
LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

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

04
Ed. 0106

SISTEMI DI COTTURA E MANTENIMENTO

COOKING AND HOLDING EQUIPMENTS / SISTEMAS DE COCCION Y
MANTENIMIENTO / ÉQUIPMENTS DE CUISSON ET MANTEN EN TEMPERATURE
/ GAR UND WARMHALTEGERÄTE


HM 031 051 E
HMC 031 - 051 E


SISTEMI DI RIMESSA IN TEMPERATURA, MANTENIMENTO E SERVIZIO


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




I	AVVERTENZE E DATI TECNICI	3
	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	4
	ISTRUZIONI PER L'USO	6
	DESCRIZIONE COMANDI HMC 031 051 VERS. E	7
	DESCRIZIONE COMANDI HM 031 051 VERS. E	7
	SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE.....	33
GB	GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA.....	9
	INSTALLATION INSTRUCTIONS	10
	INSTRUCTIONS FOR USE	12
	DESCRIPTION OF CONTROLS HMC 031 051 VERS. E	13
	DESCRIPTION OF CONTROLS HM 031 051 VERS. E.....	13
	TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS	33
E	ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS	15
	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	16
	INSTRUCCIONES PARA EL USO	18
	DESCRIPCIÓN MANDOS HMC 031 051 VERS. E	19
	DESCRIPCIÓN MANDOS HM 031 051 VERS. E.....	19
	ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN	33
F	AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE	21
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	22
	INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....	24
	DESCRIPTION DES COMMANDES HMC 031 051 VERS. E	25
	DESCRIPTION DES COMMANDES HM 031 051 VERS. E.....	25
	SCHÉMAS TECHNIQUES	33
D	HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN.....	27
	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	28
	BETRIEBSANLEITUNG	30
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG HMC 031 051 AUSFÜHRUNG E	31
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG HM 031 051 AUSFÜHRUNG E.....	31
	TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN	33

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



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

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

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

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

TECHNISCHE DATEN

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

Modell	Temperatur Ausübung [°C]	Kapazität: Schienenabstand [mm]	Höchste Höhe von den Behältern [mm]		Höchste Fähigkeit von den Produkt [kg]	Netto Gewicht [kg]
HMC 031 E	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	11	22
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HM 031 E		5 x GN 1/1 (70)	3 x 65 (h)	1 x 200 (h)	18	28
			1 x 150 (h) + 1 x 65 (h)			
HM 051 E			5 x 65 (h)	2 x 150 (h)		
			1 x 200 (h) + 1 x 150 (h)			

BESONDERE HINWEISE

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

GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

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

AUFSTELLUNG

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

ELEKTROANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICH

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

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

KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

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

TÜRE MIT ANDEREM ANSCHLAG (nur für Modelle HMC031E, HM031E und HM051E)

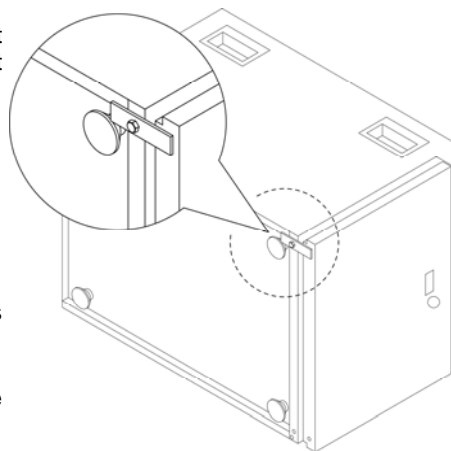
Um den Ansprüchen des Kunden entgegenzukommen, wird das Gerät mit einer reversiblen Tür eingestellt. Der Benutzer hat immer die Möglichkeit zu wählen, auf welcher Richtung die Tür zu öffnen.

Notwendige Einrichtung

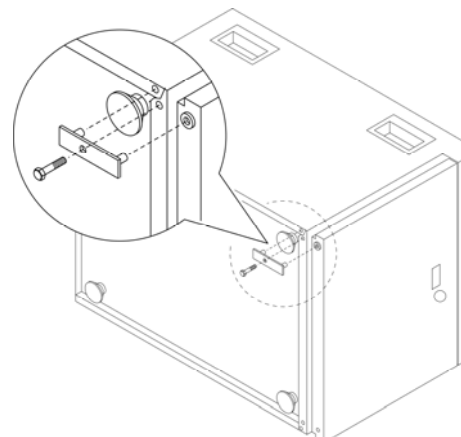
Schlitz-Schraubenzieher

Verfahren

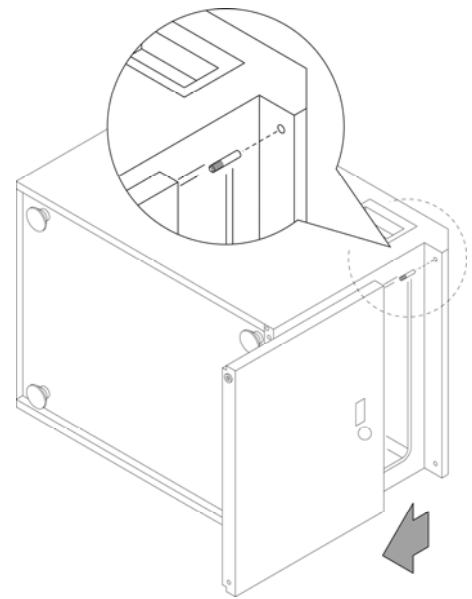
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Entnehmen Sie sämtliche Bleche aus dem Garraum.
- Legen Sie das Gerät auf eine Seite, so dass der Drehpunkt der Tür nach oben gerichtet ist (Siehe nachfolgende Abbildung).



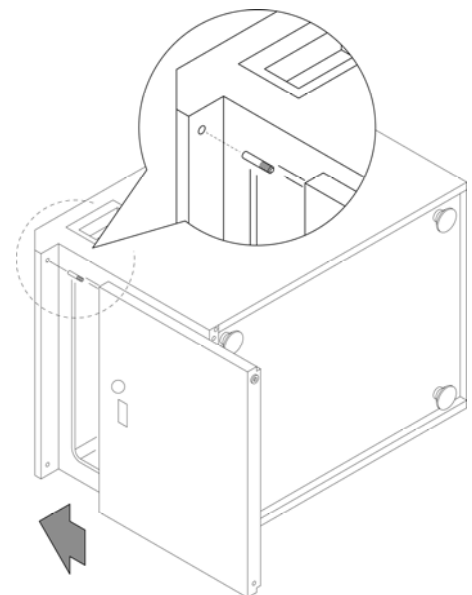
- Mit einem Schlitz-Schraubenzieher, schrauben Sie die Befestigungsschraube des Bügels entgegen dem Uhrzeigersinn ab (Siehe nachfolgende Abbildung).



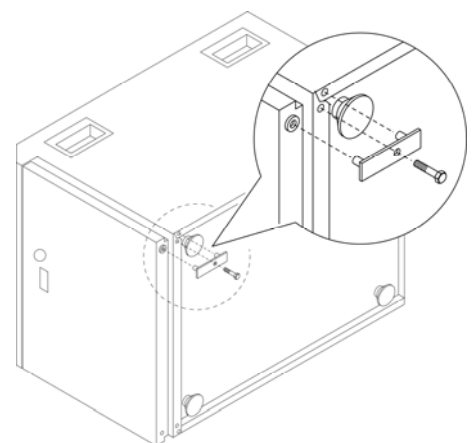
- Entnehmen Sie die Türe und legen Sie auf eine Planfläche.
- Mit einem Schlitz-Schraubenzieher den Bolzen im oberen Bereich abschrauben und dessen Position umdrehen (Siehe nachfolgende Abbildung).



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



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




INBETRIEBNAHME: HINWEISE

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

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

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

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

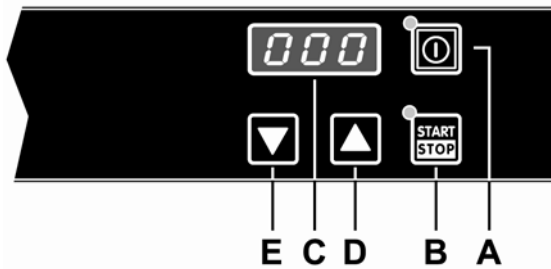
- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter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

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

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

Mod. HM 031 - 051 E

MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

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

BETRIEB

Vorheizung

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

Warmhaltung

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

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

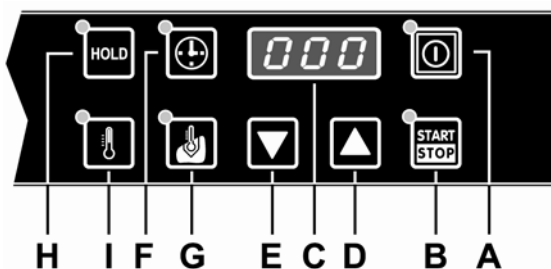
- Es ist notwendig, den Garraum vor der Beschickung des Produktes immer vorzuheizen.
- Während des Betriebs die Tür so wenig wie möglich öffnen.

SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

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

Mod. HMC 031 051 E

MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

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

BETRIEB

Vorheizung

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

Warmhaltung

Zum Warmhalten stehen folgende zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

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

Garen mit der Zeit

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

Garen mit Kerntemperatur

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

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

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

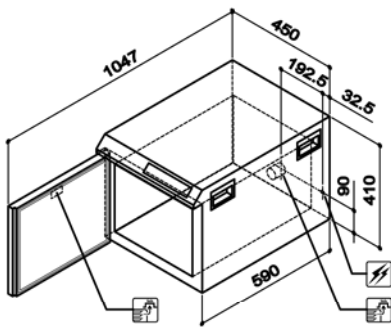
SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

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

SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

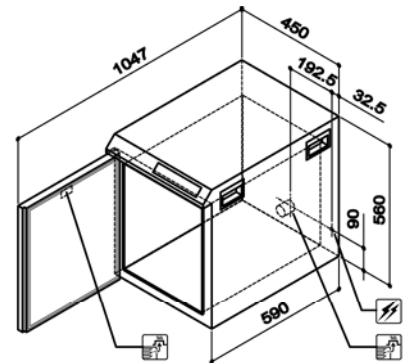
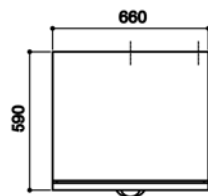
TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE
 INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE
 INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

04
 Ed. 0106



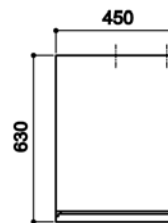
HMC-HM 031

Nr. 3 x GN 1/1



HM 051 E

Nr. 5 x GN 1/1



HMC-HM 031 E
 HMC- HM 051 E



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



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

