



# ggm gastro

INTERNATIONAL

**ITALIANO**

**ENGLISH**

**DEUTCH**

**FRANCAIS**

**ESPAÑOL**

**РУССКО**

- **Manuale d'istruzione**
- **User manual**
- **Bedienungsanleitung**
- **Manuel d'istruzione**
- **Manual de instruccion**
- **руководство потребителя**





CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ AI SENSI DELLE DIRETTIVE:

CE DECLARATION OF CONFORMITY TO THE DIRECTIVES:

CE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SUR LA BASE DES DIRECTIVES:

CE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD A LA DIRECTIVA:

BASSA TENSIONE: 2006/95/CE  
LOW VOLTAGE:  
BASSE TENSION: EN60335-2-42:2003  
BAJA TENSIÓN: EN60335-1:2002; A1  
EN50336:2003

COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA: 2004/108/CE  
EMC:  
EMC: EN55014-1:2000; A1; A2  
COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNETICA: EN55014-2:1997; A1  
EN61000-3-2:2000  
EN61000-3-3:1995; A1

TIPO DI PRODOTTO: KIT LAVAGGIO  
PRODUCT TYPE: WASHING KIT  
TYPE DE PRODUIT: KIT DE LAVAGE  
TIPO DE PRODUCTO: KIT DE LAVADO

MODELLO: BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011  
MODEL: BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011  
MODÈL: BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011  
MODELO: BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011

CON LA PRESENTE L'AZIENDA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, CHE IL PRODOTTO SOPRACITATO SODDISFA PER PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE I REQUISITI DELLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" E "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA". LA CONFORMITÀ È STATA VERIFICATA CON L'AUSILIO DELLE SEGUENTI ARMONIZZATE:

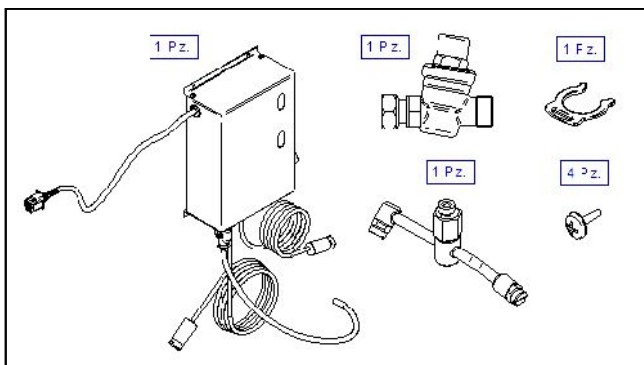
WE, THE COMPANY, DECLARE HERE WITH ON OUR OWN RESPONSABILITY THAT THE ABOVE-MENTIONED PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LOW VOLTAGE DIRECTIVE FOR WHAT CONCERNS ENGINEERING AND CONSTRUCTION AND EMC CONFORMITY HAS BEEN CONTROLLED WITH THE AID OF THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

PAR LA PRÉSENTE NOUS DÉCLARONS SOUS MOTRE RESPONSABILITÉ QUE LA PRODUIT SOUS-INDIQUÉ, EN CE QUI CONCERNE SA PROGETTATION ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITÉ ELÉCTROMAGNETIQUE.

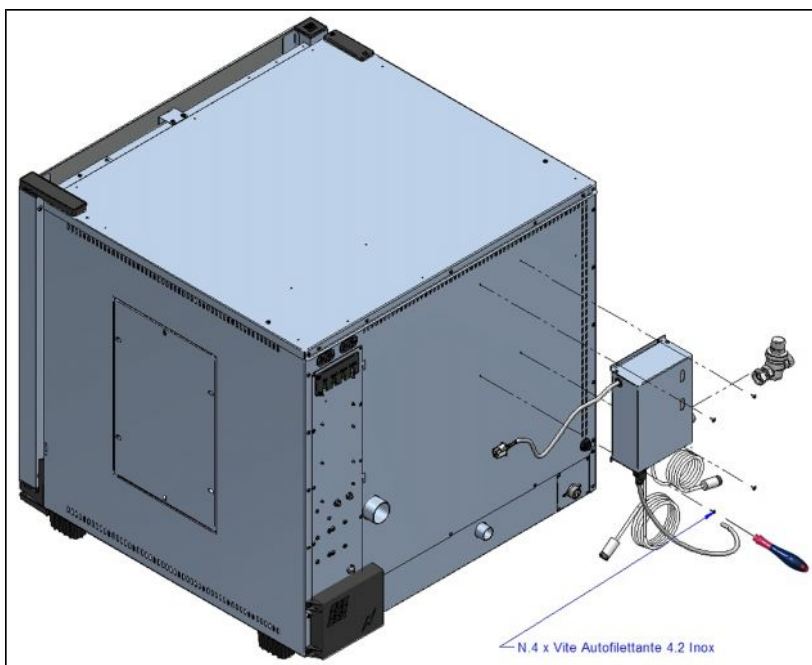
LA CONFORMITÉ A ÉTÉ VÉRIFIÉE A L'AIDE DES NORMES UNIFIÉES SUIVANTES:

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS REQUISITOS DE PROYETACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSIÓN" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

## Componenti del Sistema automatico di lavaggio:

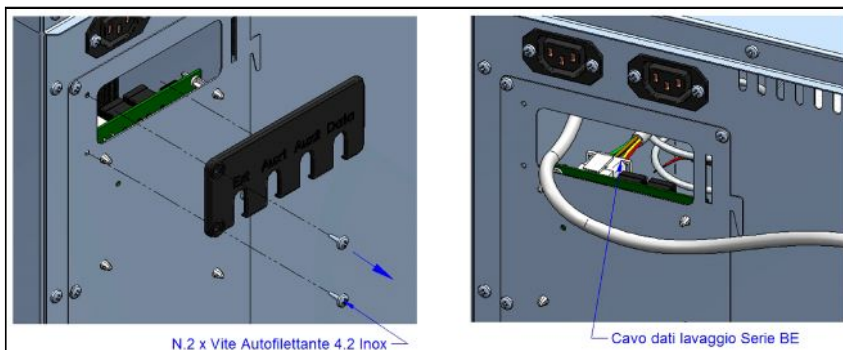


Il sistema automatico di lavaggio è composto dai particolari sopra esposti. Per il montaggio sul forno procedere come illustrato nelle figure seguenti:

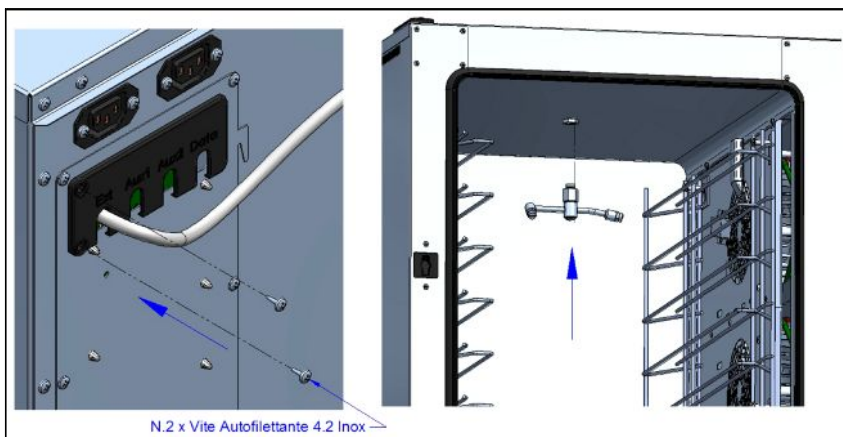


Fissare il box con le apposite viti autofilettanti a corredo, mediante cacciavite a croce. Sul retro forno sono presenti le forature corrispondenti, come indicato in figura.

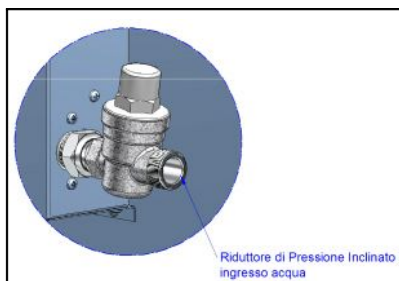
Una volta fissato il box, aprire il coperchio di plastica ed inserire il cavo segnali nell'apposito alloggiamento, come illustrato sotto. Collegarlo nello slot della scheda elettronica (il collegamento è univoco).



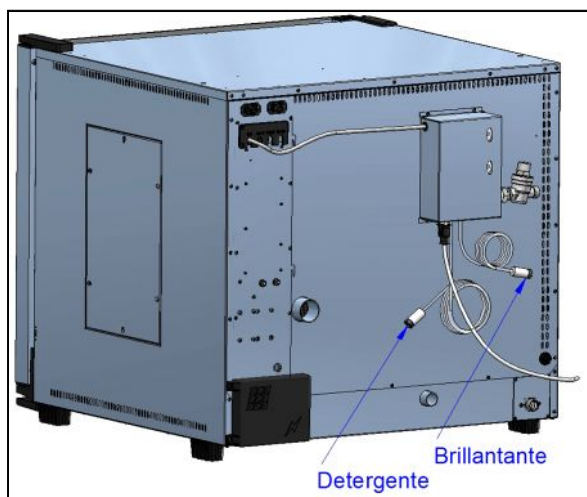
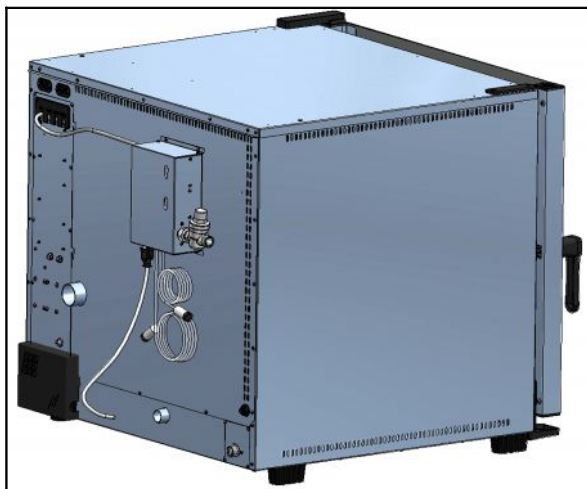
Chiudere il coperchio con le viti. Avvitare in seguito la girante all'interno della camera forno.



Proseguire l'installazione allacciando il tubo dell'acqua nel riduttore di pressione.

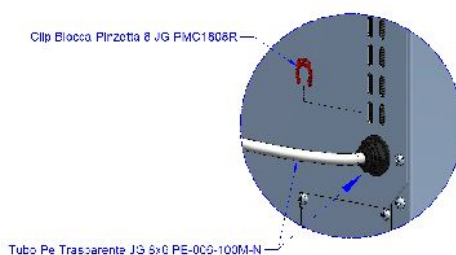
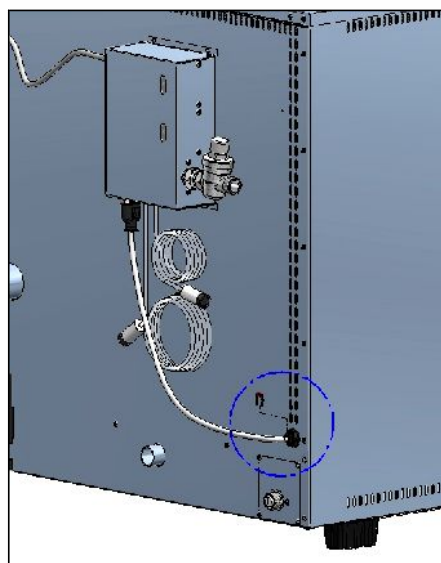


In seguito, si procede con l'operazione di riempimento circuito, descritta a pagina 5. Durante questa operazione, lasciare scollegato il tubo trasparente per l'ingresso prodotti in camera, in modo da espellere i residui dei prodotti nel circuito.



Nella vista sopra sono indicati i tubi pescanti che andranno inseriti nelle taniche dei prodotti per il lavaggio. Fare attenzione a non invertire i prodotti, le pompe hanno caratteristiche differenti.


Eseguita l'operazione di riempimento, procedere con l'allacciamento del tubo trasparente per l'ingresso dei prodotti di pulizia in camera forno. Il tubo stesso andrà agganciato al raccordo mediante la clip bloccapinzetta, inserita a pressione (vista dettaglio a destra).





Ora il Sistema automatico di lavaggio è pronto per essere messo in funzione. Nella pagina seguente saranno illustrate le modalità di esecuzione dei programmi disponibili.

## Funzionamento Sistema automatico di lavaggio:

### Riempimento circuito di lavaggio

A controllo elettronico del forno avviato, premere il tasto  per entrare nella modalità programmi. Scorrere con il tasto “-“ fino a visualizzare il programma “**FILL**”.

Confermare la selezione tramite il tasto . Per eseguire il programma premere il tasto .  
**Sincerarsi che i tubi dell'impianto siano vuoti prima di procedere con l'esecuzione del programma.**

Avrà così inizio l'operazione di riempimento prodotti all'interno del circuito di lavaggio. Al termine di questa operazione il segnalatore acustico suonerà. E' necessario effettuare un ciclo di riempimento del circuito ad ogni operazione sulle taniche (sostituzione o riempimento prodotti). **Per una maggior sicurezza relativa al riempimento prodotti nel circuito di lavaggio, effettuare la procedura 2 volte.**

A questo punto il lavaggio è pronto per essere messo in funzione.

### Programmi di lavaggio


I programmi di lavaggio disponibili sono 4:

**LAV1 - Delicato:** adatto a procedure di lavaggio frequente, per rimuovere residui non particolarmente resistenti a seguito di cotture di prodotti non grassi. Durata: 42'

**LAV2 - Normale:** per un uso tradizionale del forno, con residui ed incrostazioni che fanno capo ad alcune cotture consecutive di prodotti non particolarmente grassi. Durata: 1h 04'

**LAV3 - Intensivo:** adatto in seguito a numerose cotture giornaliere di cibi particolarmente grassi, quali pizze, focacce, ecc. Durata: 1h 34'

**LAV4 - Super Intensivo:** Adatto dopo un molteplice uso intensivo del forno con cibi particolarmente grassi, ad esempio 3 o 4 cotture a pieno carico di polli. Durata: 1h 56'

Per eseguire un programma di lavaggio, premere il tasto  per entrare nella modalità programmi. Scorrere con il tasto “-“ fino a visualizzare il programma desiderato.

Confermare la selezione tramite il tasto  ed eseguire il programma stesso mediante il tasto .



## **AVVERTENZE:**

Si può procedere con il ciclo di lavaggio, solamente se il forno non è in cottura e se i prodotti (detergente e brillantante) sono presenti nel circuito.

Si consiglia di effettuare il ciclo di lavaggio a forno freddo.

Se viene impostato per l'esecuzione il programma di lavaggio ad una temperatura camera forno non adeguata, il programma di raffreddamento "Cool" viene eseguito automaticamente. Al raggiungimento della temperatura idonea, il forno procede con l'esecuzione del lavaggio precedentemente impostato.

Durante l'esecuzione del programma di lavaggio, il controllo della centralina è completamente inibito.

Una volta terminato il programma di lavaggio, smontare assolutamente la girante in camera forno. NON PROCEDERE IN NESSUN MODO ALL'ESECUZIONE DI COTTURE CON LA GIRANTE INSTALLATA NELLA CAMERA DEL FORNO. In caso contrario, i danni rilevati sarebbero irreparabili.

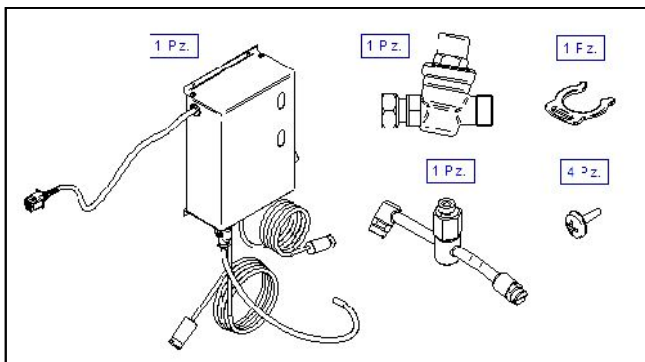
## **Detergente e brillantante da usare:**

GGM GASTRO ha sviluppato un prodotto innovativo in grado di svolgere sia le funzioni di detergente che di brillantante contemporaneamente.

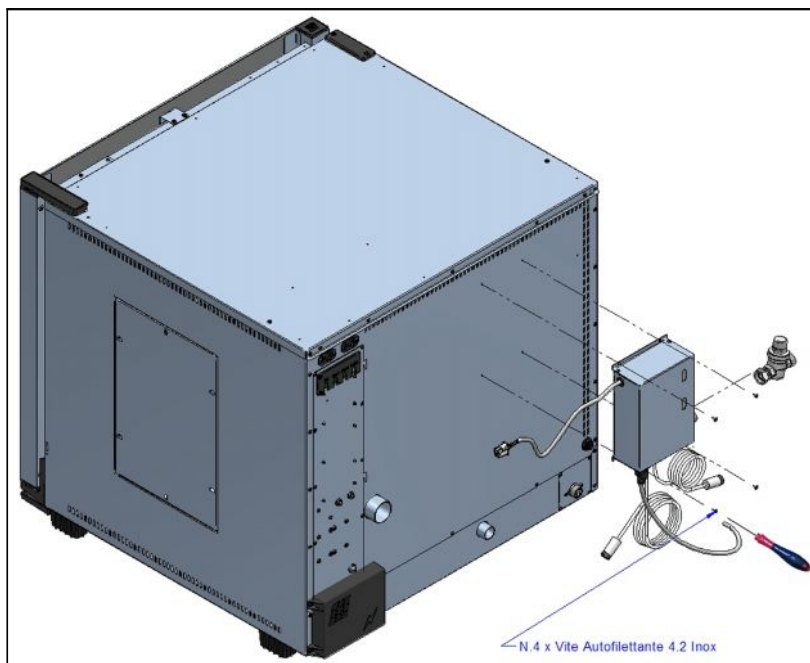


Nel caso di utilizzo di un singolo prodotto facente funzione di detergente e brillantante, inserire solamente il pescante del detergente del sistema di lavaggio nell'unico contenitore del prodotto.

### Automatic washing System components:

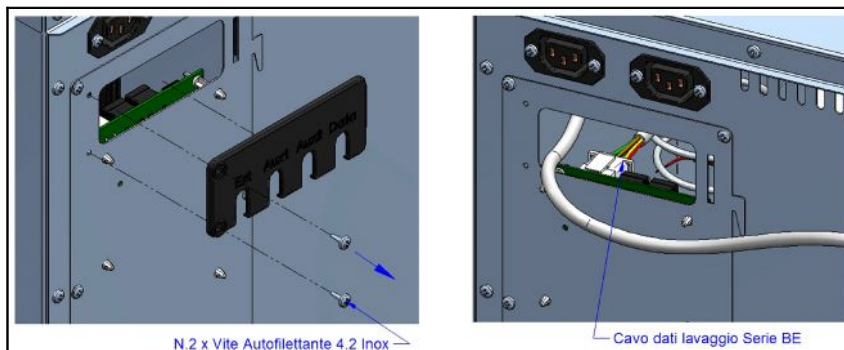


The automatic washing system is made up of the details shown above. For oven assembly, proceed as illustrated in the following figures:

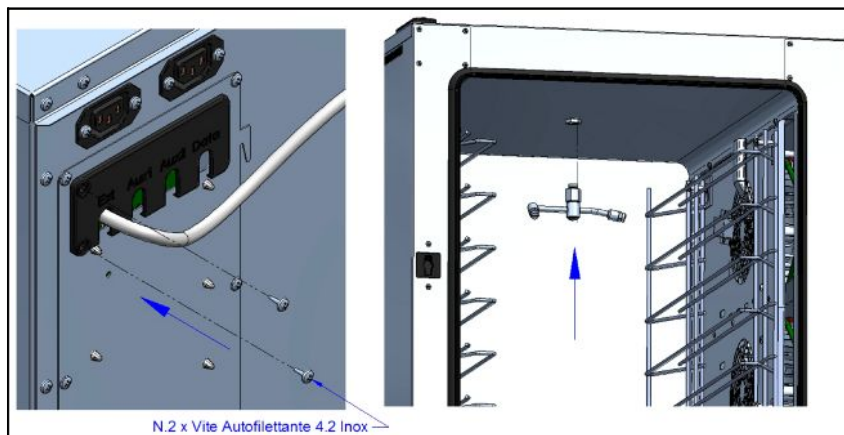


Secure the box using the dedicated self-threading screws supplied and a star screwdriver. The corresponding holes are on the back of the oven, as shown in the figure.

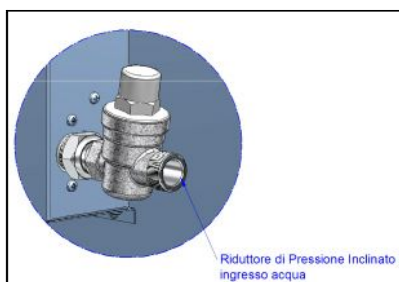
Once the box is secured, open the plastic cover and inset the signal cable into the dedicated housing, as shown below. Connect it into the electronic board slot (connection is unequivocal).



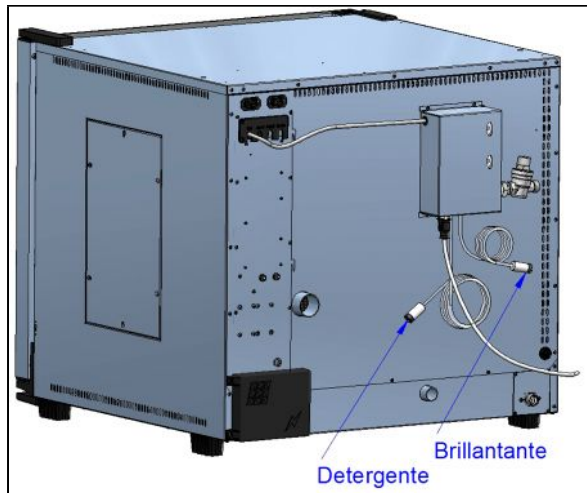
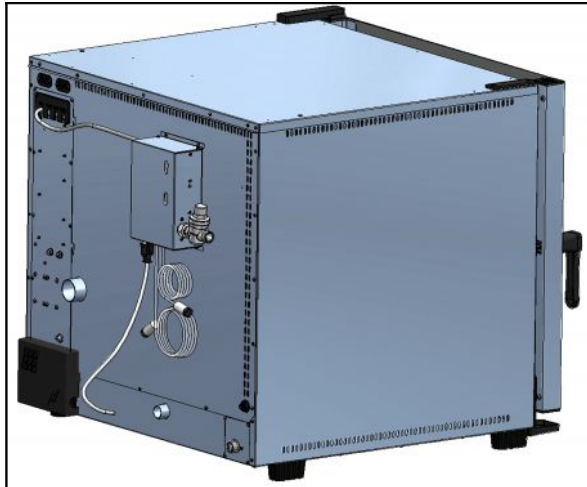
Close the cover with the screws. Then screw the rotor into the oven chamber.



Continue installation by connecting the water pipe into the pressure reducer.

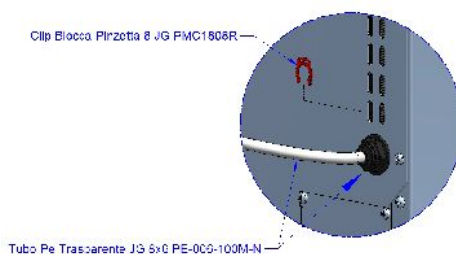
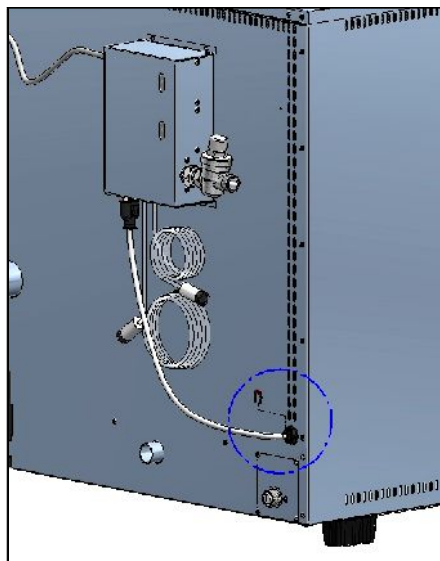


Afterwards proceed with circuit filling as described on page 5. During this operation leave the transparent hose carrying products into the chamber disconnected so that any residual products in the circuit are expelled.



The view above shows the immersed hoses to be inserted into the washing product tanks. Be careful not to invert the products, the hoses have different characteristics.


Once filling is completed, proceed with connecting the transparent hose for carrying the cleaning products into the oven chamber. The hose shall be attached to the fitting by means of a jubilee clip inserted under pressure (see detail on the right).





Now the automatic washing System is ready to start. The following page illustrates the procedures for executing the available programmes.

## Automatic washing System operation:

### Filling the washing circuit

With the electronic oven control activated, press key  to enter the programme modes. Scroll using key “-“ until displayed is the programme “**FILL**” .

Confirm the selection using key  . To run the programme, press key  .

**Check that the hoses of the machinery are empty before proceeding with the execution of the program.**

Doing so starts the operation of filling the washing circuit with products. At the end of this operation the acoustic indicator shall emit a signal. Circuit filling must be carried out for each operation on the tanks (product replacement or filling). **For more safety when filling the washing circuit with products, perform the procedure twice.**

At this point the wash cycle is ready to be activated.

### Washing programmes


There are 4 washing programmes:



**LAV 1: Delicate:** suitable for frequent washing procedures to remove residues that are not particularly hard to remove after baking non fatty products. *Duration: 42'*

**LAV 2: Normal:** for traditional oven use, with residuals and encrustations resulting from consecutive baking cycles of products that are not particularly fatty. *Duration: 1h 04'*

**LAV 3: Intensive:** suitable after numerous daily baking cycles of particularly fatty foods, such as pizza, focaccia, etc. *Duration: 1h 34'*

**LAV 4: Super Intensive:** suitable after an intensive and multiple use of the oven with particularly fatty foods, such as 3 or 4 cooking processes of chickens with the oven fully loaded. *Duration: 1h 56'*

To run a washing programme, press key  to enter programmes mode. Scroll with key “-“ until the desired programme is displayed.

Confirm the selection using key  and run the programme using key  .

**WARNINGS:**

You can start with the washing cycle only if the oven is not baking and if the products (detergent and rinse aid) have been filled.

It is advisable to perform the washing cycle when the oven is cold.

If the temperature of the oven chamber is too high to run the washing, the cooling program "Cool" is performed automatically. Upon reaching the proper temperature, the oven goes on to perform the washing program previously set.

During the execution of the washing program, the control board is completely inhibited.

Once the washing program is finished, absolutely unmount the rotating nozzle from the oven's chamber. **DO NOT PROCEED IN ANY WAY COOKING WITH THE ROTATING NOZZLE INSTALLED IN THE OVEN'S CHAMBER, OR IT'S GOING TO BE IRREPARABLY DAMAGED.**

**Contacts for the detergent and rinse aids to be used:**

GGM GASTRO developed an innovative product serving both as detergent and rinse aid simultaneously.

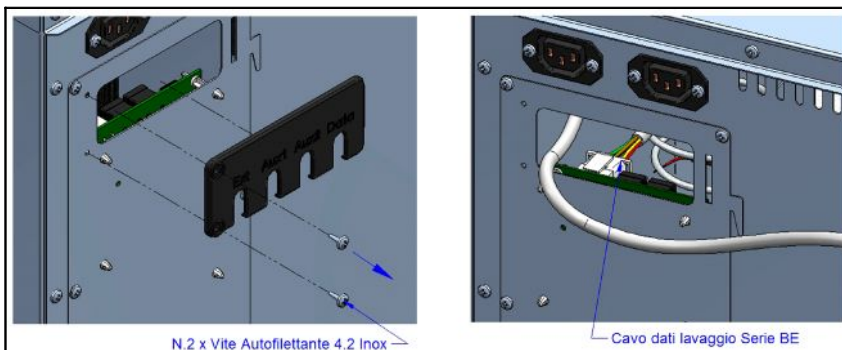


In case a single product serving as detergent and rinse aid is used, insert just the detergent suction pipe of the washing system in the unique product container.

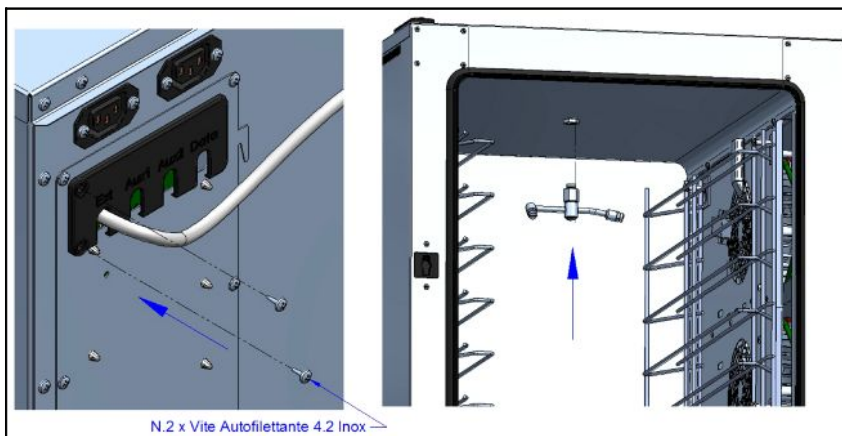




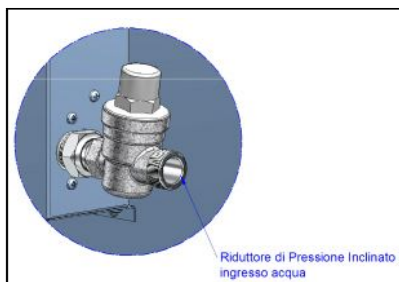
Nachdem das Gehäuse befestigt ist, den Kunststoffdeckel öffnen und das Signalkabel in den entsprechenden Sitz einführen, wie nachfolgend gezeigt. Mit dem Steckplatz der Platine verbinden (der Anschluss ist eindeutig).



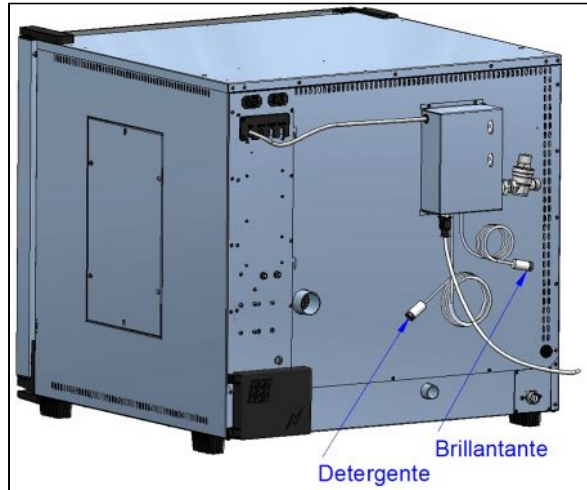
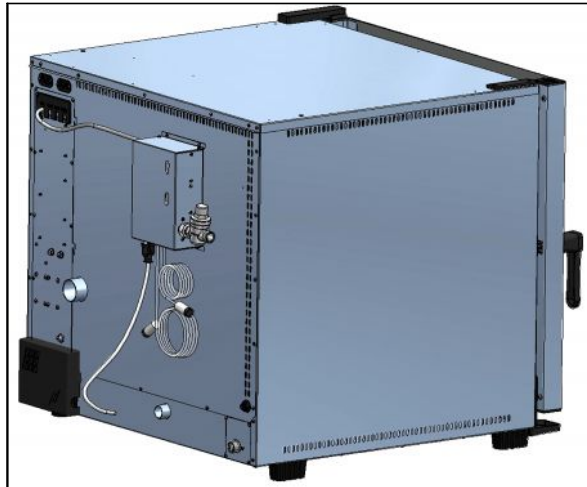
Den Deckel mit den Schrauben schließen. Anschließend das Laufrad im Inneren des Backraums festschrauben.



Mit der Installation fortfahren, durch Anschließen des Wasserschlauchs an den Druckminderer.

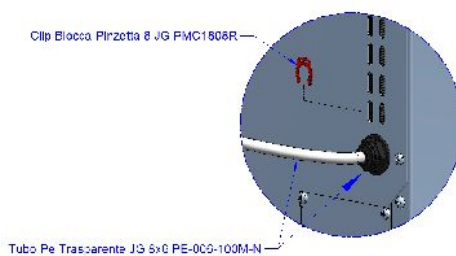
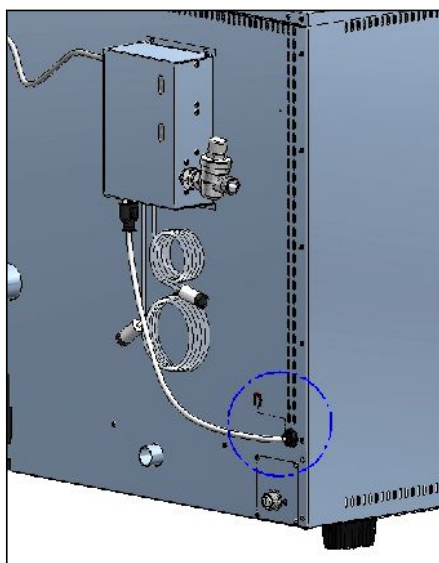


Nachfolgend wird der Befüllungsvorgang des Kreislauf durchgeführt, der auf Seite 5 beschrieben ist. Während dieses Vorgangs den transparenten Schlauch zum Einführen der Produkte im Backraum nicht anschließen, damit die Produktreste in den Kreislauf gestoßen werden können.



Auf der oberen Ansicht sind die Steigschläuche angezeigt, die in die Kanister der Spülprodukte eingeführt werden. Darauf achten, die Produkte nicht zu vertauschen, die Pumpen besitzen unterschiedliche Eigenschaften.


Nach Ausführung des Befüllungsvorgangs den transparenten Schlauch für den Eintritt der Reinigungsprodukte in den Backraum anschließen. Der Schlauch selbst wird durch den Befestigungsclip mit Druck am Anschluss eingehakt (siehe Detail rechts).





Nun ist das automatische Spülsystem einsatzbereit. Auf der nachfolgenden Seite werden die verfügbaren Betriebsarten der Programme erläutert.

## Funktionsweise automatisches Spülsystem:

### Befüllung Spülkreislauf

Nach der Elektronikkontrolle des gestarteten Backofens, die Taste  drücken, um auf den Programm-Modus zuzugreifen. Mit der Taste “-“ durchblättern, bis das Programm “**FILL**” angezeigt wird.

Die Auswahl mit der Taste , bestätigen. Um ein Programm auszuführen, die Taste  drücken.

**Versichern Sie sich, dass die Schläuche der Maschine leer sind, bevor Sie mit der Ausführung des Programms anfangen.**

Nun beginnt der Befüllungsvorgang der Produkte im Inneren des Spülkreislaufs. Nach Beendigung dieses Vorgangs ertönt ein akustisches Signal. Nach jeder Arbeit an den Kanistern (Austausch oder Einfüllen der Produkte) muss ein Befüllungszyklus des Kreislaufs durchgeführt werden. **Für eine größere Sicherheit bei der Befüllung der Produkte in den Spülkreislauf den Vorgang 2 Mal ausführen**

An diesem Punkt kann das Spülen in Betrieb genommen werden.

### Spülprogramme


Es sind 4 Spülprogramme verfügbar:



**LAV1: Sanft:** für häufiges Spülen geeignet, zum Entfernen nicht besonders hartnäckiger Flecken nach dem Garen fettfreier Produkte. *Dauer: 42'*

**LAV2: Normal:** für den herkömmlichen Gebrauch des Backofens, mit Resten und Verkrustungen, die auf einige aufeinander folgende Garungen nicht besonders fetthaltiger Produkte zurückzuführen sind. *Dauer: 1h 04'*

**LAV3: Intensiv:** für zahlreiche tägliche Garung von besonders fettreichen Nahrungsmitteln wie Pizza, Fladen, usw., geeignet. *Dauer: 1h 34'*

**LAV4: Super Intensiv:** geeignet nach einer intensiven Mehrfachnutzung des Ofens mit besonders fetthaltigen Lebensmitteln, wie z. B. 3 oder 4 Kochen von Hühnern mit voller Ladung. *Dauer: 1h 56'*

Um ein Spülprogramm auszuführen, die Taste  drücken, um auf den Programm-Modus zuzugreifen. Mit der Taste “-“ durchblättern, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.

Die Auswahl mit der Taste , bestätigen, und das Programm selbst mit der Taste  ausführen.

## HINWEISE:

Das Spülen ist nur bei nicht laufendem Backofen möglich und wenn die Produkte (Spülmittel und Klarspüler) vorhanden sind.

Das Spülen sollte bei kaltem Backofen erfolgen.

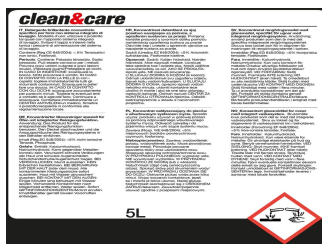
Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, um das Waschprogramm zu laufen, wird das Kühlungsprogramm "Cool" automatisch durchgeführt. Beim Erreichen der richtigen Temperatur, geht der Ofen mit dem vorher eingestellten Waschprogramm weiter.

Während der Ausführung des Waschprogramms wird die Steuerkarte vollständig gehemmt.

Wenn die Waschprogramme aufgehört hat, die rotierende Düse von der Ofenkammer demontieren und fortschaffen. KEIN KOCHEN AUF KEINE WEISE ANFANGEN. WENN DIE ROTIERENDE DÜSE IN DER OFENKAMMER INSTALLIERT IST. Wenn das nicht beachtet wird, könnte man irreparable Schäden verursachen.

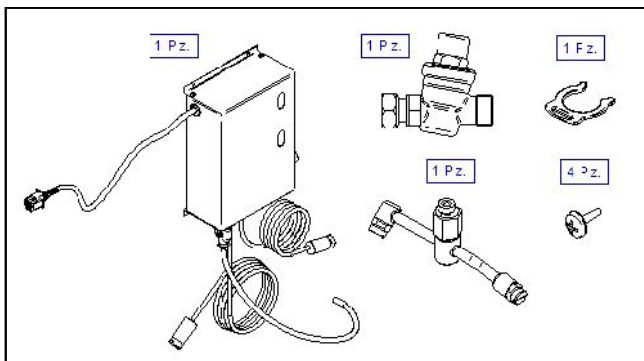
## Kontakte für das zu benutzende Spülmittel und den Klarspüler:

GGM GASTRO hat ein innovatives Produkt entwickelt, das gleichzeitig als Reiniger und als Klarspüler dient.

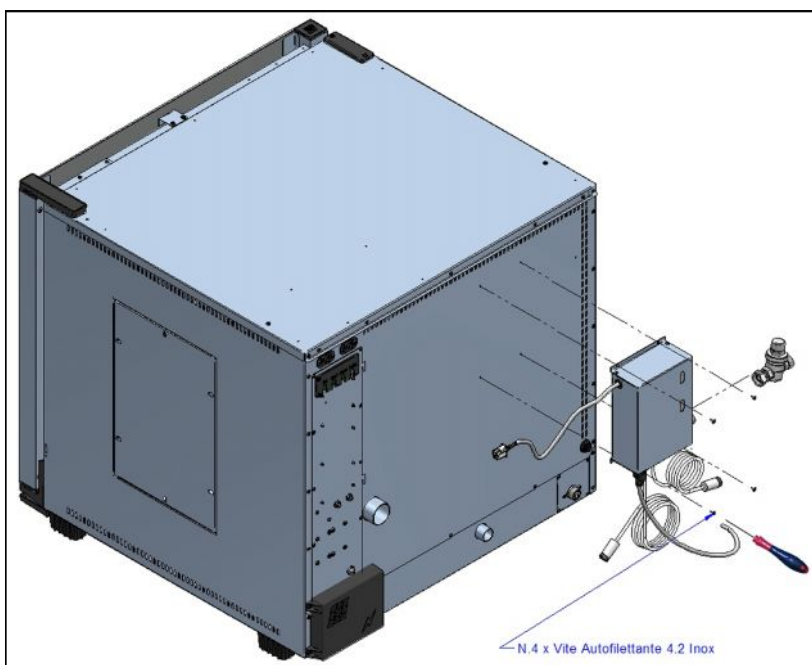


Wenn ein einzelnes Produkt als Reiniger und Klarspüler verwendet wird, führen Sie nur das Reiniger Saugrohr des Waschsystems in den einzigartigen Produktbehälter ein.

## Éléments du Système automatique de lavage :

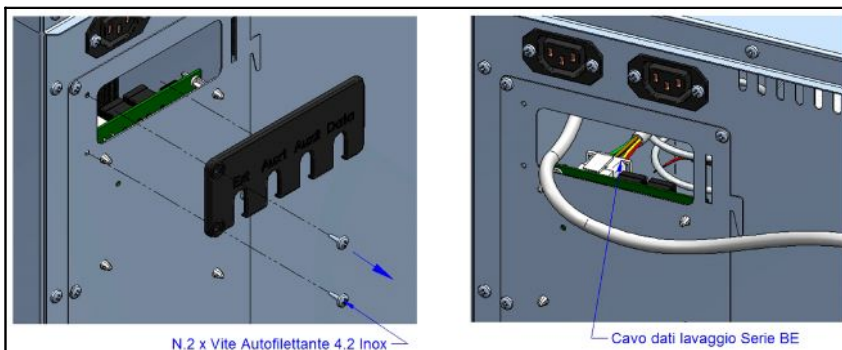


Le système automatique de lavage est composé des éléments illustrés plus haut. Pour effectuer le montage sur le four, procéder comme illustré ci-dessous :

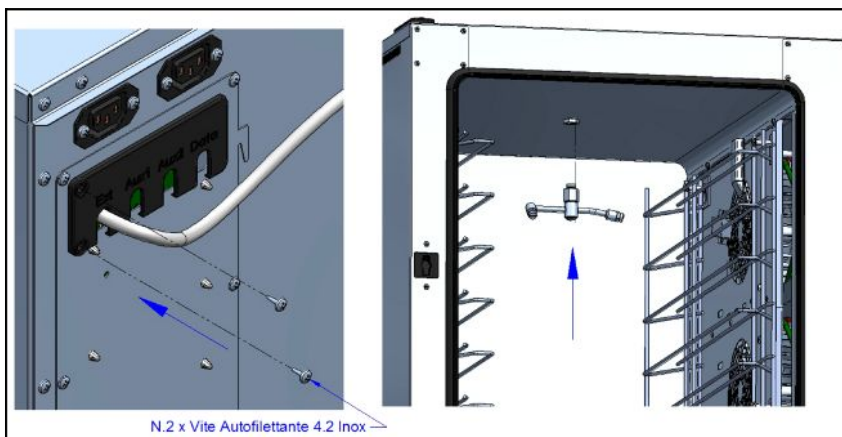


Fixer le box en utilisant les vis autotaraudeuses fournies en dotation et un tournevis cruciforme. Les trous correspondants sont situés au dos du four, comme indiqué sur la figure.

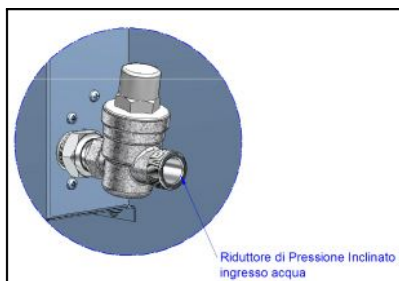
Après avoir fixé le box, ouvrir le couvercle en plastique et insérer le câble des signaux dans son logement, comme illustré ci-dessous. Le connecter au slot de la carte électronique (raccord univoque).



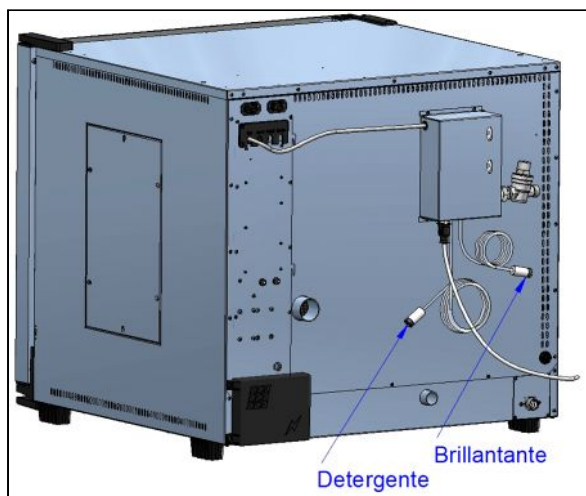
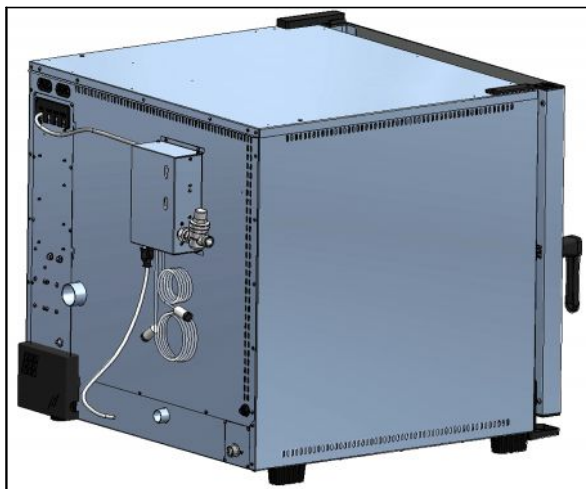
Refermer le couvercle avec les vis. Visser la roue à l'intérieur de la chambre du four.



Continuer l'installation en raccordant le tube de l'eau au réducteur de pression.



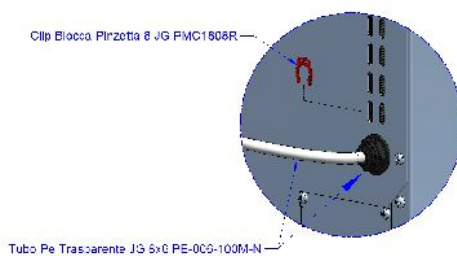
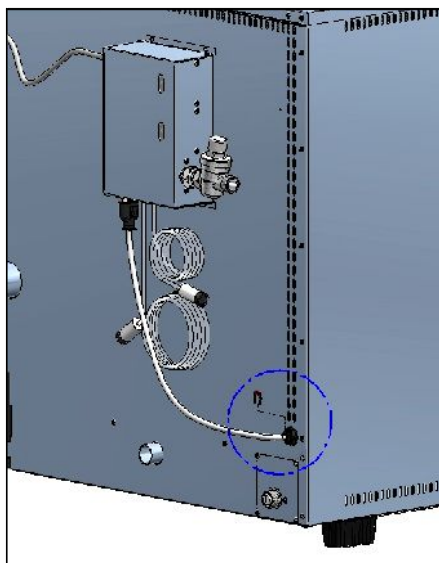
Puis effectuer l'opération de remplissage du circuit comme décrit page 5. Pendant cette opération, ne pas raccorder le tube transparent d'entrée des produits dans le four de manière à éliminer les résidus des produits du circuit.



La figure ci-dessus indique les tubes plongeurs qui devront être insérés dans les bidons des produits de lavage. Faire bien attention à ne pas inverser ces produits, car les pompes ont des caractéristiques différentes.




Une fois effectuée l'opération de remplissage, raccorder le tube transparent d'entrée dans la chambre du four des produits nettoyants. Le tube devra être accroché au raccord à l'aide du clip (vue de l'élément à droite).



Le Système automatique de lavage est prêt pour la mise en service. La page suivante illustre les modalités d'exécution des programmes disponibles.

## Fonctionnement du Système automatique de lavage:

### Remplissage du circuit de lavage

Après avoir allumé la commande électronique du four, appuyer sur la touche  pour entrer en modalité programmes. Faire défiler avec la touche “-” jusqu’à afficher le programme “**FILL**”.

Confirmer la sélection avec la touche . Pour effectuer le programme, appuyer sur la touche .

**Assurez-vous que les tuyaux de l'équipement soient vides avant de procéder avec l'exécution du programme.**

Ceci permet de démarrer l'opération de remplissage des produits à l'intérieur du circuit de lavage. Un signal sonore sera émis une fois l'opération terminée. Il faut effectuer un cycle de remplissage du circuit à chaque opération sur les bidons (remplacement ou remplissage de produits). **Pour plus de sécurité relativement au remplissage des produits dans le circuit de lavage, effectuer 2 fois la procédure.**

À ce point, le lavage peut entrer en fonction.

### Programmes de lavage


4 programmes de lavage sont disponibles:



**LAV1: Délicat:** adapté pour de fréquentes opérations de lavage, pour l'élimination de petits résidus de cuisson de produits non gras. Durée: 42'.

**LAV2: Normal:** pour un emploi traditionnel du four, pour des résidus et des incrustations dérivant de plusieurs cuissons consécutives de produits non particulièrement gras. Durée: 1h 04'.

**LAV3: Intensif:** adapté après de nombreuses cuissons journalières d'aliments particulièrement gras, tels que pizzas, quiches, etc. Durée: 1h 34'.

**LAV4 : Super intensive:** adapte après une utilisation intensive et multiple du four avec des aliments particulièrement gras, tels que 3 ou 4 cuissons à pleine charge de poulets. Durée: 1h 56'

Pour effectuer un programme de lavage, appuyer sur la touche  pour entrer en modalité programmes. Faire défiler avec la touche “-” pour afficher le programme désiré.

Confirmer la sélection avec la touche  et effectuer le programme en appuyant sur la touche .

## AVERTISSEMENTS:

Le cycle de lavage ne peut être effectué que lorsque le four n'est pas en modalité de cuisson et que les produits nécessaires sont présents (produit détergent et produit de rinçage).

Il est conseillé d'effectuer le cycle de lavage à four froid.

Si la température de la chambre du four est trop élevée pour exécuter le lavage, le programme de refroidissement "Cool" est effectuée automatiquement. Après avoir atteint la bonne température, le four continue à effectuer le lavage précédemment défini.

Pendant l'exécution du programme de lavage, le panneau de contrôle est complètement inhibée.

Lorsque le programme de lavage est terminé, enlever absolument la turbine du lavage de la chambre du four. NE PAS SUIVRE A' L'EXECUTION DE CUISINE AVER LA TURBINE INSTALLE' DANS LA CHAMBRE DU FOUR, OU LES DOMMAGES A' LA TURBINE SERONT IRREPARABLES.

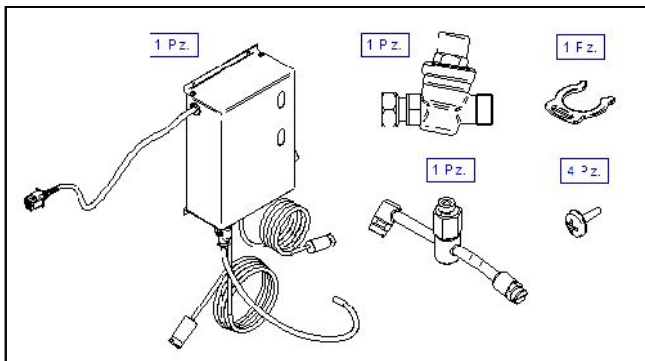
## Contacts pour les produits détergents et de rinçage à utiliser:

GGM GASTRO a développé un produit innovant en mesure de développer aussi bien les fonctions de détergent que de liquide de rinçage.

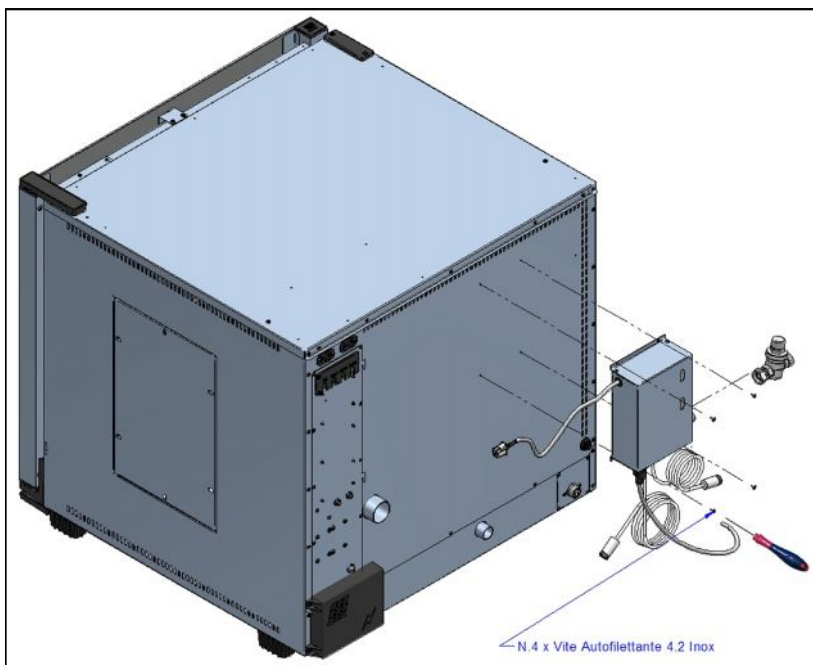


En cas d'utilisation d'un seul produit servant aussi bien de détergent et de liquide de rinçage, insérer seulement le plongeur du détergent du système de lavage dans le bidon unique.

### Componentes del sistema automático de lavado:

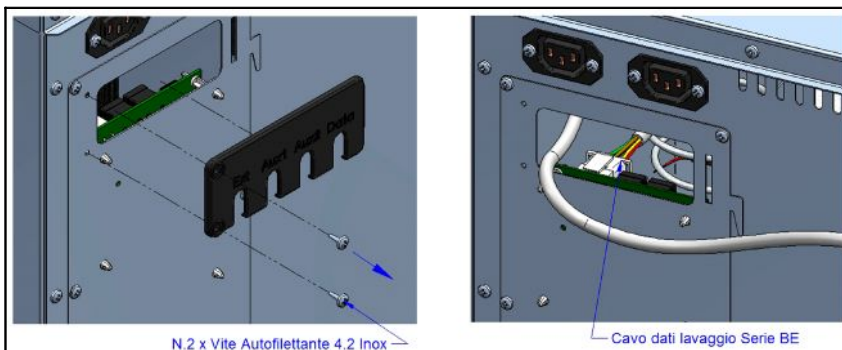


El sistema automático de lavado se compone de los detalles expuestos previamente. Para el ensamble y el montaje en el horno, proceda como se indica en las siguientes figuras:

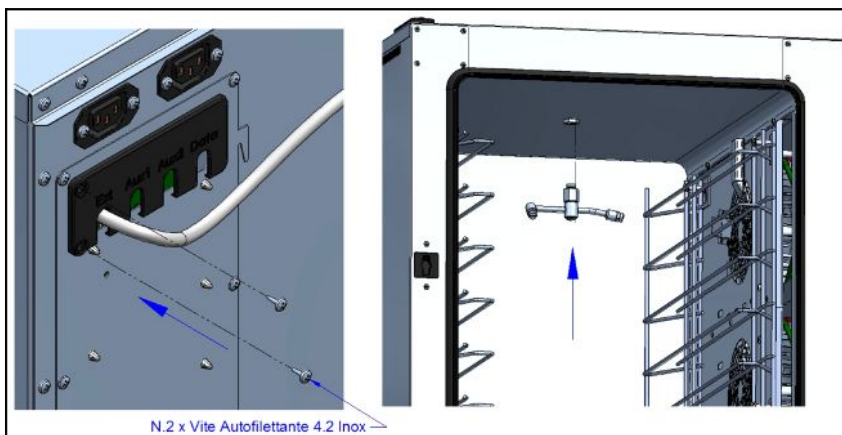


Fije la caja con los tornillos autorroscantes adecuados, usando un destornillador de estrella. En la parte trasera del horno están las perforaciones correspondientes, como se indica en la figura.

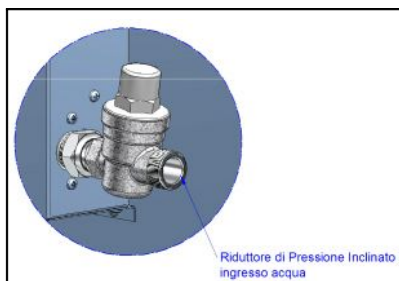
Una vez fijada la caja, abra la tapa de plástico e introduzca el cable de señales en el alojamiento adecuado, como se ilustra más abajo. Conéctelo en la ranura de la tarjeta electrónica (la conexión es unívoca).



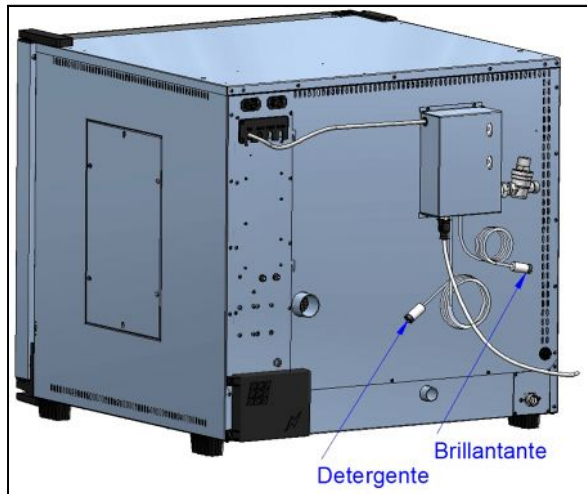
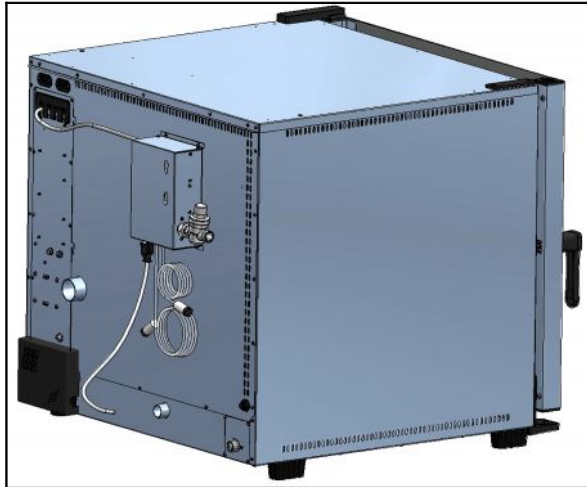
Cierre la tapa con los tornillos. Enrosque después el rotor en el interior de la cámara del horno.



Prosiga la instalación conectando el tubo de agua al reductor de presión.

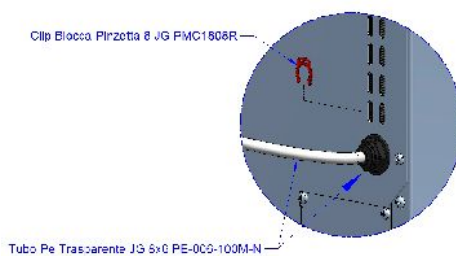
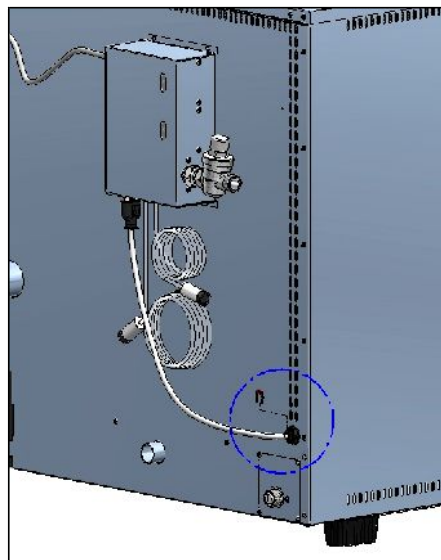


A continuación, proceda con la operación de llenado del circuito, descrita en la página 5. Durante esta operación, deje desconectado el tubo transparente para la introducción de productos en la cámara, para poder expulsar los residuos de los productos al circuito.



En la vista previa se indican los tubos pescantes que se introducirán en los tanques de los productos de lavado. Preste atención a no invertir los productos, las bombas tienen características diferentes.


Una vez realizada la operación de llenado, proceda con la conexión del tubo transparente para la introducción de los productos de limpieza en la cámara del horno. El tubo se enganchará al empalme usando el clip de bloqueo de pinza, introducido a presión (detalle a la derecha).





Ahora el sistema automático de lavado estará listo para ponerse en funcionamiento. En la página siguiente se ilustrarán las modalidades de ejecución de los programas disponibles.

## Funcionamiento del sistema automático de lavado:

### Llenado del circuito de lavado

Con el control electrónico del horno en marcha, pulse el botón  para entrar en la modalidad de programas. Desplácese con el botón "-" hasta que se muestre el programa "FILL".

Confirme la selección con el botón . Para ejecutar el programa, pulse el botón . **Asegúrese de que los tubos del equipo están vacíos antes de proceder con la ejecución del programa.**

Así comenzará la operación de llenado de productos dentro del circuito de lavado. Al final de esta operación, el señalador acústico sonará. Será necesario efectuar un ciclo de llenado del circuito tras cada operación de los tanques (sustitución o llenado de productos). **Para una seguridad mayor durante el llenado de productos en el circuito de lavado, efectúe el procedimiento dos veces.**

Llegados a este punto, el lavado estará listo para ponerse en funcionamiento.

### Programas de lavado


Los programas de lavado disponibles son 4:

**LAV1: Delicado:** indicado para operaciones de lavado frecuentes, para eliminar restos no especialmente resistentes tras la cocción de productos no grasos. *Duración: 42'*

**LAV2: Normal:** para un uso tradicional del horno, con restos e incrustaciones debidos a algunas cocciones consecutivas de productos no especialmente grasos. *Duración: 1h 04'*

**LAV3: Intensivo:** indicado tras numerosas cocciones diarias de alimentos especialmente grasos, como pizzas, focaccias, etc. *Duración: 1h 34'*

**LAV4 - Super Intensivo:** apto después de un uso múltiple y intensivo del horno con alimentos muy grasos, como 3 o 4 cocciones a cargo completo de pollos. *Duración: 1h 56'*

Para realizar un programa de lavado, pulse el botón  para entrar en la modalidad de programas. Desplácese con el botón "-" hasta visualizar el programa deseado.

Confirme la selección con el botón  y ejecute el programa usando el botón .



## ADVERTENCIAS:

Solo se podrá efectuar el ciclo de lavado si el horno no está realizando una cocción y si están presentes los productos (detergente y abrillantador).

Se recomienda efectuar el ciclo de lavado con el horno frío.

Si la temperatura de la cámara del horno es demasiado alta para ejecutar el lavado, el programa de enfriamiento "Cool" empieza automáticamente. Al alcanzar la temperatura apropiada, el horno sigue ejecutando el lavado previamente establecido.

Durante la ejecución del programa de lavado, la tarjeta de control se inhibe completamente.

Una vez terminado el ciclo de lavado, desmontar el KIT ROTACIÓN DE LAVADO completamente. NO PROCEDER EN CUALQUIER FORMA DE DE COCCION CON EL ROTOR INSTALADO EN LA CAMARA DEL HORNO. De lo contrario, el daño al KIT ROTACIÓN sería irreparable.

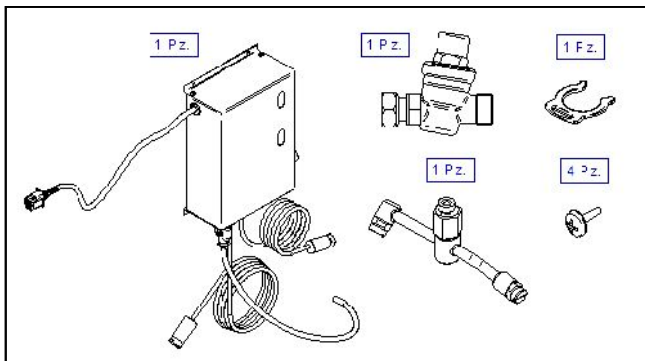
## Contactos para detergente y abrillantador a utilizar:

GGM GASTRO ha desarrollado un producto innovador que puede realizar simultáneamente funciones de detergente y abrillantador.

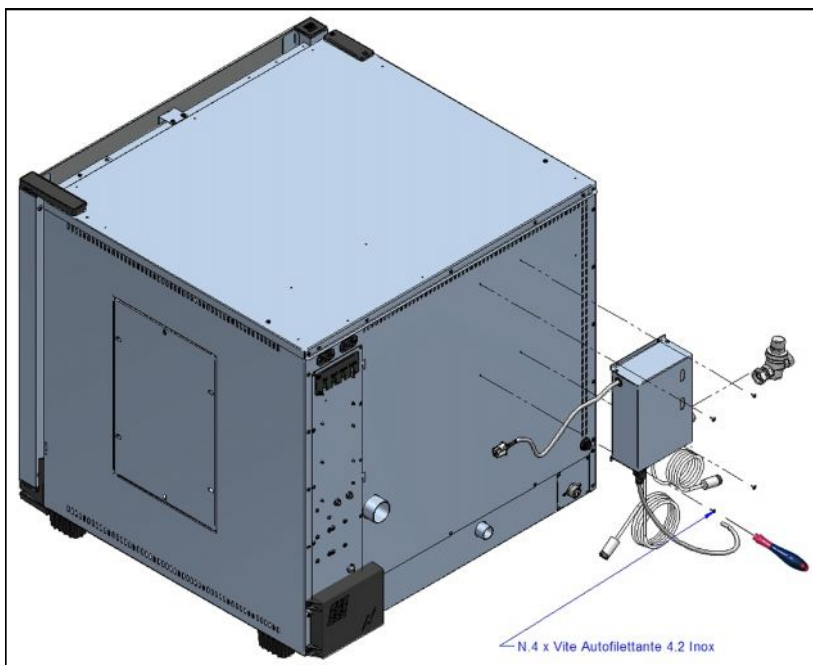


En el caso de uso de un solo producto que pertenece detergente y enjuague función de ayuda, inserte solamente la bomba detergente del sistema de lavado en el único contenedor del producto.

### Комплектующие автоматической системы очистки:

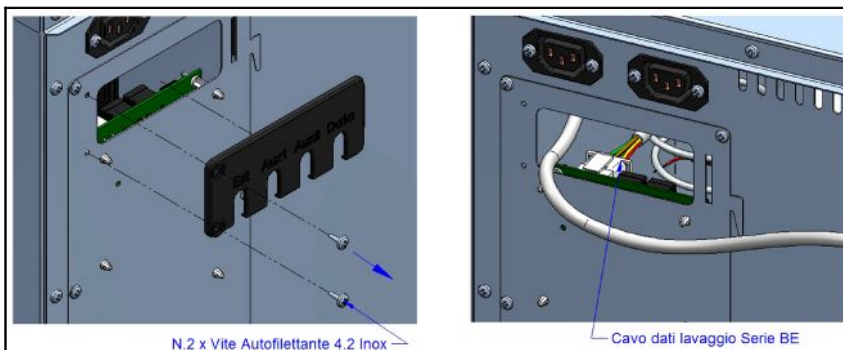


Система автоматической очистки состоит из специальных деталей, расположенных сверху. Для монтажа к печи следуйте, как показано на следующем рисунке.

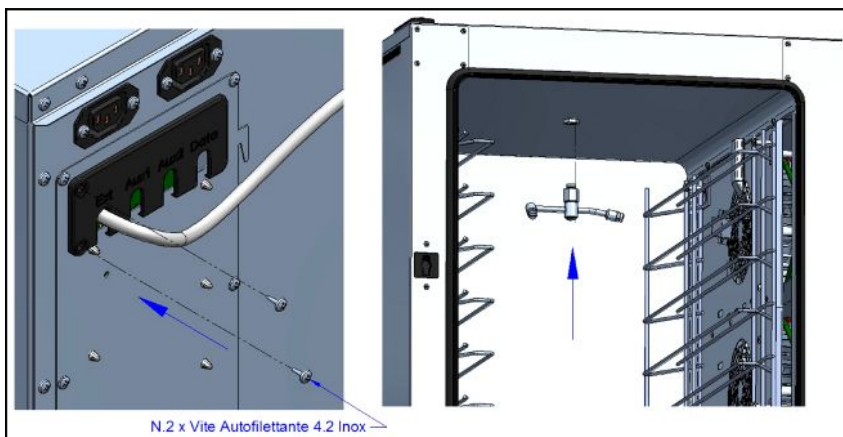


Прикрепить коробку специальными комплектующими саморезами, посредством крестовой отвертки.

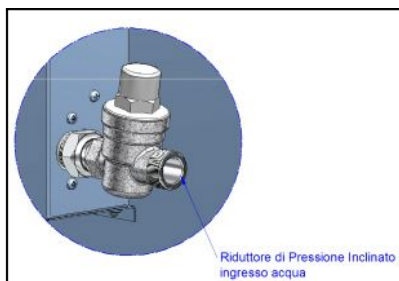
После того, как прикрепили коробку, откройте пластмассовую крышку и вставьте сигнальный кабель в специальное гнездо, как показано ниже. Подключите его в паз электронной карты (связь однозначная)



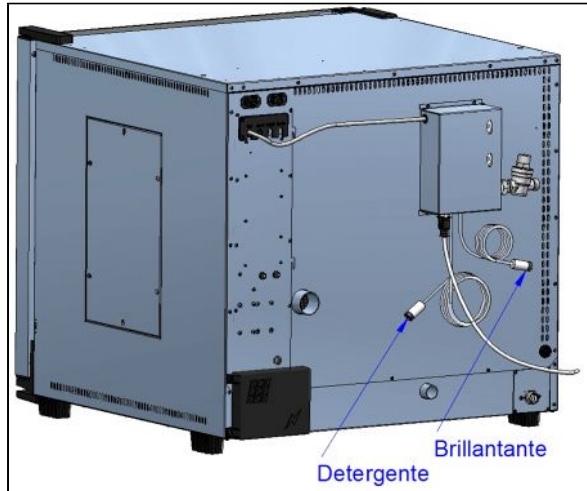
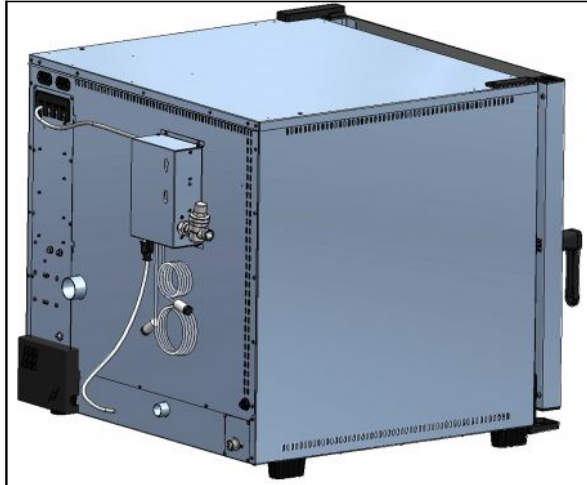
Закройте крышку с помощью винтов. После, закрутить крыльчатку внутри камеры печи.



Продолжить установку, подсоединя водопроводную трубу в редуктор давления.

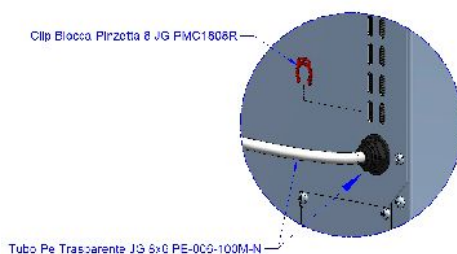
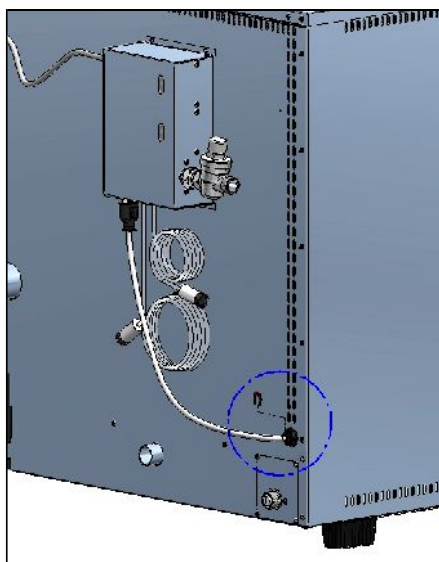


Далее ,переходим к операции наполнения системы циркуляции воды изображенной на странице 5. Во время этой операции, оставить разъединенной прозрачную трубу, для ввода моющих средств в камеру, таким образом выталкивая остаточные продукты в систему циркуляции воды.



Вверху на рисунке указаны всасывающие трубки , которые вставлены в бачек моющих средств .Внимательно, не перепутайте моющие средства, насосы имеют различные характеристики.


Выполнить операцию наполнения , приступив к подсоединению прозрачной трубки, для проникания моющих средств в камеру печи. Эту трубу надо подвесить к креплению, с помощью зажимов блокпинцета и подключить к давлению ( вид детали справа)




Теперь система автоматической очистки готова для эксплуатации. На следующей странице будет изображено как пользоваться программами.

## Функционирование автоматической системы промывки:

### Наполнение цикла промывки

При включенном автоматическом контроле печи нажмите кнопку  для входа в режим программирования. Прокрутите кнопкой “-“ пока не отобразится программа “ЗАПОЛНИТЬ”.

Подтвердите выбор нажатием кнопки . Для выполнения программы нажмите на кнопку



**Убедитесь, что трубы 'поверхности опустошены перед тем, как произвести действия, необходимые для 'выполнения программы.**

Таким образом, нужно начать операцию по наполнению'продуктами'цикла промывки. По окончании данной операции зазвучит акустический сигнал. 'Необходимо производить цикл наполнения каждого резервуара (продуктами замены либо наполнения). **Для большей безопасности касательно наполнения продуктами цикла промывки произведите процедуру дважды.** На данном этапе промывка готова для запуска.

### Программы промывки


Имеется 4 доступных программы промывки 4:

**ПРОМ1 - Деликатная:** подходит для осуществления частых промывок, для удаления для удаления нестойких загрязнений, причиной которых послужила варка нежирных продуктов. Длительность: 42'

**ПРОМ2 - Нормальная:** при обычном использовании печи, с остатками и накипью, которые остаются при готовке определенных продуктов, как правило не очень жирных продуктов. Длительность: 1ч 04'

**ПРОМ3 - Интенсивная:** подходит для использования при повседневных готовках особенно жирных блюд, таких как пицца, focaccia, и так далее. Длительность: 1ч 34'

**ПРОМ4 - Супер интенсивная:** Подходит после множественного интенсивного использования печи для приготовления особо жирных блюд, например после 3-4 готовок курицы при полной загрузке печи. Длительность: 1ч 56'

Для выполнения программы промывки нажмите кнопку  для входа в режим программирования. Прокрутите кнопкой “-“ **желаемая** программа.

Подтвердите выбор нажатием кнопки  и выполните желаемую программу после нажатия кнопки .

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Далее можно продолжить цикл промывки, только в том случае, если печь не используется в тот момент для приготовления и если в цепи имеется моющее либо полирующее средство.

Рекомендуется производить цикл промывки при охлажденной печи.

Если ля осуществления промывки печи устанавливается неадекватная температура камеры, тогда сначала будет автоматически выполнена программа охлаждения "Охладить". При достижении подходящей температуры будет произведена установленная процедура охлаждения.

Во время выполнения процедуры промывки контроль подстанции полностью запрещен.

После того, как программы стирки, абсолютно достаньте рабочее колесо в комнате печи. Не переходите В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ готовить с установленным ротором. В противном случае, ущерб непоправимый.

## Моющие средства и полирующие средства:

GGM GASTRO разработала инновационный продукт, который может одновременно выполнять функции как моющего, так и ополаскивающего средства для придания



Если в качестве моющего и ополаскивающего средства используется один и тот же продукт, поместите только всасывающих шланга для моющего средства в одну емкость продукта.

**ggm** **gastro**  
INTERNATIONAL