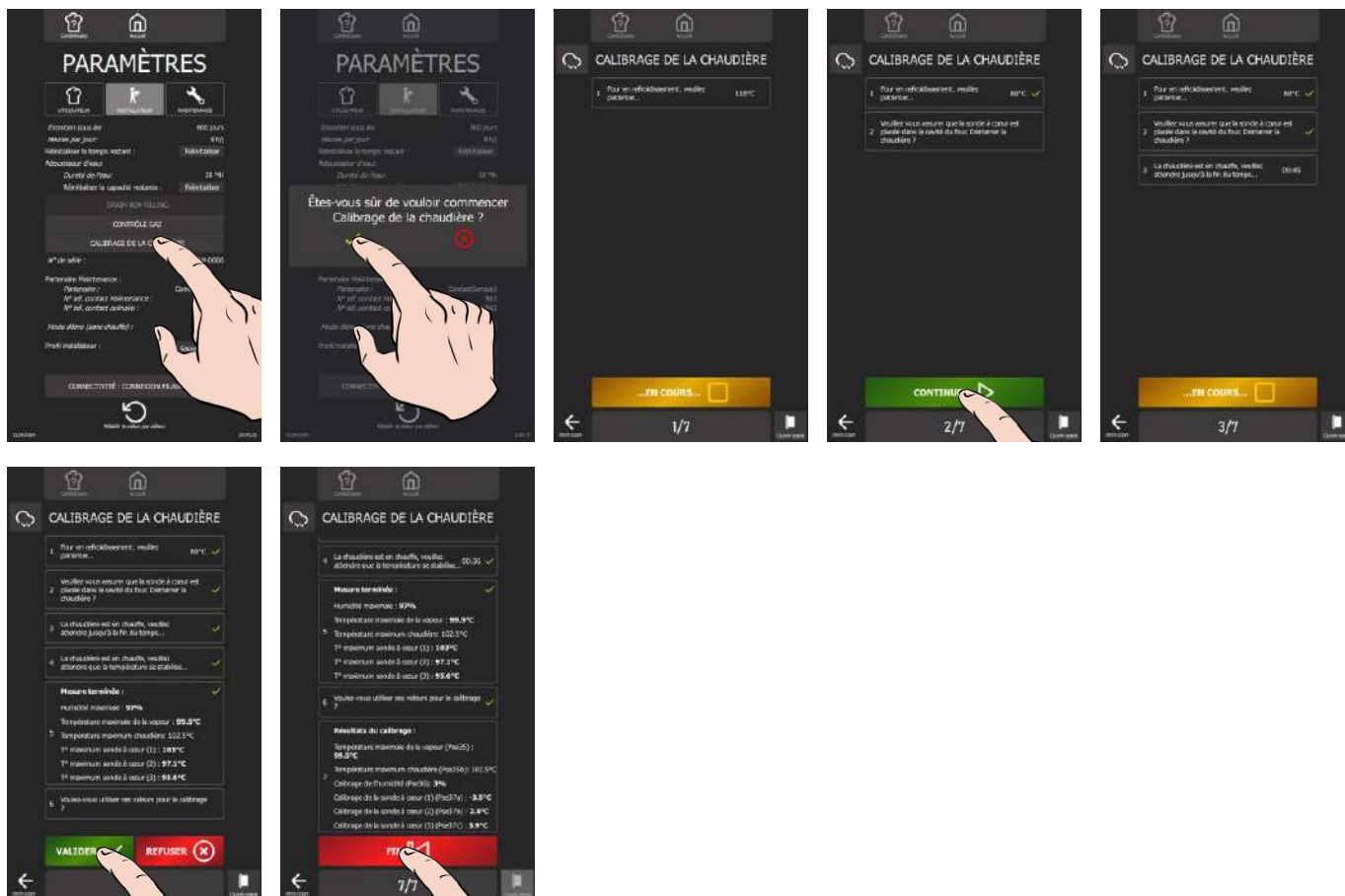
Préparez votre contrôle :

- ✓ Le four est raccordé, conformément aux recommandations et directives décrites dans ce manuel, aux réseaux d'eau et d'évacuation des eaux usées, au réseau électrique et à la canalisation de distribution gaz (si four gaz).
- ✓ La porte du four est fermée.
- ✓ Le panneau gauche d'habillage est en place.
- ✓ Vous avez l'instrument de mesure permettant le contrôle du taux de monoxyde de carbone.
- » Réglez l'instrument de mesure sur « CO » pour un résultat de mesure en « ppm ».
- » Appuyer sur la touche « Contrôle gaz ».
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- » L'écran « Contrôle gaz » apparaît.
- » Démarrez le contrôle en appuyant sur la touche « Départ ».
- » Suivez « pas à pas » les actions affichées sur l'écran du four en validant à chaque étape.
- » A l'affichage « Contrôle complet terminé », appuyez sur « Fin » pour revenir à l'écran précédent.

### Calibrage de la chaudière

Le processus de "calibrage de la chaudière" a pour objectif de calibrer les sondes de température, à cœur et d'humidité du four. Cette opération a une durée approximative de 12 minutes. Si une des valeurs mesurées, est incohérente, arrêtez le contrôle en appuyant sur la touche « Refuser ». Arrêtez le four et faire appel à un technicien certifié pour vérifier la ou les sondes concernées, et remplacer le ou les composants si nécessaire.

**ATTENTION : Tout arrêt de la procédure de contrôle avant la fin, invalide la conformité d'installation du four.**



Préparez votre contrôle :

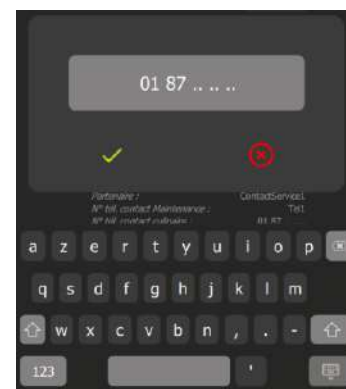
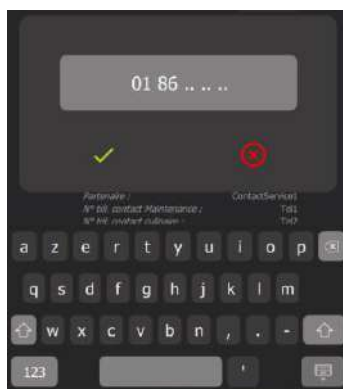
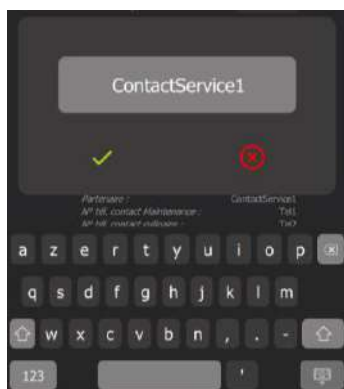
- ✓ Le four est raccordé, conformément aux recommandations et directives décrites dans ce manuel, aux réseaux d'eau et d'évacuation des eaux usées, au réseau électrique et à la canalisation de distribution gaz (si four gaz).
- ✓ La porte du four est fermée.
- ✓ Le panneau gauche d'habillage est en place.
- » Appuyez sur la touche « Calibration de la chaudière »
- » Confirmez en appuyant sur l'icône « ✓ ».
- ⓘ L'écran « Calibrage de la chaudière » apparaît.
- » Démarrez le contrôle en appuyant sur la touche « Départ ».
- » Suivez « pas à pas » les actions affichées sur l'écran du four.
- » A l'affichage du point 5 « Voulez-vous utiliser ces valeurs pour le calibrage ? », appuyez sur validation « ✓ ».
- » A l'affichage des résultats du calibrage, appuyez sur l'icône « Fin » pour revenir à l'écran précédent.

### Coordonnées du partenaire

Nom du service ou de la société de maintenance

Numéro de téléphone du partenaire de maintenance

Numéro de téléphone du contact Culinaire



- » Appuyez sur chaque zone de saisie de la valeur à renseigner.
- ⓘ L'écran affiche un clavier et la zone de saisie.
- » Renseignez les coordonnées de la société de maintenance (nom et numéro de téléphone) et du contact culinaire (numéro de téléphone)
  - Sélectionnez la zone de la valeur à modifier
  - Renseignez la valeur à l'aide du clavier.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ ».

## Mode démo

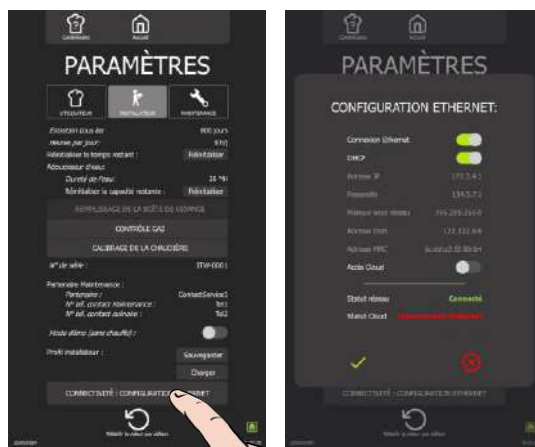
Ce mode est destiné à être utilisé sur les salons / Show-room, pour manipuler l'interface sans aucune chauffe ou utilisation d'eau. Il permet la manipulation des écrans de réglage et de démarrer des cycles en simulation accéléré (écran de suivi Préchauffage, Chargement...). Toute action sur l'écran ou le bouton codeur interrompt la vidéo en cours avec retour à l'écran Accueil pour une utilisation manuel. Après 30 secondes sans action, l'écran diffuse automatiquement et en boucle, la vidéo "Démo vidéo". Par défaut, ce mode n'est pas activé.

## Profil installateur

La fonction 'Profil installateur' du Chef'sCombi permet de charger ou sauvegarder les paramètres de configuration spécifiques à l'installateur. Cette fonctionnalité facilite la reproduction précise de ces réglages sur d'autres fours Chef'sCombi installés dans la cuisine, assurant ainsi une harmonisation optimale de l'installation.

## Connectivité : Configuration Ethernet

La fonction permet de paramétrer l'appareil pour le connecter au réseau du client. Depuis l'écran, accédez à l'écran de configuration de la connectivité en cliquant sur « Connectivité : configuration Ethernet ». Dans cet écran, vous retrouverez les champs pour définir le mode de connexion et les paramètres associés. En suivant ces étapes, vous assurerez une connexion réseau optimale du Chef'sCombi et l'accès au client des fonctionnalités offertes par « SmartConnect365 ». Avant tout paramétrage, vérifiez avec l'administrateur réseau local ou le client, le mode et type de connexion réseau souhaitée.



### Connexion via ETHERNET :

- » Connecter le câble Ethernet sur la carte Interface (► [Raccordement](#) - Raccordement Port Ethernet).
- » Vérifiez que le paramètre « Connexion Ethernet » est activé (par défaut)
- » Vous avez deux possibilités :
  - Si connexion en mode DHCP : vérifiez que le paramètre est activé (par défaut)
  - Si connexion avec une adresse IP fixe : désactivez le paramètre « DHCP » et demandez à l'administrateur réseau de vous communiquer les informations nécessaires et entrez l'Adresse IP, la Passerelle, le Masque sous réseau et l'Adresse DNS.
- ⓘ Le paramètre « Statut réseau » doit afficher « Connecté » en vert une fois la configuration terminée.
- » Vérifiez que le paramètre « Accès Cloud » est activé (par défaut).
- ⓘ Le paramètre « Statut Cloud » doit afficher « Connecté » en vert après quelques minutes.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ » pour quitter l'écran « Connectivité : Configuration Ethernet ».

### Connexion via WIFI :

- » Branchez la clé WIFI sur la carte Interface (► [Raccordement](#) – Raccordement Dongle Wifi).
- » Désactivez le paramètre « Connexion Ethernet » en glissant le curseur vers la gauche.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ » pour quitter l'écran « Connectivité : Configuration Ethernet ».
- » Demander au client de réaliser sa connexion Wifi depuis les « Paramètre Utilisateur » de l'interface (Notice d'utilisateur - ► [Menu Paramètres](#) – Bibliothèques et Données)
- » Affichez de nouveau l'écran « Paramètres Installateur » et ouvrez l'écran « Connectivité : configurateur Ethernet ».
- ⓘ Le paramètre « Statut réseau » doit afficher « Connecté » en vert une fois la configuration terminée.
- » Vérifiez que le paramètre « Accès Cloud » est activé (par défaut).
- ⓘ Le paramètre « Statut Cloud » doit afficher « Connecté » en vert après quelques minutes.
- » Validez en appuyant sur l'icône « ✓ » pour quitter l'écran « Connectivité : Configuration Ethernet ».

## EXIGENCES GENERALES

### ● GARANTIE.

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

### ● AVERTISSEMENT

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
- Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle lors des manipulations jusqu'à l'implantation définitive.
- Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- Lire attentivement ce document avant l'installation.
- Conserver vos documents.
- Notice originale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont bénéficié, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil
- L'installation, la modification ou la réparation de l'appareil doit être effectuée selon la réglementation en vigueur par un installateur et réparateur qualifié.
- Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés. Une distance minimale de 400 mm est nécessaire entre le conduit de fumée des gaz brûlés de l'appareil et les filtres à graisse de la hotte aspirante ou le plafond filtrant.
- L'appareil est de TYPE A3 (Appareil non destiné à être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur du local où il est installé, et qui est équipé un ventilateur en amont de la chambre de combustion).
- Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.
- Les cheminées d'évacuation des vapeurs, ne peuvent être raccordés étanche à une hotte ou à un conduit d'évacuation.
- Ne connectez pas les appareils à des réseaux de gaz contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.
- Si ces appareils sont installés en position adossée contre une cloison ou un mur, ceux-ci devront être réalisés en matériaux non combustibles ou, si ce n'est pas le cas, devront être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant, non combustible.
- Ces appareils ne peuvent être installés que sur un sol avec une pente maxi de 1 cm/m.
- Respecter les distances minimums imposées entre l'appareil et une paroi (mur ou autres appareils de cuisson).
- Ne pas placer de source de chaleur contre le côté gauche des fours 6 et 10 niveaux.
- Placer l'appareil uniquement dans des locaux protégés contre le gel. Une température en dessous de 0°C peut endommager l'appareil.
- N'installer pas l'appareil dans un local où la température ambiante est inférieure à 10°C.
- Utiliser l'appareil dans un local où la température ambiante est comprise entre 10°C et 40°C.
- Sauf indications contraires spécifiées, les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'installateur.
- Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- Respecter les réglementations et normes en vigueur du lieu de montage concernant les connexions d'eau, d'électricité, de vidange, ... de l'appareil.
- ATTENTION - Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute intervention de maintenance.
- Appareils sur roulettes : Cet appareil doit être raccordé à des connexions souples pour liaison équipotentielle et à des services tels que l'alimentation en électricité, en eau, en gaz et en vapeur de façon que l'appareil puisse être déplacé dans la direction nécessaire pour le nettoyage, sur une distance supérieure ou égale à la dimension de l'appareil dans le sens du mouvement plus 500 mm, sans que les connexions souples ne soient tendues ni soumises à une contrainte. *Fig. 8A-B*
- Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de nettoyeurs spécifiques qui doivent pouvoir résister à une température de 70°C. Un produit de nettoyage et/ou détartrage inadapté peut avoir un effet en partie corrosif.
- La catégorie de risque du nettoyant chimique doit être au maximum 3 selon la norme EN 1717 (Informations toxicologiques sur FDS : LD50 > 200mg/kg).
- Nous insistons sur l'obligation d'utiliser le produit de nettoyage et de détartrage recommandé par le fabricant afin de garantir un nettoyage optimal et une durée de vie optimale des composants.
- Les produits contenant de l'acide nitrique sont formellement interdits.
- Rappel des phases de risques conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
  - Nocif en cas d'ingestion.
  - Provoque de graves brûlures.
  - Irritant pour les yeux / Irritant pour les voies respiratoires.
  - Risques de lésions oculaires graves.
- Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide.
 

Les nettoyeurs et détartrants irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact direct.

  - Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé
  - Ne pas mettre les nettoyeurs et détartrants en contact avec les yeux et la peau
  - N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique
  - Porter des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection hermétique conformément à la fiche sécurité.
- Rappel des phases de sécurité conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
  - Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.
  - Ne pas respirer les vapeurs.
  - Si contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
  - Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.
  - En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin
  - Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.
- Le constructeur dégage toute responsabilité dans le cas où les instructions ci-dessus ne seraient pas respectées
- La manutention ne doit être effectuée qu'avec des engins de levage adaptés. Si l'appareil doit être transporté, il doit l'être sur sa palette d'origine et ne doit en aucun cas être superposé à d'autres appareils. Lors d'un déplacement et en l'absence de sa palette, l'appareil doit être porté et non tiré. *Fig. 1.1A-B-C*

## MANUTENTION



### Attention : Risque de blessures !

Le poids des appareils, lors du transport peut engendrer des pincements des mains et des doigts.  
Toujours porter les équipements de protection individuelle appropriés.



### Attention : Danger !

Lors du transport et du levage, attention au risque de basculement de l'appareil.  
Prendre en compte le centre de gravité de l'appareil en répartissant de manière uniforme le poids de l'appareil.

## TRANSPORT AVEC PALETTE

Les matériaux d'emballage sont retirés et évacués en respectant les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).  
Transportez l'appareil sur la palette aussi longtemps que possible. Ne transportez pas l'appareil sans palette avec un transpalette ou avec un moyen similaire.

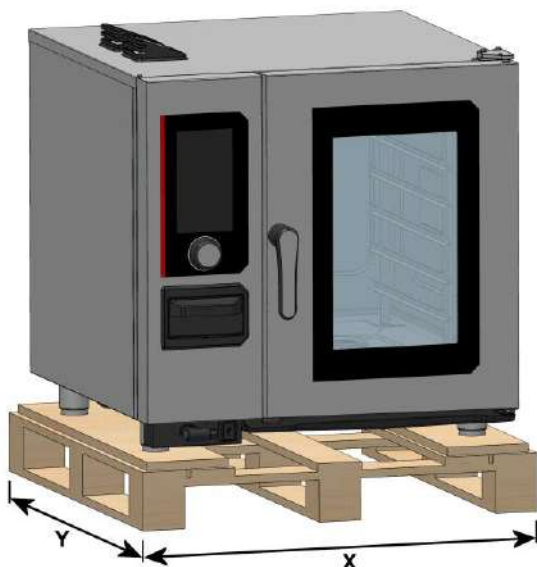


### Attention : Risque de blessures !

Lors du déplacement de l'appareil sur sa palette à l'aide d'un transpalette ou un moyen similaire, attention au risque de basculement de l'appareil.  
Roulez avec précaution sur les sols irréguliers.  
Ne pas se déplacer sur un sol avec une pente supérieure à 10°.

### Dimensions palettes

La dimension de la palette varie en fonction du type de four. Elle détermine la largeur minimum de porte obligatoire pour le transport de l'appareil sur sa palette.



	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
X	940mm	1090mm	940mm	1090mm
Y	900mm	1090mm	900mm	1090mm

## TRANSPORT SANS PALETTE



Il est **INTERDIT** de déplacer l'appareil en l'absence de sa palette sur un transpalette ou moyen similaire.

Les matériaux d'emballage sont retirés et évacués en respectant les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).  
Lors d'un déplacement et en l'absence de sa palette, l'appareil doit être porté et non tiré. Il est possible de mettre des sangles au niveau des 4 pieds.



## MISE EN PLACE



### Attention : Risque de blessures !

Lors de l'installation, la manipulation de l'appareils peut engendrer des écrasements ou/et pincements.  
Toujours porter les équipements de protection individuelle appropriés.  
Porter l'appareil uniquement à l'aide de sangles positionnées au niveaux des pieds.

### Préceptes

- Respectez les distances minimales par rapport aux parois (distance "A mini", "B" et "C mini") *Fig. 2.1A*.
- Pour faciliter les opérations de maintenance sur l'appareil, il est recommandé de respecter une distance (appelé distance de maintenance A) entre le côté gauche de l'appareil et la paroi. Si cette « distance de maintenance » sur le côté gauche ne peut être respecté, prévoir l'installation de telle sorte que l'appareil soit retirable de son emplacement pour les interventions de maintenance *Fig. 2.1A*.
- Pour permettre l'ouverture de la porte de l'appareil au premier crantage, il est recommandé de respecter une distance (appelé distance de d'ouverture de porte "C 110°") entre le côté droit de l'appareil et la paroi *Fig. 2.1A*.
- Si une source de chaleur est placée sur le côté gauche de l'appareil, il est **obligatoire** de respecter une distance (appelé distance source de chaleur "A<sub>III</sub>") entre le côté gauche de l'appareil et la source de chaleur *Fig. 2.1A*.



Si la température du compartiment technique (côté gauche de l'appareil) est au-delà de 75°C, un dispositif de sécurité coupe la chauffe de l'appareil automatiquement.

- Respecter la distance minimale entre les cheminées d'évacuation de l'appareil gaz ou électrique et les filtres à graisse de la hotte aspirante ou le plafond filtrant (appelé distance "H") *Fig. 2.1B*.
- Ces appareils ne peuvent être installés que sur un sol avec une pente maxi de 1 cm/m *Fig. 2.1E*.

## FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIÈTEMENT

Préparez votre piétement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ Le piétement est délaissé de son emballage.
- ✓ Le piétement est stable.
- » Approchez l'appareil du dessus du piétement à l'aide de sangles, par exemples.
- » Positionnez l'appareil sur le piétement en insérant les 4 entretoises visser sur le châssis du piétement dans les pieds du four *Fig. 2.1C*.
- » Réglez la hauteur du seuil de chargement en fonction du piétement et du four *Fig. 2.1D*.  
Four 6 niveaux : 1088mm  
Four 10 niveaux : 910mm
- » Mettez de niveau le four en vissant/dévisant les 4 embases réglables du piétement à l'aide d'une clé de type « clé à molette » *Fig. 2.1D*.
- » Fixez le piétement au sol pour éviter que celui-ci glisse ou bascule *Fig. 2.1E*. 2 solutions possibles :
  - 2 embases de fixation en acier inoxydable sont fournies avec le piétement. Elles peuvent être fixées soit à l'aide d'une colle du type « Loctites 9466 » (non fournie), soit par des tirefonds (non fournis). Positionnez les deux embases sur les pieds arrière du piétement.
  - 4 patins sont fournis avec le four. Disposez ces patins sous les embases du piétement.

## FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR TABLE

Préparez votre table et vérifiez le point ci-dessous :

- ✓ La table est horizontale et propre.
- » Approchez l'appareil du dessus de la table à l'aide de sangles, par exemples.
- » Positionnez l'appareil sur la table.
- » Insérez sous chaque pied, la réhausse de 26mm. La hauteur entre la table et le dessous du four doit être au minimum de **126mm** *Fig. 2.1F*.
- » Mettez de niveau le four en vissant/dévisant les 4 embases réglables du four à l'aide d'une clé de type « clé à molette » *Fig. 2.1F*.
- » Immobilisez le four pour éviter tout glissement *Fig. 2.1F*.
  - Utilisez les 4 patins fournis avec le four et placez-les sous les réhausse des pieds du four pour assurer une stabilité optimale.

## OPTION COLLECTEUR DE GRAISSE

Cette option a été développée dans le but d'optimiser les procédés de récupération des graisses lors de la cuisson de produits gras. Le système extrait et élimine en toute sécurité la graisse chaude pendant le processus de cuisson à l'aide d'une pompe. Il évacue les graisses vers des récipients externes au four, permettant une manipulation et une élimination sécurisées.

Il est important de noter que l'installation de cette option nécessite que le four 6 ou 10 niveaux soit monté sur un piétement standard ou un piétement collecteur de graisse et que sur celui-ci soit installé le kit optionnel fourni avec l'appareil, conformément aux instructions fournies.

- » Fixez le support vanne sur le piétement *Fig. 9A*.
- » Raccordez le four à la vanne à l'aide de la durite haute température et les deux colliers fournis *Fig. 9B*.
- » Contrôlez que le bidon de collecte de graisse est retirable du piétement sans venir buter dans le support vanne :
  - Effectuez les ajustements nécessaires à l'aide des cales fournies *Fig. 9C*.
- » Assurez-vous que le tube collecteur pénètre impérativement dans le bidon de collecte de graisse, en configuration basse *Fig. 9C*.

## FOURS SUPERPOSES

Pour l'installation de deux fours superposés, veuillez-vous référer à la procédure d'installation fournie avec le kit de superposition. Il est important de noter que lors de l'assemblage de deux Chef'sCombi, les hauteurs de raccordement et d'insertion doivent être ajustées pour les deux appareils. Les schémas d'assemblage, les dimensions exactes, les distances minimales par rapport aux parois et la hauteur des raccordements pour les différentes combinaisons sont disponibles dans la procédure d'installation. Il est impératif de suivre scrupuleusement les instructions fournies afin d'assurer une installation sécurisée et conforme aux normes en vigueur. Si vous avez des doutes ou des questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

## EVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION DE TYPE A3



### Attention : Risque d'asphyxie !

Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.

Pour réduire les risques d'incendie liés à l'accumulation de graisse dans les filtres, il est recommandé de maintenir une distance (appelée distance "H") entre les conduits d'évacuation des gaz émis par l'appareil et les filtres à graisse de la hotte d'aspiration ou du plafond filtrant *Fig. 2.1B*. L'installation gaz doit assurer que le gaz est disponible pour le fonctionnement de l'appareil uniquement lorsque le système de ventilation est en marche.

## RACCORDEMENTS

## RACCORDEMENT EAU

## Caractéristiques canalisations :

- Prévoir une vanne d'arrêt à proximité pour chaque appareil Fig. 3A et 3A'.
  - Toute détérioration par dépôt de calcaire (enceinte de cuisson, éléments chauffants, turbine, hydraulique...) ne sera pas garantie par le constructeur.
  - Afin d'assurer la protection du réseau d'eau et de se conformer à la réglementation en vigueur, il est impératif de connecter l'appareil au réseau d'eau via un dispositif de protection antipollution de type EA selon la norme EN13959 et conforme à la réglementation local (WRAS, SVGW, DVGW).
- Le tuyau et le dispositif de protection antipollution sont livrés dans notre kit d'installation. La mise en place, la connexion et la première mise en service de l'appareil ne peuvent être effectués que par des concessionnaires spécialistes et du personnel autorisé.
- Cet appareil doit être installé avec une protection anti-pollution adéquate conformément aux codes fédéraux, d'état et locaux applicables.

## Caractéristiques de l'eau :

EAU FROIDE ALIMENTAIRE		EAU ADOUCIE	
Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)	Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi eau froide	23°C	Température Maxi eau adoucie	23°C
Nature	Filtré à 131 µm	Nature	Filtré à 131 µm
Qualité d'eau	Chlorures Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9	Qualité d'eau	TH 6 à 20°FH (60 à 200 ppm) Chlorures Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Chlore libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0.2 ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Conductivité	≥ 50 µS/cm	Conductivité	≥ 50 µS/cm
Raccordement	Filetage 20/27 + adaptateur GHT 3/4"	Raccordement	Filetage 20/27 + adaptateur GHT 3/4"
Consommation maxi instantanée	12.7 l/min	Consommation maxi instantanée	7.7 l/min

Pour contrôler la qualité d'eau d'alimentation de votre appareil, 3 grandeurs principales sont à contrôler : Dureté, Chlorures (Cl<sup>-</sup>) et PH (► [Contrôle de la qualité d'eau](#)).

<b>Dureté</b>	TH 6 à 20°FH (60 à 200 ppm)
<b>Chlorures Cl<sup>-</sup></b>	≤ 150 mg/l (150ppm)
<b>PH</b>	6,5 à 9
<b>Chlore &amp; Chloramines*</b>	0
<b>Total Chlore**</b>	0

\* Un système de filtre à charbon doit toujours être utilisé pour éliminer le chlore et la Chloramine. Si un adoucisseur d'eau est utilisé, un filtre à charbon est toujours nécessaire. Consultez votre spécialiste local du traitement de l'eau pour connaître le dimensionnement et les intervalles de remplacement appropriés pour la cartouche de charbon.

\*\* Le chlore total de 4,0 ppm est la limite maximale pour l'approvisionnement en eau du bâtiment. Un filtre à charbon doit toujours être utilisé pour éliminer tout le chlore et les Chloramines de l'eau. Le non-respect de cette consigne entraînera de la corrosion et de la rouille dans la cavité de cuisson, ce qui n'est pas couvert par la garantie.

## Débit nécessaire par appareil :

	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
<b>Débit max. (l/min)</b>	20	20	20	20

## Consommation d'eau :

Consommation d'eau maximale par appareil pour le réglage d'un adoucisseur séparé.

	6 GN1/1 E/G	6 GN2/1 E	6 GN2/1 G	10 GN1/1 E	10 GN1/1 G	10 GN2/1 E	10 GN2/1 G
<b>Litre / heure</b>	50*	30*	20*	40*	20*	50*	30*

\* Nota : Ajouter 65 Litres / heure si le paramètre client « Refroidissement des condensats » est réglé sur « OUI » et que l'adoucisseur est raccordé sur l'entrée eau non adoucie

## Raccordement :



Un kit d'installation pour le raccordement au réseau d'eau et à la vidange externe est disponible chez le fabricant sous la référence ACIC6&2KI.

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ La conduite d'eau sur site a été purgée.
  - ✓ Les caractéristiques de la canalisation sont conformes (vanne de barrage, débit eau, etc...).
  - ✓ Les caractéristiques de l'eau ont été contrôlées.
- » Raccordez l'appareil au(x) réseau(x) d'eau selon les normes en vigueur, en assurant l'étanchéité Fig. 3A et 3A'.
- » Vérifiez les fuites :
- Ouvrez la vanne de barrage.
  - Contrôlez l'étanchéité au niveau des raccordements des divers accessoires.
- » Finalisez l'installation : Pensez au nettoyage, ne laissez de longueurs excessives de flexibles au sol.

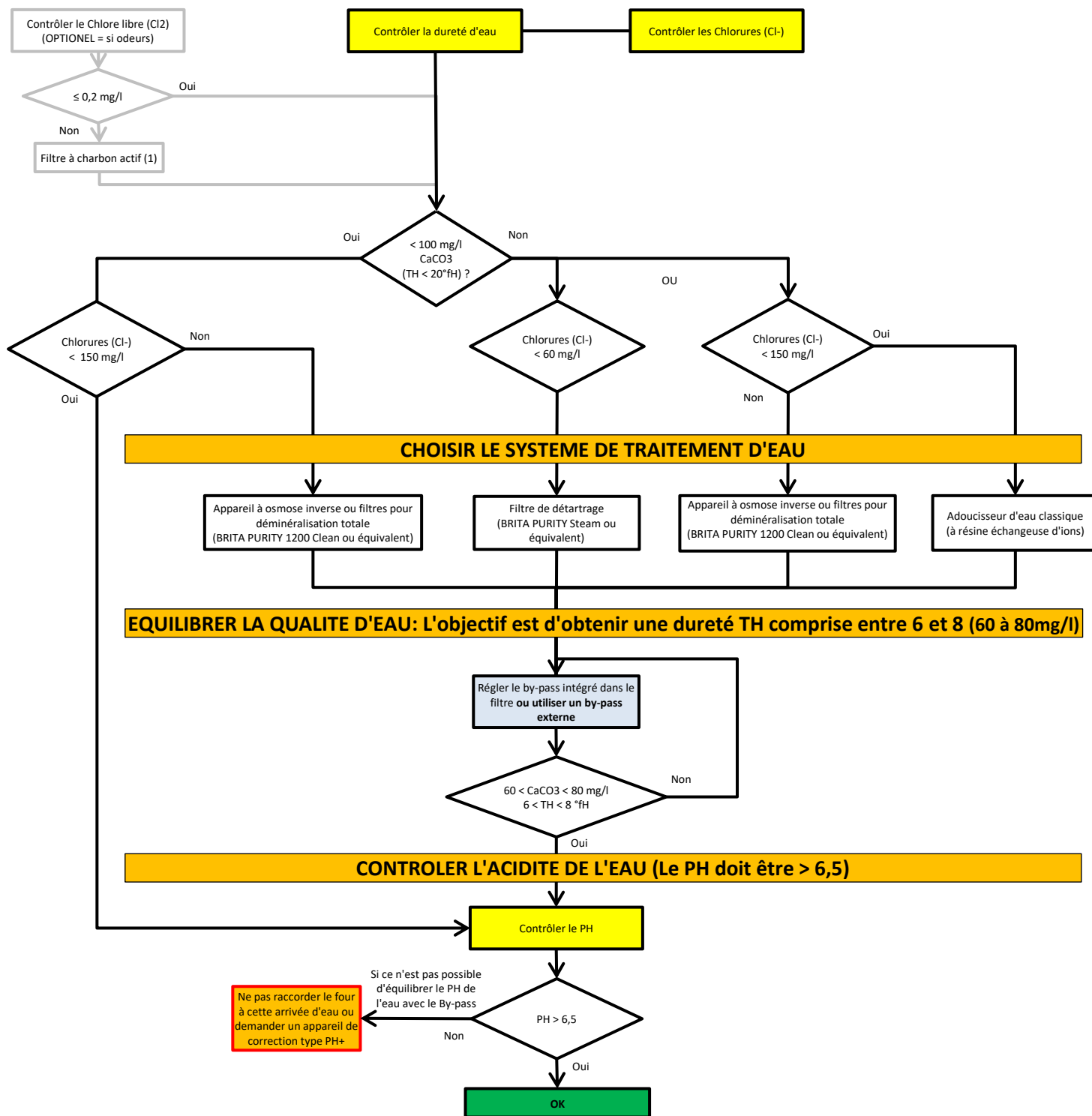


**Fours superposés :**

Dans le scénario où deux fours superposés sont assemblés sur un piétement mobile de sécurité d'utilisation à 1,6 mètres, veuillez consulter la procédure d'installation fournie avec le kit de superposition pour le raccordement eau du four inférieur. Assurez-vous de suivre rigoureusement les instructions fournies afin de garantir une installation sécurisée et conforme aux normes. En cas de doute ou de questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

**Traitement de l'eau : Contrôle de la qualité d'eau**

Suivez les recommandations ci-dessous pour choisir une filtration et/ou un traitement de l'eau afin d'adapter la qualité de l'eau à votre four :

**CONTROLLER L'EAU BRUTE (Naturelle ou non)**

## RACCORDEMENT VIDANGE



Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures (98°C). Utiliser de ce fait, des matériaux adaptés à ces températures.



Le four intègre déjà un siphon, ce qui implique qu'aucun siphon externe n'est nécessaire.



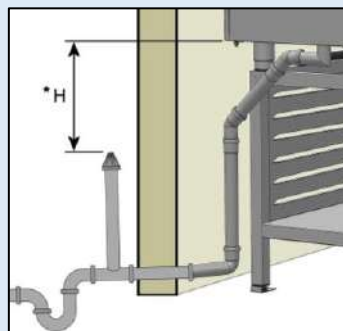
Veuillez noter qu'il est strictement interdit de souder ou coller le tuyau d'évacuation à la sortie de vidange de l'appareil. De plus, il est impératif de ne pas utiliser de pièce de réduction pour raccorder le tuyau d'évacuation à la sortie de vidange de l'appareil.



En cas de raccordement sur une évacuation étanche (ce qui est déconseillé par le fabricant) avec ou sans siphon (non autorisé pour le marché UK) :

- Installez un tuyau d'aération (mise à l'air) entre la canalisation/siphon et le four.
- Assurez-vous que la canalisation est capable d'évacuer le débit du four (vidange de la chaudière) pour éviter tout débordement.
- \*H > 20mm.

**Note :** Le bon écoulement des condensats dépend de l'installation du client. Vérifier les écoulements et adapter la position de l'évent en fonction de la configuration sur site (diamètre des conduits d'évacuation, pertes en charges...).



### Préceptes :

- Le four est équipé d'un trop plein, permettant de raccorder (de façon étanche) l'appareil directement sur la vidange externe en respectant les normes de protection contre la pollution des réseaux d'eau. L'appareil intègre un siphon qui prévient les remontées d'odeur.
- La vidange de l'appareil se fait par une sortie horizontale, à travers un tube lisse en inox de diamètre 40 mm.
- La température moyenne des condensats en sortie de vidange du four est de 98°C. Cette température est abaissée à 60°C lorsque l'option « refroidissement des condensats » est activée (► [Mise en service](#)) Fig. 4A.
- Le dimensionnement de la canalisation doit permettre un débit d'évacuation de 6 litres/minutes, correspondant à la vidange de la chaudière.
- La vidange est déconnectée de la canalisation du réseau externe. Au Royaume-Uni, assurez-vous d'un espace d'air d'au-moins 20 mm par rapport à la canalisation externe Fig. 4A.
- Chaque appareil doit disposer de son propre système de raccordement d'évacuation des eaux usées.
- Le tuyau d'évacuation doit avoir une déclivité constante supérieure à 2.5° Fig. 4A.

### Raccordement :



Un kit d'installation pour le raccordement au réseau d'eau et à la vidange externe est disponible chez le fabricant sous la référence *ACIC6&2KI*.

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ La position et la nature de la canalisation sont conformes.
- ✓ Les tuyaux/raccords d'évacuation sont adaptés à des condensats à haute température (98°C).
- » Raccordez l'appareil à la canalisation d'évacuation en assurant l'étanchéité, selon les normes en vigueur Fig. 3A et 3A'.
- » Vérifiez les fuites :
  - Verser environ 3 litres d'eau dans l'enceinte de cuisson.
  - Contrôlez l'étanchéité au niveau des raccordements.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE



Prévoir un dispositif de séparation omnipolaire homologué pour la sécurité des personnes, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### Préceptes

- Avant tout branchement, assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (► [Plaque signalétique](#)).
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation, équipé d'un système à verrouillage en position de sectionnement (permettant de réaliser une consignation).
- L'installation doit être conforme aux textes réglementaires nationaux en vigueur.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Suivez les recommandations concernant les caractéristiques et le type des dispositifs de protections supplémentaires à installer, tels qu'un ou des dispositifs à courant différentiel résiduel (► [Caractéristiques techniques](#)).

- Utilisez exclusivement des câbles d'alimentation de type H07 RN-F avec une section en fonction de l'intensité du matériel (► [Caractéristiques techniques](#)).
- Si le four est équipé d'un piétement mobile, assurez-vous que celui-ci est installé à l'aide d'un conduit flexible.

### Identification des bornes de raccordement

	Couleur Borne	Code Borne	Couleur fil
Phase	Gris	L1, L2, L3	Noir, rouge, marron
Neutre	Bleu	N	Bleu
Terre	Vert/Jaune	T	Vert/Jaune

### Raccordement :

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ La source de tension de l'alimentation est coupée.
- ✓ L'appareil est installé dans l'espace d'installation prévu.
- ✓ L'alimentation électrique est conforme par rapport à la plaque signalétique de l'appareil.
- ✓ Le type de dispositif de protection supplémentaire est installé (disjoncteur, etc...).
- » Retirez le côté gauche du four électrique ou le demi-panneau arrière du four gaz *Fig. 5A et 5A'*.
- » Desserrez le presse-étoupe du bornier d'alimentation (► [Position raccords](#)).
- » Passez le câble d'alimentation par le presse-étoupe *Fig. 5B et 5B'*.
- » Branchez les fils sur les bornes (en respectant le code couleur et le marquage sur les bornes (veillez à respecter Neutre et Terre) *Fig. 5C et 5C'*.
- » Resserrez le presse-étoupe.
- » Raccordez la borne d'équipotentialité *Fig. 5D et 5D''* :
  - Réalisez une liaison entre les appareils à l'aide d'un ou plusieurs fils de terre en cuivre ou en aluminium.
- » Vérifiez que l'appareil est bien sous tension :
  - Mettez l'appareil sous tension.
  - Utilisez un voltmètre pour vérifier que la tension aux bornes de l'appareil correspond à la demande (vérifiez qu'il n'y a pas rupture de neutre).
- » Remettez en place le côté gauche du four électrique ou le demi-panneau arrière du four gaz.
- » Finalisez l'installation : Pensez au nettoyage, ne laissez pas de longueurs excessives de câbles au sol.
- » Assurez-vous que le presse-étoupe est correctement serré.

### Fours superposés :

Lors de l'installation de fours superposables, il est impératif de prévoir deux arrivées électriques indépendantes. Dans le scénario où deux fours superposés sont assemblés sur un piétement mobile de sécurité d'utilisation à 1,6 mètres, veuillez consulter la procédure d'installation livrée avec le kit de superposition pour le raccordement électrique du four inférieur. Assurez-vous de suivre rigoureusement les instructions fournies afin de garantir une installation sécurisée et conforme aux normes. En cas de doute ou de questions supplémentaires, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance technique.

## RACCORDEMENT ECONOMISEUR D'ENERGIE

Utilisez exclusivement des câbles d'alimentation de type HO7RNF d'une section de 7 x 0,75 mm<sup>2</sup>. Prévoyez à proximité de l'appareil un dispositif de séparation de tous les conducteurs de l'économiseur d'énergie homologué par la sécurité des personnes (ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm). Des tensions dangereuses peuvent être présentes dans l'appareil en cas de défauts d'isolement. Équipez et connectez le four en utilisant l'accessoire Kit Connexion sur Gestionnaire d'Énergie. Suivez rigoureusement la procédure de montage fournie avec l'accessoire pour assurer une connexion correcte et sécurisée.

## RACCORDEMENT GAZ



### Attention : Risque d'intoxication !

Lors de l'utilisation, le raccordement d'un type de gaz incorrect et/ou un réglage erroné des brûleurs peut engendrer de grave risque d'intoxication. Raccordez l'appareil uniquement au type de gaz de l'appareil. Vérifiez que les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz de l'installation. Effectuez une analyse des gaz de combustion lors de la première mise en service. La présence d'un détecteur de CO sur le lieu d'installation est recommandée.



Le four est équipé de 2 brûleurs gaz ; un brûleur pour la chauffe sèche et un pour la chaudière. Il est impératif d'analyser les gaz de combustion à la sortie des deux cheminées.



Dans le cas où l'installation gaz ne correspond pas au gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique, il est impératif de ne pas réaliser le raccordement. Faites appel à un technicien agréé et certifié par le fabricant pour assurer une installation conforme et sécurisée.



### Attention : Fuites de gaz = danger pour l'utilisateur !

Effectuez une vérification des fuites : Cette procédure est normative et relève de la responsabilité de l'installateur.

### Préceptes

- Le raccordement au gaz doit être effectué par un installateur gaz qualifié et certifié.
- Vérifiez que les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation (► [Plaque signalétique](#)).

- Respectez les prescriptions locales du fournisseur de gaz.
- Le branchement / débranchement de l'alimentation gaz sont soumis aux lois et réglementations locales en vigueur.
- La canalisation de raccordement au gaz doit être dimensionnée en fonction du débit calorifique nominal et du type de gaz indiqués sur la plaque signalétique (► Caractéristiques techniques). La section de la canalisation de gaz doit être d'au moins 3/4".
- Raccordez l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.
- L'évacuation des gaz de combustion doit être conforme aux réglementations locales.
- L'analyse des gaz de combustion doit être effectuée avant la mise en service et uniquement par un technicien agréé par le fabricant.
- Contrôlez l'étanchéité de l'arrivée du gaz à l'aide d'un détecteur de gaz adéquat.
- Toutes les pièces de raccordement sur le site d'installation doivent être certifiées pour un usage gaz (par exemple, NF gaz; DVGW).
- Si les niveaux de CO non dilué sont supérieurs à 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en mode air pulsé et à 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150ppm] en mode vapeur, le réglage des brûleurs doit être vérifié par un technicien formé et certifié par le fabricant.
- L'installation d'un appareil gaz avec piètement mobile doit se faire avec :
  - Dans l'UE* : Un "flexible gaz agréé conformément à la réglementation en vigueur (ex : NF TUBOGAZ longueur 0,75 m, Ø 15/21 (1/2")) sans raccord flexible, à examiner périodiquement et à remplacer si nécessaire.
  - Aux Etats-Unis* : un connecteur conforme à la norme en vigueur (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (norme relative aux connecteurs pour les appareils à gaz mobiles) et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme en vigueur (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (norme relative aux dispositifs de déconnexion rapide pour utilisation avec des combustibles gazeux).

### **Raccordement :**

Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ Une vanne de barrage, permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation, est installée *Fig. 6B*.
- ✓ L'appareil est installé dans l'espace d'installation prévu.
- ✓ L'appareil est positionné de manière sécurisée, évitant tout risque de glissement.
- ✓ Les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation (► [Plaque signalétique](#)).
- ✓ Vous disposez des outils et instruments de mesure nécessaires pour le raccordement : analyseur des produits de combustion, manomètre à colonne d'eau, détecteur de fuites de gaz, etc...
- » Raccordez de façon étanche l'appareil au réseau gaz (suivre les normes en vigueur) *Fig. 6B*.
- » Retirez le côté gauche du four *Fig. 5A*.
- » Vérifiez les fuites :
  - Utilisez des détecteurs de fuites ou du spray pour vérifier les conduites de gaz et assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite *Fig. 6B*.
  - Prenez la pression sur la vanne gaz côté alimentation :
    - Dévissez de 2 à 3 tours la vis de pression, ouvrez la vanne gaz.
    - Raccordez le tuyau de la colonne d'eau sur la prise de pression, refermez la vanne gaz.
    - Surveillez le niveau de la colonne d'eau pendant 1 minute. Une lecture inchangée à -1 mbar est attendue.
  - Vérifiez la pression statique (appareil non en fonctionnement) :
    - Contrôlez la pression à l'aide d'une colonne d'eau.
    - La mesure relevée doit être identique ou supérieure à la pression demandée sur la plaque signalétique.
- » Vérifiez la pression de raccordement / pression dynamique *Fig. 6C* :
  - Branchez un manomètre à colonne d'eau sur la prise de pression lorsque le brûleur est en fonctionnement (tous les appareils gaz en fonctionnement, brûleurs allumés).
  - La pression de gaz ainsi mesurée doit se situer dans la plage de pression indiquée sur la plaque signalétique pour le gaz utilisé (► [Plaque signalétique](#)).
- » Effectuez une mesure des gaz brûlés et conservez les résultats (► [Mise en service](#)) *Fig. 6D* :
  - Si les niveaux de CO non dilué sont supérieurs à 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en mode air pulsé et à 465,8 mg/m<sup>3</sup> [400 ppm] en mode vapeur, arrêtez le four faites appel à un technicien certifié pour vérifier les réglages du brûleur conformément aux instructions de réglages, et ajustez ces paramètres si nécessaire. Une analyse du gaz de combustion doit alors être effectuée par le technicien.

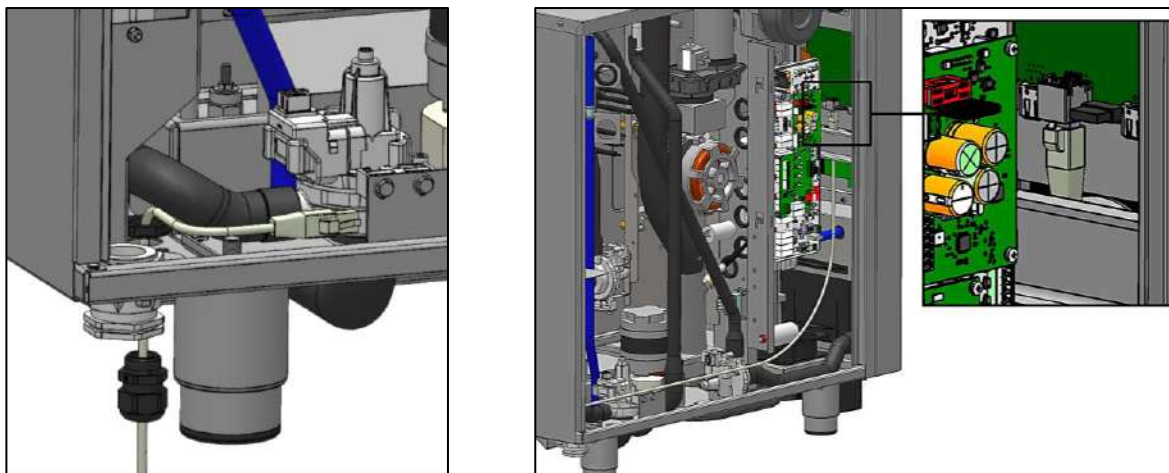
### **RACCORDEMENT PORT ETHERNET / DONGLE WIFI**

Le port réseau permet la liaison de l'appareil au réseau, que ce soit par le biais d'un câble Ethernet ou en utilisant une clé WIFI (accessoire). Les données de votre appareil seront récupérées, stockées et envoyées pour être accessibles via l'application smartconnect365.

#### **Préceptes**

- Pour un raccordement en Ethernet, assurez-vous de la présence d'une prise Ethernet chez le client et disposez d'un câble de catégorie 5 (CAT5) minimum et d'une longueur maximum de 30 mètres pour relier le four à la prise (vérifiez le marquage sur le câble).
- En cas de raccordement en WIFI, assurez-vous d'avoir l'accessoire Clé Wi-Fi de type Sterling LWB5, référence 450-0.0137B de LAIRD CONNECTIVITY (disponible en accessoire ou directement sur des sites spécialisés) et vérifiez la qualité de réception du signal à l'aide d'un smartphone (utiliser une application type « WIFI Analyzer », par exemple). Pour être acceptable, le niveau de réception doit être compris entre -30dBm et -67dBm.
- Assurez-vous de la présence d'un administrateur réseau sur le site d'installation en cas d'installation sans service DHCP. Il devra communiquer les informations pour connecter le four sur son réseau, comme par exemple l'adresse IP, Passerelle, Adresse DNS...).

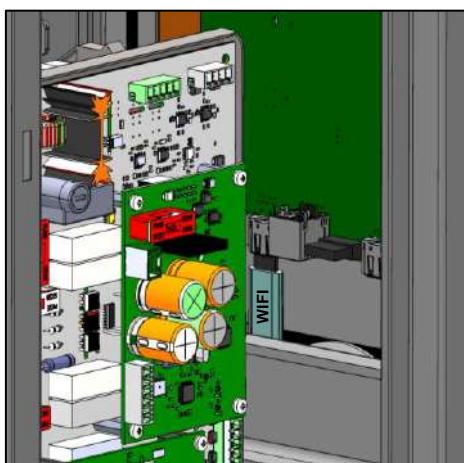
#### **Raccordement du câble Ethernet :**



Préparez votre branchement et vérifiez les points ci-dessous :

- ✓ Ouvrez le côté gauche du four Fig 5A.
- ✓ Identifiez la position de connexion du câble Ethernet (► [Position raccordements](#)).
- ✓ Sur le dessous du four, retirez la partie inox de la pré-découpe du presse-étoupe.
- » Démontez le presse-étoupe en dévissant l'écrou, le contre écrou, et en retirant la douille en caoutchouc. Retirez le bouchon de la douille.
- » Passez le câble Ethernet dans l'écrou du presse-étoupe.
- » Insérez le câble Ethernet via la douille en caoutchouc (attention au sens de montage).
- » Passez le câble Ethernet dans le corps du presse-étoupe.
- » Remontez la douille en caoutchouc dans la bague de serrage du presse étoupe.
- » Passez le câble Ethernet dans la découpe prévue.
- » Passez le câble Ethernet dans le contre écrou.
- » Immobilisez le presse-étoupe sur le dessous du four en vissant le contre écrou.
- » Connectez le câble Ethernet sur le connecteur femelle « Ethernet » de la carte Ensemble interface. Attention : Passez le câble devant les durites afin qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes du moufle du four, et si le câble est trop long, laissez l'excédent à l'extérieur de l'appareil et l'enroulez vers l'entrée du presse-étoupe.
- » Serrez le presse-étoupe pour immobiliser le câble Ethernet.
- » Refermez le côté gauche du four.

#### **Branchement de la clé Wifi :**



Préparez votre branchement et vérifiez le point ci-dessous :

- ✓ Ouvrez le côté gauche du four Fig 5A.
- » Branchez le clé Wifi fournie dans l'accessoire connectivité sur le port USB de la carte Ensemble interface.
- » Refermez le côté gauche du four.



## TECHNICAL DATA



On the nameplate, you will find the generic code "ICSxxxx", preceded by a letter corresponding to the brand under which our oven is distributed. This combination allows for quick and accurate identification of your equipment.

For ease of reference, in this document only the generic code will be used to identify the appliance model.

### Dimensions, weights and thermal loads

Code	Designation	Avancée mm	Width mm	Height mm	Weight Kg	Latent heat W	Sensitive heat W
ICS61E	Combi Steam 6 Levels GN1/1 (Elec)	893	852	898	140	1890	1260
ICS61G	Combi Steam 6 Levels GN1/1 (Gas)	893	852	898	180	2700	2250
ICS62E	Combi Steam 6 Levels GN2/1 (Elec)	1043	1042	898	170	3942	2628
ICS62G	Combi Steam 6 Levels GN2/1 (Gas)	1043	1042	898	219	5400	4500
ICS101E	Combi Steam 10 Levels GN1/1 (Elec)	893	852	1076	155	3276	2184
ICS101G	Combi Steam 10 Levels GN1/1 (Gas)	893	852	1076	200	4500	3750
ICS102E	Combi Steam 10 Levels GN2/1 (Elec)	1043	1042	1076	190	6462	4308
ICS102G	Combi Steam 10 Levels GN2/1 (Gas)	1043	1042	1076	245	7560	6300

### Electrical currents, power and protection

#### Electrical appliances

Code	U	Lib	Power KW	Frequency Hz	Intensity A	Circuit breaker		30mA differential circuit breaker Type
	V					A	Curve	
ICS61E	230	3a.c.	10,5	50	28,8	32	C or B	AC (or A)
	230	3a.c.	10,5	60	28,8	32	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	10,5	50	15,9	16	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	10,5	60	15,9	16	C or B	AC (or A)
	415	3Na.c.	10,5	50	15,9	25	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	10,5	50	15,9	16	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	10,5	60	15,9	16	C or B	AC (or A)
ICS62E	230	3a.c.	21,9	50	57,2	63	C or B	AC (or A)
	230	3a.c.	21,9	60	57,2	63	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	21,9	60	34,2	35	C or B	AC (or A)
	415	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	21,9	50	34,2	35	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	21,9	60	34,2	35	C or B	AC (or A)
ICS101E	230	3a.c.	18,2	50	48,2	63	C or B	AC (or A)
	230	3a.c.	18,2	60	48,2	63	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	18,2	50	29	32	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	18,2	60	29	32	C or B	AC (or A)
	415	3Na.c.	18,2	50	29	32	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	18,2	50	29	32	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	18,2	60	29	32	C or B	AC (or A)
ICS102E	230	3a.c.	35,9	50	92,2	100	C or B	AC (or A)
	230	3a.c.	35,9	60	92,2	100	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C or B	AC (or A)
	400	3Na.c.	35,9	60	54,3	63	C or B	AC (or A)
	415	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	35,9	50	54,3	63	C or B	AC (or A)
	400	3a.c.	35,9	60	54,3	63	C or B	AC (or A)

#### Gas appliances

Code	U	Power Electric KW	Frequency Hz	Intensity A	Circuit breaker		Circuit breaker differential 30mA Type	Power Gas KW	Gas flow				
					A	Courbe			G31 37/50 Kg/h	G30 28/50 Kg/h	G20 20 m3/h	G25 20 m3/h	G25.3 25 m3/h
	V												
ICS61G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C or B	AC (or A)	15 / 14.5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C or B	AC (or A)	15 / 14.5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
ICS62G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C or B	AC (or A)	29.5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C or B	AC (or A)	29.5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
ICS101G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C or B	AC (or A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C or B	AC (or A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
ICS102G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C or B	AC (or A)	40 / 42 / 38.5 / 37.5 / 38.5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C or B	AC (or A)	40 / 42 / 38.5 / 37.5 / 38.5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63

### Acoustic emission

The A-weighted sound pressure level is less than 70 dB(A).



## ESSENTIAL TOOLS

Chapter	Tools	Features	Application
<b>Common</b>	Standard hand tool kit		
	Cutting tools	Retractable blade knife	Remove packaging: cardboard, plastic straps, paper, plastic.
	Set of spanners (flat, pipe, ratchet with sockets, BTR)	From 5.5 to 13mm	Remove the oven covers.
	Set of screwdrivers (flat, Phillips)	Philips	
	Pliers (multi-socket, flat, cutting, stripping)		Mains connection, energy saver and hood
	Measuring tools (tape measure, calliper, level)	Classic tubular level 40cm	Position the appliance and check that it is level.
	Spanner PPE	Standard	Personal protection for the technician.
<b>Handling</b>	Pallet truck	Load range 0-250 kg Height of lowered forks max. 80mm	Move the appliance to its almost final position / change the base...
	4 straps	Fabric, Load 200kg 2m x 30 to 35mm	Remove the pallet from the appliance / Install the appliance on its stand.
	Moving board	Maximum load 200kg	Moving the oven in a confined space and through a doorway
<b>Installation</b>	Glue	Type: "Loctite 9466"	Glue the base fixing brackets to the floor.
	Drill	Concrete forest Ø 8mm	Drill holes in the floor to fix the base brackets, and in the wall to hang the cable for the mobility kit accessory.
	Needle point	Mini Ø 2mm	Remove the pre-cuts to install the Energy Saver or LAN Cable Connectivity accessory.
	Nylon strap spanner	Type: "Facom 138A.30"	Adjust the oven level.
<b>Water</b>	Water control kit	Allows control of Hardness, Cl-, PH, Conductivity and Cl2	Check the characteristics of the water before connecting to the mains supply and determine the need for a softener.
	Water pressure gauge	Measuring range 0-10 bar	Check the water supply pressure.
<b>Drain</b>	PVC pipe cutters or saws	0-50mm	Connect the oven drain to the drainage system.
	Container	3 litres minimum	Fill the drain box to check that the connection is watertight.
<b>Electric</b>	Verification of absence of voltage (VAT)	Maxi 690V a.c.	Check that there is no voltage before making the electrical connections to the oven.
	Multimeter-Voltmeter	Maxi 690V a.c.	Check that the mains voltage is compatible with that indicated on the nameplate.
	Draw knife	Type: "JOKARI" No 50 and No 28	Pull out the power cable.
<b>Gas</b>	Flue gas analyser	Type: "Testo 300 professionnel"	Check the level of CO emitted by the oven during operation.
	Water column or electronic pressure gauge	Electronic type: "Testo 510"	Check the gas pressure.
	Spray or Electronic Gas Leak Detector	Type: "1000 Bubbles spray"	Check the gas connection for leaks.



## COMMISSIONING

### BEFORE COMMISSIONING



For transport, the shelves and ventilation duct are protected by packaging and transport materials. **CAUTION** risk of fire. Remove all flammable materials and objects from the oven.

At the end of the manufacturing process, the removable components of the oven are carefully protected by dedicated boxes to ensure their safety during transport. The starter kit that accompanies the appliance is also carefully positioned inside the cooking chamber.

#### Starter kit

The starter kit is designed to provide a complete introduction to your new appliance. It includes samples of Care-sticks and Cleaner-tabs, specially selected to ensure optimum maintenance of your cooking cavity. For easy and efficient use of the appliance, please read this manual carefully, as well as the detailed operating instructions. The Quick Guide gives you a quick reference to get you started straight away, while the recipe book gives you inspiration for preparing a wide range of dishes. Before using your appliance, please remove this starter kit from the cooking cavity.

#### Instructions for handling hot food



##### **Caution: Risk of burns!**

For containers that are filled with liquid or food that liquefies during the cooking process, operators must be able to see the contents of the container if it is inserted any higher.

If, when your appliance is installed, the maximum working height (highest level of the oven ladder) is greater than 1600mm, a hot plate danger label is supplied with this manual. **Stick this label on the oven 1600 mm above the floor.** Fig. 7A

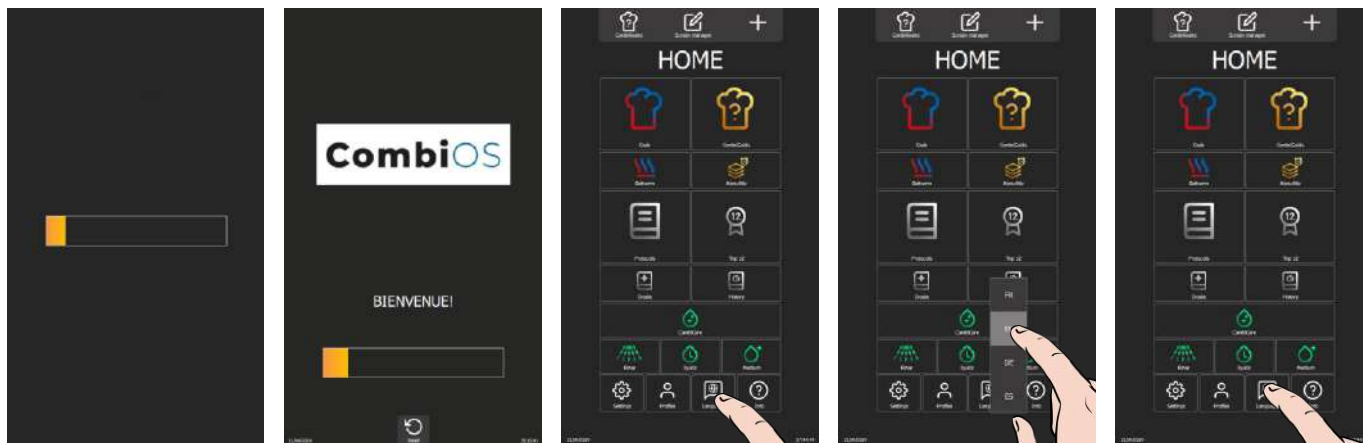
### INSTALLATEUR PARAMETERS



To fully validate an installation, all the parameters must be entered and the boiler calibration and gas control (if gas oven) on the installer parameters screen must be successfully completed

Before entering the installation settings and performing the boiler calibration and oven gas control procedures, check and program, if necessary, the software in the language used in the country, the water treatment capacity and the condensate cooling.

#### Setting the software language



- » Switch on the display by holding down the encoder button until the power-up bar graph is displayed.
- » Wait for the "Home" menu to appear.
- » Press the "Languages" button.
- » The language selection drop-down menu appears.
- » Select the desired language (Fr: French by default).

#### Water treatment capacity

This counter is only applicable when the oven is supplied by two separate water networks.



- » From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
- ☒ The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
- » Select the "Cooking and Installation choices" button.
- ☒ The screen displays the "Cooking and Installation" settings.
- » Enter the capacity of the water treatment system in litres. Adjustable from 0 to 99999L. The value defaults to 0 if there is no dedicated water treatment for the oven.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob or the keypad.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- » Reset the counter if necessary, by pressing the "Reset" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

**Condensate cooling** (if required) (▶ [Connections](#))

The "Condensate Cooling" function allows you to control the temperature of the condensate as it leaves the oven, by lowering it to 60°C.

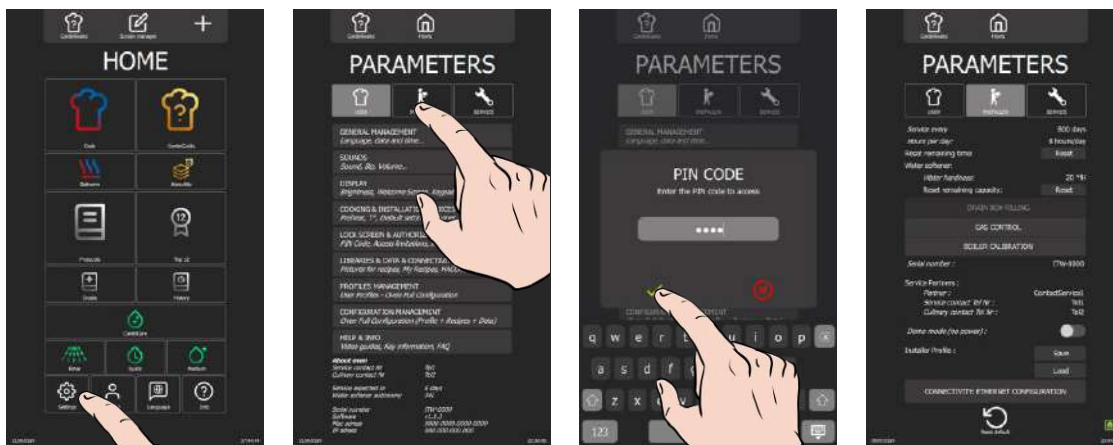


- » From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
- ☒ The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
- » Select the "Cooking and Installation choices" button.
- ☒ The screen displays the "Cooking and Installation" settings.
- » Activate the "Cooling of condensate" function by moving the cursor to the right (the area turns green).
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

**Installer menu**

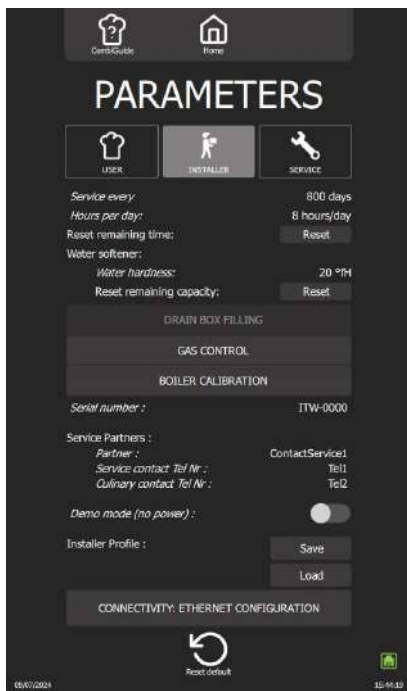
When the device is installed, only the "USER" tab remains unlocked. For security reasons, the "Installer" and "Maintenance" tabs are password-protected. You can permanently adjust your device's factory settings by pressing the value of the parameter you wish to modify or activate. Once the settings have been made, the parameters are adjusted immediately.

*Access to the Installer parameters menu*



- » From the "Home" menu screen, select the "Settings" button.
- » The screen displays the "Parameters" menu with the "User" tab selected.
- » Select the "Installer" tab.
- » The PIN code identification pop-up appears.
- » Enter the "INST" PIN code to access the "Installer" parameters.
- » Confirm by pressing the "✓" icon. If the code is correct, access to the screen is authorised; if not, return to entering the PIN code.

It is up to the installer to configure the essential data in the "Installation Parameters" in order to guarantee optimal, long-lasting and safe operation of the oven, while optimising maintenance procedures. This approach automatically informs the user of preventive maintenance operations.

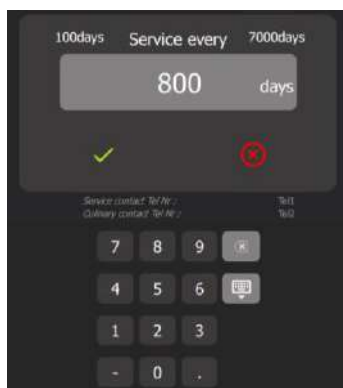
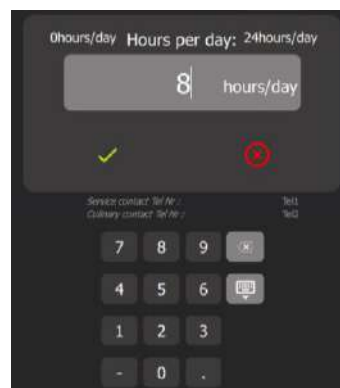


- ➔ Frequency of maintenance interventions and utilisation rate
- ➔ Water treatment capacity
- ➔ Drain box filling
- ➔ Gas control
- ➔ Boiler calibration
- ➔ Information/contact details for service partners (maintenance, culinary)
- ➔ Demo mode: Can be used for trade show demonstrations
- ➔ Installer profile
- ➔ Connectivity : LAN network
- ➔ Resetting parameters to factory settings

**Frequency of maintenance work and rate of use per day**

The frequency of maintenance interventions and the rate of use per day are calculated in the table below according to the information provided by the customer at the time of installation, such as the number of hours the appliance is used per day and the type of cooking carried out.

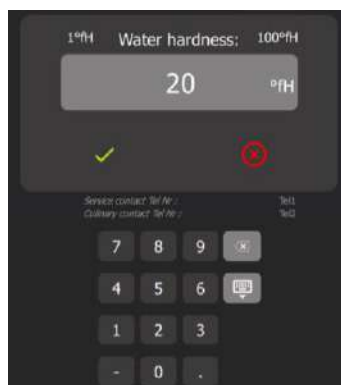
Type of use (Customer information)	Hours of use / day (Customer information)		Setting the installation parameters (to be entered in the Installation parameters)	
			Maintenance every (in hours)	Hours per day (in hours)
<b>NORMAL USE</b> (Restaurants, etc.)	LIGHT	< 7 h	2000	6
	STANDARD	7-12 h	3000	8
	INTENSIVE	12-17 h	3000	16
	VERY INTENSIVE	17-24 h	3000	24
<b>COOKING &gt;220°C</b> and/or <b>COOKING FATTY</b> <b>PRODUCTS</b> (e.g. chicken rotisserie)	STANDARD	< 7 h	3000	8
	INTENSIVE	7-12 h	3000	16
	VERY INTENSIVE	12-17 h	3000	24
		17-24 h		

*Frequency of maintenance**Number of hours / day*

- » Press the number of days input box.
  - ⓘ The screen displays a keypad and the number entry field.
- » Enter the number of hours before the next maintenance (800h by default): Adjustable from 100 to 7000 hours. It's essential that you plan to have your appliance serviced at least once a year.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob or the keypad.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
  
- » Press the box to enter the number of hours of use per day.
  - ⓘ The screen displays a keypad and the number entry field.
- » Enter the average rate of use of the appliance in hours per day. Adjustable from 0 to 24 hours.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob or the keypad.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
  
- » Reset the counter if necessary.
  - Press the "Reset" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

**Water hardness**

The water hardness must be entered to determine the quantity of Care-Stick required for the descaling cycle of the oven and boiler.



- » Press the water hardness value entry box.
  - ⓘ The screen displays a keypad and the number entry field.
- » Measure and enter water hardness (TH: °fH, Clarke: °e, and ppm: °US). Adjustable from 10 à 1000 ppm depending on the unit system chosen. To select the unit system, refer to the "User settings" screen.
  - Select the area of the value to be modified.
  - Set the value using the encoder knob or the keypad.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
  
- » Reset the counter if necessary.
  - Press the "Reset" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.

**Drain box filling**

*In progress*

**Gas control**

This action is only possible on gas ovens (button not accessible in the case of an electric oven). The "gas control" enables you to carry out the carbon monoxide level control procedure step by step. The test takes approximately 10 minutes.

If one of the measured CO values is not within the required range, stop the control by pressing the "Reject" button. Stop the oven and call in a certified technician to check the burner settings in accordance with the setting instructions, and adjust these settings if necessary. A flue gas analysis should then be carried out by the technician.

**ATTENTION: Stopping the test procedure before it has been completed invalidates the oven's installation conformity.**



**Warning: Risk of poisoning!**

When in use, connecting the wrong type of gas and/or setting the burners incorrectly can lead to a serious risk of intoxication.

Carry out a flue gas analysis when commissioning for the first time  
We recommend installing a CO detector at the installation site.



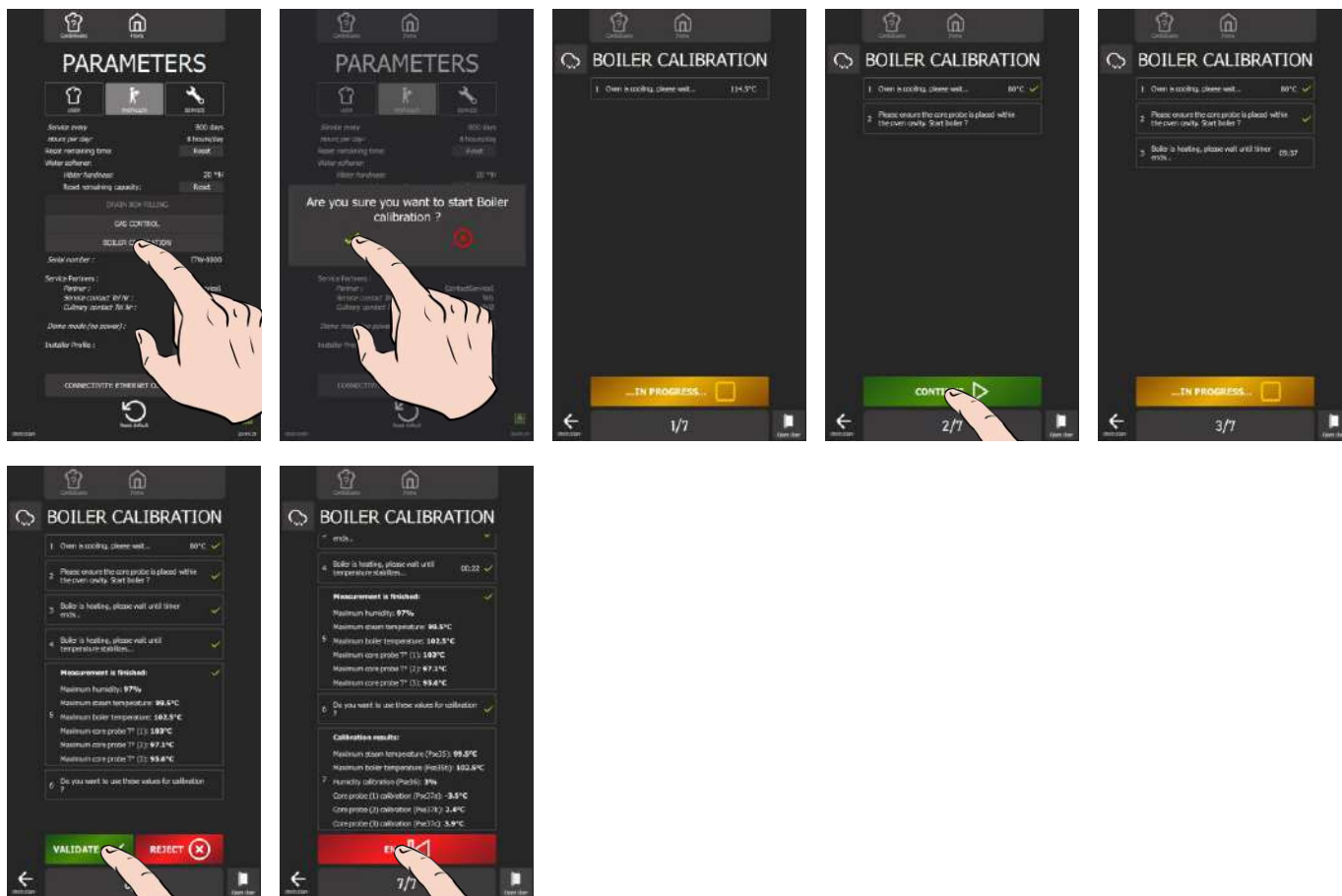
Prepare for your test:

- ✓ The oven is connected, in accordance with the recommendations and guidelines described in this manual, to the water and waste water systems, the electrical system and the gas distribution pipe.
- ✓ The oven door is closed.
- ✓ The left-hand trim panel is in place.
- ✓ You have the measuring instrument to check your carbon monoxide levels.
- » Set the measuring instrument to "CO" for a measurement result in "ppm".
- » Press the "Gas control" button.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- » The "Gas control" screen appears.
- » Start the test by pressing the "Start" button.
- » Follow the actions displayed on the oven screen "step by step", confirming each step.
- » When "Full control achieved" is displayed, press "End" to return to the previous screen.

**Boiler calibration**

The purpose of the "boiler calibration" process is to calibrate the oven's temperature, core temperature and humidity probes. This operation takes approximately 12 minutes. If any of the measured values are inconsistent, stop the test by pressing the "Reject" button. Stop the furnace and call in a certified technician to check the probe(s) concerned, and replace the component(s) if necessary.

**CAUTION: Stopping the test procedure before it has been completed will invalidate the oven's installation conformity.**



Prepare for your test:

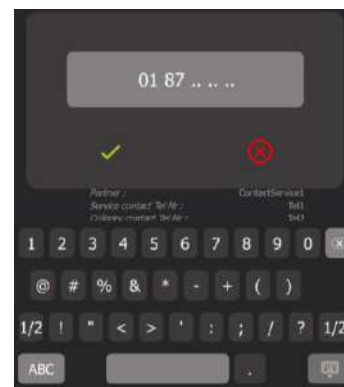
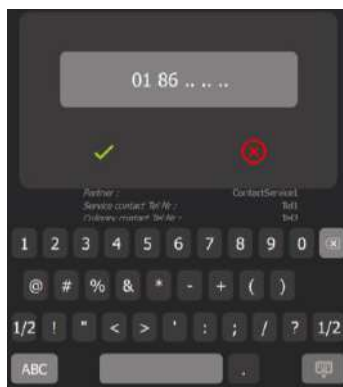
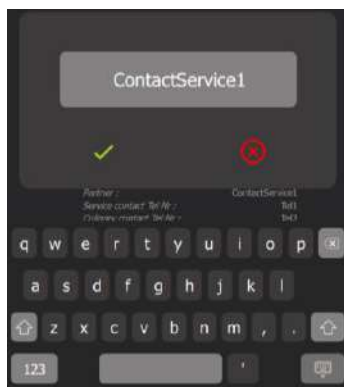
- ✓ The oven is connected, in accordance with the recommendations and guidelines described in this manual, to the water and waste water systems, the electrical system and the gas distribution pipe (if gas oven).
- ✓ The oven door is closed.
- ✓ The left-hand trim panel is in place.
- » Press the "Boiler calibration" button
- » Confirm by pressing the "✓" icon.
- ⓘ The "Boiler calibration" screen appears.
- » Start the test by pressing the "Start" button.
- » Follow the actions shown on the oven display "step by step".
- » When point 5 "Do you want to use these values for calibration?" is displayed, press "✓" to confirm.
- » When the calibration result is displayed, press the "End" icon to return to the previous screen.

Partner contact details

Name of maintenance department or company

Telephone number of maintenance partner

Telephone number of Culinary contact



- » Press on each input field for the value to be entered.
- ⓘ The screen displays a keyboard and the input area.
- » Enter the details of the maintenance company (name and telephone number) and the culinary contact (telephone number).
  - Select the value area to be modified
  - Enter the value using the keyboard.
- » Confirm by pressing the "✓" icon.



### Demo mode

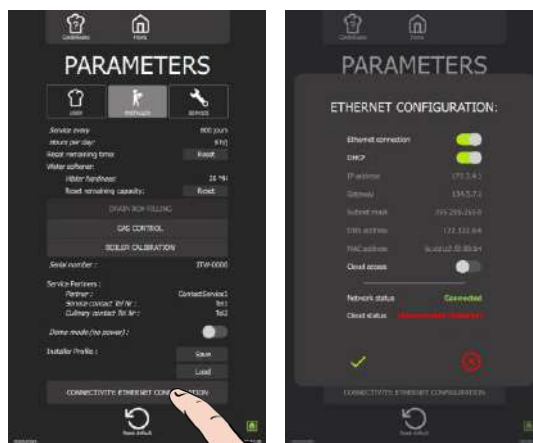
This mode is designed for use at trade shows and showrooms, to manipulate the interface without heating or using water. It allows you to manipulate the setting screens and start cycles in accelerated simulation (Preheating, Loading monitoring screen, etc.). Any action on the screen or the encoder button interrupts the video in progress, returning you to the Home screen for manual use. After 30 seconds without any action, the screen automatically plays the "Video Demo" video in a loop. This mode is not activated by default.

### Installer profile

The Chef'sCombi 'Installer Profile' function allows you to load or save configuration parameters specific to the installer. This feature makes it easy to accurately reproduce these settings on other Chef'sCombi ovens installed in the kitchen, ensuring optimum harmonisation of the installation.

### Connectivity: Ethernet Configuration

This function is used to set up the device for connection to the customer's network. From the screen, access the connectivity configuration screen by clicking on 'Connectivity: Ethernet configuration'. This screen contains the fields for defining the connection mode and associated parameters. By following these steps, you will ensure optimum network connection of the Chef'sCombi and client access to the features offered by 'SmartConnect365'. Before setting any parameters, check with the local network administrator or the customer, the mode and type of network connection required.



#### Connection via ETHERNET:

- » Connect the Ethernet cable to the Interface board (► [Connection - Ethernet Port connection](#)).
- » Check that the "Ethernet Connection" parameter is enabled (default)
- » You have two options:
  - If connecting in DHCP mode: check that the setting is enabled (default)
  - If connecting with a fixed IP address: deactivate the 'DHCP' setting, ask your network administrator for the necessary information and enter the IP address, Gateway, Subnet mask and DNS address.
- ⓘ The 'Network Status' parameter should display 'Connected' in green once configuration is complete.
- » Check that Cloud Access is enabled (default).
- ⓘ The 'Cloud Status' parameter should display 'Connected' in green after a few minutes.
- » Confirm by pressing the "✓" icon to exit the "Connectivity: Ethernet Configuration" screen.

#### Connection via WIFI:

- » Connect the WIFI dongle to the Interface card (► [Connection - Wifi dongle connection](#)).
- » Deactivate the "Ethernet Connection" setting by sliding the slider to the left.
- » Confirm by pressing the "✓" icon to exit the "Connectivity: Ethernet Configuration" screen.
- » Ask the customer to make a WiFi connection from the "User settings" interface (User manual - ► [Parameters Menu - Libraries and Data](#))
- » Display the "Installer Settings" screen again and open the "Connectivity: Ethernet configurator" screen.
- ⓘ The 'Network Status' parameter should display 'Connected' in green once configuration is complete.
- » Check that Cloud Access is enabled (default).
- ⓘ The 'Cloud Status' parameter should display 'Connected' in green after a few minutes.
- » Confirm by pressing the "✓" icon to exit the "Connectivity: Ethernet Configuration" screen.

## GENERAL REQUIREMENTS

### ● GUARANTEE.

To enable us to provide you with a guarantee for this equipment, we require you to comply with the BUILDER SPECIFICATIONS set out in this manual.

If, however, you are unable to carry out the servicing and maintenance required, our local installation and service network will be happy to draw up a personalised contract for you.

### ● WARNING

- The product delivered to you complies with current standards. In the event of conversion, the installer assumes the responsibility of the manufacturer. The manufacturer cannot be held responsible if the machine is used for purposes other than those for which it was designed.
- It is imperative to leave the machine on its base during handling until the final installation.
- This equipment is for professional use only and must only be used by qualified personnel.
- Read this document carefully before installation.
- Keep your documents.
- Original manual.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- A qualified engineer must carry out the installation, modification or repair of the appliance in a workmanlike manner.
- These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of excessive concentrations of noxious substances hazardous to health in the area in which they are installed. A minimum distance of 400mm is required between the flue gas pipes of the appliance and the grease filters of the extractor hood or ventilation ceiling.
- The appliance is TYPE A3 (appliance not intended to be connected to a flue for exhausting combustion products to the outside of the room in which it is installed, and which is fitted with a fan upstream of the combustion chamber).
- The required flowrate of new air for combustion is 2 m<sup>3</sup>/h per kW of heat release rate.
- Vapour exhaust stacks must not be tightly connected to a hood or an exhaust duct.
- Do not connect the appliances to gases networks containing carbon monoxide or other toxic components.
- If these appliances are installed against a partition or wall, these must be made of non-combustible materials or, if not, must be covered with a suitable, good insulating, non-combustible material.
- These appliances can only be installed on a floor with a maximum slope of 1 cm/m.
- Observe the minimum distances between the appliance and a wall (wall or other cooking appliance).
- Do not place any heat source against the left-hand side of the 6- and 10-level ovens.
- Only install the appliance in rooms protected from frost. Temperatures below 0°C can damage the appliance.
- Do not install the appliance in a room where the ambient temperature is below 10°C.
- Use the appliance in a room where the ambient temperature is between 10°C and 40°C.
- Unless otherwise specified, parts protected by the manufacturer or his authorised representative must not be handled by the installer.
- The manufacturer declares that the packaging complies with directive 94/62/EC (packaging and packaging waste directive of 20.12.94) and invites the installer (and user) to comply with the rules relating to the disposal of packaging (recycling or reuse).
- Comply with the regulations and standards in force at the place of installation regarding the appliance's water, electricity and drainage connections, etc.
- CAUTION - Disconnect the appliance from the mains before carrying out any maintenance work.
- Appliances on castors: This appliance is to be connected with flexible connections for equipotential bonding and connection to services such as electricity supply, water supply, gas supply and steam supply such that the appliance can be moved in the direction required for cleaning a distance not less than the dimension of the appliance in the direction of movement plus 500 mm without the flexible connections becoming taut or being subject to strain. *Fig. 8A-B*
- The combi oven needs to be cleaned using specific cleaners that can withstand temperatures of 70°C. Unsuitable cleaning and/or descaling products can have a corrosive effect.
- The risk category of the chemical cleaner must be a maximum of 3 according to standard EN 1717 (Toxicological information on SDS: LD50 > 200mg/kg).
- **We would like to stress the need to use the cleaning and descaling product recommended by the manufacturer to ensure optimal cleaning and optimum component life.**
- Chemical products containing nitric acid are strictly prohibited.
- Remember the dangers identified on the safety data sheet for each detergent or descaler
  - Harmful if swallowed.
  - Can result in serious burns.
  - Irritates the eyes.
  - Irritates the respiratory tracts.
  - Risk of serious eye lesions.
- Danger of irritation to the skin and eyes or acid burns.  
Detergents and descalers will cause irritation and possible burns if in direct contact with the skin or eyes.
  - Do not inhale the mist or spray
  - Avoid direct contact with these products
  - Never open the oven door during the automatic cleaning cycle
  - Wear protective clothing, gloves and hermetic protective goggles in accordance with the safety data sheet.
- Remember the safety advice provided by the safety data sheet for each detergent or descaler.
  - Do not eat or drink when using these products.
  - Do not inhale their vapours.
  - If case of contact with eyes rinses immediately with plenty of water and seek medical advice.
  - Wear appropriate protective clothing, gloves and face and eye protective gear.
  - In the event of an accident or sickness seek immediate medical attention
  - Dispose of the product and its container as hazardous waste.
- The manufacturer disclaims any liability in the event that the above instructions are not followed.
- The appliance should only be handled with suitable lifting equipment. Should the appliance need to be transported, this must be on its original pallet and it must not be stacked on other appliances under any circumstances. If the appliance is to be moved without its pallet, it should be carried and not pulled. *Fig. 1.1A-B-C.*

## HANDLING


**Caution: Risk of injury!**

The weight of the equipment during transport can cause pinching of hands and fingers. Always wear appropriate personal protective equipment.


**Warning: Danger!**

When transporting and lifting, beware of the risk of the appliance tipping over. Take account of the appliance's centre of gravity by distributing its weight evenly.

### TRANSPORT WITH PALLET

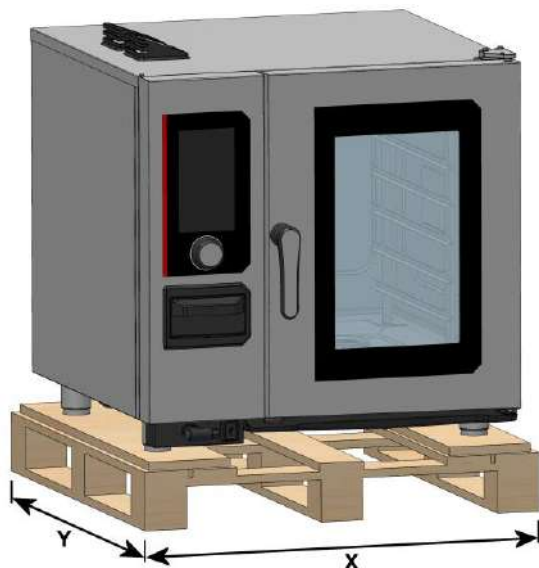
Packaging materials are removed and disposed of in accordance with packaging disposal regulations (recycling or reclamation). Transport the appliance on the pallet for as long as possible. Do not transport the appliance without a pallet using a pallet truck or similar means.


**Caution: Risk of injury!**

When moving the appliance on its pallet using a pallet truck or similar means, beware of the risk of the appliance tipping over. Drive carefully on uneven surfaces. Do not drive on floors with a gradient of more than 10°.

**Pallet dimensions:**

The size of the pallet varies according to the type of oven. It determines the minimum door width required for transporting the appliance on its pallet.



	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
X	940mm	1090mm	940mm	1090mm
Y	900mm	1090mm	900mm	1090mm

### TRANSPORT WITHOUT PALLET



It is **FORBIDDEN** to move the appliance **without its pallet on a pallet truck** or similar means.

Packaging materials are removed and disposed of in accordance with packaging disposal regulations (recycling or reclamation). When moving without its pallet, the appliance must be carried and not pulled. Straps can be fitted to the 4 feet.

## SETTING UP



### Caution: Risk of injury!

During installation, handling the equipment may cause crushing and/or pinching. Always wear appropriate personal protective equipment. Carry the appliance only using foot straps.

### Precepts

- Observe the minimum distances from the walls ("A min", "B" and "C min" distances) *Fig. 2.1A*.
- To facilitate maintenance operations on the appliance, it is recommended that a distance (called the maintenance distance  $A_{\text{min}}$ ) be maintained between the left side of the appliance and the wall. If this "maintenance distance" on the left-hand side cannot be maintained, plan the installation so that the appliance can be removed from its position for maintenance operations *Fig. 2.1A*.
- To allow the appliance door to open at the first notch, it is recommended that a distance (called the door opening distance "C 110°") be maintained between the right-hand side of the appliance and the wall *Fig. 2.1A*.
- If a heat source is placed on the left-hand side of the appliance, a distance (called the heat source distance "A<sub>HS</sub>") **must be** maintained between the left-hand side of the appliance and the heat source *Fig. 2.1A*.



If the temperature in the technical compartment (on the left-hand side of the appliance) exceeds 75°C, a safety device automatically switches the appliance off.

- Observe the minimum distance between the exhaust stacks of the gas or electric appliance and the grease filters of the extractor hood or the filter ceiling (known as the "H" distance) *Fig. 2.1B*.
- These devices can only be installed on a floor with a maximum slope of 1 cm/m *Fig. 2.1E*.

## 6 AND 10-LEVEL OVENS ON ITS BASE

Prepare your base and check the following points:

- ✓ The base is unpacked.
- ✓ The base is stable.
- » Bring the appliance close to the top of the base using straps, for example.
- » Position the appliance on the base by inserting the 4 spacers screwed onto the base frame into the oven feet *Fig. 2.1C*.
- » Adjust the height of the loading sill to suit the base and oven *Fig. 2.1D*.
  - 6-level oven: 1088mm
  - 10-level oven: 910mm
- » Level the oven by unscrewing the 4 adjustable base plates using a spanner (*Fig. 2.1D*).
- » Secure the base to the floor to prevent it from slipping or tipping *Fig. 2.1E*. 2 possible solutions:
  - 2 stainless steel fixing bases are supplied with the base. They can be fixed either with Loctites 9466 glue (not supplied) or with lag bolts (not supplied). Position the two bases on the rear legs of the base.
  - 4 glides are supplied with the oven. Place the glides under the base plates.

## 6 AND 10-LEVEL OVENS ON A TABLE

Prepare your table and check the following points:

- ✓ The table is level and clean.
- » Bring the appliance close to the top of the table using straps, for example.
- » Place the appliance on the table.
- » Insert the 26mm extension under each leg. The height between the table and the underside of the oven must be at least **126mm** *Fig. 2.1F*.
- » Level the oven by unscrewing the 4 adjustable bases on the oven using a spanner (*Fig. 2.1F*).
- » Secure the oven against slipping *Fig. 2.1F*.
  - Use the 4 glides supplied with the oven and place them under the oven leg extensions to ensure optimum stability.

## GREASE COLLECTION OPTION

This option was developed to optimise fat recovery processes when cooking fatty products. The system extracts and safely disposes of hot fat during the cooking process using a pump. It discharges the grease to containers outside the oven, allowing safe handling and disposal. It is important to note that installation of this option requires the 6 or 10 level ovens to be mounted on a standard or grease collection base, and the optional kit supplied with the appliance to be installed on the base, in accordance with the instructions supplied.

- » Fit the valve support to the base *Fig. 9A*.
- » Connect the oven to the valve using the high-temperature hose and the two clamps provided *Fig. 9B*.
- » Check that the grease collection canister can be removed from the base without coming into contact with the valve support:
  - Make any necessary adjustments using the shims supplied *Fig. 9C*.
- » Make sure that the collection tube enters the grease collection container in the lowered position *Fig. 9C*.

## STACKED OVENS

For the installation of two stacked ovens, please refer to the installation procedure supplied with the stacking kit. It is important to note that when assembling two Chef'sCombi, the connection and insertion heights must be adjusted for both appliances. Assembly diagrams, exact dimensions, minimum distances from walls and connection heights for the different combinations are available in the installation procedure. It is essential to follow

the instructions carefully to ensure a safe installation that complies with current standards. If you have any doubts or further questions, please do not hesitate to contact our technical support service.

## EVACUATION OF TYPE A3 COMBUSTION GASES



**Warning: Risk of asphyxiation!**

These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of unacceptable concentrations of substances harmful to health in the room in which they are installed.

To reduce the risk of fire due to the accumulation of grease in the filters, it is recommended that a distance (known as the "H" distance) be maintained between the exhaust ducts for the gases emitted by the appliance and the grease filters in the extractor hood or filtering ceiling *Fig. 2.1B*. The gas installation must ensure that gas is available to operate the appliance only when the ventilation system is in operation.

## CONNECTIONS

### WATER CONNECTION

#### Pipe characteristics:

- A shut-off valve must be provided nearby for each appliance *Fig. 3A and 3A'*.
- Any damage caused by limescale deposits (hollow walls, heating elements, fans, hydraulics, etc.) will not be covered by the manufacturer's warranty.
- To protect the water supply system and comply with current regulations, the appliance must be connected to the water supply system via a pollution prevention device of type EA in accordance with standard EN13959 and in compliance with local regulations (WRAS, SVGW, DVGW).  
The hose and anti-pollution device are supplied in our installation kit. The appliance may only be installed, connected and put into service for the first time by specialist dealers and authorised personnel.
- This appliance must be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state and local codes.

#### Water characteristics:

COLD FOOD WATER		SOFT WATER	
Pressure (Min / Max)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)	Pressure (Min / Max)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Max cold water temperature	23°C	Max cold water temperature	23°C
Nature	Filtered at 131 µm	Nature	Filtered at 131 µm
Water quality	Chloride Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150ppm) Free Chlorine Cl <sub>2</sub> : ≤ 0.2 mg/l (0.2ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9	Hardness	TH 4 to 14°e (60 to 200 ppm)
Conductivity	≥ 50 µS/cm	Water quality	Chloride Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150ppm) Free Chlorine Cl <sub>2</sub> : ≤ 0.2 mg/l (0.2ppm) 6.5 ≤ PH ≤ 9
Connection	20/27 thread + 3/4" GHT adapter	Conductivity	≥ 50 µS/cm
Max. instantaneous consumption	12.7 l/min	Connection	20/27 thread + 3/4" GHT adapter
		Max. instantaneous consumption	7.7 l/min

To check the quality of the water supplied to your appliance, there are 3 main variables to check: Hardness, Chlorides (Cl<sup>-</sup>) and PH (► [Water quality control](#)).

<b>Hardness</b>	TH 4 to 14°e (60 to 200 ppm)
<b>Chloride Cl<sup>-</sup></b>	≤ 150 mg/l (150ppm)
<b>PH</b>	6,5 to 9
<b>Chlorine &amp; Chloramines*</b>	0
<b>Total Chlorine**</b>	0

\* A carbon filter system should always be used to remove chlorine and chloramine. If a water softener is used, a carbon filter is always required. Consult your local water treatment specialist for appropriate carbon cartridge sizing and replacement intervals.

\*\* 4.0 ppm total chlorine is the maximum limit for the building's water supply. A carbon filter must always be used to remove all chlorine and chloramines from the water. Failure to do so will result in corrosion and rust in the cooking cavity, which is not covered by the warranty.

#### Flow rate required per appliance:

	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
<b>Max. flow (l/min)</b>	20	20	20	20

#### Water consumption:

Maximum water consumption per appliance for setting a separate softener.

	6 GN1/1 E/G	6 GN2/1 E	6 GN2/1 G	10 GN1/1 E	10 GN1/1 G	10 GN2/1 E	10 GN2/1 G
<b>Litre / hours</b>	50*	30*	20*	40*	20*	50*	30*

\* Note: Note: Add 65 Litres / hour if the customer parameter "Condensate cooling" is set to "YES" and the softener is connected to the unsoftened water inlet

#### Connection:



An installation kit for connection to the water mains and external drain is available from the manufacturer under reference ACIC6&2KI.

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ The on-site water pipe has been purged.
- ✓ The characteristics of the pipe are compliant (stop valve, water flow rate, etc.).
- ✓ The characteristics of the water were checked.
- » Connect the appliance to the water supply system(s) in accordance with the standards in force, ensuring a watertight seal *Fig. 3A and 3A'*.
- » Check for leaks:
  - Open the stop valve.
  - Check the connections of the various accessories for leaks.
- » Finalise the installation: remember to clean up after yourself, and don't leave excessive lengths of hose on the floor.

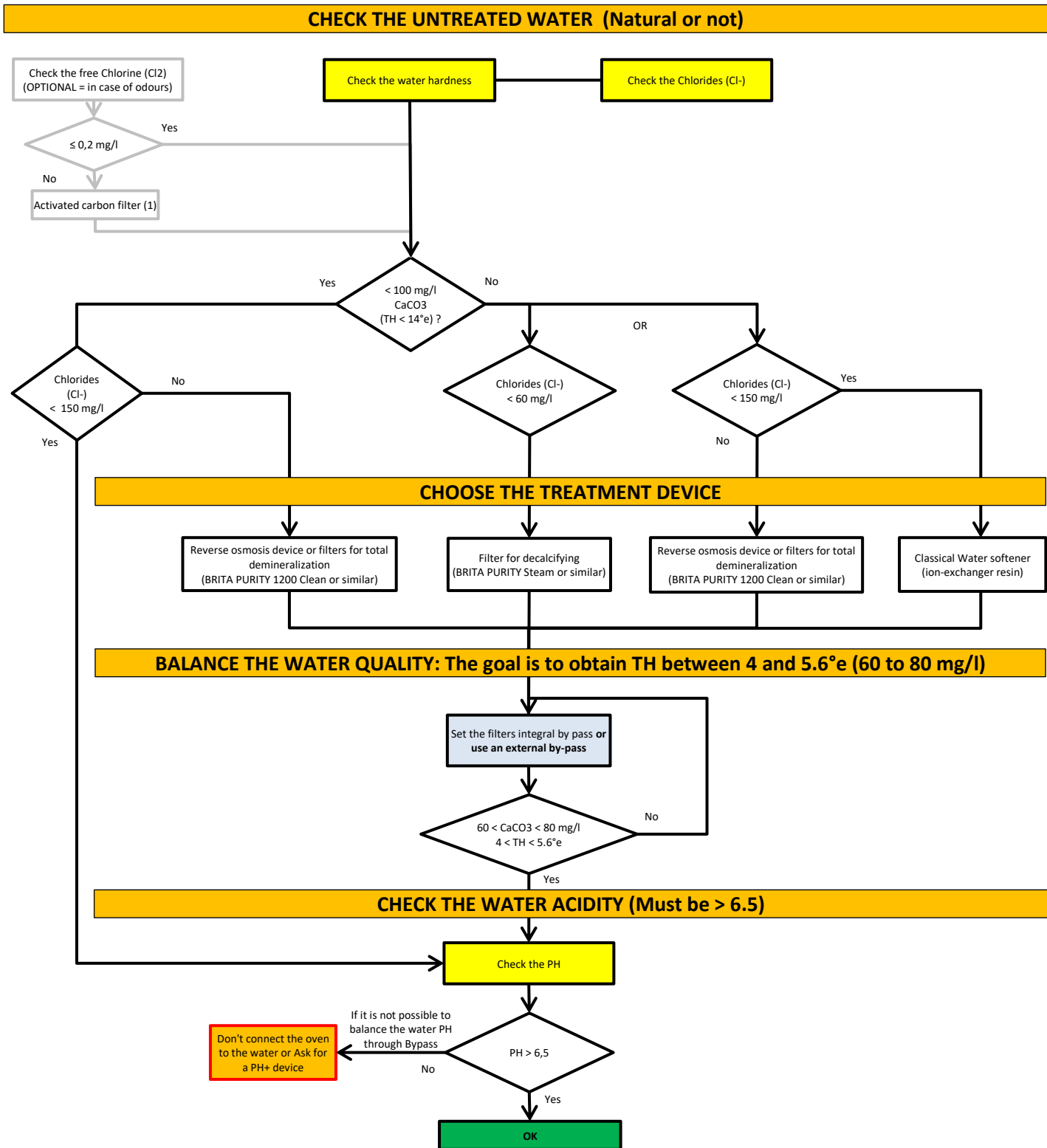


**Stacked ovens:**

In the scenario where two stacked ovens are assembled on a mobile base of 1.6 metre safety use, please refer to the installation procedure supplied with the stacking kit for the water connection of the lower oven. Be sure to follow the instructions carefully to ensure a safe and compliant installation. If you have any doubts or further questions, please do not hesitate to contact our technical support department.

**Water treatment: Water quality control**

Follow the recommendations below for choosing water filtration and/or treatment to adapt the quality of the water to your oven:



## DRAIN CONNECTION



The water evacuated can be high-temperature condensate (98°C). Use materials suitable for these temperatures.



The oven already incorporates a siphon, so no external siphon is required.



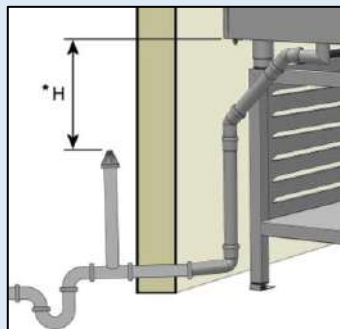
Please note that it is strictly forbidden to weld or glue the drain hose to the appliance drain outlet. Furthermore, it is imperative not to use any reducing piece to connect the drain pipe to the appliance drain outlet.



If connected to a watertight drain (which is not recommended by the manufacturer) with or without a siphon (not authorised for the UK market):

- Install a vent pipe between the drain and the oven.
- Make sure that the pipework is capable of evacuating the flow from the furnace (boiler drain) to avoid any overflow.
- \*H > 20mm.

Nota: The correct drainage of condensate depends on the customer's installation. Check the drainage and adapt the position of the vent according to the configuration on site (diameter of drainage pipes, pressure drops, etc.).



### Precepts:

- The oven is equipped with an overflow, enabling the appliance to be connected (watertight) directly to the external drain, in compliance with standards for protection against pollution of water systems. The unit is fitted with a siphon to prevent rising odours.
- The appliance is drained through a horizontal outlet, via a smooth stainless-steel tube with a diameter of 40 mm.
- The average temperature of the condensate leaving the oven drain is 98°C. This temperature is reduced to 60°C when the "condensate cooling" option is activated (► [Commissioning](#)) Fig. 4A.
- The pipe must be sized to allow a flow rate of 60 litres/minute, corresponding to the boiler's emptying capacity.
- The drain is disconnected from the external pipework. In the UK, ensure an air gap of at least 20 mm from the external pipework Fig 4A.
- Each appliance must have its own drainage system.
- The drainpipe must have a constant gradient of more than 2.5° Fig. 4A.

### Connection:



An installation kit for connection to the water mains and external drain is available from the manufacturer under reference ACIC6&2KI.

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ The position and nature of the pipe are correct.
- ✓ The drainage pipes/fittings are suitable for high-temperature condensate (98°C).
- » Connect the appliance to the drain, making sure that it is watertight, in accordance with current standards Fig. 3A and 3A'.
- » Check for leaks:
  - Pour around 3 litres of water into the cooking chamber.
  - Check the connections for leaks.

## ELECTRICAL CONNECTION



Provide an omnipolar isolating device approved for personal safety, with a contact opening distance of at least 3 mm.

### Precepts:

- Before connecting, make sure that the power supply complies with the specifications shown on the appliance nameplate (► [Nameplate](#)).
- A means of disconnection must be provided in fixed pipelines in accordance with the installation rules, equipped with a system that locks in the disconnected position (enabling consignment).
- The installation must comply with current national regulations.
- The appliance must be earthed.
- Follow the recommendations regarding the characteristics and type of additional protective devices to be installed, such as residual current device(s) (► [Technical specifications](#)).
- Only use H07 RN-F type power cables with a cross-section according to the equipment current (► [Technical specifications](#)).
- If the oven is fitted with a mobile base, make sure that it is installed using flexible ducting.

**Identification of connection terminals:**

	Colour Terminal	Terminal code	Wire colour
Phase	Grey	L1, L2, L3	Black, red, brown
Neutral	Blue	N	Blue
Earth	Green/yellow	T	Green/yellow

**Connection:**

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ The power supply voltage source is cut off.
- ✓ The appliance is installed in the space provided.
- ✓ The power supply conforms to the nameplate on the appliance.
- ✓ The type of additional protection device to be installed (circuit breaker, etc.).
- » Remove the left side of the electric oven or the rear half-panel of the gas oven *Fig. 5A and 5A'*.
- » Loosen the cable gland on the power supply terminal block (► [Connection position](#)).
- » Pass the power cable through the cable gland *Fig. 5B and 5B'*.
- » Connect the wires to the terminals (respecting the colour code and marking on the terminals). *Fig. 5C and 5C'*.
- » Tighten the cable gland.
- » Connect the equipotential bonding terminal. *Fig. 5D and 5D''*:
  - Connect the devices using one or more copper or aluminium earth wires.
- » Check that the appliance is switched on:
  - Switch on the device.
  - Use a voltmeter to check that the voltage at the terminals of the device corresponds to the demand (check that there is no neutral break).
- » Replace the left side of the electric oven or the rear half-panel of the gas oven.
- » Finalise the installation: remember to clean up afterwards, and don't leave excessive lengths of cable on the floor.
- » Make sure the cable gland is properly tightened.

**Stacked ovens:**

When installing stackable ovens, it is essential to provide two independent electrical connections. In the scenario where two stackable ovens are assembled on a mobile base of 1.6 metre safety use, please refer to the installation procedure supplied with the stacking kit for the electrical connection of the lower oven. Be sure to follow the instructions carefully to ensure a safe and compliant installation. If you have any doubts or further questions, please do not hesitate to contact our technical support service.

**ENERGY-SAVING CONNECTION**

Use only HO7RNF power cables with a cross-section of 7 x 0,75 mm<sup>2</sup>. Provide a life-safety approved separation device for all the conductors of the energy saver near the appliance (with a contact opening distance of at least 3 mm). Dangerous voltages may be present in the device in the event of insulation faults.

Fit and connect the oven using the Energy Manager Connection Kit accessory. Strictly follow the assembly procedure supplied with the accessory to ensure a correct and safe connection.

**GAS CONNECTION****Warning: Risk of poisoning!**

When in use, connecting the wrong type of gas and/or setting the burners incorrectly can lead to a serious risk of intoxication.

Connect the appliance only to the type of gas used.

Check that the appliance settings correspond to the type and pressure of the gas in the installation.

Carry out a flue gas analysis when the appliance is commissioned for the first time.

We recommend installing a CO detector at the installation site.



The oven is equipped with 2 gas burners: one for dry heating and one for the boiler. It is essential to analyse the combustion gases at the outlet of the two chimneys.



If the gas installation does not correspond to the gas and pressure indicated on the nameplate, you must not make the connection. Call in a technician approved and certified by the manufacturer to ensure correct and safe installation.

**Caution: Gas leaks = danger for the user!**

Check for leaks: This is a standard procedure and is the responsibility of the installer.

**Precepts**

- The gas connection must be carried out by a qualified and certified gas fitter.
- Check that the appliance settings correspond to the type and pressure of the gas supplied to the installation (► [Rating plate](#)).
- Observe the local regulations of the gas supplier.
- Connecting and disconnecting the gas supply is subject to local laws and regulations.
- The gas connection pipe must be sized according to the nominal heat output and type of gas indicated on the nameplate (► [Technical data](#)). The cross-section of the gas pipe must be at least 3/4".

- Connect the appliance to the gas supply pipe using a shut-off valve to isolate the appliance from the rest of the installation.
- Flue gas extraction must comply with local regulations.
- Flue gas analysis must be carried out before commissioning and only by a technician approved by the manufacturer.
- Check the gas supply for leaks using a suitable gas detector.
- All connecting parts on the installation site must be certified for gas use (e.g. NF gas; DVGW).
- If undiluted CO levels exceed 174.7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] in forced-air mode and 174.7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] in steam mode, the burner settings must be checked by a technician trained and certified by the manufacturer.
- A gas appliance with a mobile base must be installed using:
  - In EU:* "Flexible gas approved in accordance with the regulations in force. (eg : NF TUBOGAZ length 0.75 m, Ø 15/21 (1/2)")" without flexible coupling, to be examined periodically and replaced if necessary.
  - In US:* a connector that complies with the current standard (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (standard relating to connectors for mobile gas appliances) and a quick disconnection device that complies with the current standard (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (standard relating to quick disconnection devices for use with gaseous fuel)

### Connection:

Prepare your connection and check the points below:

- ✓ A shut-off valve is fitted to isolate the appliance from the rest of the installation (*Fig. 6B*).
- ✓ The appliance is installed in the space provided.
- ✓ The appliance is securely positioned to avoid any risk of slipping.
- ✓ The appliance settings correspond to the type and pressure of the gas supplied to the installation (► [Rating plate](#)).
- ✓ You will have the tools and measuring instruments you need for the connection: combustion product analyser, water column manometer, gas leak detector, etc.
- » Connect the appliance tightly to the gas supply system (follow the standards in force) *Fig. 6B*.
- » Remove the left side of the oven *Fig. 5A*.
- » Check for leaks:
  - Use leak detectors or spray to check the gas pipes and make sure there are no leaks *Fig. 6B*.
  - Check the pressure on the gas valve on the supply side:
    - Unscrew the pressure screw by 2 to 3 turns and open the gas valve.
    - Connect the water column hose to the pressure tap and close the gas valve.
    - Monitor the water column level for 1 minute. An unchanged reading at -1 mbar is expected.
  - Check the static pressure (appliance not in operation):
    - Check the pressure using a water column.
    - The reading must be the same as or higher than the pressure specified on the nameplate.
- » Check the connection pressure/dynamic pressure *Fig. 6C*:
  - Connect a water column pressure gauge to the pressure tap when the burner is in operation (all gas appliances in operation, burners on).
  - The gas pressure measured in this way must be within the pressure range indicated on the nameplate for the gas used (► [Nameplate](#)).
- » Take a flue gas measurement and save the results (► [Commissioning](#)). *Fig. 6D* :
  - If undiluted CO levels exceed 174.7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] in forced air mode and 465.8 mg/m<sup>3</sup> [400 ppm] in steam mode, stop the oven and call in a certified technician to check the burner settings in accordance with the setting instructions, and adjust these parameters if necessary. A flue gas analysis must then be carried out by the technician.

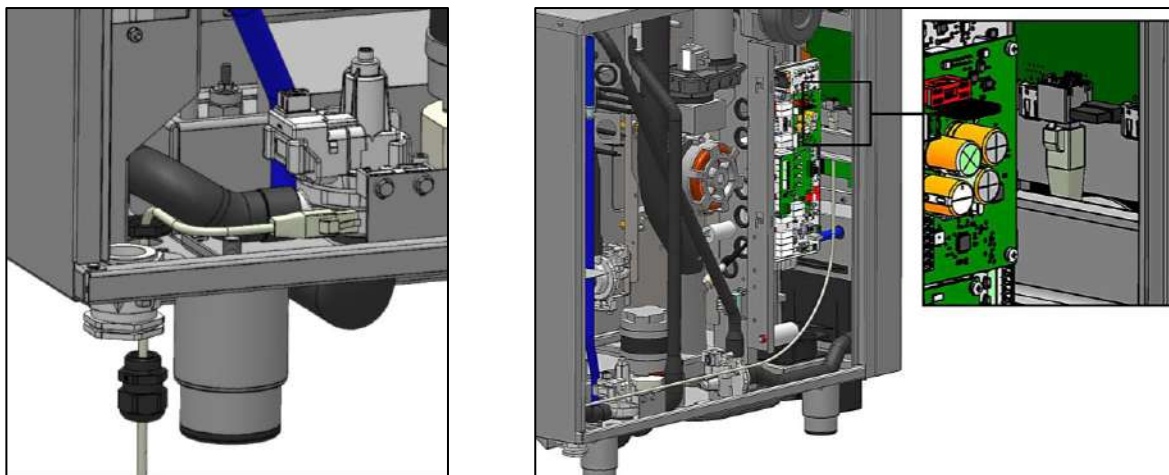
## ETHERNET PORT / WIFI DONGLE CONNECTION

The network port enables the device to be linked to the network, either via an Ethernet cable or using a WiFi dongle (accessory). Data from your device will be retrieved, stored, and sent for access via smartconnect365.

### Precepts

- For an Ethernet connection, make sure the customer has an Ethernet socket and use a category 5 (CAT5) cable with a minimum length of 30 metres to connect the oven to the socket (check the marking on the cable).
- If you have a WIFI connection, make sure you have the Sterling LWB5 Wi-Fi Key accessory, part number 450-0.0137B from LAIRD CONNECTIVITY (available as an accessory or directly from specialist websites) and use a smartphone to check the quality of signal reception (using an application such as "WIFI Analyzer", for example). To be acceptable, the reception level should be between -30dBm and -67dBm.
- Make sure there is a network administrator at the installation site if the device is installed without a DHCP service. He or she will need to provide the information needed to connect the oven to his or her network, such as the IP address, Gateway, DNS address, etc.).

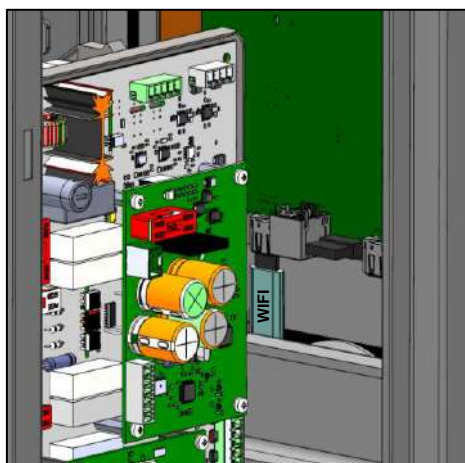
### Ethernet cable connection:



Prepare your connection and check the points below:

- ✓ Open the left side of the oven *Fig 5A*.
- ✓ Identify the connection position of the Ethernet cable (▶ [Connection position](#)).
- ✓ On the underside of the oven, remove the stainless-steel part of the cable gland pre-cut.
- » Dismantle the cable gland by unscrewing the nut and lock nut and removing the rubber bushing. Remove the plug from the bushing.
- » Pass the Ethernet cable through the nut in the cable gland.
- » Insert the Ethernet cable through the rubber sleeve (pay attention to the direction of installation).
- » Pass the Ethernet cable through the body of the cable gland.
- » Refit the rubber bushing in the stuffing box clamping ring.
- » Pass the Ethernet cable through the cut-out.
- » Pass the Ethernet cable through the lock nut.
- » Secure the cable gland to the underside of the furnace by tightening the lock nut.
- » Connect the Ethernet cable to the female "Ethernet" connector on the Interface Assembly board.  
Caution: Route the cable in front of the hoses so that it does not come into contact with the hot parts of the oven cavity. If the cable is too long, leave the excess outside the appliance and wind it towards the cable gland inlet.
- » Tighten the cable gland to secure the Ethernet cable.
- » Close the left-hand side of the oven.

#### Connecting the WIFI dongle :



Prepare your connection and check the following:

- ✓ Open the left side of the oven. *Fig 5A*.
- » Plug the WIFI dongle supplied in the connectivity accessory into the USB port on the Interface Assembly card.
- » Close the left side of the oven.
- »





## TECHNISCHE DATEN



Auf dem Typenschild finden Sie den generischen Code ICSxxxx, der von einem Buchstaben vorangestellt ist, der der Marke entspricht, unter der unser Gerät vertrieben wird. Diese Kombination ermöglicht eine schnelle und genaue Identifizierung Ihrer Ausrüstung.

Um die Referenz zu erleichtern, wird in diesem Dokument nur der generische Code verwendet, um das Modell des Geräts zu identifizieren.

### Maße, Gewicht und Wärmebelastung

Code	Bezeichnung	Tiefe mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht Kg	Latente Wärme W	Fühlbare Wärme W
ICS61E	Combi Steam 6 Einschübe GN1/1 (elektr.)	893	852	898	140	1890	1260
ICS61G	Combi Steam 6 Einschübe GN1/1 (Gas)	893	852	898	180	2700	2250
ICS62E	Combi Steam 6 Einschübe GN2/1 (elektr.)	1043	1042	898	170	3942	2628
ICS62G	Combi Steam 6 Einschübe GN2/1 (Gas)	1043	1042	898	219	5400	4500
ICS101E	Combi Steam 10 Einschübe GN1/1 (elektr.)	893	852	1076	155	3276	2184
ICS101G	Combi Steam 10 Einschübe GN1/1 (Gas)	893	852	1076	200	4500	3750
ICS102E	Combi Steam 10 Einschübe GN2/1 (elektr.)	1043	1042	1076	190	6462	4308
ICS102G	Combi Steam 10 Einschübe GN2/1 (Gas)	1043	1042	1076	245	7560	6300

### Elektrische Ströme, Leistungen und Schutzvorrichtungen

#### Elektrogeräte

Code	U V	Bez.	Leistung KW	Frequenz Hz	Strom- stärke A	Schutzschalter		FI-Schutzschalter 30mA
						A	Kurve	Typ
ICS61E	230	3a.c.	10,5	50	28,8	32	C oder B	AC (oder A)
	230	3a.c.	10,5	60	28,8	32	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	10,5	50	15,9	16	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	10,5	60	15,9	16	C oder B	AC (oder A)
	415	3Na.c.	10,5	50	15,9	25	C oder B	AC (oder A)
	400	3a.c.	10,5	50	15,9	16	C oder B	AC (oder A)
ICS62E	230	3a.c.	21,9	50	57,2	63	C oder B	AC (oder A)
	230	3a.c.	21,9	60	57,2	63	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	21,9	60	34,2	35	C oder B	AC (oder A)
	415	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C oder B	AC (oder A)
	400	3a.c.	21,9	50	34,2	35	C oder B	AC (oder A)
ICS101E	230	3a.c.	18,2	50	48,2	63	C oder B	AC (oder A)
	230	3a.c.	18,2	60	48,2	63	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	18,2	50	29	32	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	18,2	60	29	32	C oder B	AC (oder A)
	415	3Na.c.	18,2	50	29	32	C oder B	AC (oder A)
	400	3a.c.	18,2	50	29	32	C oder B	AC (oder A)
ICS102E	230	3a.c.	35,9	50	92,2	100	C oder B	AC (oder A)
	230	3a.c.	35,9	60	92,2	100	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C oder B	AC (oder A)
	400	3Na.c.	35,9	60	54,3	63	C oder B	AC (oder A)
	415	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C oder B	AC (oder A)
	400	3a.c.	35,9	50	54,3	63	C oder B	AC (oder A)

#### Gasgeräte

Code	U V	Leistung Elektrisch KW	Frequenz Hz	Intensität A	Schutzschalter		FI-Schutz- schalter 30 mA	Leistung Gas KW	Gasdurchsatz				
					A	Kurve			Typ	G31 37/50	G30 28/50	G20 20	G25 20
ICS61G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C oder B	AC (oder A)	15 / 14,5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C oder B	AC (oder A)	15 / 14,5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
ICS62G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C oder B	AC (oder A)	29,5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C oder B	AC (oder A)	29,5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
ICS101G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C oder B	AC (oder A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C oder B	AC (oder A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
ICS102G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C oder B	AC (oder A)	40 / 42 / 38,5 / 37,5 / 38,5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C oder B	AC (oder A)	40 / 42 / 38,5 / 37,5 / 38,5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63

### Geräuschemission

Der A-bewertete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB(A).

## NOTWENDIGE WERKZEUGE

Kapitel	Werkzeuge	Eigenschaften	Anwendung
<b>Allgemeines</b>	Standardsatz Handwerkzeug Schneidwerkzeuge	Cuttermesser mit einziehbarer Klinge	Entfernen der Verpackung: Karton, Plastikgurte, Papier, Kunststoffe.
	Schlüsselsatz (Gabelschlüssel, Rohrschlüssel, Ratsche mit Stecknüssen, Inbus)	Von 5,5 bis 13mm	Entfernen der Verkleidungen des Geräts
	Schraubendrehersatz (Schlitz, Kreuzschlitz)	Philips	
	Zangen (Wasserpumpenzange, Flachzange, Schneidzange, Abisolierzange)		Anschließen an das Stromnetz, Energiesparer und Haube
	Messwerkzeuge (Meternaß, Messschieber, Wasserwaage)	Wasserwaage „Classic“ 40cm	Positionieren des Gerätes und Kontrolle der waagerechten Ausrichtung
	Rollgabelschlüssel		
	PSA	Standard	Persönlicher Schutz des Technikers.
<b>Fördertechnik</b>	Gabelhubwagen	Tragfähigkeit 0-250 kg Höhe der abgesenkten Gabeln max. 80 mm	Das Gerät an seinen fast endgültigen Standort bringen / das Untergestell austauschen...
	4 Gurte	Gewebe, Tragfähigkeit 200kg 2m x 30 à 35mm	Palette unter dem Gerät herausziehen / Gerät auf der Halterung montieren
	Umzugsrollbrett	Tragfähigkeit max. 200kg	Gerät in engen Räumen und Türdurchgängen bewegen
<b>Aufstellung</b>	Klebstoff	Typ Loctite 9466	Befestigungsglaschen des Untergestells am Boden festkleben
	Bohrmaschine	Betonbohrer Ø 8 mm	Bohrungen in den Boden, um die Befestigungsglaschen des Untergestells zu befestigen, und in die Wand, um das Kabel bei Verwendung des Mobilsets aufzuhängen
	Körner	Minimum Ø 2mm	Entfernen der Vorstanzungen für die Installation des Zubehörs Energiesparer oder Konnektivität über LAN-Kabel
	Nylon-Bandschlüssel	Typ Facom 138A.30	Einstellen der Nivellierung des Geräts
<b>Wasser</b>	Set für die Wasserprüfung	Ermöglicht die Kontrolle von Härte, Cl-, PH, Leitfähigkeit und Cl2	Überprüfung der Wassereigenschaften vor dem Anschluss an das Wassernetz und Bestimmung des Bedarfs an Enthärtern
	Manometer Wasserdruck	Messbereich 0-10 bar	Überprüfung des Drucks im Wasserzulauf
<b>Ablauf</b>	PVC-Rohrschneidezange oder Sägen	0-50mm	Anschluss des Geräteablaufs an das Abwassersystem
	Behälter	Mindestens 3 Liter	Ablaufkasten füllen, um die Dichtigkeit des Anschlusses zu prüfen
<b>Elektrisch</b>	Prüfung auf Spannungsfreiheit	Max. 690 V a.c.	Prüfung der Spannungsfreiheit vor dem elektrischen Anschluss des Geräts
	Multimeter-Voltmeter	Max. 690 V a.c.	Prüfung, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung kompatibel ist
	Messer zum Abmanteln	Typ: „JOKARI“ Nr. 50 und Nr. 28	Abmanteln des Netzkabels
<b>Gas</b>	Analysegerät für Verbrennungsgase	Typ: „Testo 300 Profi-Set“	Kontrolle des CO-Werts, der vom Gerät bei Betrieb ausgestoßen wird
	Wassersäulen- oder elektronisches Manometer	Typ elektronisch: "Testo 510"	Prüfung des Gasdrucks
	Spray oder elektronisches Gaslecksuchgerät	Typ: Spray „1000 Bulles“	Überprüfung des Gasanschlusses auf Dichtheit

## INBETRIEBNAHME

### VOR DER INBETRIEBNAHME



Die Einhängestelle und die Rückwandabdeckung sind für den Transport durch Verpackungs- und Transportmaterial geschützt. **ACHTUNG Brandgefahr.** Entfernen Sie alle brennbaren Materialien und Gegenstände aus dem Garraum.

Am Ende des Fertigungsprozesses werden die herausnehmbaren Bauteile des Garraums sorgfältig in speziellen Kartons geschützt, um einen sicheren Transport zu gewährleisten. Auch das mitgelieferte Starter-Kit wird sorgfältig im Inneren des Garraums verstaut.

#### Starter-Set

Das Starter-Set wurde entwickelt, um Ihnen eine umfassende Einführung in Ihr neues Gerät zu geben. Es enthält Muster von Care-Sticks und Cleaner-Tabs, die speziell für die optimale Pflege Ihres Garraums ausgewählt wurden. Um eine einfache und effiziente Nutzung des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie bitte dieses Handbuch und die ausführliche Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Der Quick Guide bietet Ihnen eine schnelle Referenz für den sofortigen Einstieg, während das Rezeptbuch Sie zu einer abwechslungsreichen Zubereitung Ihrer Speisen inspirieren kann. Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, entnehmen Sie bitte dieses Starter-Set vorsichtig aus dem Garraum.

#### Hinweise zum Umgang mit heißen Speisen



##### **Achtung: Verbrennungsgefahr!**

GN-Behälter mit Flüssigkeiten oder mit Lebensmitteln, die im Laufe des Garprozesses verflüssigt werden, dürfen nur bis zu einer Höhe positioniert werden, in der der Anwender immer noch den Inhalt des am höchsten in den Garraum eingesetzten Behälters einsehen kann.

Für den Fall, dass bei der Installation Ihres Gerätes die maximale Arbeitshöhe (höchster Einschub des Einhängestells Ihres Gerätes) mehr als 1600 mm beträgt, wird mit diesem Handbuch ein Gefahrenaufkleber für „heißes Blech“ mitgeliefert. **Bringen Sie den Aufkleber auf der entsprechenden Höhe von 1600mm (gemessen vom Boden aus) am Gerät an.** Abb. 7A

### INSTALLATEUR-EINSTELLUNGEN



Um eine Installation vollständig zu validieren, **müssen** alle Parameter eingegeben und die Kalibrierung des Kessels und die Überprüfung Gas (wenn der Kombidämpfer mit Gas betrieben wird) im Bildschirm „Parameter Installateur“ erfolgreich durchgeführt werden.

Bevor Sie die Installationsparameter eingeben und die Kalibrierung des Kessels und Gasüberprüfung des Geräts durchführen, sollten Sie die Software in der Landessprache, die Wasseraufbereitungskapazität und die Kondensatkühlung überprüfen und ggf. programmieren.

#### Einstellen der Software-Sprache



- » Schalten Sie den Bildschirm ein, indem Sie die Kodierer-Taste so lange gedrückt halten, bis der Bargraph für das Einschalten vollständig angezeigt wird.
- » Warten Sie, bis das Menü „Home“ angezeigt wird.
- » Drücken Sie die Taste „Sprachen“.
- » Das Dropdown-Menü zur Auswahl der Sprache wird angezeigt.
- » Wählen Sie die gewünschte Sprache aus (FR: Französisch standardmäßig).

#### Kapazität Wasseraufbereitung

Dieser Zähler ist ausschließlich anwendbar, wenn der Kombidämpfer an zwei separate Wasserversorgungen angeschlossen ist.



- » Wählen Sie im Menübildschirm „Home“ die Taste „Parameter“.
- ☒ Der Bildschirm zeigt das Menü „Parameter“ an, in dem der Tab „Anwender“ ausgewählt ist.
- » Wählen Sie die Taste „Auswahl für Garen & Installation“.
- ☒ Auf dem Bildschirm werden die Parameter für „Garen und Installation“ angezeigt.
- » Geben Sie den Wert für die Kapazität des Wasseraufbereitungssystems in Litern ein. Einstellbar von 0 bis 99999L. Der Wert ist standardmäßig auf 0 eingestellt, wenn es keine spezielle Wasseraufbereitung für das Gerät gibt.
  - Wählen Sie das Feld des zu ändernden Wertes aus.
  - Stellen Sie den Wert mithilfe der Kodierer-Taste oder der Tastatur ein.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.
- » Setzen Sie den Zähler ggf. zurück, indem Sie auf das Feld „Zurücksetzen“ tippen.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.

#### Kondensatkühlung (falls erforderlich) ► [Anschlüsse](#)

Mit der Funktion „Kondensatkühlung“ können Sie die Temperatur des Kondensats beim Austreten aus dem Gerät kontrollieren, indem Sie es auf bis zu 60 °C absenken.

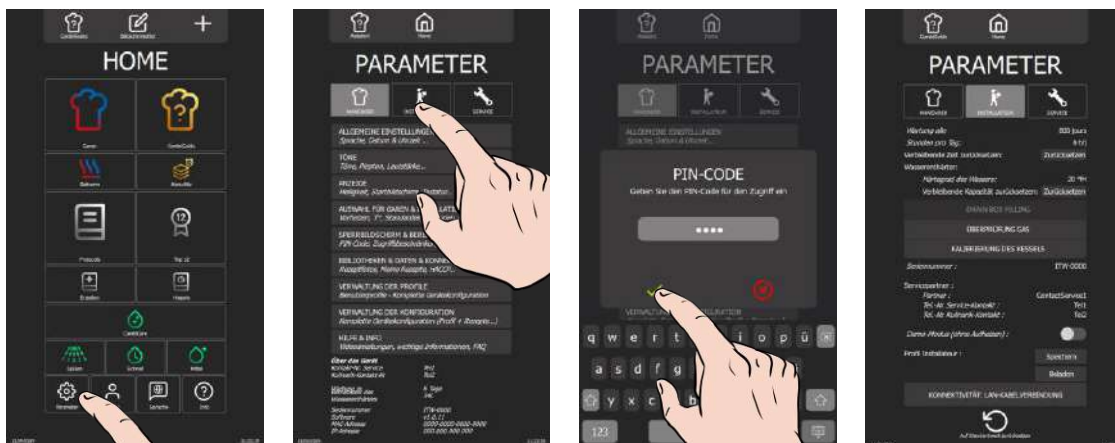


- » Wählen Sie im Menübildschirm „Home“ die Taste „Parameter“.
- ☒ Der Bildschirm zeigt das Menü „Parameter“ an, in dem der Tab „Anwender“ ausgewählt ist.
- » Wählen Sie die Taste „Auswahl für Garen & Installation“.
- ☒ Auf dem Bildschirm werden die Parameter für „Garen und Installation“ angezeigt.
- » Aktivieren Sie die Funktion „Kondensatkühlung“, indem Sie den Cursor nach rechts bewegen (das Feld wird grün).
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.

#### Menü Installateur

Bei der Installation des Geräts bleibt nur der Tab „ANWENDER“ entsperrt. Aus Sicherheitsgründen sind die Tabs „Installateur“ und „Service“ passwortgeschützt. Sie haben die Möglichkeit, die Werkseinstellungen Ihres Geräts dauerhaft anzupassen, indem Sie auf den Wert der zu ändernden oder zu aktivierenden Parameter tippen. Sobald Sie die Einstellungen vorgenommen haben, werden die Parameter sofort angepasst.

#### Zugriff auf das Menü Parameter Installateur



- » Wählen Sie im Menübildschirm „Home“ die Taste „Parameter“.
- » Der Bildschirm zeigt das Menü „Parameter“ an, in dem der Tab „Anwender“ ausgewählt ist.
- » Wechseln Sie auf den Tab „Installateur“.
- » Das Pop-up zur PIN-Anmeldung erscheint.
- » Geben Sie den PIN-Code „INST“ ein, um auf die Parameter „Installateur“ Zugriff zu erhalten.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen. Ist der Code korrekt, wird der Zugriff auf den Bildschirm gewährt; andernfalls kehren Sie zur Eingabe des PIN-Codes zurück.

Es ist Aufgabe des Installateurs, die wichtigsten Daten in den „Installationsparametern“ zu konfigurieren, um einen optimalen, dauerhaften und sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten und gleichzeitig die Wartungsverfahren zu optimieren. Auf diese Weise wird der Anwender automatisch über vorbeugende Instandhaltungsmaßnahmen informiert.

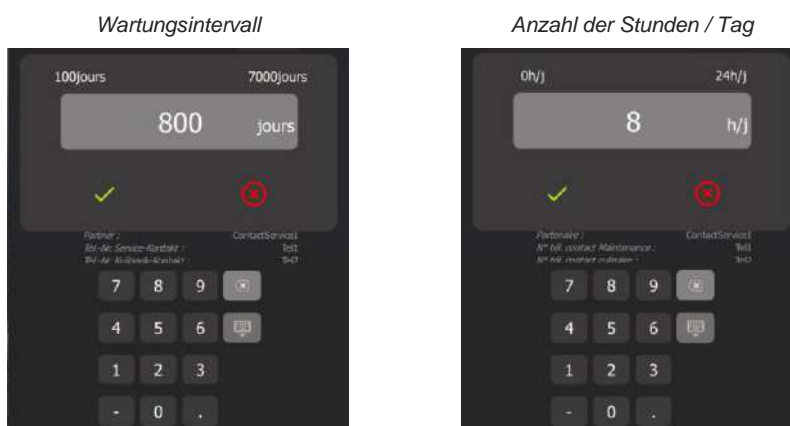


- ➔ Wartungsintervall und Auslastung des Geräts
- ➔ Kapazität Wasseraufbereitung
- ➔ Befüllen des Reinigungskastens
- ➔ Überprüfung Gas
- ➔ Kalibrierung des Kessels
- ➔ Informationen / Kontaktdaten zu Servicepartnern (Service, Kulinarik)
- ➔ Demo-Modus: Nutzbar bei Vorführungen auf Messen
- ➔ Profil Installateur
- ➔ Konnektivität: LAN-Kabelverbindung
- ➔ Zurücksetzen der Parameter auf die Werkseinstellungen

### Wartungsintervalle und tägliche Auslastung des Geräts

Die Wartungshäufigkeit und die tägliche Nutzungsrate werden in der folgenden Tabelle anhand der Angaben berechnet, die der Kunde bei der Installation gemacht hat, wie z. B. die Anzahl der Stunden, die das Gerät pro Tag in Betrieb ist, und die Art der Garvorgänge, die durchgeführt werden.

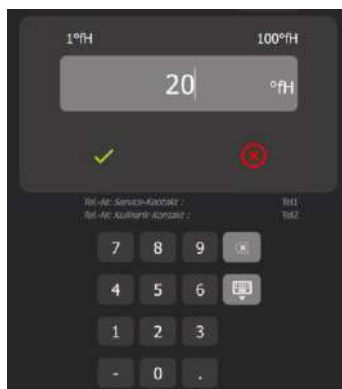
Art der Nutzung (Kundeninformation)	Nutzungszeiten / Tag (Kundeninformation)		Einstellung der Installationsparameter (in die Installationsparameter einzutragen)	
			Instandhaltung alle (in Stunden)	Stunden pro Tag (in Stunden)
NORMALER GEBRAUCH (Gastronomie...)	LEICHT	< 7 h	2000	6
	STANDARD	7-12 h	3000	8
	INTENSIV	12-17 h	3000	16
	SEHR INTENSIV	17-24 h	3000	24
GAREN >220°C und/oder GAREN VON FETTREICHEN PRODUKTEN (z. B. Braten von Hähnchen)	STANDARD	< 7 h	3000	8
	INTENSIV	7-12 h	3000	16
	SEHR INTENSIV	12-17 h 17-24 h	3000	24



- » Tippen Sie auf das Eingabefeld für die Anzahl der Tage.
  - ☒ Auf dem Bildschirm werden eine Tastatur und das Eingabefeld für den Zahlenwert angezeigt.
- » Geben Sie die Anzahl der Stunden bis zur nächsten Wartung ein (800h ist voreingestellt): Einstellbar von 100 bis 7000 Stunden. Planen Sie unbedingt mindestens eine Wartung Ihres Geräts pro Jahr ein.
  - Wählen Sie den Bereich des zu ändernden Wertes aus.
  - Stellen Sie den Wert mithilfe der Kodierer-Taste oder der Tastatur ein.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.
  
- » Tippen Sie auf das Eingabefeld für die Anzahl der Stunden, in denen das Gerät pro Tag in Betrieb ist.
  - ☒ Auf dem Bildschirm werden eine Tastatur und das Eingabefeld für den Zahlenwert angezeigt.
- » Geben Sie die durchschnittliche Nutzungszeit des Geräts in Stunden pro Tag an. Einstellbar von 0 bis 24 Stunden.
  - Wählen Sie den Bereich des zu ändernden Wertes aus.
  - Stellen Sie den Wert mithilfe der Kodierer-Taste oder der Tastatur ein.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.
  
- » Setzen Sie den Zähler ggf. zurück.
  - Tippen Sie auf das Feld „Zurücksetzen“.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.

### Härtegrad des Wassers

Zur Bestimmung der Menge an Care-Sticks, die für den Entkalkungszyklus des Kombidämpfers und des Kessels benötigt wird, muss die Wasserhärte eingegeben werden.



- » Tippen Sie auf das Eingabefeld für den Wert der Wasserhärte.
  - ☒ Auf dem Bildschirm werden eine Tastatur und das Eingabefeld für den Zahlenwert angezeigt.
- » Messen und geben Sie die Wasserhärte ein (TH: °FH, Clarke: °e, und ppm: °US). Einstellbar von 10 bis 1000ppm je nach gewähltem Einheitensystem. Zur Auswahl des gewählten Einheitensystems gehen Sie zum Menübildschirm „Parameter Anwender“.
  - Wählen Sie den Bereich des zu ändernden Wertes aus.
  - Stellen Sie den Wert mithilfe der Kodierer-Taste oder der Tastatur ein.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.
  
- » Setzen Sie den Zähler ggf. zurück.
  - Tippen Sie auf das Feld „Zurücksetzen“.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.

### Befüllen des Reinigungskastens

Im Aufbau...

### Überprüfung Gas

Diese Maßnahme ist nur bei gasbetriebenen Geräten möglich (bei einem Elektrogerät ist die Taste nicht zugänglich). Mit der „Überprüfung Gas“ können Sie Schritt für Schritt die Kontrolle des Kohlenmonoxidgehalts durchführen. Die Überprüfung dauert etwa 10 Minuten.



Wenn einer der CO-Messwerte nicht im gewünschten Bereich liegt, beenden Sie die Kontrolle durch Drücken der Taste „Verwerfen“. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie die Brenneinstellungen von einem zertifizierten Techniker gemäß den Einstellanweisungen überprüfen und diese Parameter gegebenenfalls anpassen. Anschließend muss der Techniker eine Rauchgasanalyse durchführen.

**ACHTUNG: Wenn Sie die Überprüfung vorzeitig abbrechen, wird die Konformität der Installation des Geräts ungültig.**

**Achtung: Vergiftungsgefahr!**  
 Der Anschluss einer falschen Gasart und/oder eine falsche Einstellung der Brenner während des Betriebs kann zu einer ernsthaften Vergiftungsgefahr führen.  
 Führen Sie bei der ersten Inbetriebnahme eine Rauchgasanalyse durch.  
 Es wird empfohlen, dass am Installationsort ein CO-Messgerät vorhanden ist.

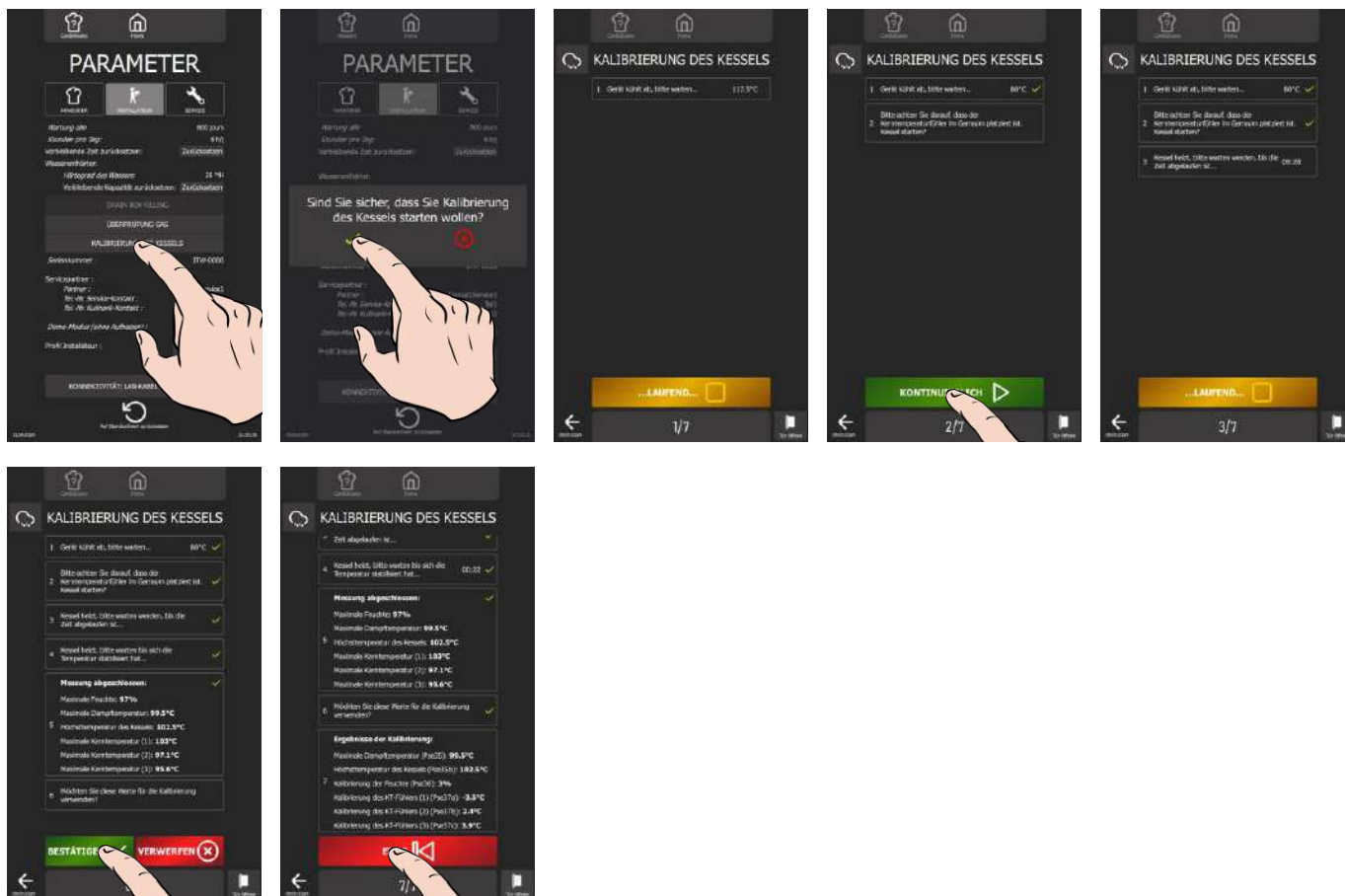


- So bereiten Sie die Überprüfung vor:
- ✓ Das Gerät ist gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Empfehlungen und Richtlinien an das Wasser- und Abwassersystem, das Stromnetz und die Gasleitung (wenn es sich um ein Gasgerät handelt) angeschlossen.
  - ✓ Die Tür des Geräts ist geschlossen.
  - ✓ Die linke Seitenverkleidung ist angebracht.
  - ✓ Sie haben das Messgerät zur Kontrolle des Kohlenmonoxidgehalts zur Hand.
    - » Stellen Sie das Messgerät auf „CO“ ein, um ein Messergebnis in „ppm“ zu erhalten.
    - » Drücken Sie die Taste „Überprüfung Gas“.
    - » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.
    - » Der Bildschirm „Überprüfung Gas“ wird angezeigt.
    - » Beginnen Sie die Überprüfung durch Drücken der Taste „Start“.
    - » Befolgen Sie Schritt für Schritt die auf dem Display des Geräts angezeigten Anweisungen und bestätigen Sie jeden Schritt.
    - » Sobald „Vollständige Überprüfung abgeschlossen“ angezeigt wird, tippen Sie auf „Ende“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

**Kalibrierung des Kessels**

Ziel des Vorgangs „Kalibrierung des Kessels“ ist es, die Temperatur-, Kerntemperatur- und Feuchtigkeitsfühler des Kombidämpfers zu kalibrieren. Dieser Vorgang dauert ungefähr 12 Minuten. Wenn einer der gemessenen Werte nicht im gewünschten Bereich liegt, beenden Sie die Überprüfung durch Drücken der Taste „Verwerfen“. Schalten Sie das Gerät aus und beauftragen Sie einen zertifizierten Techniker mit der Überprüfung des oder der betreffenden Fühler(s) und dem Austausch des Bauteils bzw. der Bauteile, falls erforderlich.

**ACHTUNG: Wenn Sie die Überprüfung vorzeitig abbrechen, wird die Konformität der Installation des Geräts ungültig.**



So bereiten Sie die Überprüfung vor:

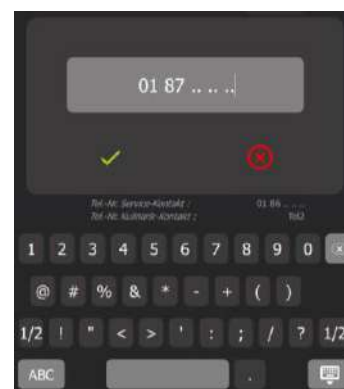
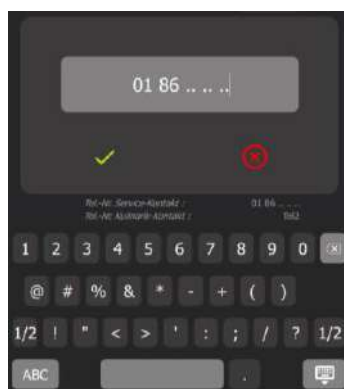
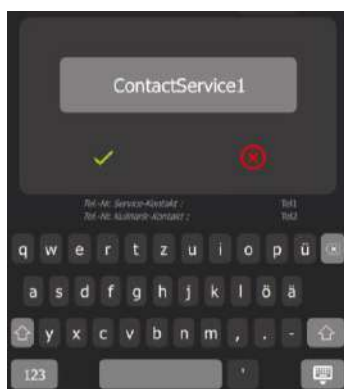
- ✓ Das Gerät ist gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Empfehlungen und Richtlinien an das Wasser- und Abwassersystem, das Stromnetz und die Gasleitung (wenn es sich um ein Gasgerät handelt) angeschlossen.
- ✓ Die Tür des Geräts ist geschlossen.
- ✓ Die linke Seitenverkleidung ist angebracht.
- » Drücken Sie die Taste „Kalibrierung des Kessels“.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.
- ⓘ Der Bildschirm „Kalibrierung des Kessels“ wird angezeigt.
- » Beginnen Sie die Überprüfung durch Drücken der Taste „Start“.
- » Befolgen Sie Schritt für Schritt die auf dem Display des Geräts angezeigten Anweisungen.
- » Wenn Punkt 5 „Möchten Sie diese Werte für die Kalibrierung verwenden?“ angezeigt wird, drücken Sie auf Bestätigen „✓“.
- » Sobald „Vollständige Überprüfung abgeschlossen“ angezeigt wird, tippen Sie auf das Symbol „Ende“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

**Kontaktdaten des Servicepartners**

Name des Ansprechpartners oder des Unternehmens für die Wartung

Telefonnummer des Servicepartners

Telefonnummer des Ansprechpartners für Kulinarik



- » Tippen Sie auf jedes Eingabefeld für die gewünschte Eingabe.
- ⓘ Auf dem Bildschirm werden eine Tastatur und das Eingabefeld angezeigt.
- » Füllen Sie die Kontaktdaten des Serviceunternehmens (Name und Telefonnummer) und des kulinarischen Kontakts (Telefonnummer) aus.
  - Wählen Sie das Feld des zu ändernden Wertes aus.
  - Geben Sie den Wert mithilfe der Tastatur ein.

- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen.

### Demo-Modus

Dieser Modus ist für den Einsatz auf Messen/ in Showrooms gedacht, um die Benutzeroberfläche ohne Aufheizen oder Wasserverbrauch zu bedienen. Er ermöglicht die Bedienung der Setup-Bildschirme und das Starten von Zyklen in beschleunigter Simulation (Tracking-Bildschirm Vorheizen, Beschickung...).

Bei jeder Betätigung des Bildschirms oder der Kodierer-Taste wird das laufende Video unterbrochen und Sie kehren zum Startbildschirm für die manuelle Bedienung zurück. Nach 30 Sekunden ohne Aktion wird auf dem Bildschirm automatisch das Video „Demovideo“ in einer Endlosschleife abgespielt.

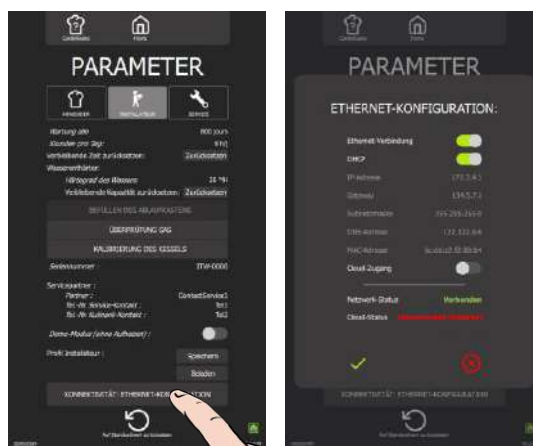
Dieser Modus ist standardmäßig nicht aktiviert.

### Profil Installateur

Die Funktion „Profil Installateur“ des Chef'sCombi ermöglicht dem Installateur, die spezifischen Konfigurationseinstellungen zu laden oder zu speichern. Diese Funktion erleichtert es, diese Einstellungen auf andere Chef'sCombi Geräte in der Küche zu übertragen und so eine einheitliche Installation zu gewährleisten.

### Konnektivität: Ethernet-Konfiguration

Mit dieser Funktion kann das Gerät so eingestellt werden, dass es eine Verbindung zum Netzwerk des Kunden herstellt. Rufen Sie vom Bildschirm aus den Bildschirm zur Konfiguration der Konnektivität auf, indem Sie auf „Konnektivität: Ethernet-Konfiguration“ klicken. In diesem Bildschirm finden Sie die Felder, um die Verbindungsart und die zugehörigen Parameter einzustellen. Wenn Sie diese Schritte befolgen, stellen Sie sicher, dass der Chef'sCombi eine optimale Netzwerkverbindung herstellt und der Kunde auf die von „SmartConnect365“ angebotenen Funktionen zugreifen kann. Bevor Sie irgendwelche Einstellungen vornehmen, sollten Sie sich mit dem lokalen Netzwerkadministrator oder dem Kunden über den Modus und die Art der gewünschten Netzwerkverbindung abstimmen.



### Verbindung über ETHERNET:

- » Schließen Sie das Ethernet-Kabel an die Schnittstellenkarte an (► [Anschluss](#) - Anschluss Ethernet-Port).
- » Stellen Sie sicher, dass der Parameter „Ethernet-Verbindung“ aktiviert ist (Standardeinstellung)
- » Sie haben zwei Möglichkeiten:
  - Bei Verbindung im DHCP-Modus: Stellen Sie sicher, dass der Parameter aktiviert ist (Standardeinstellung)
  - Bei Verbindung mit einer festen IP-Adresse: Deaktivieren Sie den Parameter „DHCP“ und lassen Sie sich vom Netzwerkadministrator die erforderlichen Informationen geben; geben Sie die IP-Adresse, das Gateway, die Subnetzmaske und die DNS-Adresse ein.
- ⓘ Der Parameter „Netzwerkstatus“ sollte nach Abschluss der Konfiguration grün „Verbunden“ anzeigen.
- » Stellen Sie sicher, dass der Parameter „Cloud-Zugriff“ aktiviert ist (Standardeinstellung).
- ⓘ Der Parameter „Cloud-Status“ sollte nach einigen Minuten grün „Verbunden“ anzeigen.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen, um den Bildschirm „Konnektivität: Ethernet-Konfiguration“ zu verlassen.

### Verbindung über WIFI:

- » Schließen Sie den WLAN-Stick an die Schnittstellenkarte an (► [Anschluss](#) - Anschluss Wifi Dongle).
- » Deaktivieren Sie den Parameter „Ethernet-Verbindung“, indem Sie den Schieberegler nach links schieben.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen, um den Bildschirm „Konnektivität: Ethernet-Konfiguration“ zu verlassen.
- » Bitten Sie den Kunden, seine WLAN-Verbindung über die „Parameter Anwender“ der Benutzeroberfläche herzustellen (Bedienungsanleitung - ► [Menü Parameter](#) - Bibliotheken und Daten)
- » Rufen Sie erneut den Bildschirm „Parameter Installateur“ auf und öffnen Sie den Bildschirm „Konnektivität: Ethernet-Konfiguration“.
- ⓘ Der Parameter „Netzwerkstatus“ sollte nach Abschluss der Konfiguration grün „Verbunden“ anzeigen.
- » Stellen Sie sicher, dass der Parameter „Cloud-Zugriff“ aktiviert ist (Standardeinstellung).
- ⓘ Der Parameter „Cloud-Status“ sollte nach einigen Minuten grün „Verbunden“ anzeigen.
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen, um den Bildschirm „Konnektivität: Ethernet-Konfiguration“ zu verlassen.

## ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

### ● GARANTIE.

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

### ● WARNHINWEIS

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Bei allen Handhabungen bis zur endgültigen Aufstellung muss das Gerät unbedingt auf seinem Sockel verbleiben.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Vor der Installation ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
- Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
- Übersetzte Version der originalen Anleitung.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Sachkenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihrer vorherigen Anweisungen zur Benutzung des Geräts.
- Die Installation, Veränderung oder Reparatur des Geräts muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Installateur und Reparaturbetrieb durchgeführt werden.
- Die Geräte sind in einem Raum mit ausreichender Belüftung zu installieren, um der Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, vorzubeugen. Zwischen dem Rauchgasabzug des Geräts und den Fettfiltern der Dunstabzugshaube oder der Filterdecke muss ein Mindestabstand von 400 mm eingehalten werden.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um Geräteart A3 (Gerät, das nicht an eine Abgasleitung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte aus dem Raum, in dem es aufgestellt ist, angeschlossen wird und das mit einem Gebläse vor der Brennkammer ausgestattet ist).
- Die erforderliche Frischluftmenge für die Zufuhr von Verbrennungsluft beträgt 2 m<sup>3</sup>/h pro kW Wärmeleistung.
- Die Kamine/Abluftkanäle dürfen nicht direkt (ohne Abstand) an eine Dunstabzugshaube oder an einen Dampfabzug des Kombidämpfers angeschlossen werden.
- Schließen Sie die Geräte nicht an Gasnetze an, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.
- Falls die Geräte an einer Wand oder Mauer installiert werden, muss diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder, falls dies nicht der Fall sein sollte, muss diese mit einem geeigneten, gut isolierenden und nicht brennbaren Material verkleidet werden.
- Die Geräte dürfen nur auf einem Boden mit einem Gefälle von max. 1 cm/m aufgestellt werden.
- Der vorgegebene Mindestabstand zwischen dem Gerät und einer Wand (Mauer oder andere Küchengeräte) ist einzuhalten.
- Keine Wärmequelle auf der rechten Seite der Kombidämpfer mit 6 und 10 Einschüben platzieren.
- Das Gerät darf nur in frostgeschützten Räumen aufgestellt werden. Bei Temperaturen unter 0°C kann das Gerät beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht in einem Raum aufgestellt werden, in dem die Umgebungstemperatur unter 10°C liegt.
- Das Gerät sollte in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur zwischen 10°C und 40°C verwendet werden.
- Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, dürfen die vom Hersteller oder seinem Vertreter geschützten Teile nicht vom Installateur manipuliert werden.
- Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- Die am Aufstellort geltenden Vorschriften und Normen bezüglich Wasser-, Strom- und Abwasseranschluss usw. des Geräts müssen beachtet werden.
- ACHTUNG - Trennen Sie vor jeglichen Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.
- Geräte auf Rollen: Dieses Gerät muss mit flexiblen Anschlüssen für den Potentialausgleich und mit Versorgungsleitungen wie Strom, Wasser, Gas und Dampf so verbunden werden, dass das Gerät in der für die Reinigung erforderlichen Richtung um eine Strecke bewegt werden kann, die mindestens der Abmessung des Geräts in Bewegungsrichtung plus 500 mm entspricht, ohne dass die flexiblen Anschlüsse gespannt oder belastet werden. *Abb. 8A-B*
- Der Kombidämpfer muss mit speziellen Reinigungsmitteln gepflegt werden, die bis zu 70°C temperaturbeständig sein müssen. Ein ungeeignetes Reinigungs- und/oder Entkalkungsmittel kann teilweise korrodierend wirken.
- Die Risikokategorie des chemischen Reinigers darf höchstens 3 betragen gemäß der Norm EN 1717 (Toxikologische Informationen auf dem SDB: LD50 > 200mg/kg).
- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass das vom Hersteller empfohlene Reinigungs- und Entkalkungsmittel verwendet werden muss, um eine optimale Reinigung und eine möglichst lange Lebensdauer der Bauteile zu gewährleisten.
- Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten.
- Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungs- und Entkalkungsmittel:
  - Gesundheitsschädlich bei Verschlucken
  - Verursacht schwere Verätzungen
  - Reizt die Augen und die Atemwege
  - Gefahr ernster Augenschäden
- Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen:
  - Reinigungsmittel und Entkalkungsmittel können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
  - Den Sprühnebel nicht einatmen
  - Die Reinigungs- und Entkalkungsmittel nicht mit den Augen und der Haut in Berührung bringen
  - Während der automatischen Reinigung keinesfalls die Gerätetür öffnen
  - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
- Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungs- und Entkalkungsmittel:
  - Während der Anwendung nicht essen und trinken
  - Dämpfe nicht einatmen
  - Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren
  - Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen
  - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort einen Arzt aufsuchen
  - Das Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.
- Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, falls die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.
- Die Handhabung darf nur mit geeigneten Hebezeugen erfolgen. Falls das Gerät transportiert werden muss, muss der Transport auf seiner ursprünglichen Palette erfolgen, wobei das Gerät keinesfalls auf andere Geräte gestellt werden darf. Erfolgt ein Transport ohne Palette, muss das Gerät getragen werden und darf keinesfalls gezogen werden. *Abb. 1.1A-B-C*

## HANDLING

**Achtung: Verletzungsgefahr!**

Durch das Gewicht der Geräte beim Transport besteht die Gefahr, dass Hände und Finger eingeklemmt werden.  
Tragen Sie immer die entsprechende persönliche Schutzausrüstung.

**Achtung: Gefahr!**

Achten Sie beim Transport und Heben auf das Risiko, dass das Gerät umkippt.  
Berücksichtigen Sie den Schwerpunkt des Geräts, indem Sie das Gewicht des Geräts gleichmäßig verteilen.

## TRANSPORT MIT PALETTE

Das Verpackungsmaterial muss unter Beachtung der Vorschriften für die Entsorgung von Verpackungen entfernt und entsorgt werden (Recycling oder Wiederverwertung).

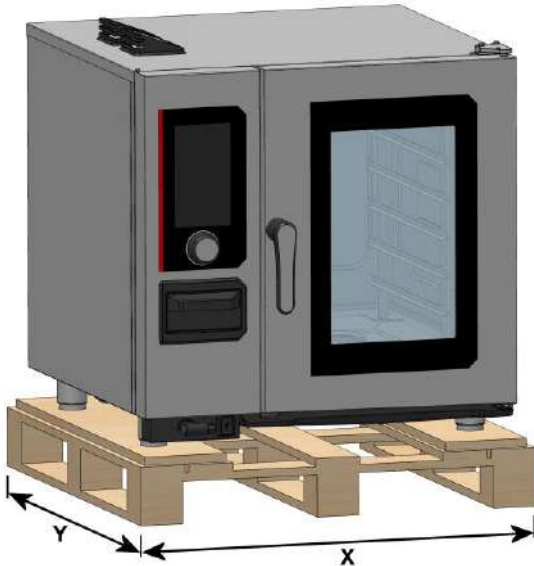
Transportieren Sie das Gerät so lange wie möglich auf der Palette. Transportieren Sie das Gerät nicht ohne Palette mit einem Hubwagen oder einem ähnlichen Hilfsmittel.

**Achtung: Verletzungsgefahr!**

Achten Sie beim Bewegen des Geräts auf der Palette mit einem Hubwagen oder einem ähnlichen Hilfsmittel auf das Risiko, dass das Gerät umkippt.  
Verfahren Sie das Gerät auf unebenen Böden sehr vorsichtig.  
Bewegen Sie das Gerät nicht auf Böden mit einem Gefälle von mehr als 10°.

**Abmessungen der Paletten**

Die Palettengröße hängt von der Art des Geräts ab. Sie legt die Mindestbreite der Tür fest, die zum Transport des Geräts auf der Palette benötigt wird.



	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
X	940mm	1090mm	940mm	1090mm
Y	900mm	1090mm	900mm	1090mm

## TRANSPORT OHNE PALETTE



Es ist **NICHT GESTATTET**, das Gerät **ohne Palette auf einem Hubwagen** oder ähnlichem zu bewegen.

Das Verpackungsmaterial muss unter Beachtung der Vorschriften für die Entsorgung von Verpackungen entfernt und entsorgt werden (Recycling oder Wiederverwertung).

Erfolgt ein Transport ohne Palette, muss das Gerät getragen werden und darf keinesfalls gezogen werden. Es können Gurte an den vier Füßen angebracht werden.

## AUFSTELLUNG


**Achtung: Verletzungsgefahr!**

Bei der Installation und Handhabung des Geräts kann es zu Quetschungen oder/und Einklemmungen kommen.  
Tragen Sie immer die entsprechende persönliche Schutzausrüstung.  
Tragen Sie das Gerät nur mit Hilfe von Gurten an den Füßen.

**Grundsätze**

- Halten Sie die Mindestabstände zu den Wänden ein (Abstand „A mini“, „B“ und „C mini“) *Abb. 2.1A*.



- Um Wartungsarbeiten am Gerät zu erleichtern, wird empfohlen, einen Abstand (den sogenannten Wartungsabstand A ) zwischen der linken Seite des Geräts und der Wand einzuhalten. Wenn dieser „Wartungsabstand“ auf der linken Seite nicht eingehalten werden kann, muss die Installation so geplant werden, dass das Gerät für Wartungsarbeiten von seinem Standort entfernt werden kann *Abb. 2.1A*.
- Damit die Gerätetür in der ersten Raststellung geöffnet werden kann, wird empfohlen, einen Abstand (den sogenannten Türöffnungsabstand „C 110°“) zwischen der rechten Seite des Geräts und der Wand einzuhalten *Abb. 2.1A*.
- Wenn sich auf der linken Seite des Geräts eine Wärmequelle befindet, muss **unbedingt** ein Abstand (sog. Wärmequellenabstand „A<sub>III</sub>“) zwischen der linken Seite des Geräts und der Wärmequelle eingehalten werden *Abb. 2.1A*.



Wenn die Temperatur im Technikfach (linke Seite des Geräts) mehr als 75 °C beträgt, schaltet eine Sicherheitsvorrichtung die Heizung des Geräts automatisch ab.

- Beachten Sie den Mindestabstand zwischen den Abluftkaminen des Gas- oder Elektrogeräts und den Fettfiltern der Dunstabzugshaube oder der Filterdecke (sog. Abstand „H“) *Abb. 2.1B*.
- Diese Geräte dürfen nur auf einem Boden mit einem Gefälle von max. 1 cm/m installiert werden *Abb. 2.1E*.

## KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE AUF SEINEM UNTERGESELL

Bereiten Sie Ihr Untergestell vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- ✓ Die Verpackung des Untergestells ist entfernt.
- ✓ Das Untergestell steht stabil.
- » Bringen Sie das Gerät z. B. mithilfe von Gurten näher an die Oberseite des Untergestells heran.
- » Positionieren Sie das Gerät auf dem Untergestell, indem Sie die vier Zwischenstücke, die am Rahmen des Untergestells angeschraubt sind, in die Füße des Geräts einsetzen *Abb. 2.1C*.
- » Stellen Sie die Höhe der Ladekante entsprechend dem Untergestell und dem Gerät ein *Abb. 2.1D*.  
Kombidämpfer 6 Einschübe: 1088 mm  
Kombidämpfer 10 Einschübe: 910 mm
- » Richten Sie das Gerät waagrecht aus, indem Sie die vier verstellbaren Gerätesteckverbinder des Untergestells mit einem Schraubenschlüssel des Typs „Rollgabelschlüssel“ ein- bzw. ausschrauben *Abb. 2.1D*.
- » Befestigen Sie das Untergestell am Boden, um zu verhindern, dass es verrutscht oder kippt *Abb. 2.1E*. Es gibt 2 Möglichkeiten:
  - Im Lieferumfang des Untergestells sind 2 Befestigungssockel aus rostfreiem Stahl enthalten. Sie können entweder mit einem Klebstoff des Typs „Loctite 9466“ (nicht im Lieferumfang enthalten) oder mit Hilfe von Schwellenschrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) befestigt werden. Positionieren Sie die beiden Sockel an den hinteren Füßen des Untergestells.
  - Das Gerät wird mit 4 Fußplatten geliefert. Legen Sie diese Fußplatten unter die Sockel des Untergestells.

## KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE AUF EINEM TISCH

Bereiten Sie Ihren Tisch vor und überprüfen Sie Folgendes:

- ✓ Der Tisch ist waagrecht und sauber.
- » Bringen Sie das Gerät z. B. mithilfe von Gurten näher an die Tischplatte heran.
- » Positionieren Sie das Gerät auf dem Tisch.
- » Schieben Sie unter jeden Fuß die 26-mm-Erhöhung. Die Höhe zwischen dem Tisch und der Unterseite des Geräts muss mindestens **126 mm** betragen *Abb. 2.1F*.
- » Richten Sie das Gerät waagrecht aus, indem Sie die vier verstellbaren Gerätesteckverbinder des Kombidämpfers mit einem Schraubenschlüssel des Typs „Rollgabelschlüssel“ ein- bzw. ausschrauben *Abb. 2.1F*.
- » Befestigen Sie das Gerät, damit es nicht verrutschen kann *Abb. 2.1F*.
  - Verwenden Sie die vier mit dem Gerät mitgelieferten Fußplatten und legen Sie diese unter die Fußaufsätze des Kombidämpfers, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.

## OPTION FETTAUFFANGSYSTEM

Diese Option wurde entwickelt, um die Fettrückgewinnung beim Garen von fettreichen Produkten zu optimieren. Das System zieht das heiße Fett während des Garvorgangs mithilfe einer Pumpe sicher ab und entleert es. Es leitet das Fett in Behälter außerhalb des Geräts ab und ermöglicht so eine sichere Handhabung und Entsorgung.

Folgendes ist dabei unbedingt zu beachten: die Installation dieser Option setzt voraus, dass der Kombidämpfer mit 6 oder 10 Einschüben auf einem Standarduntergestell oder einem Fettauffanggestell montiert ist und dass auf diesem Untergestell das mit dem Gerät gelieferte optionale Kit gemäß den mitgelieferten Anweisungen installiert ist.

- » Befestigen Sie die Halterung für das Ventil am Untergestell *Abb. 9A*.
- » Verbinden Sie den Kombidämpfer mithilfe des Hochtemperaturschlauchs und der beiden mitgelieferten Schlauchklemmen mit dem Ventil *Abb. 9B*.
- » Stellen Sie sicher, dass der Fettauffanganister aus dem Untergestell gezogen werden kann, ohne an die Halterung des Ventils zu stoßen:
  - Nehmen Sie die erforderlichen Justierungen mithilfe der mitgelieferten Keil vor *Abb. 9C*.
- » Stellen Sie sicher, dass das Auffangrohr in der unteren Konfiguration in den Fettauffanganister eingeführt wird *Abb. 9C*.

## ÜBEREINANDER GESTELLTE GERÄTE

Für die Installation von zwei übereinander stehenden Kombidämpfern beachten Sie bitte die Installationsanleitung, die mit dem 'Stapel-Kit' geliefert wird. Es ist wichtig zu beachten, dass bei der Montage eines Combi-Duos die Anschluss- und Einschubhöhen für beide Geräte angepasst werden müssen. Die Montagezeichnungen, die genauen Abmessungen, die Mindestabstände zu den Wänden und die Anschlusshöhen für die verschiedenen Kombinationen finden Sie in der Installationsanleitung. Die mitgelieferten Anweisungen müssen unbedingt genau befolgt werden, um eine sichere und



normgerechte Installation zu gewährleisten. Wenn Sie sich nicht sicher sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Ansprechpartner.

### ABLEITUNG VON VERBRENNUNGSGASEN DER BAUART A3



**Achtung: Erstickungsgefahr!**

Diese Geräte müssen mit ausreichender Belüftung aufgestellt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, zu verhindern.

Um die Brandgefahr durch Fettansammlungen in den Filtern zu verringern, wird empfohlen, einen Abstand (den sogenannten Abstand „H“) zwischen den Abluftleitungen für die aus dem Gerät austretenden Gase und den Fettfiltern der Dunstabzugshaube oder der Filterdecke einzuhalten *Abb. 2.1B*. Die Gasinstallation muss sicherstellen, dass das Gas für den Betrieb des Geräts nur dann zur Verfügung steht, wenn das Lüftungssystem in Betrieb ist.

## ANSCHLÜSSE

### WASSERANSCHLUSS

#### Technische Daten Rohrleitungen:

- Für jedes Gerät ist ein Absperrventil in der Nähe vorzusehen *Abb. 3A und 3A'*.
- Bei jeglicher Beschädigung durch Kalkablagerungen (Hohlwände, Heizelemente, Ventilator, Hydraulik...) übernimmt der Hersteller keine Garantie.
- Zum Gewässerschutz und zur Einhaltung geltender Vorschriften darf das Gerät nur über einen Rückflussverhinderer der Bauart EA gemäß der Norm EN13959 und entsprechend den örtlichen Vorschriften (WRAS, SVGW, DVGW) an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden).  
Der Schlauch und der Rückflussverhinderer sind nicht montiert, da der Abstand zwischen Wasseranschluss und Gerät variiert. Die Aufstellung, der Anschluss und die Erstinbetriebnahme des Geräts muss durch Fachhändler und autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss mit einem geeigneten Verschmutzungsschutz gemäß den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen und lokalen Vorschriften installiert werden.

#### Eigenschaften des Wassers:

KALTES TRINKWASSER	
Druck (min./ max.)	150/600 kPa (1,5 bar / 6 bar)
Höchsttemperatur Kaltwasser	23°C
Art	Gefiltert mit 131 µm
Wasserqualität	Chloride Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Freies Chlor Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0,2 ppm) 6,5 ≤ PH ≤ 9
Leitfähigkeit	≥ 50 µS/cm
Anschluss	Gewinde 20/27
Maximaler Durchfluss	12,7 l/min

ENTHÄRTETES WASSER	
Druck (min./ max.)	150/600 kPa (1,5 bar / 6 bar)
Höchsttemp. enthärtetes Wasser	23°C
Art	Gefiltert mit 131 µm
Härte	TH 3.4 bis 11.2°dH (60 bis 200 ppm)
Wasserqualität	Chlorid Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Freies Chlor Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0,2 ppm) 6,5 ≤ PH ≤ 9
Leitfähigkeit	≥ 50 µS/cm
Anschluss	Gewinde 20/27
Maximaler Durchfluss	7,7 l/min

Zur Überwachung der Qualität des Speisewassers Ihres Geräts müssen 3 Hauptgrößen kontrolliert werden: Härte, Chloride (Cl<sup>-</sup>) und PH (► [Prüfung der Wasserqualität](#)).

<b>Härte</b>	TH 3.4 bis 11.2°dH (60 bis 200 ppm)
<b>Chlorid Cl<sup>-</sup></b>	≤ 150 mg/l (150ppm)
<b>PH</b>	6,5 bis 9
<b>Chlor &amp; Chloramine*</b>	0
<b>Gesamt Chlor**</b>	0

\* Zur Entfernung von Chlor und Chloramin sollte immer ein Kohlefiltersystem verwendet werden. Wenn ein Wasserenthärter verwendet wird, ist immer ein Kohlefiltersystem erforderlich. Fragen Sie Ihren örtlichen Spezialisten für Wasseraufbereitung nach der richtigen Dimensionierung und den Austauschintervallen für die Kohlepatrone.

\*\* Ein Gesamtchlorwert von 4,0 ppm ist die Obergrenze für die Wasserversorgung des Gebäudes. Zur Entfernung des gesamten Chlors und der Chloramine aus dem Wasser sollte immer ein Kohlefilter verwendet werden. Andernfalls kommt es zu Korrosion und Rost im Garraum, was nicht durch die Garantie abgedeckt ist.

#### Erforderliche Durchflussmenge pro Gerät:

	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
<b>Max. Durchflussmenge (l/min)</b>	20	20	20	20

#### Wasserverbrauch:

Maximaler Wasserverbrauch pro Gerät für die Einstellung eines separaten Enthärters.

	6 GN1/1 E/G	6 GN2/1 E	6 GN2/1 G	10 GN1/1 E	10 GN1/1 G	10 GN2/1 E	10 GN2/1 G
<b>Liter / Stunde</b>	50*	30*	20*	40*	20*	50*	30*

\* Hinweis: 65 Liter / Stunde hinzufügen, wenn der Kunden-Parameter „Kondensatkühlung“ auf „JA“ gesetzt ist und der Wasserenthärter an den Eingang für nicht enthärtetes Wasser angeschlossen ist

#### Anschluss:



Ein Montage-Kit für den Anschluss an das Wassernetz und den externen Ablauf ist beim Hersteller unter der Artikelnummer ACIC6&2KI erhältlich.

Bereiten Sie den Anschluss vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

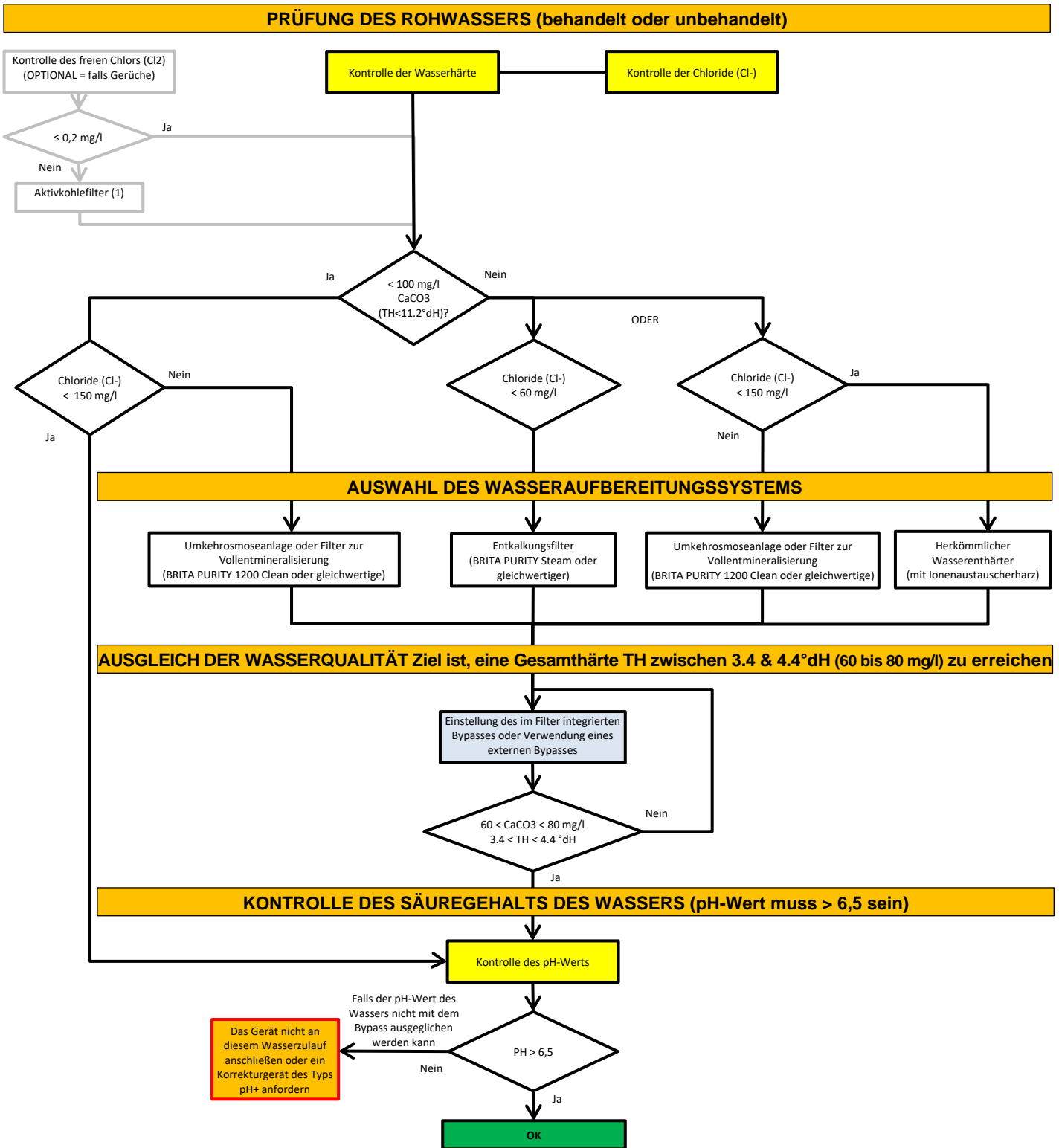
- ✓ Die Wasserleitung vor Ort wurde entlüftet.
- ✓ Die Spezifikationen der Rohrleitung entsprechen den Anforderungen (Absperrventil, Wasserdurchfluss, etc.).
- ✓ Die Wassereigenschaften wurden überprüft.
- » Schließen Sie das Gerät gemäß den geltenden Normen an die Wasserversorgung(en) an und stellen Sie dabei sicher, dass alles dicht ist *Abb. 3A und 3A'*.
- » Überprüfen Sie auf Lecks:
  - Öffnen Sie das Absperrventil.
  - Überprüfen Sie die Anschlüsse der verschiedenen Zubehörteile auf Dichtigkeit.
- » Schließen Sie die Installation ab: Denken Sie an die Reinigung, lassen Sie keine überlangen Schläuche auf dem Boden liegen.

**Übereinander gestellte Kombidämpfer:**

Wenn zwei übereinander gestapelte Kombidämpfer auf einem fahrbaren Untergestell montiert werden, das für eine sichere Nutzung in 1,6 Metern Höhe ausgelegt ist, beachten Sie bitte die mit dem Stapel-Kit gelieferte Installationsanleitung für den Wasseranschluss des unteren Geräts. Die mitgelieferten Anweisungen müssen unbedingt genau befolgt werden, um eine sichere und normgerechte Installation zu gewährleisten. Wenn Sie sich nicht sicher sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Ansprechpartner.

**Wasseraufbereitung: Prüfung der Wasserqualität**

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen für die Auswahl einer Wasserfiltration und/oder -aufbereitung, um die Wasserqualität für Ihren Kombidämpfer anzupassen:



## ABLAUFANSCHLUSS



Beim Abwasser kann es sich um Kondensat mit hoher Temperatur (98°C) handeln. Daher sind Materialien zu verwenden, die für diese Temperaturen geeignet sind.



Der Kombidämpfer verfügt bereits über einen integrierten Siphon, so dass kein externer Siphon erforderlich ist.



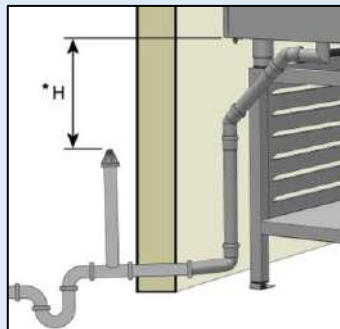
Bitte beachten Sie, dass es strengstens untersagt ist, den Abflussschlauch an den Ablauf des Geräts zu schweißen oder zu kleben. Außerdem dürfen keine Reduzierstücke verwendet werden, um den Abflussschlauch an den Ablauf des Geräts anzuschließen.



Bei Anschluss an einen dichten Abfluss (was vom Hersteller nicht empfohlen wird) mit oder ohne Siphon (nicht für den britischen Markt zugelassen):

- Installieren Sie einen Entlüftungsschlauch (Belüftung) zwischen dem Abfluss/Siphon und dem Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass die Rohrleitung den Durchfluss des Kombidämpfers (Ablauf des Kessels) abführen kann, um ein Überlaufen zu verhindern.
- \*H > 20mm.

*Hinweis: Der ordnungsgemäße Ablauf des Kondensats hängt von der Installation des Kunden ab. Überprüfen Sie den Ablauf und passen Sie die Position der Lüftungsöffnung entsprechend den örtlichen Gegebenheiten an (Durchmesser der Abflussrohre, Druckverlust...).*



### Grundsätze

- Der Kombidämpfer ist mit einem Überlauf ausgestattet, der es ermöglicht, das Gerät direkt an den externen Ablauf (wasserdicht) anzuschließen, wobei die Normen für den Schutz vor Verschmutzung von Wasserversorgungssystemen eingehalten werden. Das Gerät verfügt über einen integrierten Siphon, der das Aufsteigen von Gerüchen verhindert.
- Der Ablauf des Geräts erfolgt über einen horizontalen Auslass durch ein glattes Edelstahlrohr mit einem Durchmesser von 40 mm.
- Die durchschnittliche Temperatur des Kondensats am Ablauf des Geräts beträgt 98 °C. Diese Temperatur wird auf 60°C gesenkt, wenn die Option „Kondensatkühlung“ aktiviert ist (► [Inbetriebnahme](#)) Abb. 4A.
- Die Dimensionierung der Rohrleitung muss eine Abflussrate von 60 Litern/Minute ermöglichen, die dem Ablauf des Kessels entspricht.
- Der Ablauf ist von der Kanalisation des externen Leitungsnetzes getrennt. In Großbritannien stellen Sie sicher, dass mindestens 20 mm Luftraum zur externen Rohrleitung vorhanden ist Abb. 4A.
- Jedes Gerät muss über einen eigenen Abwasseranschluss verfügen.
- Das Abwasserrohr muss ein konstantes Gefälle von mehr als 2,5° aufweisen Abb. 4A.

### Anschluss:



Ein Montage-Kit für den Anschluss an das Wassernetz und den externen Ablauf ist beim Hersteller unter der Artikelnummer ACIC6&2KI erhältlich.

Bereiten Sie den Anschluss vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- ✓ Die Lage und Beschaffenheit der Rohrleitung entspricht den Vorgaben.
- ✓ Die Abflussrohre/-anschlüsse sind für Kondensat mit hoher Temperatur (98°C) geeignet.
- » Schließen Sie das Gerät gemäß den geltenden Normen dicht an die Abwasserleitung an Abb. 3A und 3A'
- » Überprüfen Sie auf Lecks:
  - Füllen Sie ca. 3 Liter Wasser in den Garraum.
  - Überprüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtigkeit.

## ELEKTROANSCHLUSS



Sehen Sie in der Nähe des Geräts eine von der Personensicherheit zugelassene Trennvorrichtung für alle Leiter des Energiesparers vor (mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm).

### Grundsätze

- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spezifikationen entspricht (► [Typenschild](#)).
- In den festen Leitungen muss gemäß den Installationsregeln eine Unterbrechungseinrichtung vorgesehen werden, die mit einem Verriegelungssystem in der Trennposition ausgestattet ist (zum spannungsfrei schalten).
- Die Installation muss den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen.
- Der Kombidämpfer muss geerdet sein.
- Befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Spezifikationen und des Typs der zusätzlich zu installierenden Schutzvorrichtungen, wie z. B. einer oder mehrerer Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen (► [Technische Daten](#))
- Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel des Typs H07 RN-F mit einem Querschnitt entsprechend der Stromstärke des Geräts (► [Technische Daten](#)).

- Wenn der Kombidämpfer mit einem fahrbaren Untergestell ausgestattet ist, stellen Sie sicher, dass dieses mithilfe einer flexiblen Leitung installiert wird.

### Kennzeichnung der Anschlussklemmen

	Farbe Klemme	Code Klemme	Farbe Draht
Phase	Grau	L1, L2, L3	Schwarz, rot, braun
Nullleiter	Blau	N	Blau
Erde	Grün/Gelb	T	Grün/Gelb

### Anschluss:

Bereiten Sie den Anschluss vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- ✓ Die Spannungsquelle der Stromversorgung ist ausgeschaltet.
- ✓ Das Gerät ist im vorgesehenen Aufstellungsraum installiert.
- ✓ Die Stromversorgung entspricht den Angaben auf dem Typenschild des Geräts.
- ✓ Die zusätzliche Schutzvorrichtung ist installiert (Leistungsschalter usw.).
- » Entfernen Sie die linke Seite des Elektrogeräts oder die halbe Rückwand des Gasgeräts *Abb. 5A und 5A'*.
- » Lösen Sie die Kabelverschraubung der Klemmleiste für die Stromversorgung (► [Position Anschlüsse](#)).
- » Führen Sie das Stromkabel durch die Kabelverschraubung *Abb. 5B und 5B'*.
- » Schließen Sie die Drähte an die Klemmen an (beachten Sie dabei die Farbcodierung und die Markierung auf den Klemmen; achten Sie auf Nullleiter und Erde) *Abb. 5C und 5C'*.
- » Ziehen Sie die Kabelverschraubung fest.
- » Schließen Sie die Potentialausgleichsklemme *Abb. 5D und 5D''* an:
  - Stellen Sie eine Verbindung zwischen den Geräten mithilfe eines oder mehrerer Erdungsdrähte aus Kupfer oder Aluminium her.
- » Überprüfen Sie, ob das Gerät gut mit Strom versorgt wird:
  - Schalten Sie das Gerät ein.
  - Verwenden Sie ein Voltmeter, um zu überprüfen, ob die Spannung am Gerät den Anforderungen entspricht (stellen Sie sicher, dass der Nullleiter nicht unterbrochen ist).
- » Setzen Sie die linke Seite des Elektrogeräts oder die halbe Rückwand des Gasgeräts wieder ein.
- » Schließen Sie die Installation ab: Denken Sie an die Reinigung, lassen Sie keine überlangen Schläuche auf dem Boden liegen.
- » Stellen Sie sicher, dass die Kabelverschraubung richtig angezogen ist.

### Übereinander gestellte Kombidämpfer:

Bei der Installation von übereinander angeordneten Kombidämpfern ist es unbedingt erforderlich, zwei unabhängige Stromleitungen zu installieren. Wenn zwei übereinander gestapelte Kombidämpfer auf einem fahrbaren Untergestell montiert werden, das für eine sichere Nutzung in 1,6 Metern Höhe ausgelegt ist, beachten Sie bitte die mit dem Stapel-Kit gelieferte Installationsanleitung für den elektrischen Anschluss des unteren Geräts. Die mitgelieferten Anweisungen müssen unbedingt genau befolgt werden, um eine sichere und normgerechte Installation zu gewährleisten. Wenn Sie sich nicht sicher sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Ansprechpartner.

### **ANSCHLUSS ENERGIESPARER**

Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel des Typs HO7RNF mit einem Querschnitt von 7 x 0,75 mm<sup>2</sup>. Sehen Sie in der Nähe des Geräts eine von der Personensicherheit zugelassene Trennvorrichtung für alle Leiter des Energiesparers vor (mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm). Im Falle von Isolationsfehlern können gefährliche Spannungen im Gerät auftreten. Rüsten Sie den Kombidämpfer aus und schließen Sie ihn mithilfe des Zubehörs „Anschluss-Set Energiemanager“ an. Halten Sie sich strikt an das mit dem Zubehör gelieferte Montageverfahren, um einen korrekten und sicheren Anschluss zu gewährleisten.

### **GASANSCHLUSS**



#### **Achtung: Vergiftungsgefahr!**

Der Anschluss einer falschen Gasart und/oder eine falsche Einstellung der Brenner während des Betriebs kann zu einer ernsthaften Vergiftungsgefahr führen. Schließen Sie den Kombidämpfer nur an die Gasart des Geräts an. Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen des Geräts mit der Gasart und dem Druck des Gases in der Anlage übereinstimmen. Führen Sie bei der ersten Inbetriebnahme eine Rauchgasanalyse durch. Es wird empfohlen, dass am Installationsort ein CO-Messgerät vorhanden ist.



Der Kombidämpfer ist mit 2 Gasbrennern ausgestattet; ein Brenner für die Heizung Heißluft und ein Brenner für den Dampfgenerator. Es ist zwingend erforderlich, die Verbrennungsgase an den Auslässen der beiden Kamine zu analysieren.



Falls die Gasinstallation nicht mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas und Druck übereinstimmt, darf der Anschluss auf keinen Fall vorgenommen werden. Wenden Sie sich an einen vom Hersteller zugelassenen und zertifizierten Techniker, um eine ordnungsgemäße und sichere Installation zu gewährleisten.



#### **Achtung: Gaslecks = Gefahr für den Anwender!**

Führen Sie eine Leckageprüfung durch: Dieses Verfahren ist normativ und liegt in der Verantwortung des Installateurs.

## Grundsätze

- Der Gasanschluss muss von einem qualifizierten und zertifizierten Gasinstallateur vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen des Geräts mit der Gasart und dem Druck des Gases in der Anlage übereinstimmen (► [Typenschild](#)).
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften des Gasversorgers.
- Das Anschließen / Abtrennen der Gasversorgung unterliegt den geltenden lokalen Gesetzen und Vorschriften.
- Die Gasanschlussleitung muss entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Nennwärmebelastung und der Gasart dimensioniert sein (► [Technische Daten](#)). Der Querschnitt der Gasleitung muss mindestens 3/4" betragen.
- Schließen Sie den Kombidämpfer mit einem Absperrventil an die Gaszuleitung an, um das Gerät vom Rest der Anlage zu trennen.
- Die Abführung der Verbrennungsgase muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Die Analyse der Verbrennungsgase sollte vor der Inbetriebnahme und nur von einem vom Hersteller autorisierten Techniker durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie die Gaszufuhr mithilfe eines geeigneten Gasprüfers auf Dichtheit.
- Alle Anschlusssteile am Installationsort müssen für die Verwendung mit Gas zertifiziert sein (z. B. NF Gaz; DVGW).
- Wenn die Werte für unverdünntes CO in der Betriebsart Heißluft mehr als 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] und in der Betriebsart Dampf mehr als 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150ppm] betragen, muss die Brennereinstellung von einem vom Hersteller geschulten und zertifizierten Techniker überprüft werden.
- Die Installation eines Gasgeräts mit fahrbarem Untergestell muss mit einem Anschluss gemäß der geltenden Norm (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (Norm für Stecker für fahrbare Gasgeräte) und einer Schnelltrennvorrichtung gemäß der geltenden Norm (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (Norm für Schnelltrennvorrichtungen für die Verwendung mit gasförmigen Brennstoffen) des Typs „NF TUBOGAZ zugelassener Gasschlauch“ Länge 0,75 m, Ø 15/21 (1/2")" ohne flexible Kupplung, ausgeführt werde; sie ist regelmäßig zu überprüfen und bei Bedarf zu ersetzen.
- Die Installation eines Gasgeräts mit fahrbarem Untergestell muss erfolgen:
  - In der EU:* Mit einem „nach den geltenden Vorschriften zugelassenen Gasschlauch (z. B.: NF TUBOGAZ Länge 0,75 m, Ø 15/21 (1/2")“ ohne flexibler Kupplung, der in regelmäßigen Abständen zu überprüfen und gegebenenfalls zu ersetzen ist.
  - In den USA:* Mit einem Anschluss gemäß der geltenden Norm (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (Norm für Verbinder für fahrbare Gasgeräte) und eine Schnelltrennvorrichtung gemäß der geltenden Norm (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (Norm für Schnelltrennvorrichtungen für die Verwendung mit gasförmigen Brennstoffen).

## Anschluss:

Bereiten Sie den Anschluss vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- ✓ Ein Absperrventil, mit dem das Gerät vom Rest der Anlage getrennt werden kann, ist installiert *Abb. 6B*.
- ✓ Das Gerät ist im vorgesehenen Aufstellungsraum installiert.
- ✓ Das Gerät ist sicher positioniert, um ein Verrutschen zu verhindern.
- ✓ Die Einstellungen des Geräts stimmen mit der Gasart und dem Druck des Gases in der Anlage überein (► [Typenschild](#)).
- ✓ Sie verfügen über die für den Anschluss erforderlichen Werkzeuge und Messgeräte: Abgasanalysator, Wassersäulenmanometer, Gaslecksuchgerät usw. ...
- » Schließen Sie das Gerät dicht an das Gasnetz an (beachten Sie die geltenden Normen) *Abb. 6B*.
- » Entfernen Sie die linke Seite des Geräts *Abb. 5A*.
- » Überprüfen Sie auf Lecks:
  - Verwenden Sie Lecksucher oder Spray, um die Gasleitungen zu überprüfen und stellen Sie sicher, dass es keine Lecks gibt *Abb. 6B*.
  - Messen Sie den Druck am Gasventil auf der Versorgungsseite:
    - Drehen Sie die Druckschraube um 2 bis 3 Umdrehungen heraus, öffnen Sie das Gasventil.
    - Schließen Sie den Schlauch der Wassersäule an die Druckentnahmestelle an, schließen Sie das Gasventil wieder.
    - Beobachten Sie den Stand der Wassersäule eine Minute lang. Es wird ein unveränderter Messwert von -1 mbar erwartet.
  - Prüfen Sie den statischen Druck (Gerät nicht in Betrieb):
    - Prüfen Sie den Druck mithilfe einer Wassersäule.
    - Der gemessene Wert muss gleich oder höher sein als der auf dem Typenschild angegebene Druck.
- » Überprüfen Sie den Anschlussdruck / Staudruck *Abb. 6C*:
  - Schließen Sie bei laufendem Brenner (alle Gasgeräte in Betrieb, Brenner eingeschaltet) ein Wassersäulen-Manometer an die Druckentnahmestelle an.
  - Der so gemessene Gasdruck muss innerhalb des auf dem Typenschild angegebenen Druckbereichs liegen (► [Typenschild](#)).
- » Führen Sie eine Messung der Rauchgase durch und bewahren Sie die Ergebnisse auf (► [Inbetriebnahme](#)) *Abb. 6D*:
  - Wenn die Werte für unverdünntes CO in der Betriebsart Heißluft mehr als 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] und in der Betriebsart Dampf mehr als 465,8 mg/m<sup>3</sup> [400 ppm] betragen, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie die Brennereinstellungen von einem zertifizierten Techniker gemäß den Einstellanweisungen überprüfen und diese Parameter bei Bedarf anpassen. Anschließend sollte der Techniker eine Rauchgasanalyse durchführen.

## ANSCHLUSS ETHERNET-PORT / WIFI-DONGLE

Über den Netzwerkanschluss kann das Gerät mit dem Netzwerk verbunden werden, entweder über ein Ethernetkabel oder mithilfe eines WLAN-Sticks (Zubehör). Die Daten Ihres Geräts werden abgerufen, gespeichert und gesendet, um über smartconnect365 zugänglich zu sein.

## Grundsätze

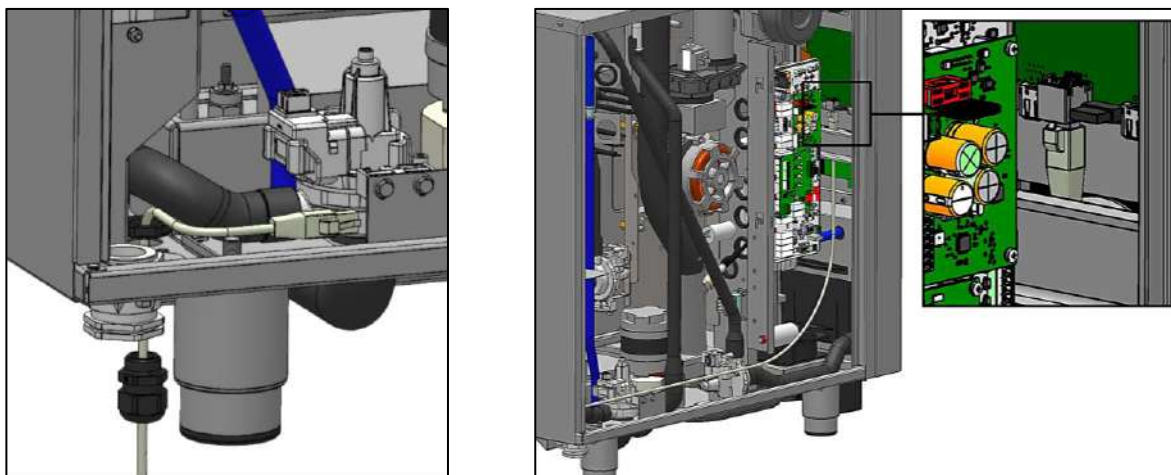
- Bei einer Ethernet-Verbindung müssen Sie sich vergewissern, dass beim Kunden eine Ethernet-Steckdose vorhanden ist, und ein Kabel der Kategorie 5 (CAT5) von mindestens 30 m Länge bereithalten, um das Gerät mit der Buchse zu verbinden (achten Sie auf die Kennzeichnung am Kabel).
- Bei einer WLAN-Verbindung stellen Sie sicher, dass Sie den WLAN-Stick Sterling LWB5, Artikelnummer 450-0.0137B von LAIRD CONNECTIVITY haben (erhältlich als Zubehör oder direkt auf spezialisierten Websites) und überprüfen Sie die Empfangsqualität des



Signals mit einem Smartphone (verwenden Sie z. B. eine App vom Typ „WIFI Analyzer“). Ein akzeptabler Empfangspegel muss zwischen -30dBm und -67dBm liegen.

- Stellen Sie sicher, dass ein Netzwerkadministrator am Installationsort anwesend ist, wenn die Installation ohne DHCP-Dienst erfolgt. Er muss die Informationen für die Verbindung des Geräts mit seinem Netzwerk bereitstellen, wie z. B. IP-Adresse, Gateway, DNS-Adresse...

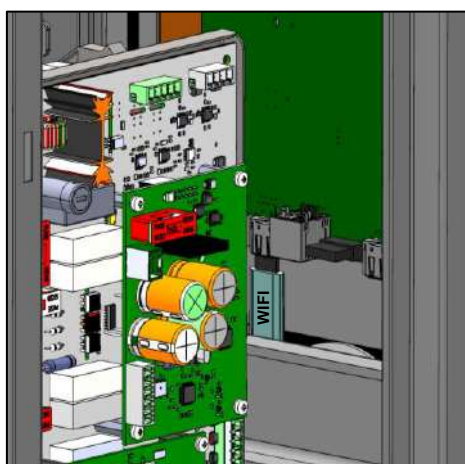
#### Anschließen des Ethernet-Kabels:



Bereiten Sie den Anschluss vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- ✓ Öffnen Sie die linke Seite des Geräts *Abb. 5A*.
- ✓ Kennzeichnen Sie die Anschlussposition des Ethernet-Kabels (► [Position Anschlüsse](#)).
- ✓ Entfernen Sie an der Unterseite des Geräts das Edelstahlteil der Vorstanzung der Kabelverschraubung.
  - » Entfernen Sie die Kabelverschraubung, indem Sie die Mutter und die Gegenmutter abschrauben und die Gummibuchse herausziehen. Entfernen Sie den Stopfen von der Buchse.
  - » Führen Sie das Ethernet-Kabel durch die Mutter der Kabelverschraubung.
  - » Führen Sie das Ethernet-Kabel durch die Gummibuchse ein (achten Sie auf die Einbaurichtung).
  - » Führen Sie das Ethernet-Kabel durch das Gehäuse der Kabelverschraubung.
  - » Setzen Sie die Gummibuchse wieder in den Klemmring der Kabelverschraubung ein.
  - » Führen Sie das Ethernet-Kabel durch den vorgesehenen Ausschnitt.
  - » Führen Sie das Ethernet-Kabel durch die Gegenmutter.
  - » Befestigen Sie die Kabelverschraubung an der Unterseite des Geräts, indem Sie die Gegenmutter festschrauben.
  - » Schließen Sie das Ethernet-Kabel an die Ethernet-Buchse der Platine der Schnittstellenbaugruppe an. Achtung: Führen Sie das Kabel an den Schläuchen vorbei, damit es nicht mit den heißen Teilen des Garraums in Berührung kommt. Wenn das Kabel zu lang ist, lassen Sie den Rest außerhalb des Geräts und wickeln Sie es zur Kabeldurchführung hin auf.
  - » Ziehen Sie die Kabelverschraubung fest, um das Ethernet-Kabel zu fixieren.
  - » Schließen Sie die linke Seite des Geräts.

#### Anschließen des WLAN-Sticks:



Bereiten Sie den Anschluss vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- ✓ Öffnen Sie die linke Seite des Geräts *Abb. 5A*.
- » Schließen Sie den im Zubehör enthaltenen WLAN-Stick an den USB-Anschluss der Platine der Schnittstellenbaugruppe an.
- » Schließen Sie die linke Seite des Geräts.



**DATOS TÉCNICOS**



En la placa de identificación, encontrará el código genérico ICSxxxx, precedido por una letra que corresponde a la marca bajo la cual se distribuye nuestro horno. Esta combinación permite una identificación rápida y precisa de su equipo.  
Para facilitar la consulta, en este documento sólo se utilizará el código genérico para identificar el modelo del aparato.

**Dimensiones, pesos y cargas térmicas**

Código	Designación	Avanzar mm	Anchura mm	Altura mm	Peso Kg	Calor latente W	Calor sensible W
ICS61E	Combi Vapor 6 Niveles GN1/1 (Elec)	893	852	898	140	1890	1260
ICS61G	Combi Vapor 6 Niveles GN1/1 (Gas)	893	852	898	180	2700	2250
ICS62E	Combi Vapor 6 Niveles GN2/1 (Elec)	1043	1042	898	170	3942	2628
ICS62G	Combi Vapor 6 Niveles GN2/1 (Gas)	1043	1042	898	219	5400	4500
ICS101E	Combi Vapor 10 Niveles GN1/1 (Elec)	893	852	1076	155	3276	2184
ICS101G	Combi Vapor 10 Niveles GN1/1 (Gas)	893	852	1076	200	4500	3750
ICS102E	Combi Vapor 10 Niveles GN2/1 (Elec)	1043	1042	1076	190	6462	4308
ICS102G	Combi Vapor 10 Niveles GN2/1 (Gas)	1043	1042	1076	245	7560	6300

**Corrientes eléctricas, potencia y protección**

**Electrodomésticos**

Código	U V	Lib	Potencia KW	Frecuencia Hz	Intensidad A	Disyuntor		Interruptor diferencial de 30 mA Tipo
						A	Curva	
ICS61E	230	3a.c.	10,5	50	28,8	32	C o B	AC (o A)
	230	3a.c.	10,5	60	28,8	32	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	10,5	50	15,9	16	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	10,5	60	15,9	16	C o B	AC (o A)
	415	3Na.c.	10,5	50	15,9	25	C o B	AC (o A)
	400	3a.c.	10,5	50	15,9	16	C o B	AC (o A)
ICS62E	230	3a.c.	21,9	50	57,2	63	C o B	AC (o A)
	230	3a.c.	21,9	60	57,2	63	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	21,9	60	34,2	35	C o B	AC (o A)
	415	3Na.c.	21,9	50	34,2	35	C o B	AC (o A)
	400	3a.c.	21,9	50	34,2	35	C o B	AC (o A)
ICS101E	230	3a.c.	18,2	50	48,2	63	C o B	AC (o A)
	230	3a.c.	18,2	60	48,2	63	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	18,2	50	29	32	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	18,2	60	29	32	C o B	AC (o A)
	415	3Na.c.	18,2	50	29	32	C o B	AC (o A)
	400	3a.c.	18,2	50	29	32	C o B	AC (o A)
ICS102E	230	3a.c.	35,9	50	92,2	100	C o B	AC (o A)
	230	3a.c.	35,9	60	92,2	100	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C o B	AC (o A)
	400	3Na.c.	35,9	60	54,3	63	C o B	AC (o A)
	415	3Na.c.	35,9	50	54,3	63	C o B	AC (o A)
	400	3a.c.	35,9	50	54,3	63	C o B	AC (o A)

**Aparatos de gas**

Código	U V	Potencia Eléctrico KW	Frecuencia Hz	Intensidad A	Disyuntor		Disyuntor diferencial 30 mA Tipo	Potencia Gas KW	Flujo de gas				
					A	Curva			G31 37/50 Kg/h	G30 28/50 Kg/h	G20 20 m3/h	G25 20 m3/h	G25.3 25 m3/h
ICS61G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C o B	AC (o A)	15 / 14,5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C o B	AC (o A)	15 / 14,5	1.17	1.18	1.59	1.78	1.80
ICS62G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C o B	AC (o A)	29,5 / 30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C o B	AC (o A)	30	2.29	2.37	3.17	3.69	3.61
ICS101G	230 a.c.	0,5	50	3	16	C o B	AC (o A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
	230 a.c.	0,5	60	3	16	C o B	AC (o A)	25	1.94	1.97	2.65	3.08	3.01
ICS102G	230 a.c.	0,6	50	3	16	C o B	AC (o A)	40 / 42 / 38,5 / 37,5 / 38,5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63
	230 a.c.	0,6	60	3	16	C o B	AC (o A)	40 / 42 / 38,5 / 37,5 / 38,5	3.11	3.31	4.07	4.62	4.63

**Emisión acústica**

El nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB(A).

HERRAMIENTAS ESENCIALES

Capítulo	Herramientas	Características	Aplicación
<b>Común</b>	Kit de herramientas manuales estándar		
	Herramientas de corte	Cuchillo de hoja retráctil	Retire el embalaje: cartón, tiras de plástico, papel, plástico.
	Juego de llaves (planas, de tubo, de carraca con vasos, BTR)	De 5,5 a 13 mm	Retire las tapas del horno.
	Juego de destornilladores (plano, Phillips)	Phillips	
	Alicates (multiusos, planos, de corte, de pelar)		Conexión a la red, economizador de energía y campana
	Herramientas de medición (cinta métrica, calibre, nivel)	Nivel tubular clásico 40cm	Coloque el aparato y compruebe que está nivelado.
<b>Manejo de</b>	Llave EPI	Estándar	Protección personal para el técnico.
	Transpaleta	Rango de carga 0-250 kg Horquillas bajadas a una altura máxima de 80 mm	Colocar el aparato en su posición casi definitiva / cambiar la base...
	4 correas	Tejido, carga 200 kg 2 m x 30 a 35 mm	Retire el palé del aparato / Instale el aparato en su soporte.
<b>Instalación</b>	Tablero móvil	Carga máxima 200 kg	Mover el horno en un espacio reducido y a través de una puerta
	Pegamento	Tipo: "Loctite 9466"	Pega los soportes de fijación de la base al suelo.
	Taladro	Bosque de hormigón Ø 8mm	Perfore agujeros en el suelo para fijar los soportes de base, y en la pared para colgar el cable del accesorio del kit de movilidad.
	Punta de aguja	Mini Ø 2 mm	Retire los precortes para instalar el accesorio de ahorro de energía o de conectividad del cable LAN.
<b>Agua</b>	Llave de correa de nylon	Tipo: "Facom 138A.30"	Nivelar el horno.
	Kit de control de agua	Permite controlar la Dureza, Cl-, PH, Conductividad y Cl2	Compruebe las características del agua antes de conectarla a la red y determine la necesidad de un descalcificador.
<b>Drenaje</b>	Manómetro de agua	Rango de medición 0-10 bar	Compruebe la presión del suministro de agua.
	Cortatubos o sierras para PVC	0-50 mm	Conecte el desagüe del horno al sistema de desagüe.
<b>Eléctrico</b>	Contenedor	3 litros mínimo	Llene la caja de desagüe para comprobar la estanqueidad de la conexión.
	Verificación de la ausencia de tensión (IVA)	Maxi 690V c.a.	Compruebe que no haya tensión antes de realizar las conexiones eléctricas al horno.
	Multímetro-Voltímetro	Maxi 690V c.a.	Compruebe que la tensión de red es compatible con la indicada en la placa de características.
<b>Gas</b>	Cuchillo de desenfundar	Tipo: "JOKARI" nº 50 y nº 28	Extrae el cable de alimentación.
	Analizador de gases de combustión	Tipo: "Testo 300 professionnel"	Compruebe el nivel de CO emitido por el horno durante su funcionamiento.
	Columna de agua o manómetro electrónico	Tipo electrónico: "Testo 510"	Compruebe la presión del gas.
	Detector de fugas de gas por pulverización o electrónico	Tipo: "Spray 1000 Burbujas"	Compruebe si hay fugas en la conexión de gas.

## PUESTA EN SERVICIO

### ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO



Para el transporte, las escaleras y el conducto de ventilación están protegidos por materiales de embalaje y transporte. **PRECAUCIÓN Riesgo de incendio.** Retire todos los materiales y objetos inflamables de la cámara de cocción.

Al final del proceso de fabricación, los componentes desmontables del horno se protegen cuidadosamente con cajas específicas para garantizar su seguridad durante el transporte. El kit de inicio que acompaña al aparato también se coloca cuidadosamente en el interior del horno.

#### Kit de inicio

El kit de inicio está diseñado para proporcionarle una introducción completa a su nuevo aparato. Incluye muestras de Care-sticks y Cleaner-tabs, especialmente seleccionadas para garantizar un mantenimiento óptimo de su cámara de cocción. Para un uso fácil y eficaz del aparato, lea atentamente este manual, así como las instrucciones de uso detalladas. La Guía Rápida le ofrece una referencia rápida para empezar a cocinar inmediatamente, mientras que el libro de recetas le ofrece inspiración para preparar una amplia gama de platos. Antes de utilizar el aparato, retire con cuidado este kit de inicio de la cámara de cocción.

#### Instrucciones para manipular platos calientes



##### Precaución: ¡riesgo de quemaduras!

Cuando se llenan recipientes con líquido o alimentos que se licúan durante la cocción, el operador debe poder ver el contenido del recipiente introducido a mayor altura en la cámara de cocción.

Si, en el momento de la instalación de su aparato, la altura máxima de trabajo (nivel más alto de la escalera del horno) es superior a 1600 mm, se suministra con este manual una etiqueta de peligro de placa caliente. **Pegue esta etiqueta en el horno a 1600 mm por encima del suelo.** Fig. 7A

### CONFIGURACIÓN DEL INSTALADOR



Para validar completamente una instalación, se deben introducir todos los parámetros y completar con éxito la calibración de la caldera y el control de gas (si es un horno de gas) en la pantalla Ajustes del instalador.

Antes de introducir los ajustes de la instalación y realizar los procedimientos de calibrado de la caldera y de control del gas del horno, compruebe y programe, si es necesario, el software en el idioma utilizado en el país, la capacidad de tratamiento del agua y la refrigeración del condensado.

#### Configuración del idioma del software



- » Enciende la pantalla manteniendo pulsado el botón codificador hasta que aparezca el gráfico de barras de encendido.
- » Espera a que aparezca el menú "Inicio".
- » Pulse el botón "Idiomas".
- » Aparece el menú desplegable de selección de idioma.
- » Seleccione el idioma deseado (Fr: francés por defecto).

#### Capacidad de tratamiento del agua

Este contador sólo es aplicable cuando el horno está alimentado por dos redes de agua separadas.



- » En la pantalla del menú "Inicio", seleccione el botón "Ajustes".
- » La pantalla muestra el menú "Configuración" con la pestaña "Usuario" seleccionada.
- » Seleccione el botón "Ajustes de cocción e instalación".
- » La pantalla muestra los ajustes de "Cocción e instalación".
- » Introduzca la capacidad del sistema de tratamiento de agua en litros. Ajustable de 0 a 99999L. El valor predeterminado es 0 si no hay un tratamiento de agua específico para el horno.
  - Seleccione el área del valor que desea modificar.
  - Ajuste el valor utilizando el mando codificador o el teclado.
- » Confirme pulsando el icono "✓".
- » Si es necesario, reinicie el contador pulsando el botón "Reiniciar".
- » Confirme pulsando el icono "✓".

**Refrigeración de condensados** (en caso necesario) ▶ [Conexiones](#)

La función "Enfriamiento del condensado" permite controlar la temperatura del condensado a la salida del horno, bajándola a 60°C.



- » En la pantalla del menú "Inicio", seleccione el botón "Ajustes".
- » La pantalla muestra el menú "Configuración" con la pestaña "Usuario" seleccionada.
- » Seleccione el botón "Ajustes de cocción e instalación".
- » La pantalla muestra los ajustes de "Cocción e instalación".
- » Active la función "Refrigeración de condensados" desplazando el cursor hacia la derecha (la zona se vuelve verde).
- » Confirme pulsando "✓".

**Menú de instalación**

Cuando el dispositivo está instalado, sólo la pestaña "USUARIO" permanece desbloqueada. Por razones de seguridad, las pestañas "Instalador" y "Mantenimiento" están protegidas por contraseña. Puede ajustar permanentemente la configuración de fábrica de su dispositivo pulsando el valor del parámetro que desea modificar o activar. Una vez realizados los ajustes, los parámetros se ajustan inmediatamente.

**Acceso al menú de configuración del instalador**





- » En la pantalla del menú "Inicio", seleccione el botón "Ajustes".
- » La pantalla muestra el menú "Configuración" con la pestaña "Usuario" seleccionada.
- » Seleccione la pestaña "Instalador".
- » Aparece la ventana emergente de identificación del código PIN.
- » Introduzca el código PIN "INST" para acceder a los parámetros "Instalador".
- » Confirme pulsando el icono "✓". Si el código es correcto, se autoriza el acceso a la pantalla; en caso contrario, vuelva a introducir el código PIN.

Corresponde al instalador configurar los datos esenciales en los "Parámetros de instalación" para garantizar un funcionamiento óptimo, duradero y seguro del horno, optimizando al mismo tiempo los procedimientos de mantenimiento. Este enfoque informa automáticamente al usuario de las operaciones de mantenimiento preventivo.



- ➔ Frecuencia de las intervenciones de mantenimiento e índice de utilización
- ➔ Capacidad de tratamiento del agua
- ➔ Control del gas
- ➔ Calibrado de la caldera
- ➔ Información/datos de contacto de los socios de servicio (mantenimiento, culinario)
- ➔ Modo de demostración: puede utilizarse para demostraciones en ferias comerciales
- ➔ Perfil del instalador
- ➔ Conectividad: Configuración Ethernet
- ➔ Restablecer los parámetros de fábrica

**Frecuencia de los trabajos de mantenimiento y tasa de utilización diaria**

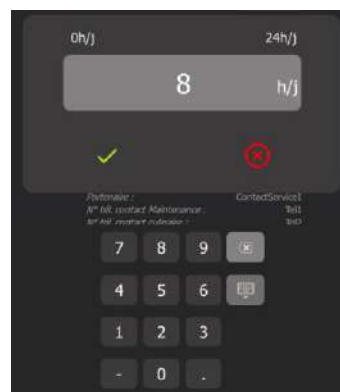
La frecuencia de las intervenciones de mantenimiento y el índice de utilización por día se calculan en la tabla siguiente en función de la información facilitada por el cliente en el momento de la instalación, como el número de horas de utilización del aparato al día y el tipo de cocción efectuada.

Tipo de uso (Información al cliente)	Horas de uso / día (Información al cliente)		Configuración de los parámetros de instalación (debe introducirse en los parámetros de instalación)	
			Mantenimiento cada (en horas)	Horas al día (en horas)
<b>USO NORMAL (catering, etc.)</b>	LEGER	< 7 h	2000	6
	ESTÁNDAR	7-12 h	3000	8
	INTENSIVO	12-17 h	3000	16
	MUY INTENSIVO	17-24 h	3000	24
<b>COCCIÓN &gt;220°C y/o COCINAR PRODUCTOS GRASOS (por ejemplo, pollo asado)</b>	ESTÁNDAR	< 7 h	3000	8
	INTENSIVO	7-12 h	3000	16
	MUY INTENSIVO	12-17 h	3000	24
		17-24 h		

## Frecuencia de mantenimiento



## Número de horas / día



- » Pulse la casilla de introducción del número de días.
  - ⓘ La pantalla muestra un teclado y el campo de introducción de números.
- » Introduzca el número de horas antes del próximo mantenimiento (800h por defecto): Ajustable de 100 a 7000 horas. Es esencial que prevea el mantenimiento de su aparato al menos una vez al año.
  - Seleccione el área del valor que desea modificar.
  - Ajuste el valor utilizando el mando codificador o el teclado.
- » Confirme pulsando el icono "✓".
  
- » Pulse la casilla para introducir el número de horas de uso al día.
  - ⓘ La pantalla muestra un teclado y el campo de introducción de números.
- » Introduzca la tasa media de utilización del aparato en horas por día. Ajustable de 0 a 24 horas.
  - Seleccione el área del valor que desea modificar.
  - Ajuste el valor utilizando el mando codificador o el teclado.
- » Confirme pulsando el icono "✓".
  
- » Reinicie el contador si es necesario.
  - Pulse el botón "Reiniciar".
- » Confirme pulsando el icono "✓".

## Dureza del agua

Debe introducirse la dureza del agua para determinar la cantidad de Care-Stick necesaria para el ciclo de descalcificación del horno y la caldera.



- » Pulse la casilla de introducción del valor de dureza del agua.
  - ⓘ La pantalla muestra un teclado y el campo de introducción de números.
- » Mide e introduce la dureza del agua (TH: °FH, Clarke: °e, y ppm: °US). Ajustable de 10 a 1000 ppm en función del sistema de unidades elegido. Para seleccionar el sistema de unidades, consulte la pantalla "Ajustes del usuario".
  - Seleccione el área del valor que desea modificar.
  - Ajuste el valor utilizando el mando codificador o el teclado.
- » Confirme pulsando el icono "✓".
  
- » Reinicie el contador si es necesario.
  - Pulse el botón "Reiniciar".
- » Confirme pulsando el icono "✓".

## Control del gas

Esta acción sólo es posible en los hornos de gas (botón no accesible en el caso de un horno eléctrico). El "control de gas" permite realizar paso a paso el procedimiento de control del nivel de monóxido de carbono. La prueba dura aproximadamente 10 minutos.

Si uno de los valores de CO medidos no se encuentra dentro del rango requerido, detenga el control pulsando el botón "Rechazar". Detenga el horno y llame a un técnico certificado para que compruebe los ajustes de los quemadores de acuerdo con las instrucciones de ajuste, y ajuste estos ajustes si es necesario. A continuación, el técnico deberá realizar un análisis de los gases de combustión.

**PRECAUCIÓN: Si se interrumpe el procedimiento de prueba antes de que haya finalizado, se invalidará la conformidad de la instalación del horno.**

**Advertencia: ¡Riesgo de intoxicación!**  
 Durante su utilización, la conexión de un tipo de gas inadecuado y/o el ajuste incorrecto de los quemadores pueden provocar un grave riesgo de intoxicación.  
 Realizar un análisis de los gases de combustión en la primera puesta en servicio  
 Recomendamos instalar un detector de CO en el lugar de instalación.



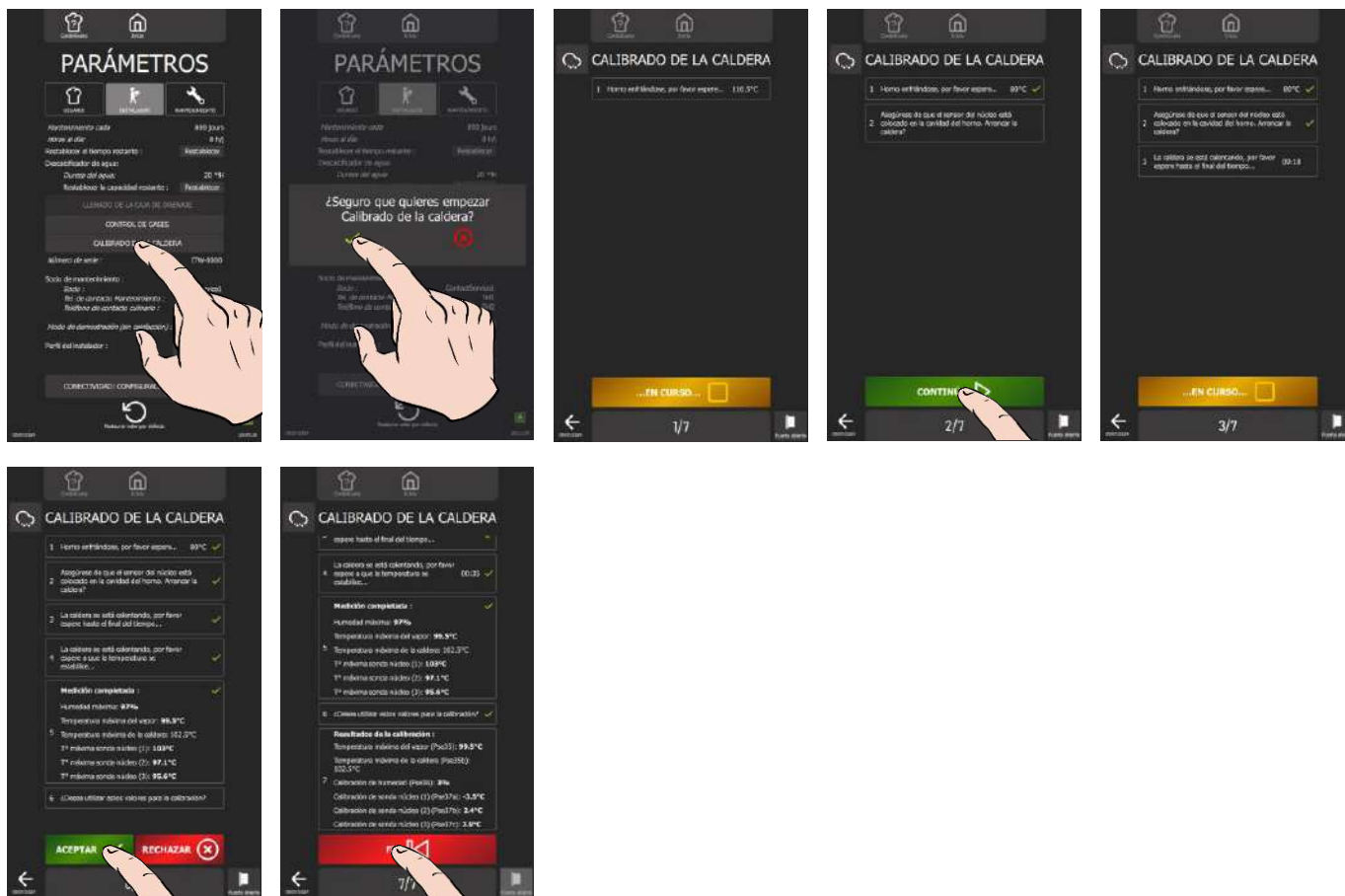
Prepárate para el examen:

- ✓ El horno se conecta, de acuerdo con las recomendaciones y directrices descritas en este manual, a los sistemas de agua y aguas residuales, al sistema eléctrico y a la tubería de distribución de gas (si se trata de un horno de gas).
- ✓ La puerta del horno está cerrada.
- ✓ El panel embellecedor izquierdo está colocado.
- ✓ Dispone del instrumento de medición para comprobar sus niveles de monóxido de carbono.
- » Ajuste el instrumento de medida a "CO" para obtener un resultado de medición en "ppm".
- » Pulse el botón "Control de gas".
- » Confirme pulsando el icono "✓".
- » Aparece la pantalla "Control de gas".
- » Inicie la prueba pulsando el botón "Inicio".
- » Siga "paso a paso" las acciones que aparecen en la pantalla del horno, confirmando cada paso.
- » Cuando aparezca "Comprobación completa finalizada", pulse "Fin" para volver a la pantalla anterior.

**Calibrado de la caldera**

El objetivo del proceso de "calibración de la caldera" es calibrar los sensores de temperatura, temperatura central y humedad del horno. Esta operación dura aproximadamente 12 minutos. Si alguno de los valores medidos es incoherente, detenga la prueba pulsando el botón "Rechazar". Detenga el horno y llame a un técnico certificado para que compruebe la(s) sonda(s) en cuestión, y sustituya el(los) componente(s) si es necesario.

**PRECAUCIÓN: Si se interrumpe el procedimiento de prueba antes de que haya finalizado, se invalidará la conformidad de la instalación del horno.**



Prepárate para el examen:

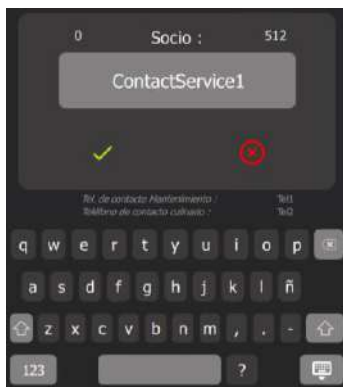
- ✓ El horno se conecta, de acuerdo con las recomendaciones y directrices descritas en este manual, a los sistemas de agua y aguas residuales, al sistema eléctrico y a la tubería de distribución de gas (si se trata de un horno de gas).
- ✓ La puerta del horno está cerrada.
- ✓ El panel embellecedor izquierdo está colocado.
- » Pulse el botón "Calibración de la caldera".
- » Confirme pulsando el icono "✓".
- » Aparece la pantalla "Calibración de la caldera".
- » Inicie la prueba pulsando el botón "Inicio".
- » Siga "paso a paso" las acciones que se muestran en la pantalla del horno.
- » Cuando aparezca el punto 5 "¿Desea utilizar estos valores para la calibración?", pulse "✓" para confirmar.
- » Cuando aparezcan los resultados de la calibración, pulse el icono "Fin" para volver a la pantalla anterior.

**Datos de contacto del socio**

Nombre del departamento o empresa de mantenimiento

Número de teléfono de contacto mantenimiento

Número de teléfono de Contacto culinario



- » Pulse en cada campo de entrada para introducir el valor.
- » La pantalla muestra un teclado y el área de entrada.
- » Introduzca los datos de la empresa de mantenimiento (nombre y número de teléfono) y del contacto culinario (número de teléfono).
  - Seleccione el área de valores que desea modificar
  - Introduzca el valor con el teclado.
- » Confirme pulsando el icono "✓".

**Modo demostración**

Este modo está diseñado para su uso en ferias y salas de exposición, para manipular la interfaz sin calentar ni utilizar agua. Permite manipular las pantallas de ajuste e iniciar ciclos en simulación acelerada (precalentamiento, pantalla de supervisión de carga, etc.). Cualquier acción sobre la pantalla o el botón codificador interrumpe el vídeo en curso, devolviéndolo a la pantalla de inicio para su uso manual. Transcurridos 30 segundos sin ninguna acción, la pantalla reproduce automáticamente el vídeo "Vídeo de demostración" en bucle. Este modo no está activado por defecto.

**Perfil del instalador**

La función "Perfil del instalador" de Chef'sCombi permite cargar o guardar parámetros de configuración específicos del instalador. Esta función facilita la reproducción exacta de estos ajustes en otros hornos Chef'sCombi instalados en la cocina, garantizando una armonización óptima de la instalación.

**Conectividad: Configuración Ethernet**

Esta función permite configurar el aparato para conectarse a la red del cliente. Desde la pantalla, acceda a la pantalla de configuración de la conectividad pulsando en "Conectividad: Configuración Ethernet". Esta pantalla contiene los campos para definir el modo de conexión y los parámetros asociados. Siguiendo estos pasos, garantizará una conexión de red óptima para el Chef'sCombi y el acceso del cliente a las funciones que ofrece "SmartConnect365". Antes de configurar cualquier parámetro, consulte con el administrador de la red local o con el cliente, el modo y el tipo de conexión de red necesarios.



**Conexión vía ETHERNET:**

- » Conecte el cable Ethernet a la placa de interfaz (► [Conexión - Conexión del puerto Ethernet](#)).
- » Compruebe que el ajuste "Conexión Ethernet" está activado (por defecto).
- » Tienes dos opciones:
  - Si está conectado en modo DHCP: compruebe que la configuración está activada (por defecto)
  - Si se conecta con una dirección IP fija: desactive el ajuste "DHCP" y solicite la información necesaria a su administrador de red, e introduzca la dirección IP, la puerta de enlace, la máscara de subred y la dirección DNS.
- ⓘ El parámetro "Estado de la red" debería mostrar "Conectado" en verde una vez finalizada la configuración.
- » Compruebe que Cloud Access está activado (por defecto).
- ⓘ El parámetro "Estado de Cloud" debería mostrar "Conectado" en verde al cabo de unos minutos.
- » Confirme pulsando el icono "✓" para salir de la pantalla "Conectividad: configuración Ethernet".

**Conexión vía WIFI:**

- » Conecte el dongle WIFI a la tarjeta Interface (► [Conexión - Conexión dongle WIFI](#)).
- » Desactive el ajuste "Conexión Ethernet" deslizando el control deslizante hacia la izquierda.
- » Confirme pulsando el icono "✓" para salir de la pantalla "Conectividad: configuración Ethernet".
- » Pedir al cliente que configure una conexión WiFi desde la interfaz "Ajustes de usuario" (Manual del usuario - ► [Menú Ajustes - Bibliotecas y Datos](#))
- » Vuelva a la pantalla "Configuración del instalador" y abra la pantalla "Conectividad: configurador Ethernet".
- ⓘ El parámetro "Estado de la red" debería mostrar "Conectado" en verde una vez finalizada la configuración.
- » Compruebe que Cloud Access está activado (por defecto).
- ⓘ El parámetro "Estado de Cloud" debería mostrar "Conectado" en verde al cabo de unos minutos.
- » Confirme pulsando el icono "✓" para salir de la pantalla "Conectividad: configuración Ethernet".



## REQUISITOS GENERALES

### ● GARANTÍA.

Para que podamos ofrecerle la garantía de este equipo, le rogamos que respete las ESPECIFICACIONES DEL CONSTRUCTOR que figuran en este manual.

Si, por el contrario, usted no puede encargarse del servicio y el mantenimiento necesarios, nuestra red local de instalación y servicio estará encantada de elaborar un contrato personalizado para usted.

### ● ADVERTENCIA

- El producto que se le entrega cumple las normas vigentes. En caso de transformación, el fabricante asume toda la responsabilidad. El fabricante no se hace responsable si la máquina se utiliza para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñada.
- Es imprescindible dejar el aparato sobre su base al manipularlo hasta su instalación definitiva.
- Aparatos de uso exclusivamente profesional, que deben ser manejados por personal cualificado.
- Lea atentamente este documento antes de proceder a la instalación.
- Conserve sus documentos.
- Folleto original.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido previamente supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- El aparato debe ser instalado, modificado o reparado por un instalador y reparador cualificado de acuerdo con la normativa vigente.
- Estos aparatos deben instalarse con una ventilación suficiente para evitar la formación de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que estén instalados. Se requiere una distancia mínima de 400 mm entre la salida de humos del aparato y los filtros de grasa de la campana extractora o el techo filtrante.
- El aparato es del TIPO A3 (aparato no destinado a ser conectado a un conducto de evacuación de los productos de combustión al exterior del local en el que está instalado, y que está equipado con un ventilador antes de la cámara de combustión).
- El caudal de aire fresco necesario para suministrar aire de combustión es de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia calorífica.
- Las chimeneas de evacuación de vapores no deben estar estrechamente conectadas a una campana o a un conducto de evacuación.
- No conecte los aparatos a sistemas de gas que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.
- Si estos aparatos se instalan contra un tabique o pared, éstos deben ser de materiales incombustibles o, en su defecto, deben cubrirse con un material adecuado, buen aislante e incombustible.
- Estos aparatos sólo pueden instalarse en un suelo con una pendiente máxima de 1 cm/m.
- Respete las distancias mínimas entre el aparato y una pared (muro u otro aparato de cocción).
- No coloque ninguna fuente de calor contra el lado izquierdo de los hornos de 6 y 10 niveles.
- Instale el aparato únicamente en locales protegidos de las heladas. Las temperaturas inferiores a 0 °C pueden dañar el aparato.
- No instale el aparato en una habitación donde la temperatura ambiente sea inferior a 10°C.
- Utilice el aparato en una habitación donde la temperatura ambiente esté entre 10°C y 40°C.
- A menos que se especifique lo contrario, las piezas protegidas por el fabricante o su representante autorizado no deben ser manipuladas por el instalador.
- El fabricante declara que el embalaje cumple la directiva 94/62/CE (directiva sobre envases y residuos de envases del 20.12.94) e invita al instalador (y al usuario) a respetar las normas relativas a la eliminación de los envases (reciclado o reutilización).
- Cumpla las normas y reglamentos vigentes en el lugar de instalación en relación con las conexiones de agua, electricidad, desagüe, etc. del aparato.
- PRECAUCIÓN - Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Aparatos con ruedas: Este aparato debe conectarse a conexiones flexibles para la conexión equipotencial y a servicios tales como suministros de electricidad, agua, gas y vapor de tal manera que el aparato pueda desplazarse en la dirección requerida para la limpieza, a lo largo de una distancia mayor o igual a la dimensión del aparato en la dirección del movimiento más 500 mm, sin que las conexiones flexibles se tensen o se sometan a esfuerzos. *Fig. 8A-B*
- El horno mixto de convección/vapor debe limpiarse con productos de limpieza específicos que soporten temperaturas de 70°C. Los productos de limpieza y/o descalcificación inadecuados pueden tener un efecto corrosivo.
- La categoría de riesgo del limpiador químico debe ser como máximo 3 según la norma EN 1717 (Información toxicológica en la FDS: DL50 > 200mg/kg).
- Insistimos en que utilice el producto de limpieza y descalcificación recomendado por el fabricante para garantizar una limpieza óptima y una vida útil óptima de los componentes.
- Los productos que contienen ácido nítrico están estrictamente prohibidos.
- Recordatorio de las fases de riesgo según la ficha de datos de seguridad de cada producto de limpieza y desincrustación
  - Nocivo por ingestión.
  - Provoca quemaduras graves.
  - Irrita los ojos / Irrita las vías respiratorias.
  - Riesgo de lesiones oculares graves.
- Peligro de irritación cutánea y ocular o quemaduras ácidas.  
Los limpiadores y desincrustantes irritan la piel y los ojos en caso de contacto directo y pueden provocar quemaduras en caso de contacto directo.
  - No inhalar la niebla de pulverización
  - No permita que los limpiadores o desincrustantes entren en contacto con los ojos o la piel
  - No abra nunca la puerta del aparato durante la limpieza automática.
  - Llevar ropa de protección, guantes de protección y gafas de seguridad de acuerdo con la ficha de datos de seguridad.
- Recordatorio de las fases de seguridad de acuerdo con la ficha de datos de seguridad de cada producto de limpieza y desincrustación
  - No coma ni beba durante su uso.
  - No respirar los vapores.
  - En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico.
  - Llevar ropa de protección adecuada, guantes y protección ocular/ facial.
  - En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico.
  - Eliminar el producto y su recipiente como residuos peligrosos.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad si no se siguen las instrucciones anteriores.
- La manipulación sólo debe realizarse utilizando equipos de elevación adecuados. Si es necesario transportar el aparato, debe hacerse sobre su paleta original y nunca debe apilarse sobre otros aparatos. Cuando se desplace sin su paleta, el aparato debe ser transportado y no arrastrado. *Fig. 1.1A-B-C*



## MANIPULACIÓN



**Precaución: ¡Peligro de lesiones!**

El peso del equipo durante el transporte puede provocar pellizcos en manos y dedos. Utilice siempre el equipo de protección individual adecuado.



**Advertencia: ¡Peligro!**

Durante el transporte y la elevación, tenga cuidado con el riesgo de vuelco del aparato. Tenga en cuenta el centro de gravedad del aparato distribuyendo su peso uniformemente.

### TRANSPORTE DE PALÉS

Los materiales de embalaje se retiran y eliminan de acuerdo con la normativa sobre eliminación de envases (reciclado o recuperación). Transporte el aparato sobre el palé el mayor tiempo posible. No transporte el aparato sin palé utilizando un transpaleta o un medio similar.

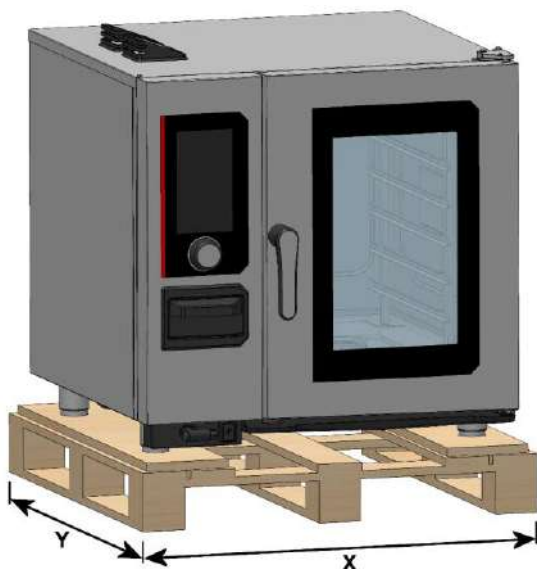


**Precaución: ¡Peligro de lesiones!**

Cuando traslade el aparato sobre su palé utilizando un transpaleta o un medio similar, tenga cuidado con el riesgo de vuelco del aparato. Conduzca con cuidado en superficies irregulares. No circule por terrenos con una pendiente superior a 10°.

### Dimensiones de la paleta

El tamaño de la paleta varía según el tipo de horno. Determina la anchura mínima de la puerta necesaria para transportar el aparato en su paleta.



	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
X	940 mm	1090 mm	940 mm	1090 mm
Y	900 mm	1090 mm	900 mm	1090 mm

### TRANSPORTE SIN PALET



Está **PROHIBIDO** desplazar el aparato **sin su paleta sobre una transpaleta** o medio similar.

Los materiales de embalaje se retiran y eliminan de acuerdo con la normativa sobre eliminación de envases (reciclado o recuperación). Cuando se desplace sin su paleta, el aparato debe transportarse y no tirar de él. Se pueden colocar correas en los 4 pies.

## PUESTA EN MARCHA



### Precaución: ¡Peligro de lesiones!

Durante la instalación, la manipulación del equipo puede provocar aplastamientos y/o pellizcos.  
Lleve siempre el equipo de protección individual adecuado.  
Transporte el aparato únicamente con las correas para los pies.

### Preceptos

- Observe las distancias mínimas a las paredes (distancias "A min", "B" y "C min") *Fig. 2.1A*.
- Para facilitar las operaciones de mantenimiento del aparato, se recomienda mantener una distancia (denominada distancia de mantenimiento A<sub>↖</sub>) entre el lado izquierdo del aparato y la pared. Si no se puede mantener esta "distancia de mantenimiento" en el lado izquierdo, planifique la instalación de modo que el aparato pueda retirarse de su posición para las operaciones de mantenimiento *Fig. 2.1A*.
- Para permitir que la puerta del aparato se abra en la primera muesca, se recomienda mantener una distancia (denominada distancia de apertura de la puerta "C 110°") entre el lado derecho del aparato y la pared *Fig. 2.1A*.
- Si se coloca una fuente de calor en el lado izquierdo del aparato, **debe** mantenerse una distancia (denominada distancia de la fuente de calor "A<sub>↖</sub>") entre el lado izquierdo del aparato y la fuente de calor *Fig. 2.1A*.



Si la temperatura en el compartimento técnico (en el lado izquierdo del aparato) supera los 75°C, un dispositivo de seguridad desconecta automáticamente el aparato.

- Respete la distancia mínima entre las chimeneas de extracción del aparato de gas o eléctrico y los filtros de grasa de la campana extractora o el techo filtrante (conocida como distancia "H") *Fig. 2.1B*.
- Estos aparatos sólo pueden instalarse en un suelo con una pendiente máxima de 1 cm/m *Fig. 2.1E*.

## HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES EN SU BASE

Prepara tu base y comprueba los puntos siguientes:

- ✓ La base está desembalada.
- ✓ La base es estable.
- » Acerque el aparato a la parte superior de la base utilizando correas, por ejemplo.
- » Coloque el aparato sobre la base introduciendo los 4 distanciadores atornillados al marco de la base en las patas del horno *Fig. 2.1C*.
- » Ajuste la altura del umbral de carga en función de la base y del horno *Fig. 2.1D*.  
Horno de 6 pisos: 1088 mm  
Horno de 10 niveles: 910 mm
- » Nivele el horno desenroscando las 4 placas de base ajustables con una llave (*fig. 2.1D*).
- » Fije la base al suelo para evitar que resbale o vuelque *Fig. 2.1E*. 2 soluciones posibles:
  - Con la base se suministran 2 bases de fijación de acero inoxidable. Pueden fijarse con cola Loctites 9466 (no suministrada) o con tirafondos (no suministrados). Coloque las dos bases en las patas traseras de la base.
  - El horno se suministra con 4 deslizadores. Coloque los deslizadores debajo de las placas base.

## HORNOS DE SOBREMESA DE 6 Y 10 NIVELES

Prepara tu tabla y comprueba el punto siguiente:

- ✓ La mesa está horizontal y limpia.
- » Acerque el aparato a la parte superior de la mesa utilizando correas, por ejemplo.
- » Coloque el aparato sobre la mesa.
- » Inserte la extensión de 26mm debajo de cada pata. La altura entre la mesa y la parte inferior del horno debe ser de al menos **126 mm** *Fig. 2.1F*.
- » Nivele el horno desenroscando con una llave las 4 bases regulables del horno (*fig. 2.1F*).
- » Asegure el horno para que no se deslice *Fig. 2.1F*.
  - Utilice los 4 deslizadores suministrados con el horno y colóquelos debajo de las extensiones de las patas del horno para garantizar una estabilidad óptima.

## OPCIÓN TRAMPA DE GRASA

Esta opción se ha desarrollado para optimizar los procesos de recuperación de grasa al cocinar productos grasos. El sistema extrae y elimina de forma segura la grasa caliente durante el proceso de cocción mediante una bomba. Descarga la grasa en contenedores fuera del horno, lo que permite una manipulación y eliminación seguras.

Es importante tener en cuenta que la instalación de esta opción requiere que el horno de 6 ó 10 pisos se monte sobre una base estándar o de recogida de grasa, y que el kit opcional suministrado con el aparato se instale en la base, de acuerdo con las instrucciones suministradas.

- » Fije el soporte de la válvula a la base *Fig. 9A*.
- » Conecte el horno a la válvula utilizando la manguera de alta temperatura y las dos abrazaderas suministradas *Fig. 9B*.
- » Compruebe que el recipiente de recogida de grasa puede extraerse de la base sin entrar en contacto con el soporte de la válvula:
  - Realice los ajustes necesarios utilizando los calzos suministrados *Fig. 9C*.
- » Asegúrese de que el tubo de recogida entra en la lata de recogida de grasa en la posición bajada *Fig. 9C*.

## HORNOS DE APILADOS

Para la instalación de dos hornos apilados, consulte el procedimiento de instalación suministrado con el kit de apilado. Es importante tener en cuenta que al montar dos Chef'sCombi, las alturas de conexión e inserción deben ajustarse para ambos aparatos. Los esquemas de montaje, las dimensiones exactas, las distancias mínimas a las paredes y las alturas de conexión para las diferentes combinaciones están disponibles en el procedimiento de instalación. Es imprescindible seguir atentamente las instrucciones para garantizar una instalación segura y conforme a la normativa vigente. Si tiene alguna duda o pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

## EVACUACIÓN DE GASES DE COMBUSTIÓN DE TIPO A3

**Advertencia: ¡Riesgo de asfixia!**

Estos aparatos deben instalarse con ventilación suficiente para evitar la formación de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que estén instalados.

Para reducir el riesgo de incendio debido a la acumulación de grasa en los filtros, se recomienda mantener una distancia (denominada distancia "H") entre los conductos de evacuación de los gases emitidos por el aparato y los filtros de grasa de la campana extractora o del techo filtrante *Fig. 2.1B*. La instalación de gas debe garantizar la disponibilidad de gas para el funcionamiento del aparato sólo cuando el sistema de ventilación esté en funcionamiento.

**CONEXIONES**

**CONEXIÓN DE AGUA**

**Características de los tubos :**

- Debe haber una válvula de cierre cerca para cada aparato *Fig. 3A y 3A'*.
- Cualquier daño causado por depósitos de cal (cámara de cocción, elementos calefactores, turbina, sistema hidráulico, etc.) no estará cubierto por la garantía del fabricante.
- Para proteger el sistema de suministro de agua y cumplir la normativa vigente, el aparato debe conectarse al sistema de suministro de agua a través de un dispositivo de protección anticontaminación EA conforme a la norma EN13959 y de acuerdo con la normativa local (WRAS, SVGW, DVGW).  
La manguera y el dispositivo anticontaminación se suministran en nuestro kit de instalación. El aparato sólo puede ser instalado, conectado y puesto en servicio por primera vez por distribuidores especializados y personal autorizado.
- Este aparato debe instalarse con un control adecuado de la contaminación de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales aplicables.

**Características del agua :**

AGUA FRÍA DE CALIDAD ALIMENTARIA	
Presión (Mín / Máx)	150/600 kPa (1,5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima del agua fría	23°C
Naturaleza	131 µm filtrado
Calidad del agua	Cloruros Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Cloro libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0,2 ppm) 6,5 ≤ PH ≤ 9
Conductividad	≥ 50 µS/cm
Conexión	Rosca 20/27 + adaptador 3/4" GHT
Consumo instantáneo máximo	12,7 l/min

AGUA SUAVE	
Presión (Mín / Máx)	150/600 kPa (1,5 bar / 6 bar)
Temperatura máxima del agua ablandada	23°C
Naturaleza	131 µm filtrado
Dureza	TH 6 a 20°FH (60 a 200 ppm)
Calidad del agua	Cloruros Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l (150 ppm) Cloro libre Cl <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l (0,2 ppm) 6,5 ≤ PH ≤ 9
Conductividad	≥ 50 µS/cm
Conexión	Rosca 20/27 + adaptador 3/4" GHT
Consumo instantáneo máximo	7,7 l/min

Para comprobar la calidad del agua suministrada a su aparato, hay 3 variables principales a comprobar: Dureza, Cloruros (Cl<sup>-</sup>) y PH (► [Control de la calidad del agua](#)).

<b>Dureza</b>	TH 6 a 20°FH (60 a 200 ppm)
<b>Cloruros Cl<sup>-</sup></b>	≤ 150 mg/l (150ppm)
<b>PH</b>	6,5 a 9
<b>Cloro y cloraminas*</b>	0
<b>Cloro total**</b>	0

\* Siempre debe utilizarse un sistema de filtro de carbón para eliminar el cloro y la cloramina. Si se utiliza un ablandador de agua, siempre es necesario un filtro de carbón. Consulte a su especialista local en tratamiento de agua para conocer el tamaño adecuado del cartucho de carbón y los intervalos de sustitución.

\*\* 4,0 ppm de cloro total es el límite máximo para el suministro de agua del edificio. Debe utilizarse siempre un filtro de carbón para eliminar todo el cloro y las cloraminas del agua. De lo contrario, se producirá corrosión y óxido en la cavidad de cocción, lo que no está cubierto por la garantía.

**Caudal necesario por aparato:**

	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1
<b>Caudal máx. (l/min)</b>	20	20	20	20

**Consumo de agua:**

Consumo máximo de agua por aparato para ajustar un descalcificador independiente.

Litro / hora	6 GN1/1 E/G	6 GN2/1 E	6 GN2/1 G	10 GN1/1 E	10 GN1/1 G	10 GN2/1 E	10 GN2/1 G
	50*	30*	20*	40*	20*	50*	30*

\* Nota: Añada 65 litros / hora si el parámetro de cliente "Refrigeración de condensados" está ajustado en "SI" y el descalcificador está conectado a la entrada de agua no descalcificada.

**Conexión:**



El fabricante dispone de un kit de instalación para la conexión a la red de agua y el desagüe externo con la referencia ACIC6&2KI.

Prepare su conexión y compruebe los puntos siguientes:

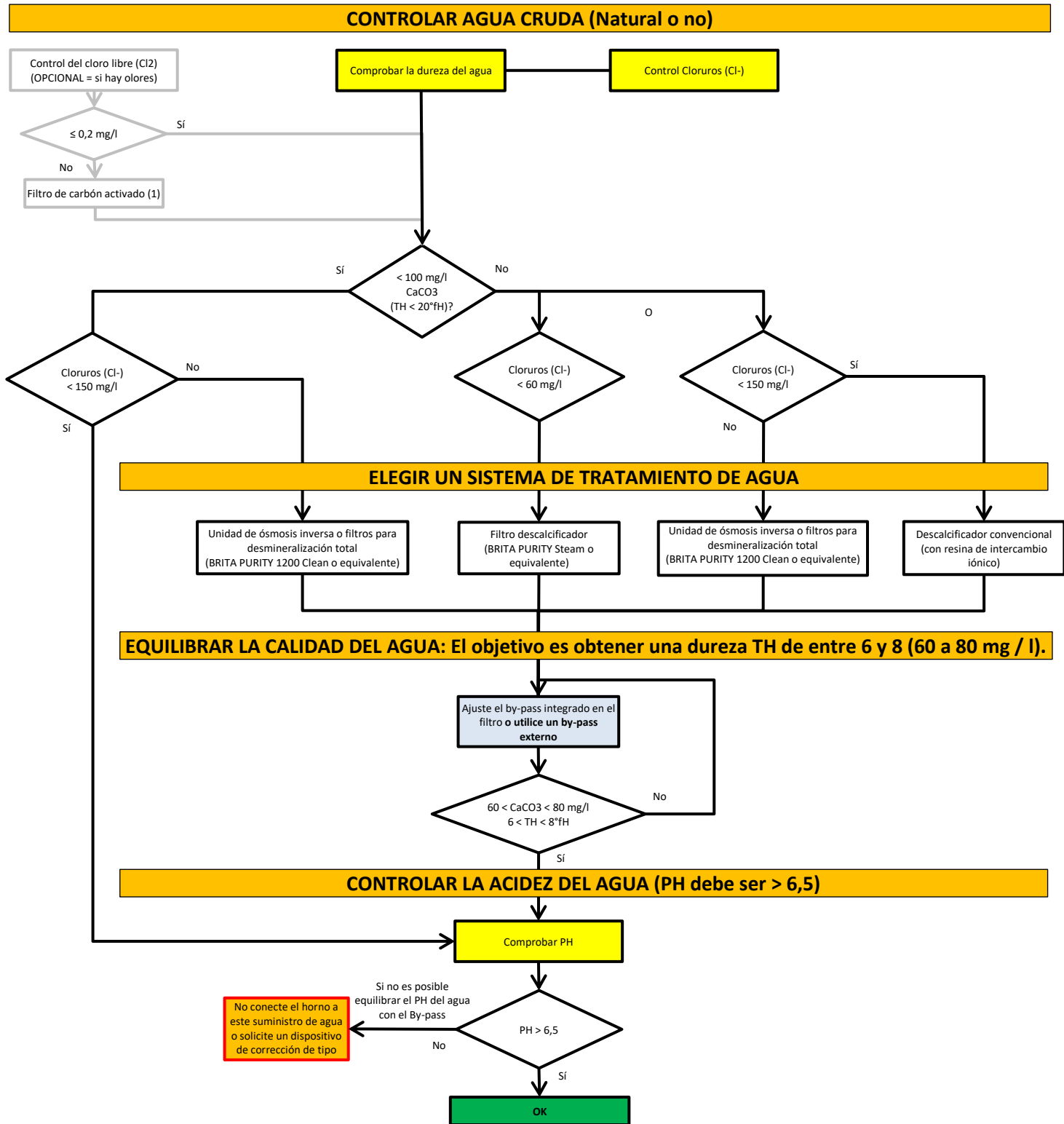
- ✓ Se ha purgado la tubería de agua in situ.
- ✓ Se cumplen las características de la tubería (válvula de cierre, caudal de agua, etc.).
- ✓ Se comprobaron las características del agua.
- » Conecte el aparato a la(s) red(es) de suministro de agua de acuerdo con las normas vigentes, asegurando un cierre estanco *Fig. 3A y 3A'*.
- » Compruebe si hay fugas:
  - Abra la válvula de cierre.
  - Compruebe que no haya fugas en las conexiones de los distintos accesorios.
- » Finaliza la instalación: recuerda limpiar lo que ensucies y no dejes tramos excesivos de manguera en el suelo.

**Hornos Bunker:**

En el caso de que se monten dos hornos apilados sobre una base móvil de seguridad de 1,6 metros, consulte el procedimiento de instalación suministrado con el kit de apilamiento para la conexión de agua del horno inferior. Asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones para garantizar una instalación segura y conforme a las normas. Si tiene alguna duda o pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro departamento de asistencia técnica.

**Tratamiento del agua: Control de la calidad del agua**

Siga las siguientes recomendaciones para elegir la filtración y/o el tratamiento del agua para adaptar la calidad del agua a su horno:



## CONEXIÓN DE DRENAJE



El agua evacuada puede ser condensada a alta temperatura (98°C). Utilice materiales adecuados para estas temperaturas.



El horno ya incorpora un sifón, por lo que no es necesario un sifón externo.



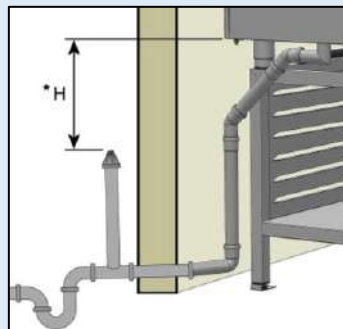
Tenga en cuenta que está estrictamente prohibido soldar o pegar la manguera de desagüe a la salida de desagüe del aparato. Además, es imprescindible no utilizar ninguna pieza reductora para conectar la manguera de desagüe a la salida de desagüe del aparato.



Si se conecta a un desagüe sellado (no recomendado por el fabricante) con o sin sifón (no autorizado para el mercado británico):

- Instale un tubo de ventilación entre el desagüe y el horno.
- Asegúrese de que las tuberías son capaces de evacuar el flujo del horno (desagüe de la caldera) para evitar cualquier desbordamiento.
- \*H > 20mm.

**Nota:** La correcta evacuación de los condensados depende de la instalación del cliente. Compruebe el drenaje y adapte la posición del respiradero en función de la configuración in situ (diámetro de las tuberías de drenaje, caídas de presión, etc.).



### Preceptos:

- El horno está provisto de un rebosadero que permite conectar el aparato (de forma estanca) directamente al desagüe exterior, en cumplimiento de las normas de protección contra la contaminación de las redes de agua. El aparato incorpora un sifón para evitar la subida de olores.
- El aparato se drena a través de una salida horizontal, mediante un tubo liso de acero inoxidable de 40 mm de diámetro.
- La temperatura media del condensado que sale por el desagüe del horno es de 98°C. Esta temperatura se reduce a 60°C cuando se activa la opción "Refrigeración del condensado" (► [Puesta en servicio](#)) Fig. 4A.
- La tubería debe dimensionarse para permitir un caudal de 60 litros/minuto, correspondiente a la capacidad de vaciado de la caldera.
- El desagüe está desconectado de las tuberías externas. En el Reino Unido, asegúrese de que haya un espacio de aire de al menos 20 mm con respecto a las tuberías externas Fig. 4A.
- Cada aparato debe tener su propio sistema de desagüe.
- El tubo de desagüe debe tener una pendiente constante de más de 2,5° Fig. 4A.

### Conexión:



El fabricante dispone de un kit de instalación para la conexión a la red de agua y el desagüe externo con la referencia ACIC6&2KI.

Prepare su conexión y compruebe los puntos siguientes:

- ✓ La posición y la naturaleza de la tubería son correctas.
- ✓ Los tubos/accesorios de drenaje son adecuados para condensados a alta temperatura (98°C).
- » Conecte el aparato al desagüe, asegurándose de su estanqueidad, de acuerdo con las normas vigentes Fig. 3A y 3A'.
- » Compruebe si hay fugas:
  - Vierta unos 3 litros de agua en la cámara de cocción.
  - Compruebe si hay fugas en las conexiones.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



Prever un dispositivo de aislamiento omnipolar homologado para la seguridad de las personas, con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm.

### Preceptos

- Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la fuente de alimentación cumple las especificaciones indicadas en la placa de características del aparato (► [Placa de características](#)).
- En las tuberías fijas debe preverse un medio de desconexión conforme a las normas de instalación, equipado con un sistema que se bloquee en la posición de desconexión (habilitación de la consigna).
- La instalación debe cumplir la normativa nacional vigente.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Siga las recomendaciones relativas a las características y el tipo de dispositivos de protección adicionales que deben instalarse, como los dispositivos de corriente residual (► [Especificaciones técnicas](#)).



- Utilice únicamente cables de alimentación del tipo H07 RN-F con una sección transversal acorde con la corriente del equipo (► [Especificaciones técnicas](#)).
- Si el horno está equipado con una base móvil, asegúrese de que se instala utilizando conductos flexibles.

**Identificación de los terminales de conexión**

	Terminal de color	Código de terminal	Color del cable
<b>Fase</b>	Gris	L1, L2, L3	Negro, rojo, marrón
<b>Neutro</b>	Azul	N	Azul
<b>Tierra</b>	Verde/amarillo	T	Verde/amarillo

**Conexión:**

Prepare su conexión y compruebe los puntos siguientes:

- ✓ Se corta la fuente de tensión de alimentación.
- ✓ El aparato se instala en el espacio previsto para ello.
- ✓ La fuente de alimentación se ajusta a la placa de características del aparato.
- ✓ El tipo de dispositivo de protección adicional que debe instalarse (disyuntor, etc.).
- » Retire el lateral izquierdo del horno eléctrico o el semipanel trasero del horno de gas *Fig. 5A y 5A'*.
- » Afloje el racor atornillado para cables de la regleta de bornes de alimentación (► [Posición de conexión](#)).
- » Pase el cable de alimentación a través de los prensaestopas *Fig. 5B y 5B'*.
- » Conecte los cables a los bornes (respetando el código de colores y las marcas de los bornes) *Fig. 5C y 5C'*.
- » Apriete los prensaestopas.
- » Conecte el terminal de conexión equipotencial *Fig. 5D y 5D'*:
  - Conecte los dispositivos mediante uno o varios cables de tierra de cobre o aluminio.
- » Compruebe que el aparato está encendido:
  - Enciende el aparato.
  - Compruebe con un voltímetro que la tensión en los bornes del aparato se corresponde con la demanda (compruebe que no hay rotura del neutro).
- » Vuelva a colocar el lado izquierdo del horno eléctrico o el medio panel trasero del horno de gas.
- » Finaliza la instalación: recuerda limpiar lo que ensucies y no dejes demasiados cables por el suelo.
- » Asegúrese de que los prensaestopas está bien apretado.


**Hornos Bunker :**

Cuando se instalan hornos apilables, es esencial prever dos conexiones eléctricas independientes. En el caso de que se monten dos hornos apilables sobre una base móvil de seguridad de 1,6 metros, consulte el procedimiento de instalación suministrado con el kit de apilamiento para la conexión eléctrica del horno inferior. Asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones para garantizar una instalación segura y conforme a la normativa. Si tiene alguna duda o pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.


**CONEXIÓN DE BAJO CONSUMO**

Utilice únicamente cables de alimentación HO7RNF con una sección transversal de 7 x 0,75 mm<sup>2</sup>. Instale un dispositivo de aislamiento homologado de seguridad (con una distancia de apertura de contacto de al menos 3 mm) para todos los conductores del protector de energía cerca del aparato. En caso de fallo de aislamiento, puede haber tensiones peligrosas en el aparato. Monte y conecte el horno utilizando el accesorio Kit de Conexión Energy Manager. Siga estrictamente el procedimiento de montaje suministrado con el accesorio para garantizar una conexión correcta y segura.


**CONEXIÓN DE GAS**




**Advertencia: ¡Riesgo de intoxicación!**  
 Durante su utilización, la conexión de un tipo de gas inadecuado y/o el ajuste incorrecto de los quemadores pueden provocar un grave riesgo de intoxicación. Conecte el aparato sólo al tipo de gas utilizado. Compruebe que los ajustes del aparato se corresponden con el tipo y la presión del gas de la instalación. Realice un análisis de los gases de combustión cuando el aparato se ponga en marcha por primera vez. Recomendamos instalar un detector de CO en el lugar de instalación.



El horno está equipado con 2 quemadores de gas: uno para el calentamiento en seco y otro para la caldera. Es imprescindible analizar los gases de combustión a la salida de las dos chimeneas.



Si la instalación de gas no se corresponde con el gas y la presión indicados en la placa de características, no debe realizar la conexión. Llame a un técnico autorizado y certificado por el fabricante para garantizar una instalación segura y conforme a las normas.



**Precaución: ¡Fugas de gas = peligro para el usuario!**  
 Compruebe si hay fugas: Este es un procedimiento estándar y es responsabilidad del instalador.

**Preceptos**

- La conexión del gas debe ser realizada por un instalador de gas cualificado y certificado.
- Compruebe que los ajustes del aparato corresponden al tipo y presión del gas suministrado a la instalación (► [Placa de características](#)).

- Respete la normativa local del proveedor de gas.
- La conexión y desconexión del suministro de gas está sujeta a las leyes y normativas locales.
- El tubo de conexión de gas debe dimensionarse en función de la potencia calorífica nominal y del tipo de gas indicado en la placa de características (► [Datos técnicos](#)). La sección transversal de la tubería de gas debe ser de 3/4" como mínimo.
- Conecte el aparato a la tubería de suministro de gas utilizando una válvula de cierre para aislar el aparato del resto de la instalación.
- La extracción de gases de combustión debe cumplir la normativa local.
- El análisis de los gases de combustión debe realizarse antes de la puesta en servicio y sólo por un técnico autorizado por el fabricante.
- Compruebe si hay fugas en el suministro de gas utilizando un detector de gas adecuado.
- Todas las piezas de conexión en el lugar de instalación deben estar certificadas para el uso de gas (por ejemplo, gas NF; DVGW).
- Si los niveles de CO sin diluir superan los 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en el modo de aire forzado y los 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en el modo de vapor, los ajustes del quemador deben ser revisados por un técnico formado y certificado por el fabricante.
- Un aparato de gas con base móvil debe instalarse utilizando:
  - En la UE:* un «tubo flexible de gas homologado conforme a la normativa vigente (por ejemplo, NF TUBOGAZ longitud 0,75 m, Ø 15/21 (1/2»)» sin conector flexible, que deberá examinarse periódicamente y sustituirse en caso necesario.
  - En Estados Unidos:* un conector conforme a la norma en vigor (ANSI Z21.69 - CSA 6.16 US) (norma relativa a los conectores para aparatos móviles de gas) y un dispositivo de desconexión rápida conforme a la norma en vigor (ANSI Z21.41 - CSA 6.9 US) (norma relativa a los dispositivos de desconexión rápida para uso con combustibles gaseosos).

### **Conexión:**

Prepare su conexión y compruebe los puntos siguientes:

- ✓ Se instala una válvula de cierre para aislar el aparato del resto de la instalación (*fig. 6B*).
- ✓ El aparato se instala en el espacio previsto para ello.
- ✓ El aparato está bien colocado para evitar cualquier riesgo de deslizamiento.
- ✓ Los ajustes del aparato corresponden al tipo y presión del gas suministrado a la instalación (► [Placa de características](#)).
- ✓ Dispondrá de las herramientas e instrumentos de medición necesarios para la conexión: analizador de productos de combustión, manómetro de columna de agua, detector de fugas de gas, etc.
- » Conecte firmemente el aparato a la red de gas (siga las normas vigentes) *Fig. 6B*.
- » Retire el lado izquierdo del horno *Fig. 5A*.
- » Compruebe si hay fugas:
  - Utilice detectores de fugas o pulverizadores para comprobar las tuberías de gas y asegurarse de que no hay fugas *Fig. 6B*.
  - Compruebe la presión en la válvula de gas del lado de suministro:
    - Desenrosque el tornillo de presión de 2 a 3 vueltas y abra la válvula de gas.
    - Conecte la manguera de la columna de agua a la toma de presión y cierre la válvula de gas.
    - Controle el nivel de la columna de agua durante 1 minuto. Se espera una lectura sin cambios a -1 mbar.
  - Compruebe la presión estática (aparato fuera de servicio):
    - Compruebe la presión con una columna de agua.
    - La lectura debe ser igual o superior a la presión especificada en la placa de características.
- » Compruebe la presión de conexión/presión dinámica *Fig. 6C*:
  - Conecte un manómetro de columna de agua a la toma de presión cuando el quemador esté en funcionamiento (todos los aparatos de gas en funcionamiento, quemadores encendidos).
  - La presión de gas medida de este modo debe encontrarse dentro del rango de presión indicado en la placa de características del gas utilizado (► [Placa de características](#)).
- » Realice una medición de gases de combustión y guarde los resultados (► [Puesta en servicio](#)) *Fig. 6D*:
  - Si los niveles de CO sin diluir superan los 174,7 mg/m<sup>3</sup> [150 ppm] en el modo de aire forzado y los 465,8 mg/m<sup>3</sup> [400 ppm] en el modo de vapor, detenga el horno y llame a un técnico certificado para que compruebe los ajustes del quemador de acuerdo con las instrucciones de ajuste, y ajuste estos parámetros si es necesario. A continuación, el técnico deberá realizar un análisis de los gases de combustión.

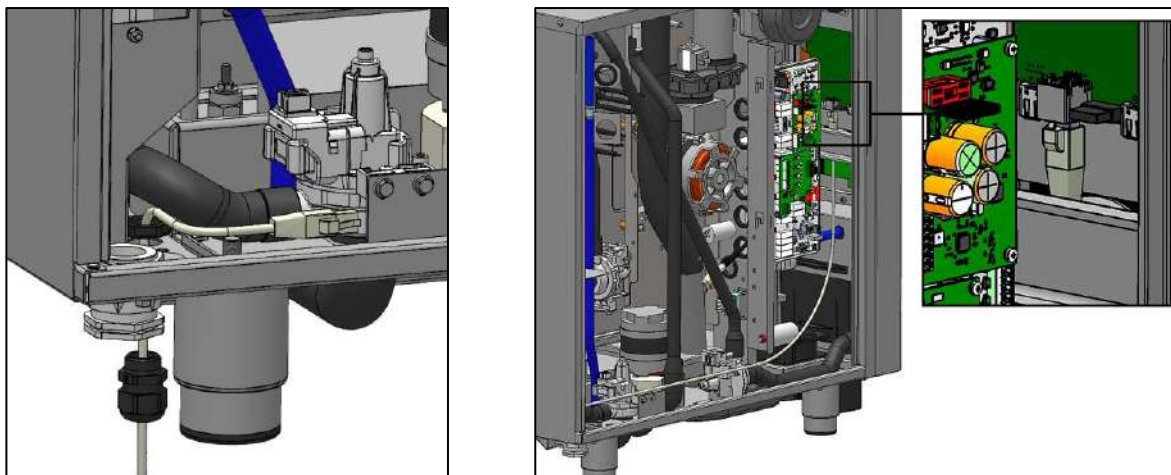
### **PUERTO ETHERNET / CONEXIÓN WIFI DONGLE**

El puerto de red permite vincular el dispositivo a la red, ya sea mediante un cable Ethernet o utilizando un dongle WIFI (accesorio). Los datos del dispositivo se recuperarán, almacenarán y enviarán para su acceso a través de smartconnect365.

### **Preceptos**

- Para una conexión Ethernet, asegúrese de que el cliente dispone de una toma Ethernet y utilice un cable de categoría 5 (CAT5) con una longitud mínima de 30 metros para conectar el horno a la toma (compruebe la marca del cable).
- Si dispone de conexión WIFI, asegúrese de que dispone del accesorio Sterling LWB5 Wi-Fi Key, número de pieza 450-0.0137B de LAIRD CONNECTIVITY (disponible como accesorio o directamente en sitios web especializados) y compruebe la calidad de recepción de la señal con un smartphone (utilizando una aplicación del tipo «WIFI Analyzer», por ejemplo). Para que sea aceptable, el nivel de recepción debe estar entre -30dBm y -67dBm.
- Asegúrese de que un administrador de red esté presente en el lugar de instalación si el dispositivo se instala sin un servicio DHCP. Él o ella deberá proporcionar la información necesaria para conectar el horno a la red, como la dirección IP, la puerta de enlace, la dirección DNS, etc.).

### **Conexión del cable Ethernet:**

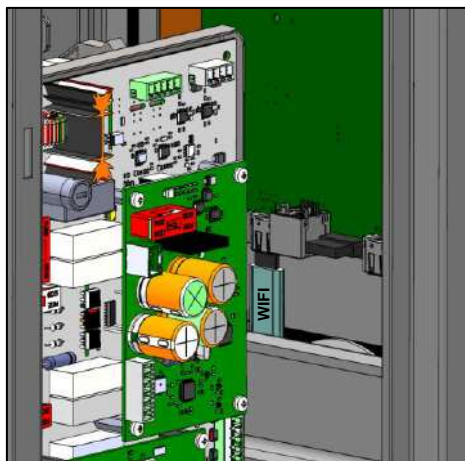


Prepare su conexión y compruebe los puntos siguientes:

- ✓ Abra el lado izquierdo del horno *Fig 5A*.
- ✓ Identifique la posición de conexión del cable Ethernet (► [Posición de conexión](#)).
- ✓ En la parte inferior del horno, retire la parte de acero inoxidable de los prensaestopas precortado.
  - » Desmonte los prensaestopas desenroscando la tuerca y la contratuerca y retirando el casquillo de goma. Retire el tapón del casquillo.
  - » Pase el cable Ethernet por la tuerca de los prensaestopas.
  - » Introduzca el cable Ethernet a través del manguito de goma (preste atención a la dirección de instalación).
  - » Pase el cable Ethernet por el cuerpo de los prensaestopas.
  - » Vuelva a colocar el casquillo de goma en el anillo de sujeción de los prensaestopas.
  - » Pase el cable Ethernet por el corte.
  - » Pase el cable Ethernet a través de la contratuerca.
  - » Fije el prensaestopas a la parte inferior del horno apretando la contratuerca.
  - » Conecte el cable Ethernet al conector hembra "Ethernet" de la placa del conjunto de interfaz.
 

Atención: Pase el cable por delante de las mangueras para que no entre en contacto con las partes calientes de la mufla del horno. Si el cable es demasiado largo, deje el sobrante fuera del aparato y enróllelo hacia la entrada del prensaestopas.
  - » Apriete el prensaestopas para fijar el cable Ethernet.
  - » Cierre el lado izquierdo del horno.

#### Conectar la llave Wifi:



Prepare su conexión y compruebe el punto siguiente:

- ✓ Abra el lado izquierdo del horno *Fig 5A*.
- » Conecte la llave WIFI suministrada en el accesorio de conectividad al puerto USB de la placa de interfaz Ensemble.
- » Cierre el lado izquierdo del horno.