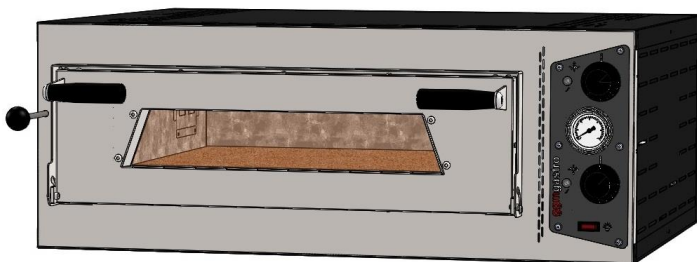


PP430 PP830



Manuale di istruzione
Notice d'utilisation
Instruction manual
Руководство по эксплуатации
Manual de instrucciones
Gebrauchsanweisungen

ITALIANO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2014/35/UE**, con la direttiva **2014/30/UE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42 CE** (macchine), integrate dalla marcatura CE.

In accordo con il Regolamento (CE) N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tipo d'apparecchio/Macchina	FORNO ELETTRICO
Marchio commerciale	GGM GASTRO
Modello	SIXTY - SIXTY B

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

Norme o altri documenti normativi

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Altre informazioni:

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

INDICE

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

2 INSTALLAZIONE

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

MESSA A TERRA

3 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI

PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

FASE DI AVVIO

FASE DI SPEGNIMENTO

4 MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

PULIZIA ESTERNA DEL FORNO

5 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE

6 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con il forno in funzione;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza del forno;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare il forno quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sul forno.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno, nel caso sia stato utilizzato, si sia raffreddato.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, il forno è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

2 INSTALLAZIONE

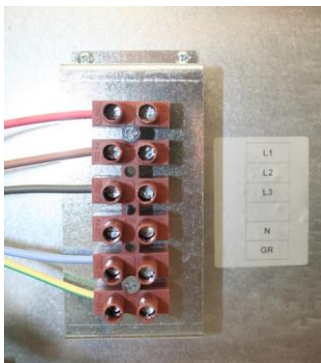
L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

Il forno viene fornito privo di cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm. Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile procedere nel seguente modo:

- aprire il pannello laterale destro;

- collegare alla morsettiera i conduttori del cavo di alimentazione, che deve essere del tipo **H07-RNF** omologato, con conduttori di sezione adeguata secondo le prescrizioni delle normative vigenti.



La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

MESSA A TERRA



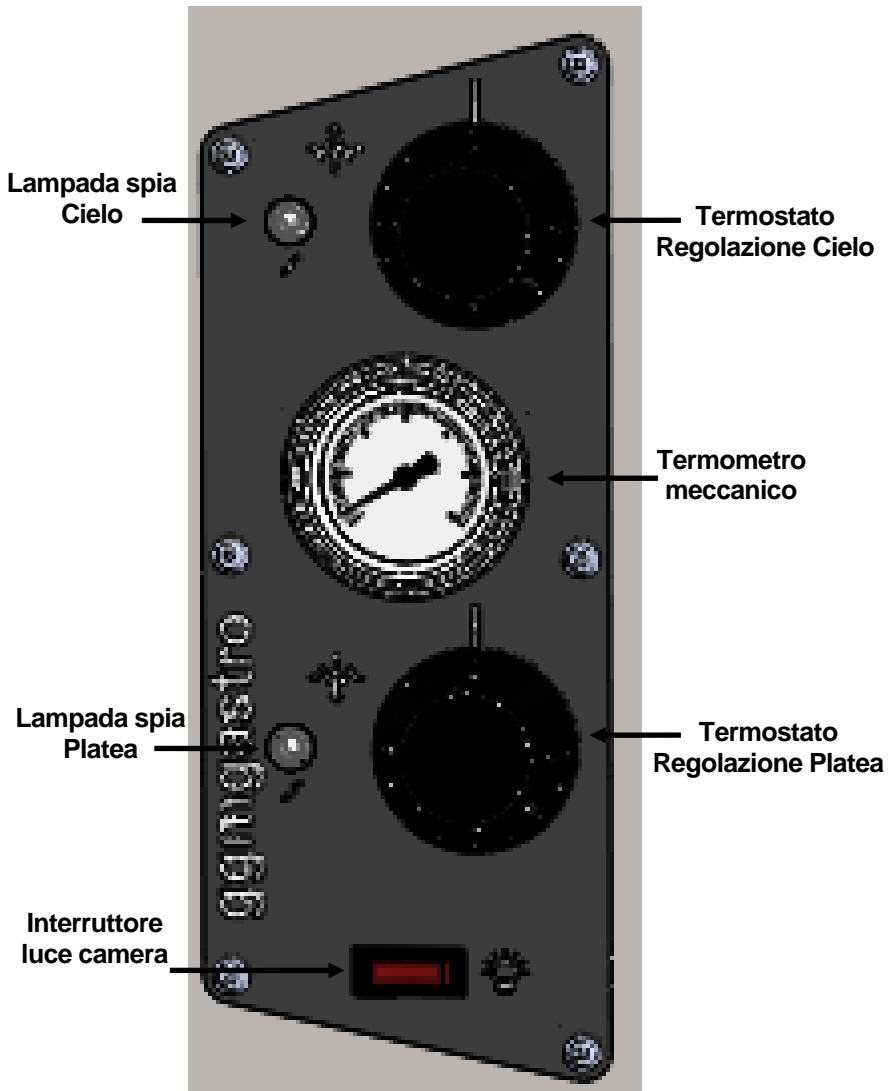
È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore. Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato a fianco della morsettiera nera, con un cavo di sezione minima 10mm^2 . Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:



3 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI



PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall' evaporazione dei refrattari e delle parti metalliche interne.

Procedura:

- lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 8 ore alla temperatura di 300° prima di procedere alla prima infornata

FASE D'AVVIO

Ruotare le manopole dei termostati fino alla temperatura desiderata. In questa maniera si attiveranno le resistenze del cielo e della platea e si accenderanno le spie luminose corrispondenti.

FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno portare i termostati in posizione "0".

4 MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato;
- accertarsi che il forno non sia alimentato elettricamente;
- accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

Come qualsiasi apparecchiatura anche i nostri forni necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

La pulizia delle superfici esterne del forno, parti esterne in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi devono essere effettuate a forno freddo e con alimentazione elettrica scollegata.

Utilizzare una spugna o un panno morbido non abrasivo, leggermente inumidito con acqua od eventualmente con un detergente neutro non corrosivo. In ogni caso non utilizzare getti d'acqua che possono penetrare nelle parti elettriche, danneggiandole gravemente e arrecare un potenziale pericolo per l'uomo.

5 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	Possibile Causa	Soluzione
Il forno non si riscalda nonostante le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
Il termometro analogico non rileva l'incremento della temperatura nonostante le resistenze stiano riscaldando correttamente	Guasto termometro Analogico	Sostituire il termometro analogico
La lampada di illuminazione interna non si accende	Lampada bruciata	Sostituire lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Interruttore lampada guasto	Sostituire interruttore lampada
La lampada di illuminazione interna non si accende	Mancanza alimentazione elettrica sulla lampada	Verificare collegamento elettrico della lampada
La porta è chiusa ma fuoriesce fumo	Valvola farfalla camino chiusa	Aprire maggiormente la valvola e verificarne il corretto funzionamento.
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente nonostante le temperature impostate siano corrette	Una o più resistenze sono guaste	Sostituire le resistenze guaste
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Sonda termostato/i o contatti termostato guasti	Verificare ed eventualmente sostituire il termostato/i

6 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT0802000000645**

FRANÇAIS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

Conformément à la Directive Basse Tension **2014/35/UE**, à la directive **2014/30/UE** (Compatibilité Électromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (machine), intégrées au marquage CE.

Conformément au Règlement (CE) N° **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Type d'appareil/Machine **FOUR ÉLECTRIQUE**

Marque commerciale **GGM GASTRO**

Modèle **SIXTY - SIXTY B**

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de l'art en vigueur dans la CEE en matière de sécurité sont:

Normes ou autres documents normatifs :

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Autres informations :

En qualité de fabricant et/ou de représentant agréé de la société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives susmentionnées.

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

CONSIGNES D'ENTRETIEN

2 INSTALLATION

PLACEMENT DU FOUR

RACCORDEMENT

MISE À LA TERRE

3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

MISE EN FONCTIONNEMENT

ARRÊT

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ENTRETIEN ORDINAIRE APRÈS L'UTILISATION DU FOUR

5 SIGNALATION DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

6 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR



Veillez vérifier que les prédisposition à l'installation du four soient conformes aux réglementations locales, nationales et européennes.

- Veuillez observer les consignes indiquées dans le manuel.
- N'utilisez pas de branchement électrique de type "volant" basé sur des câbles provisoires ou non isolés.
- Verriez que la mise à la terre de l'installation électrique soit bien fonctionnant.
- Utilisez toujours les dispositifs de sécurité individuelle et tout autre moyen de protection prévus par la loi.

À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Le lieu de l'installation du four doit avoir les caractéristiques suivantes:

- il doit être sec;
- toute source d'eau et de chaleur doit se trouver à une distance appropriée;
- la ventilation et l'illumination doivent être adéquates, conformément aux consignes en matière d'hygiène et de sécurité prévues par la loi;
- pour un meilleur nettoyage le sol doit être plan et compact;
- tout obstacle à une normale ventilation ne doit pas se trouver près du four.

L'utilisateur est aussi tenu de:

- s'assurer que les enfants ne se trouvent pas trop près du four pendant le fonctionnement de l'appareil;
- observer les consignes indiquées dans le manuel;
- ne pas ôter ni modifier les dispositifs de sécurité du four;
- faire toujours attention et ne pas se distraire pendant l'utilisation du four;
- exécuter toute opération en toute sécurité et sans être pressé;

- respecter les indications et les avertissements illustrés sur les plaques du four.
Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents. Si elles sont usées ou endommagées, l'utilisateur est obligé à les remplacer avec une plaque de rechange originale fournie par le Fabricant.
- Avant le nettoyage et toute opération d'entretien après l'utilisation du four, débranchez l'appareil du réseau électrique.

CONSIGNES D'ENTRETIEN



Observez toute consignes indiquées dans le manuel.

- Utilisez toujours tous les dispositifs de sécurité individuelle ainsi que tout autre moyen de protection.
- Avant toute opération d'entretien après l'utilisation du four, assurez-vous que l'appareil soit refroidi.
- Lorsque l'un des dispositifs de sécurité soit dératé ou pas fonctionnant, le four ne peut pas être utilisé.
- Avant toute intervention sur les composants électriques, électroniques ou sur les raccords, débranchez l'appareil du réseau électrique.

2 INSTALLATION

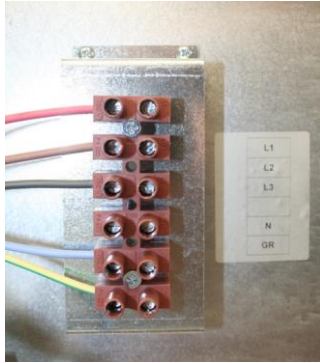
L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux réglementations locales, nationales et européennes.

RACCORDEMENT

Le four n'est pas doté de câble d'alimentation. Le branchement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique approprié, ayant une distance d'ouverture minimum d'au moins 3 mm entre les contacts. Pour brancher le four au réseau électrique il faut suivre soigneusement les indications suivantes:

- retirer le panneau latéral droit ;

- brancher au bornier les conducteurs du câble d'alimentation, qui doit être de type **H07-RNF** homologué, par des conducteurs de section appropriée conformément aux consignes prévues par les réglementations en vigueur.



La prise du réseau électrique doit être facilement accessible sans aucun déplacement de l'appareil.

MISE À LA TERRE



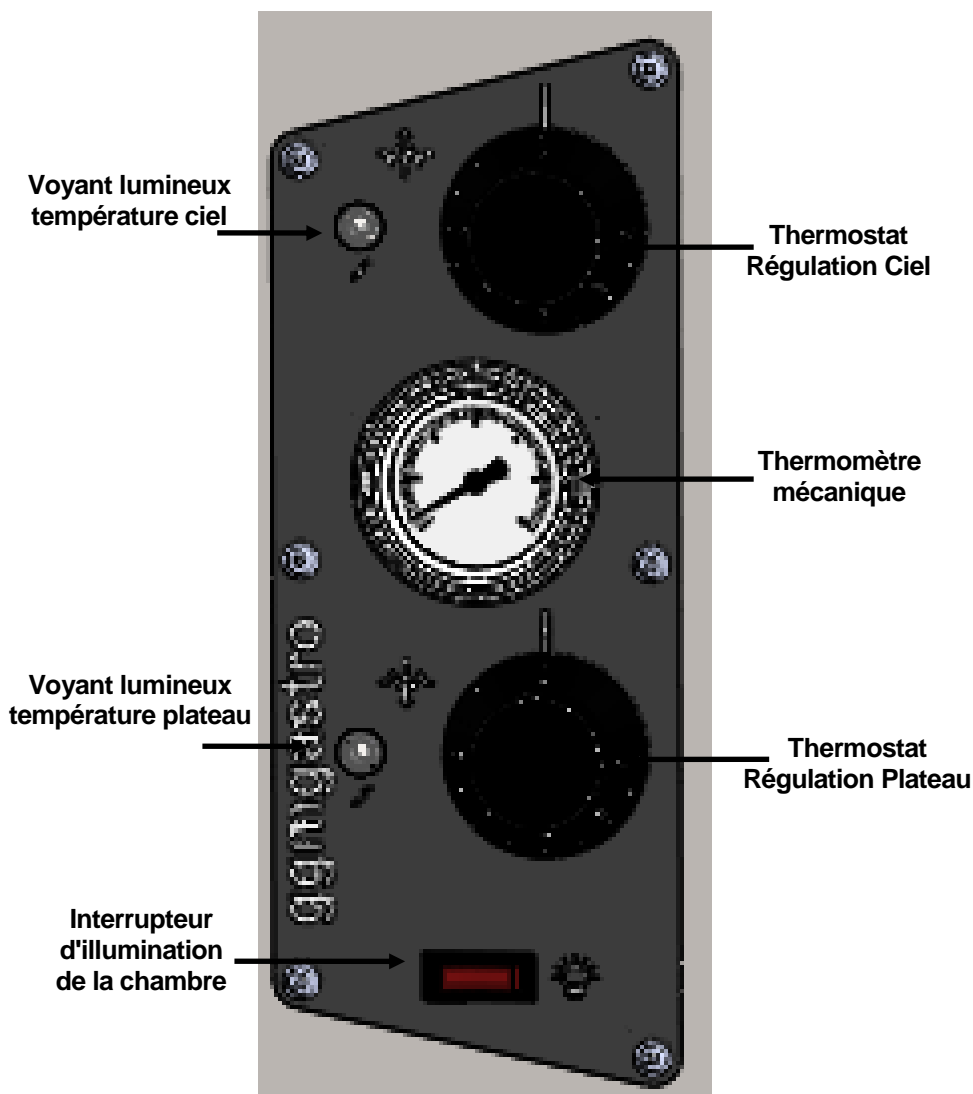
La mise à la terre de l'installation est obligatoire.

Conformément aux réglementations en vigueur, le raccordement de l'appareil à un système équipotentiel est obligatoire. Le bon fonctionnement du système doit être correctement vérifié conformément aux réglementations en vigueur. Le branchement s'effectue sur la borne se trouvant à côté de la plaque à bornes noire, par un câble de section minimum 10 mm². Ladite borne est indiquée par ce symbole :



3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION

DÉSCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



PREMIER ALLUMAGE DU FOUR

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, veuillez bien le chauffer à vide pour éliminer toute mauvaise odeur produite par l'évaporation des réfractaires et par les composants métalliques qui se trouvent à l'intérieur.

Comment procéder:

- avant la première enfournée, chauffez le four (à vide) à la température de 300°C pendant au moins 8 heures.

MISE EN FONCTIONNEMENT

Tournez les boutons des thermostats et jusqu'à la température souhaitée. Ci faisant les résistances du ciel et du plateau sont activées ainsi que leur voyants lumineux.

ARRÊT

Pour arrêter le four tournez le thermostats à la position "0".

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Avant toute opération d'entretien, suivez les consignes suivantes:

- assurez-vous que le four ne soit pas en fonctionnement et qu'il soit complètement refroidi;
- assurez-vous que le four ne soit pas branché;
- débranchez l'appareil de façon à ce que l'alimentation électrique ne soit activée accidentellement;
- suivez les dispositifs de sécurité individuelle indiqués dans la directive 89/391/CEE;
- veuillez toujours utiliser des instruments appropriés pour toute opération d'entretien;
- après toute opération d'entretien et de réparation, et avant la mise en fonctionnement du four, veuillez réinstaller toutes les protection et remettre en œuvre tous les dispositifs de sécurité.

ENTRETIEN ORDINAIRE APRÈS L'UTILISATION DU FOUR

Ainsi que tout autre appareil, pour le bon fonctionnement du four et pour une cuisson optimale veuillez procéder de façons simple mais fréquente au nettoyage du produit.

N'utilisez jamais de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. N'utilisez pas de jets d'eau, d'outils ruvides ou abrasifs tels que des éponges et des tampons en acier, ni tout outil qui puisse abimer les surfaces du four ou qui ne soit pas hygiéniquement indiqué.

Nettoyez les surfaces extérieures du four, telles que les parties en acier inoxydable, le vitre d'inspection et le bandeau de commande, quand le four est froid et débranché.

Veuillez utiliser une éponge ou un chiffon doux, non abrasif, à peine humide avec de l'eau ou un détergent neutre non corrosif. En tout cas n'utilisez pas de jets d'eau qui puissent atteindre et abimer les parties électriques, ce qui risque d'être dangereux pour l'utilisateur.

5 SIGNALATION DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT		
Anomalie	Cause Possible	Solution
Le four ne chauffe pas malgré l'interrupteur général se trouve à la position "1" et que les températures programmées soient correctes. Par contre, les voyants lumineux des résistances sont éteints	Manque d'électricité dans le réseau	Contrôlez le compteur général ainsi que le branchement et le câble
Le thermomètre analogique ne relève pas la hausse de la température malgré que le four soit correctement chauffé par les résistances	Panne thermomètre Analogique	Remplacez le thermomètre analogique
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Lampe brûlée	Remplacez la lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Panne interrupteur lampe	Remplacez l'interrupteur lampe
La lampe d'éclairage interne ne s'allume pas	Lampe pas branchée	Vérifiez le raccordement de la lampe
La porte est fermée mais de la fumée sort	Soupape papillon conduit de fumée fermée	Ouvrez la soupape d'avantage et vérifiez-en le fonctionnement
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment	Les températures programmées sont trop basses	Programmez une température appropriée
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment malgré les températures programmées soient correctes	Une ou plusieurs résistances sont en panne	Remplacez les résistances en panne
La température monte au dessus des températures programmées par les thermostats	Panne sonde thermostat/s ou raccordements thermostat	Vérifiez et éventuellement remplacez le/les thermostat/s

6 INFORMATIONS SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



L'appareil rentre dans le domaine d'application de la directive européenne 2002/96/CE, qui prescrit de ne pas éliminer ce produit avec les déchets domestiques normaux. Pour éviter de possibles dommages à l'environnement ou à la santé de l'homme, nous vous prions de séparer ce produit des autres déchets afin de pouvoir le recycler en sécurité du point de vue de l'environnement.

Pour d'autres informations sur les centres de collecte, contacter le bureau municipal ou le revendeur chez lequel vous avez acheté le produit.

ENGLISH

DECLARATION OF CONFORMITY

In agreement with the Low Voltage Directive **2014/35/UE**, with the directive **2014/30/UE**, with the directive **2006/42 EEC** (machines), integrated by the CE mark.

In agreement with Regulation (EC) No. **1935/2004** of the European Parliament and of the Council of **27 October 2004** on materials and articles intended to come into contact with food.

Type of appliance / Machine	ELECTRIC OVEN
Trademark	GGM GASTRO
Model	SIXTY - SIXTY B

The harmonised standards or technical specifications (designations) that have been applied in agreement with the highest professional standards on safety in force in the EEC are:

Standards or other normative documents

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Other information:

In my capacity as manufacturer and/or authorised representative of the company inside the EEC, I hereby declare, under my own responsibility that the appliances conform to the essential requirements of the aforementioned Directives.

INDEX

1 SAFETY RECOMMENDATIONS

WARNINGS FOR THE INSTALLER

WARNINGS FOR THE USER

WARNINGS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

2 INSTALLATION

EQUIPMENT HOOK-UP

GROUND CONNECTION

3 OVEN START UP AND USE

COMMAND PANNEL DESCRIPTION

FIRST LIGHTING OF THE OVEN

START UP FASE

SHUT DOWN PHASE

4 MAINTENANCE AND CLEANING

SAFETY PRECAUTIONS

ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER

5 ALLARM AND POSIBLE FAULTS

6 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL

1 SAFETY RECOMMENDATIONS

WARNINGS FOR THE INSTALLER



Check that the location of the oven is in compliance with local, national and European regulations.

- Adhere to the instructions in this manual.
- Do not execute electrical connections using temporary or uninsulated cables.
- Check that the ground connection of the electrical system is functioning properly.
- Always use individual safety devices and other means of protection in compliance with the law.

WARNING FOR THE USER



The conditions in the surrounding area where the machine will be installed must have the following characteristics:

- the area must be dry;
- the area must have water and heat sources at an adequate distance;
- ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;
- the floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- there must be no obstacles of any kind in the immediate vicinity of the machine that could effect the machine's normal ventilation.

In addition, the user must:

- make certain to keep children away from the machine when it is operating;
- adhere to the instructions in this manual.
- not remove or tamper with the safety devices on the machine;
- always pay careful attention to the work at hand and not use the machine when in a distracted state;
- perform all operations with maximum safety and calm;

- respect the instructions and warnings displayed on the machine labels.

The labels are accident prevention devices, and therefore must always be perfectly legible. If these should be damaged and illegible, it is mandatory to replace them by requesting replacements from the Manufacturer.

- At the end of each working shift, before cleaning, maintenance or transfer operations, disconnect electrical power.

WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR



Observe the instructions indicated in this manual.

- Always use individual safety devices and other protection means.
- Before starting any maintenance operations, make sure that the oven, it was used, is cooled down .
- If any of the safety devices is worn or faulty, the oven is also considered faulty and not to be used.
- Disconnect electrical power before intervening on electrical or electronic parts and connectors.

2 INSTALLATION

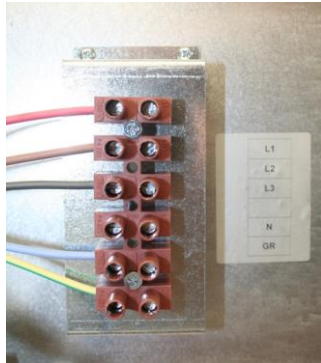
Installation must be executed by qualified personnel in compliance with local, national and European regulations.

EQUIPMENT HOOK-UP

The oven is not provided with power supply cable. When connecting the appliance electrically, an automatic RCD must be interposed with an opening distance between contacts of at least 3 mm. To connect the appliance electrically it is essential to proceed in the following way:

- raise the cover of the terminal block;

- connect to the terminal block the power cable.
The power supply cable must be of **H07-RNF** type, with approved minimum cross section as prescribed by the specific directive.



The electrical outlet must be easy to access, no moving should be necessary.



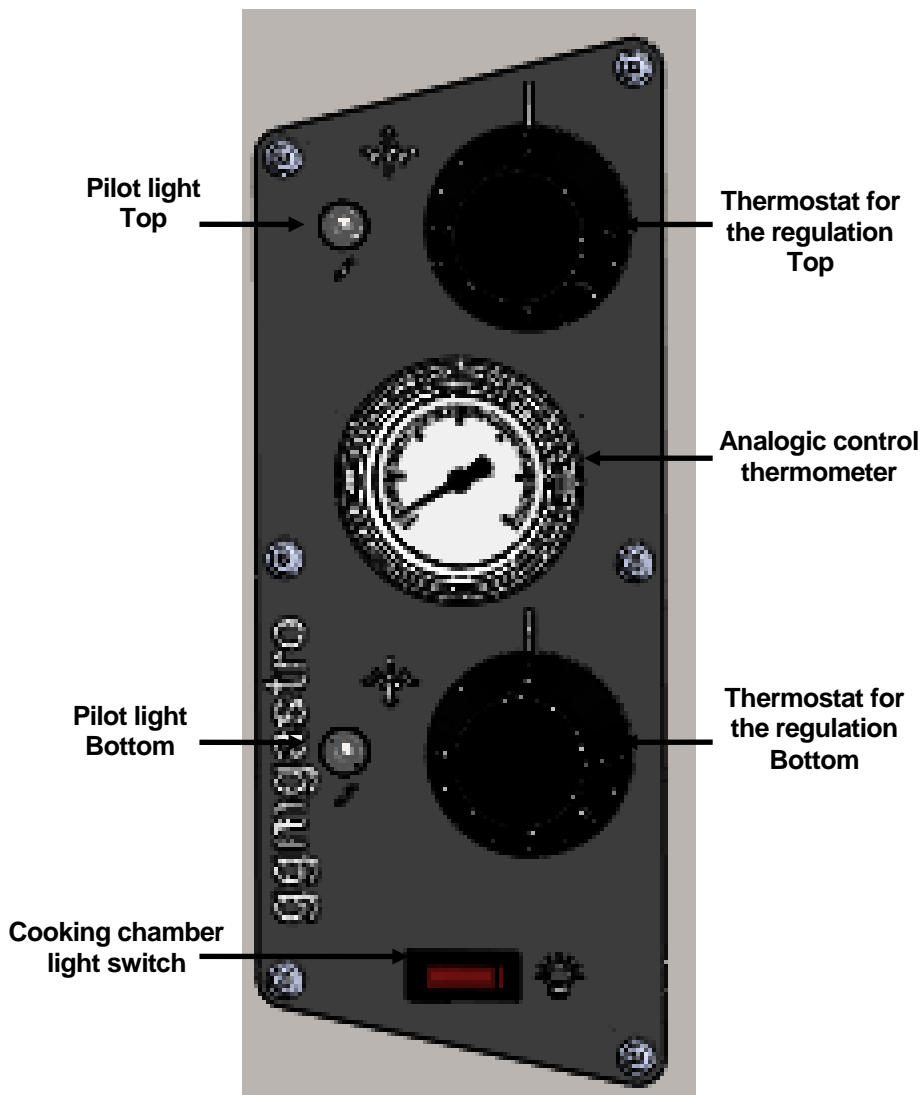
It is mandatory that the electrical system is equipped with a ground connection.

The appliance must be part of an equipotential system. The connection is done on terminal marked with symbol which you will find near the cable clamp. The section of the equipotential wire must be at least 10 mm². The equipotential symbol is showed in the following figure.



3 OVEN START UP AND USE

COMMAND PANEL DESCRIPTION



FIRST LIGHTING OF THE OVEN

At the first use of the appliance it is advisable to heat the empty oven to eliminate bad smells caused by the refractory stones evaporation and the inner metallic parts.

Procedure:

- of 300° before proceeding to the first baking.

START UP PHASE

Rotate the thermostat knobs and until the expected temperature. In this way top and bottom heating elements are under working and the relevant light signals switch on.

SHUT DOWN PHASE

To shut down the oven turn the thermostas to the position "0".

4 MAINTENANCE AND CLEANING

SAFETY PRECAUTIONS

- ! Before performing any maintenance operations, including cleaning, take the following precautions:
 - ensure that the oven is not working and completely cold
 - ensure that the electrical power is not present
 - make certain that the electrical power cannot be accidentally reinserted. Disconnect the plug from the electrical power socket;
 - use individual protection devices in compliance with the directive 89/391/CEE;
 - always operate using appropriate maintenance tools;
 - once maintenance and repairs are finished, before starting up the oven, reinstall all of the protection devices and reactivate all of the safety devices.

ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER

As any equipment also our ovens requires simple, frequent and careful cleaning to ensure efficient, regular functioning,

It is recommended to never use chemical products which are not specific for food preparation areas, abrasives or corrosives for any reason. Avoid by all means using water jets, tools, rough or abrasive instruments, such as steel wool, brillo sponges or any other item which could damage the surface of the machine, and especially those that could compromise health safety.

Oven external areas cleaning, external parts in stainless steel, door glass, and switch panel, must be carried out at cold oven and at disconnected electric power supply.

Use a sponge or a soft cloth, not abrasive, slightly humidified with water or possibly with a neutral detergent not corrosive. In any case, do not use water jets which can penetrate through the electric parts and heavily damage them, as well as bring a possible danger for people.

5 ALARM AND POSSIBLE FAULTS

WORKING ANOMALIES		
Anomalies	Possible Causes	Solutions
The oven doesn't heat despite the main switch is on (position 1) and the temperatures are correctly set. The function pilot lights of the heating elements are off .	No electric Energy in the net	Check the general contactor, the socket, the plug, and the supply cable.
The analogical thermometer doesn't notice the increase of the temperature despite the heating elements are correctly functioning	Analogical thermometer defect	Check and if necessary replace the thermometer
Inner light bulb does not switch on	Burned inner light bulb	Replace inner light bulb
Inner light bulb does not switch on	Inner light bulb switch defected	Replace light bulb switch
Inner light bulb does not switch on	No electric supply power on the light bulb	Check electric connection with the light bulb
The door is closed, but fume comes out	Exhauster butterfly valve closed	Open more the valve and check the right functioning.
The baking chamber does not heat suitably	The set temperature are too low	Set the right temperature
The baking chamber does not heat suitably in spite of the temperature being set rightly	One or more heating elements are defected	Replace the defecate heating elements
The temperature continues going up over the set by thermostats	Thermostat probe or thermostat contacts defected	Check and if necessary replace the thermostat/s

6 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL



The equipment falls under application of the European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE which states to never dispose of this product together with normal domestic waste. To prevent any possible damage to the environment or to human health, please keep this product separately from other waste so it can be recycled safely from an environmental point of view.

For more information about collection centers please contact the town office or the dealer you bought the product from.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Соответствует Директиве о Низком Напряжении **2014/35/UE**, Директиве **2014/30/UE** (Электромагнитная совместимость), Директиве **2006/42 CE** (Оборудование), дополненным маркировкой CE.

Соответствует Регламенту (CE) № **1935/2004** Европейского Парламента и Совета от **27 октября 2004 г.** в отношении материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Тип оборудования/Машина	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
Торговый знак	GGM GASTRO
Модель	SIXTY - SIXTY B

Были применены следующие правовые нормы или технические требования (обозначения), соответствующие правилам техники безопасности, действующим в ЕС :

Нормативы или другие нормативные документы

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Дополнительная информация:

Являясь изготовителем и/или уполномоченным представителем компании в ЕС, под собственной ответственностью заявляю, что оборудование соответствует основным требованиям, предусмотренным в вышеперечисленных директивах.

УКАЗАТЕЛЬ

1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ТЕХНИКА-ЭКСПЛУАТАЦИОННИКА

2 МОНТАЖ

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

3 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

ФАЗА ЗАПУСКА

ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

4 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

5 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

6 ИНФОРМАЦИЯ В ОТНОШЕНИИ ДЕМОНТАЖА И УТИЛИЗАЦИИ

1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА



Проверить, что подготовительные работы для монтажа печи соответствуют местным, национальным и европейским регламентам.

- Соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве.
- Не осуществлять подвесные электрические соединения с временными или неизолированными проводами.
- Проверить, что заземление электрической системы является эффективным.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты, а также другие защитные средства, предусмотренные законом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Место установки печи должно обладать следующими характеристиками:

- должно быть сухим;
- должно находиться на надлежащем расстоянии от источников воды и тепла;
- соответствующая вентиляция и освещение должны отвечать правилам гигиены и техники безопасности, предусмотренным действующим законодательством;
- пол должен быть ровным и плотным, чтобы способствовать тщательной очистке;
- непосредственно вблизи печи не должны находиться какие-либо препятствия, которые могут оказать влияние на ее нормальную вентиляцию.

Кроме того, пользователь должен:

- соблюдать осторожность, чтобы дети не приближались к работающей печи;
- соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве;
- не снимать или нарушать защитные устройства печи;

- всегда соблюдать максимальную осторожность, то есть следить за собственной работой и не использовать печь в случае рассеянности;
- выполнять все операции с максимальной уверенностью и спокойствием;
- соблюдать инструкции и предупреждения, указанные на табличках, позиционированных на печи.
Таблички являются предохранительными устройствами, поэтому должны быть всегда разборчивыми. Если они являются поврежденными и неразборчивыми, необходимо произвести замену, запрашивая фирменную запасную часть на заводе-изготовителе.
- Каждый раз по окончании использования печи, перед проведением операций по очистке, техническому обслуживанию отключать электропитание.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛ Я ТЕХНИКА- ЭКСПЛУАТАЦИОННИКА



Соблюдать предписания, указанные в настоящем руководстве.

- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом проведения какой-либо операции техобслуживания, убедиться, что печь, в случае её использования, охлаждена.
- Если даже одно из защитных устройств не отрегулировано или не функционирует, печь должна считаться неработающей.
- Отключить электропитание перед проведением работ на электрических, электронных компонентах и на соединителях.

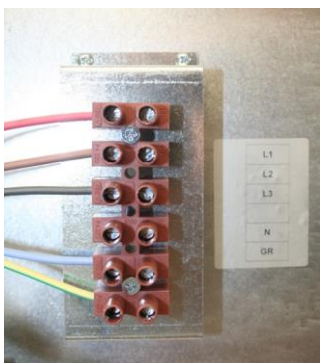
2 МОНТАЖ

Монтаж должен осуществляться квалифицированным персоналом, в соответствии с местными, национальными и европейскими положениями.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ

Печь поставляется без токоподводящего кабеля. Подсоединение к электрической сети должно осуществляться посредством установки дифференциального терромагнитного выключателя с соответствующими характеристиками, в котором минимальное расстояние размыкания между контактами составляет, по меньшей мере, 3 мм. Для подсоединения печи к электрической сети необходимо действовать следующим образом:

- поднять крышку клеммной колодки
- подсоединить к клеммной колодке проводники токоподводящего кабеля, который должен быть сертифицированного типа **H07-RNF**, посредством проводников соответствующего сечения согласно предписаний действующих нормативов.



Розетка электрической сети должна быть легко доступна, чтобы не было необходимости дополнительно перемещения для подключения.



Обязательно, чтобы система была оснащена заземлением.

В соответствии с действующими нормативами обязательно подсоединить печь к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна проверяться в соответствии с действующими нормативами. Соединение осуществляется на специальном зажиме, расположенном с боковой стороны черной клеммной колодки, посредством кабеля минимальным сечением 10мм^2 . Данный зажим обозначается следующим символом.



3 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

При первом использовании печи рекомендуется нагреть ее в холостом режиме в целях устранения неприятных запахов, вызванных испарением огнеупоров и внутренних металлических частей.

Процедура:

- оставить работающей печь (в холостом режиме), по меньшей мере, на протяжении 8 часов при температуре 300° до первой выпечки

ФАЗА ЗАПУСКА

Повернуть ручки термостатов до желаемой температуры. Таким образом, активируются нагревательные элементы свода и пода, и включаются соответствующие световые индикаторы.

ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Чтобы выключить, поставить термостаты "0".

4 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

! Перед осуществлением каких-либо операций техобслуживания принять следующие меры предосторожности:

- убедиться, что печь выключена и полностью охлаждена;
- убедиться, что печь не подключена к сети электропитания;
- убедиться, что питание не может быть случайно подключено. Отсоединить штепсельную вилку от розетки.
- использовать средства индивидуальной защиты, предусмотренные директивой 89/391/CEE;
- использовать всегда соответствующие инструменты для проведения техобслуживания;
- при завершении техобслуживания или ремонтных работ, перед повторным приведением печи в действие, вновь установить все защиты и активировать все защитные устройства.

ОЧЕРЕДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

Как любое оборудование, также и наши печи нуждаются в простой, но частой и тщательной очистке для возможности гарантии эффективной производительности и регулярного функционирования.

Настоятельно рекомендуется ни в коем случае не использовать химические средства, не предназначенные для пищевых продуктов, абразивные или коррозионные средства.

Категорически запрещается использовать водные струи, разные принадлежности, шероховатые или абразивные средства, такие как мочалки из металлической стружки, губки и т.д., которые могут повредить поверхности и, в особенности, поставить под угрозу надёжность оборудования с точки зрения гигиены.

Очистка внешних поверхностей печи, внешних компонентов из нержавеющей стали, смотрового стекла и панели управления должна осуществляться при холодной печи с отключенным электрическим питанием.

Использовать губку или неабразивную мягкую тряпку, слегка смоченную водой или нейтральным некоррозийным чистящим средством. В любом случае, не использовать струи воды, которые могут проникнуть в электрические компоненты, нанося им серьезные повреждения и обуславливая потенциальную опасность для человека.

5 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ		
Неисправность	Возможная причина	Решение
Печь не нагревается несмотря на то, что главный выключатель находится в положении 1, и температуры установлены соответствующим образом. Световые индикаторы нагревательных элементов выключены	Отсутствует электроэнергия в сети	Проверить главный контактор, розетку, вилку и токоподводящий кабель
Аналоговым термометром не выявляется повышение температуры несмотря на то, что нагревательные элементы функционируют соответствующим образом	Неисправность аналогового термометра	Произвести замену аналогового термометра
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Лампочка перегорела	Произвести замену лампочки
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Выключатель лампочки неисправен	Произвести замену выключателя лампочки
Внутренняя осветительная лампочка не включается	Отсутствие электрического питания на лампочке	Проверить электрическое соединение лампочки
Дверь закрыта, но выходит дым	Дроссельный клапан дымохода закрыт	Дополнительно открыть клапан и проверить его соответствующее функционирование.
Жарочная камера не нагревается соответствующим образом	Установленные температуры являются слишком низкими	Установить температуры соответствующим образом
Жарочная камера не нагревается соответствующим образом, несмотря на то, что установленные температуры являются соответствующими	Один или несколько нагревательных элементов являются неисправными	Произвести замену неисправных нагревательных элементов
Температура продолжает повышаться свыше параметров, установленных посредством термостатов	Датчик термостата/ов или контакты термостата неисправны	Проверить и при необходимости произвести замену термостата/ов

6 ИНФОРМАЦИЯ В ОТНОШЕНИИ ДЕМОНТАЖА И УТИЛИЗАЦИИ



"Оборудование входит в сферу применения европейской директивы 2002/96/CE, предписывающей недопущение утилизации данной продукции вместе с обычными домашними отходами. В целях предупреждения возможного ущерба окружающей среде или здоровью человека, необходимо разделять данную продукцию от других отходов таким образом, чтобы обеспечить ее утилизацию безопасным образом с точки зрения охраны окружающей среды.

Для получения дополнительной информации относительно сборочных центров, свяжитесь с соответствующим отделом муниципалитета или дилером, у которого было приобретено оборудование."

ESPAÑOL

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Conformes a la Directiva de Baja Tensión 2014/03/UE, a la directiva (Compatibilidad Electromagnética) y a la directiva 2014/30/UE (máquinas); cuentan con la marca CE conforme a la Directiva 93/68 CEE.

Conformes al Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 acerca de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

Tipo de aparato HORNO ELECTRICO

Marca comercial GGM GASTRO

Modelo SIXTY - SIXTY B

Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) en vigor en la CE, aplicadas de acuerdo con las reglas de las buenas prácticas en materia de seguridad, son:

Normas u otros documentos normativos

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Información adicional:

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la empresa en la CE, declaramos bajo nuestra propia responsabilidad que los aparatos son conformes a las exigencias esenciales previstas por las Directivas anteriormente mencionadas.

INDICE

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

2 INSTALACIÓN

CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

PUESTA A TIERRA

3 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO

PUESTA EN MARCHA

FASE DE APAGAMIENTO

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

5 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS

6 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



Compruebe que las operaciones de preinstalación del horno sean conformes a reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.
- No efectúe conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



El lugar en el que se va a instalar la máquina debe tener las siguientes características:

- estar seco;
- las fuentes de agua y de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
- la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el suelo debe ser llano y compacto para permitir una limpieza profunda;
- no se deben colocar cerca de la máquina obstáculos de ninguna clase que pudieran condicionar su ventilación normal.
Además el usuario debe:
- asegurarse de que los niños no se acerquen a la máquina en funcionamiento;
- cumplir las prescripciones contenidas en este manual;
- no quitar ni manipular los dispositivos de seguridad de la máquina;
- tener siempre mucho cuidado, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la máquina mientras esté distraído;
- efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;

- cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en el horno.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.

- Desconectar la alimentación eléctrica después de cada uso y antes de las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO



Cumpla con las prescripciones contenidas en este manual.

- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que el horno se haya enfriado, si se ha utilizado.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.
- Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que el horno está fuera de servicio.

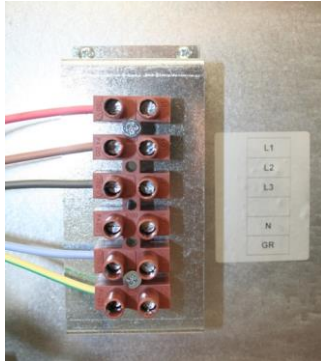
2 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

El horno se entrega sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un interruptor magnetotérmico diferencial adecuado, donde la distancia de apertura entre los contactos sea por lo menos de 3 mm. Para conectar el horno a la red eléctrica proceder de la siguiente manera:

- Levante el panel lateral derecho;
- conecte al tablero de bornes los conductores del cable de alimentación tipo **H07-RNF** homologado, a conductores de sección adecuada, según la normas vigentes.



La toma eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento de la máquina.



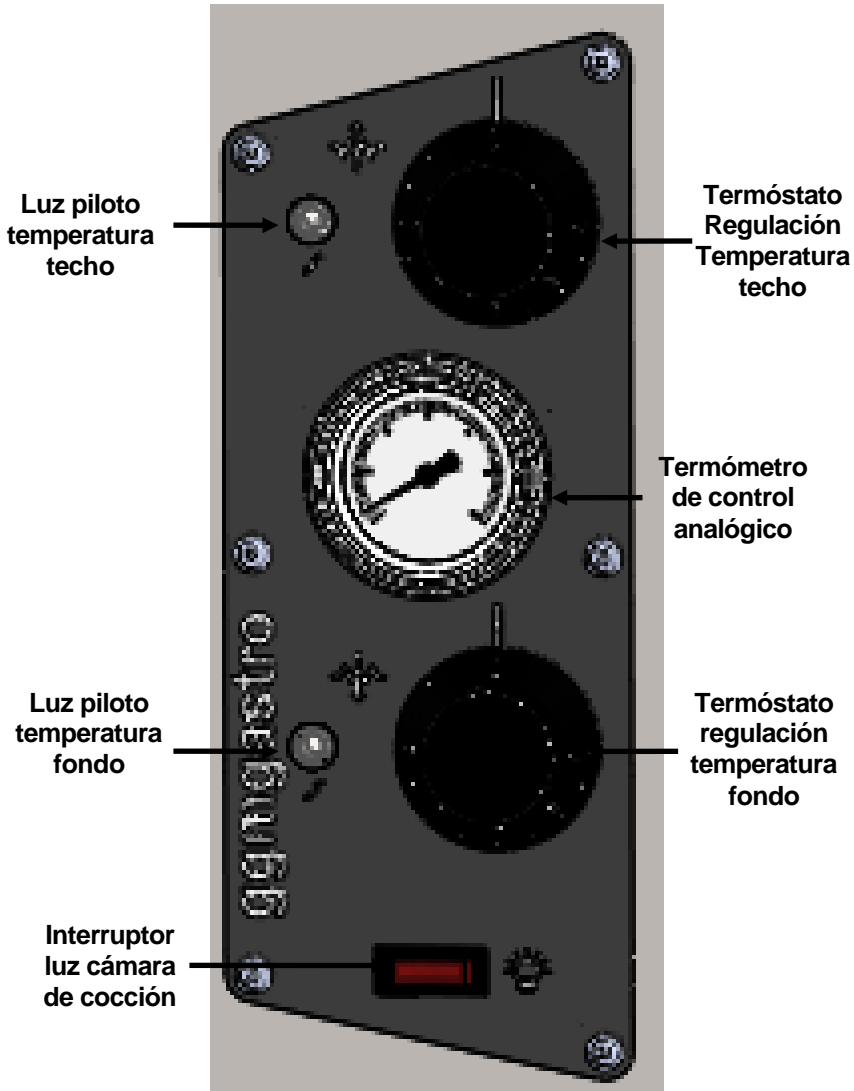
Es obligatorio que la instalación tenga una puesta a tierra.

Conforme a las normativas vigentes es obligatorio conectar el aparato con un sistema equipotencial cuyo funcionamiento debe ser comprobado según las normativas vigentes. La conexión se establece a través del borne adecuado puesto al lado del table de bornes negro, con un cable de sección transversal mínima de 10 mm². El borne está marcado por el símbolo siguiente:



3 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO

Al primer uso del horno se aconseja calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de los materiales refractarios y de las componentes metálicas interiores.

Procedimiento:

- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 300° antes de cocinar por primera vez.

PUESTA EN MARCHA

El display del termómetro digital visualiza la temperatura media de la cámara de cocción. Gire los pomos de los termostatos hasta la temperatura deseada. De esa manera se activan las resistencias de calentamiento (techo y fondo) y se prenden las luces piloto correspondientes.

FASE DE APAGAMIENTO

Para apagar el horno, gire termostatos en posición "0".

5 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalía	Posible Causa	Solución
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1y las temperaturas preajustadas sean correctas. Las luces piloto de las resistencias están apagadas	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación
El termómetro analógico no registra el aumento de temperatura aunque las resistencias estén calentando de manera correcta	Termómetro analógico estropeado	Sustituir el termómetro analógico
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor lámpara estropeado	Sustituir interruptor lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lampara	Averiguar conexión eléctrica lámpara
La puerta está cerrada pero sale humo	Válvula de mariposa de la chimenea cerrada	Abrir la válvula y comprobar su correcto funcionamiento.
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas preprogramadas son demasiado bajas	Programar las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas preajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituir las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termóstato	Sonda termóstato/s o contactos termóstato estropeados	Controlar y si necesario sustituir termóstato/s
La puerta no queda bien cerrada	Muelle de cierre de la puerta cedido	Desmontar la puerta y sustituir el muelle interno

6 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



Este aparato entra en el sector de aplicación de la Directiva europea 2002/96/CE, la cual prescribe que este producto no debe depositarse junto a los demás residuos domésticos. La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo.

Para mayor información acerca de la recogida, dirigirse a la oficina municipal local o a su revendedor.

DEUTSCH

KONFORMITÄT SERKLÄRUNG

Entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2014/35/UE**, der Richtlinie **2014/30/UE** (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie **2006/42 EWG** (Maschinen), ergänzt durch die CE-Kennzeichnung.

Entspricht der Bestimmung (EG) Nr. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rats vom **27. Oktober 2004** zu Materialien und Gegenständen, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Art des Geräts/der Maschine: ELEKTROBACKOFEN

Handelsmarke: GGM GASTRO

Modell: SIXTY - SIXTY B

Die harmonisierten Normen oder technischen Beschreibungen (Bezeichnungen), die in Übereinstimmung mit den sachbezogenen, geltenden Sicherheitsvorschriften innerhalb der EWG angewandt werden, sind die folgenden:

Normen oder andere Dokumente zu Normen

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Weitere Informationen:

Als Hersteller und/oder ermächtigter Vertreter der Gesellschaft innerhalb der EWG wird auf eigene Verantwortung erklärt, dass die Geräte den wesentlichen Anforderungen, die von den oben genannten Richtlinien vorgesehen sind, entsprechen.

INHALTSVERZEICHNIS

1 SICHERHEITSANWEISUNGEN

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

WARTUNGSANWEISUNGEN

2 INSTALLATION

ANLAGENANSCHLÜSSE

ERDUNG

3 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS

BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL

ERSTE OFENEINSETZUNG

INBETRIEBNAHME

AUSSCHALTUNG

4 WARTUNG UND REINIGUNG

SICHERHEITSMASSNAHMEN

REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG –FÜR DEN BENUTZER

5 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

6 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

1 SICHERHEITSANWEISUNGEN

INSTALLATIONANWEISUNGEN



Sorgen Sie dafür, dass die Voreinsetzungen für den Ofeneinbau den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

- Die Handbuchsweisungen immer beachten.
- Keine unsichere elektrische Verbindung mit provisorischen bzw. unisolierten Kabeln durchführen.
- Dafür sorgen, dass die Erdung der Elektroanlage effizient wirkt.
- Gesetzmäßige individuelle Schutzvorrichtungen und andere Schutzmaßnahmen immer benutzen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN



Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;

➤ immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.

➤ alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.

➤ die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern des Ofens beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.

➤ Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.

WARTUNGSANWEISUNGEN



- Die Handbuchsanweisungen beachten!

➤ Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.

➤ Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass der Ofen, wenn er benutzt wurde, abgekühlt ist.

➤ Falls eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht funktioniert, muss den Ofen nicht bedient werden!

➤ Die Stromversorgung unterbrechen, bevor man auf elektrischen bzw. elektronischen Teile und Anschlüsse eingreift.

2 INSTALLATION

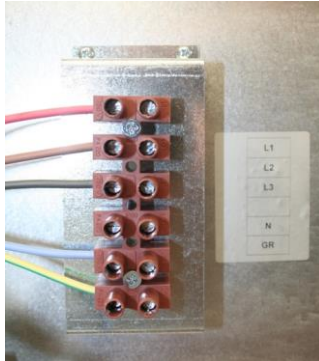
Die Installation muss von dafür ausgebildeten Technikern nach den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.

ANLAGENANSCHLÜSSE

Der Ofen ist nicht mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet. Der Stromanschluss muss durch einen Differentialthermomagnetschalter mit passenden Eigenschaften, und mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm, ausgeführt werden.

Um den Ofen an dem Stromversorgungsnetz anzuschließen, folgendes tun:

- Entfernen Sie die rechte Seitenwand;
- Die Versorgungskabelleitungen (vom **H07-RNF** zugelassen Typ) an dem Klemmenbrett mit Leitungen mit geeignetem Durchmesser anschließen, nach den geltenden Vorschriften.



Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.



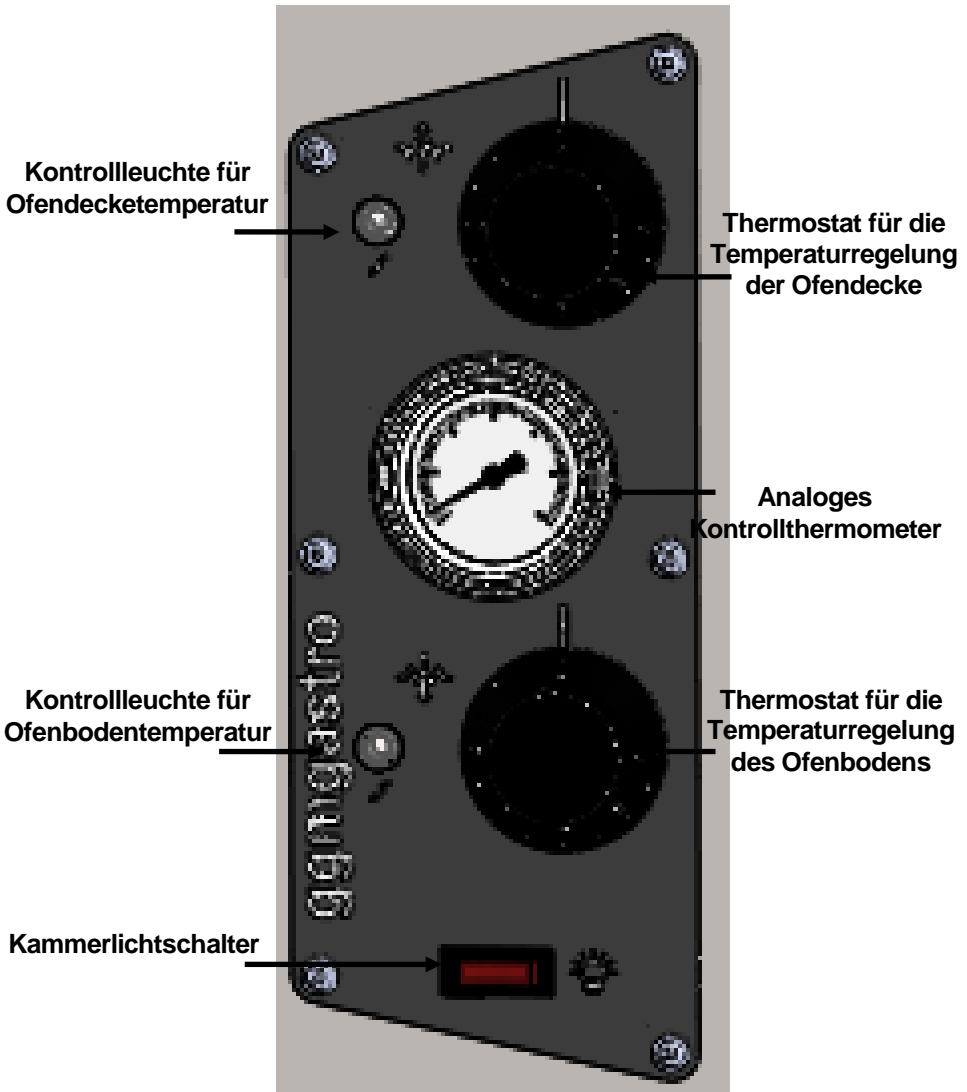
Die Anlage muss obligatorisch eine Erdung haben.

Nach den geltenden Vorschriften ist es pflichtig, das Gerät an einem äquipotenzialen System anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden soll. Das Kabel soll einen Querschnitt von mindestens 10mm² haben und an der passenden Klemme an dem schwarzen Klemmenbrett angeschlossen werden. Auf der Klemme steht folgendes Symbol:



3 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS

BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL



ERSTE OFENEINSETZUNG

Bei der ersten Einsetzung ist es empfehlenswert, den Ofen leer brennen zu lassen, um schlechte Gerüche zu entfernen, die aus der Verdunstung der Schamottsteine und der inneren Metallbestandteile entstehen.

Verfahren:

- vor dem ersten Backen, den leeren Ofen mindestens 8 Stunden auf der Temperatur von 300° C brennen lassen.

INBETRIEBNAHME

Der Ofen an dem Stromnetz anschließen und der Hauptschalter auf Position "1" setzen. Der Digitalthermometerbildschirm zeigt die reale durchschnittliche Temperatur der Backkammer. An diesem Zeitpunkt, die Thermostatdrehknöpfe bis zur gewünschten Temperatur drehen. Die Heizwiderstände werden somit erhitzt und die passenden Kontrollleuchten eingeschaltet.

AUSSCHALTUNG

Um den Ofen auszuschalten, den Thermostats auf "0" stellen.

4 WARTUNG UND REINIGUNG

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- ! Vor der Wartung auf den folgenden Vorsichtsmaßnahmen achten:
- Nachprüfen, dass der Ofen ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Nachprüfen, dass die Stromversorgung unterbrochen worden ist.
- Sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- Immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme des Ofens erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG – FÜR DEN BENUTZER

Wie jedes Gerät, benötigen unsere Öfen auch eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

Nach jedem Gebrauch, nach den gelten hygienischen Vorschriften den Ofen sorgfältig reinigen, um eine gute Leistung weiter gewährleisten zu können.

Vor der Reinigung, den Ofen eine Stunde lang auf 350° C brennen lassen, damit die Backresten sich verkohlen können. Wenn die

Temperatur erreicht wird, den Ofen bitte ausschalten und warten, bis die Temperatur auf etwa 100° C sinkt (Idealtemperatur für die Reinigung). Die Stromversorgung ausschalten. Hitzeschutzhandschuhe und passende Kleidung anziehen, die Ofentür aufmachen und mit einem Naturfaserbesen mit langem Besenstiel erst die Resten aus dem Schamottsteinboden entfernen und nachher sie mit einem geeigneten Staubsauger absaugen. Jetzt den Schamottsteinboden mit einem feuchten Lappen wischen.

Die Reinigung der Außenflächen und -Stahlbleche, der verglasten Ofentür und der Steuertafel sollen bei gekühltem, elektrisch ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

Dazu einen weichen und nicht schleifenden feuchten Schwamm bzw. Lappen, und eventuell ein bisschen sanftes Reinigungsmittel, benutzen. Auf keinen Fall Wasserstrahle benutzen, die in die Elektroteile durchdringen, und dadurch Schaden und Gefahr verursachen könnten.

5 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

BETRIEBSSTÖRUNGEN		
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen wird nicht warm, obwohl der Hauptschalter auf "1" steht und die Temperatureinstellungen richtig sind. Die Kontrollleuchte der Heizwiderstände sind ausgeschaltet .	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschalterschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Das Analogthermometer nimmt die Temperatursteigerung nicht auf, obwohl die Heizwiderstände richtig erhitzen.	Analogthermometer defekt	Analogthermometer ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Leuchteschalter Defekt	Leuchteschalter ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte nachprüfen
Die Tür ist zu, aber Rauch kommt raus	Absperrklappe des Schornsteins ist zu	Die Absperrklappe mehr öffnen und nachprüfen, dass sie gut funktioniert.
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Hitzwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Temperatur steigt über die Thermostateinstellungen	Thermostatsonde bzw. – Kontakte Defekt	Den Thermostat überprüfen und eventuell ersetzen

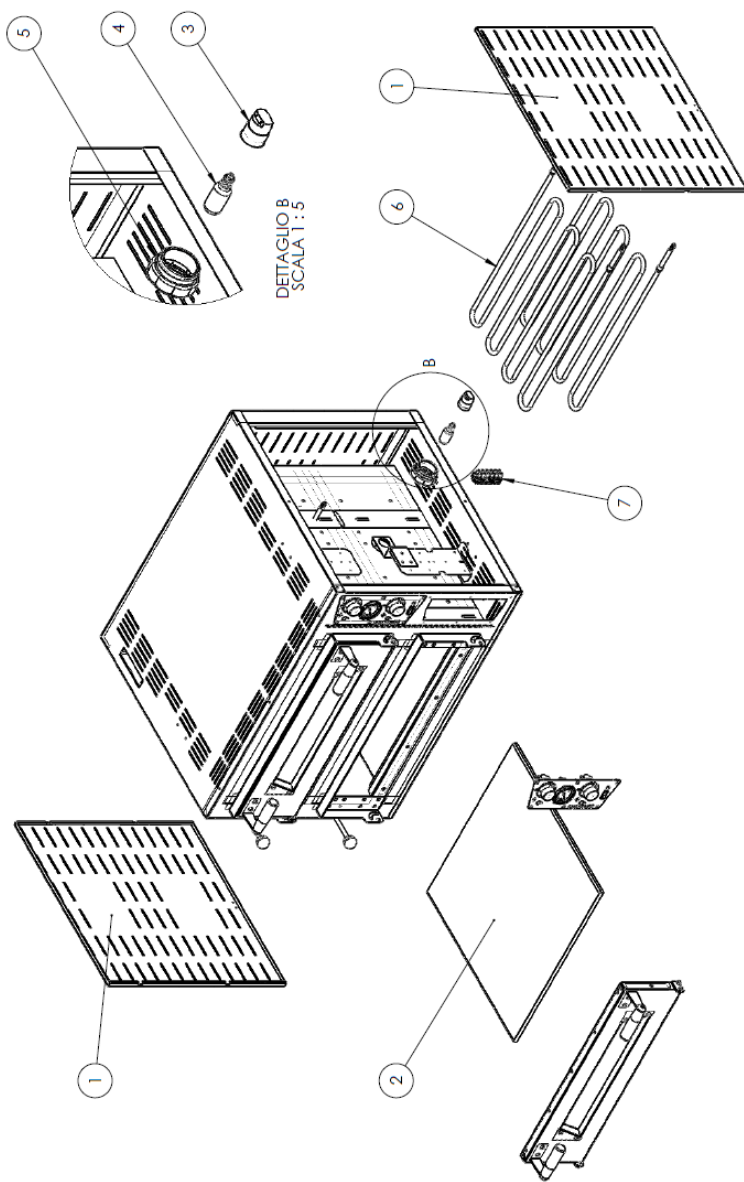
6 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

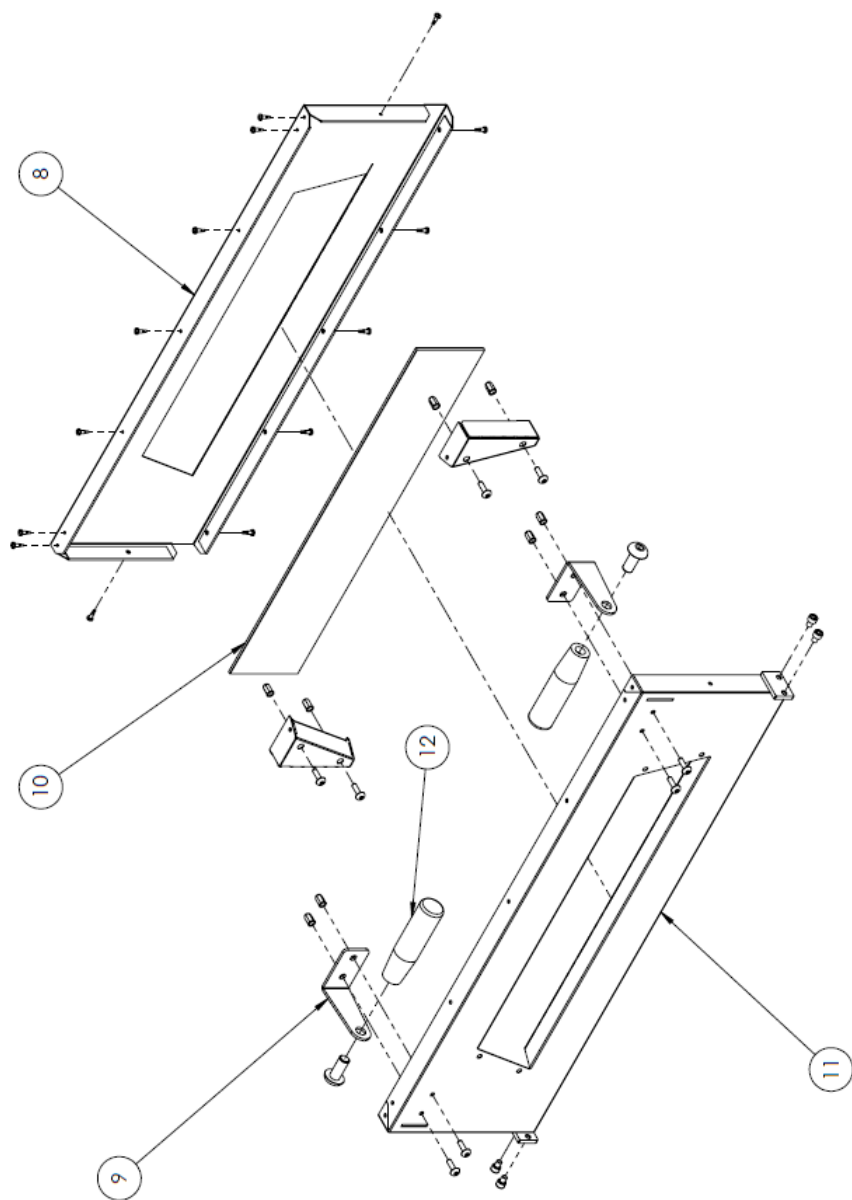


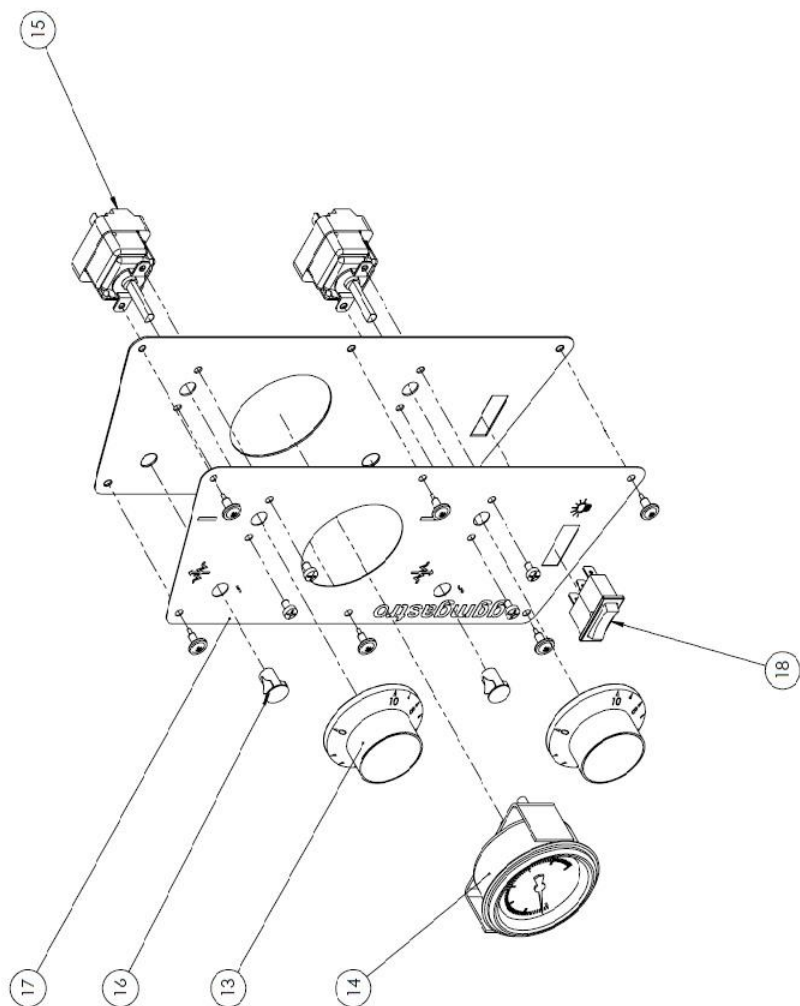
Das Gerät ist im Rahmen der EG-Richtlinie 2002/96/EG inbegriffen, nach der, dieses Produkt getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss. Um mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, das Produkt getrennt von den anderen Abfällen sammeln. Das trägt zur umweltverträglichen Wiederverwertung des Altgeräts bei.

Für weitere Infos um die Abfallsammlung, bitte sich an das Stadtverwaltungsbüro oder an den Verkäufer wenden

EXPLODED VIEW AND SPARE PARTS LIST







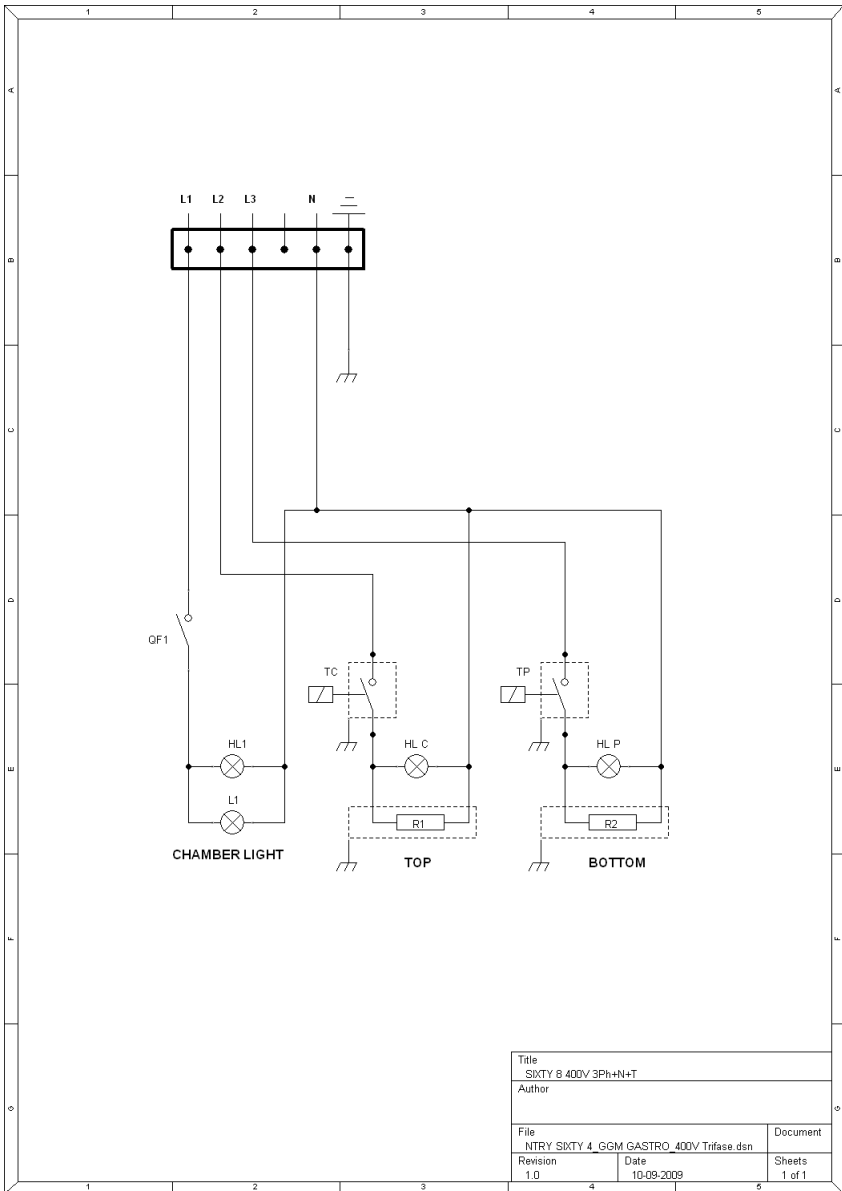
PP430

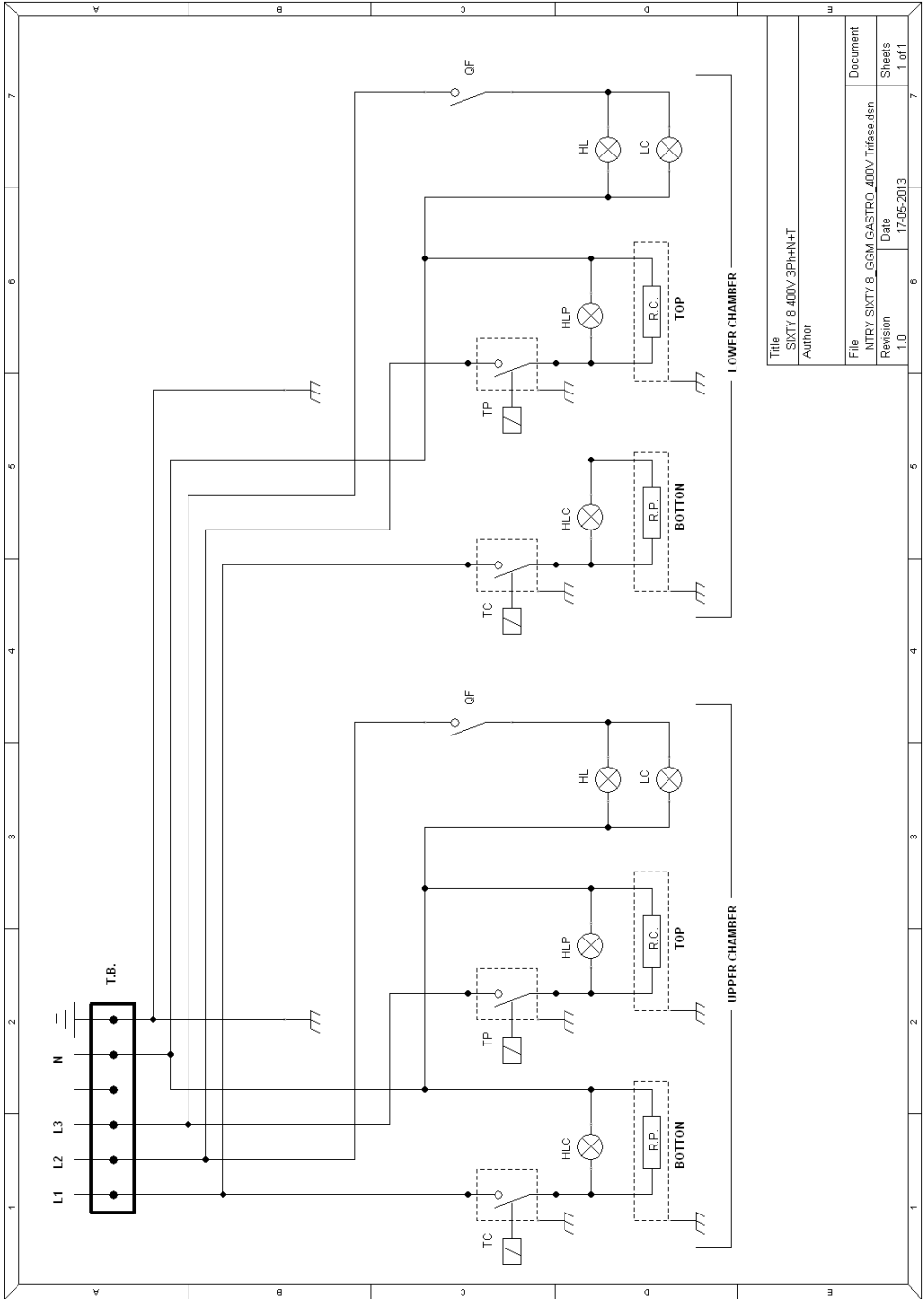
Pos.	Code	Description
1	S40FN55057	Lateral Panel 4÷6L
2	A95OO65024	Refractory brick 600x600x14
3	A87IL73004	Lamp holder E14
4	A87IL72010	Lamp 40W 230V
5	A87IL74008	Glass Lamp
6	A87RZ65043	Heating element 2500W 230V
7	A87CX62006	Terminal board 12 pole 16sqmm 750V-76A
8	S34FN55028	Inner door G.B. 4-6-8-12
9	S42MG55001	Handle Plate
10	A00PT61002	Ceramic glass sheet 515x94x4 mm
11	S66PT55022	Door assembly 4-6-8-12
12	A90MI65003	Handle M12
13	S73FN55008	Thermostat knob ap10 black neutral scale 0-10
14	A88TC83001	Thermometer Ø 60 Setting 0÷500° C
15	A88TX77005	Unipolar thermostat - Rating 450° C
16	A87IL72005	Transparent pilot light 380 V
17	A93OL65064	Label SIXTY ggm gastro
18	A87AZ69006	Luminous unipolar red switch

PP830

Pos.	Code	Description
1	S40FN55061	Lateral Panel 8÷12L
2	A95OO65024	Refractory brick 600x600x14
3	A87IL73004	Lamp holder E14
4	A87IL72010	Lamp 40W 230V
5	A87IL74008	Glass Lamp
6	A87RZ65043	Heating element 2500W 230V
7	A87CX62006	Terminal board 12 pole 16sqmm 750V-76A
8	S34FN55028	Inner door G.B. 4-6-8-12
9	S42MG55001	Handle Plate
10	A00PT61002	Ceramic glass sheet 515x94x4 mm
11	S66PT55022	Door assembly 4-6-8-12
12	A90MI65003	Handle M12
13	S73FN55008	Thermostat knob ap10 black neutral scale 0-10
14	A88TC83001	Thermometer Ø 60 Setting 0÷500° C
15	A88TX77005	Unipolar thermostat - Rating 450° C
16	A87IL72005	Transparent pilot light 380 V
17	A93OL65064	Label SIXTY ggm gastro
18	A87AZ69006	Luminous unipolar red switch

WIRING DIAGRAMS





Title SIXTY 8 400V 3PH+N+T Author	
Document	
File NTRY_SIXTY 8_GGM_GASTRO_400V_Trfess.dsn	
Revision 1.0	Date 17-05-2013
Sheets 1 of 1	

TECHNICAL DATA

Model	Weighth (Kg)	Width (cm)	Depth (cm)	Height (cm)	Power (W)	Power supply voltage (V)	Frequency (Hz)	Temperature (°C)
PP430	60	92	88	35	5.000	400 3F+N+T	50/60	450
PP830	110	92	88	65	10.000	400 3F+N+T	50/60	450