

- GB - USER'S MANUAL
- FR - MANUEL D'INSTALLATION ET D'EMPLOI

---

## Regenerators-temperature maintainers Régénérateurs-mainteneur de température



## CONTENTS

1.	General safety warnings	3
2.	Installation	3
2.1	Positioning	4
2.2	Water connection	5
2.3	Wiring	6
2.4	Commissioning	7
3.	Instructions for use of the maintainer	8
3.1	Maintainer without needle probe	8
3.2	Maintainer with needle probe	8
4.	Instructions for use of the regenerator	10
4.1	Manual regenerator	10
4.2	Electronic regenerators	11
4.2.1	Regenerator settings	12
4.2.2	Temperature maintenance	13
4.2.3	Programming	13
4.3	Save/edit/delete programs	14
4.3.1	Save	14
4.3.2	Editing	15
4.3.3	Delete	15
5.	Maintenance	16
5.1	Cleaning	16
5.2	Solenoid valve	16
5.3	Door micro switch	16
5.4	Motor thermal breaker	16
6.	Troubleshooting	17
6.1	Common problems	17
6.2	Checks that can only be performed by an authorized technician.	18
6.3	Parts management	19
6.4	Alarms	19

## Appendix

7.	Technical data sheets	20
8.	Wiring diagrams	28

## 1. GENERAL INSTRUCTIONS

- Carefully read this manual before installing and commissioning the appliance, since the text gives important indications regarding safe installation, operating and maintenance.
- Keep this manual in a safe and easily accessible place for further consultation by the operators.
- In case of transferring the appliance, always attach the manual; if necessary, a new copy can be requested from the authorised dealer or directly to the manufacturing company.
- Once unpacked, make sure that the appliance is intact and does not show signs of damage due to transport. A damaged appliance must never be installed and commissioned; if in doubt, contact immediately the after-sales technical assistance or your own dealer.
- Installation, extraordinary maintenance and repair on the equipment must be carried out by professionally qualified staff only and carefully following the instructions provided by the manufacturer.
- The appliance has been designed to cook food indoor and must only be used for this purpose: any other different use must, therefore, be avoided as considered improper and dangerous.
- The appliance must only be used by adequately staff. To avoid the risk of accidents or damages to the appliance, it is also fundamental that staff regularly receive precise instructions regarding safety issues.
- The appliance must not be used by persons with reduced physical, sensorial or mental capacities or by persons without experience and knowledge, unless supervised or educated regarding the operating of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance must be positioned in an area with adequate ventilation to prevent an excessive accumulation of harmful substances in the air of the room where it is installed.
- Children must be supervised to assure they do not play with the appliance or use it.
- Pay attention to the hot parts of the external surfaces of the equipment during its use that, in working conditions, may exceed 60°C.
- It is not necessary the use of hearing protectors by the user as the sound pressure level of the oven is less than 70 dB (A)
- In case of fault or bad functioning, the equipment must be deactivated; in case of repair, contact only an after-sales technical assistance centre authorised by the manufacturer and request original spare parts.
- Do not position other heat sources like, for example, fryers or hotplates, near the oven.

- Do not deposit or use flammable substances near the equipment.
- In case of prolonged disuse of the appliance, both the water and electric energy supply must be shut-off.
- Before commissioning the equipment, ensure to have removed all packaging, being careful to dispose of it in compliance with the Standard in force.
- Every amendment to appliance installation that should result necessary, must be approved and carried out by authorised technical staff.
- The device is intended for professional use by qualified personnel only.
- When the cooking cavity is hot pay attention when opening the door. **BURN HAZARD!!**
- The extraction of trays or grids from the hot oven must be carried out by protecting your hands with a special heat-resistant gloves
- During cleaning operations of the cooking chamber goggles and gloves must be used.
- **WARNING:** the floor next to the oven may be slippery
- Amendments to the oven wiring are not admitted.
- The non-compliance with the above warnings can jeopardise the safety of the equipment and yours.

The manufacturer of the appliance declines all liability for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Positioning

The appliances have been designed to be installed indoors and cannot be used outdoors neither be exposed to rain.

The location designated for appliance installation should have a solid, flat and horizontal surface, able to safely support both the weight of the appliance-support group and that the maximum rated load.

The appliance should be installed exclusively on a stable support.

Unpack the appliance and make sure it is intact. Arrange the operation area being careful not to place it against walls, bulkheads, partition walls, partitions, kitchen furniture or coating made in flammable material.

We recommend you strictly comply with fire-prevention regulations in force.

Make sure there is a minimum clearance of 100 mm on all sides between the oven and the wall or the other equipment (fig. 1).

The device must be installed in a properly ventilated location.

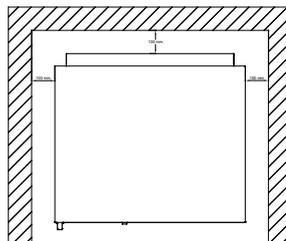
All materials used for packaging are eco-friendly; they can be stored without any risk or be disposed of according to local regulations in force.

The appliance should be levelled: to adjust the height of the leveling feet proceed as shown in fig. 2, using a spirit level.

Unevenness or inclinations of a certain degree can compromise the operation of the device.

Remove the entire protective film from the external panels of the appliance, detaching it slowly to remove all traces of adhesive.

Make sure that all openings and holes designed for heat intake/discharge are not obstructed.



## 2.2 Water line connection (only for models equipped with humidifier)

The water pressure must be of maximum (250 kPa) 2.5 bars. If the pressure of mains water is greater than this value, it is necessary to install a pressure reducer upstream of the appliance.

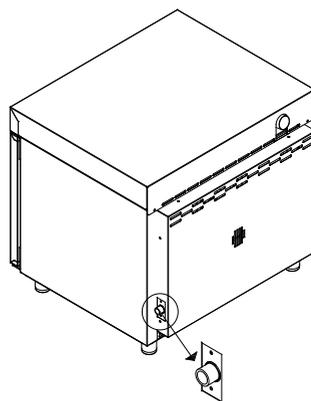
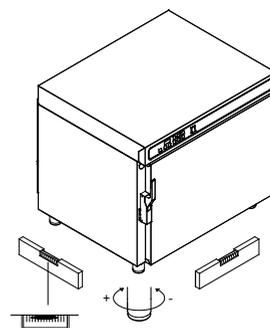
The minimum water pressure required for proper operation of the device should be above 0.5 bar.

The appliances have a single inlet for softened water (fig. 3). We always recommend installing a water softener-descaler to bring the hardness of the water entering the appliance to values between 8° and 10° F.

Before connection, drain off a sufficient amount of water to clean the pipe from metal residues. Make sure the filter of the solenoid valve is clean (see section 5.2). Connect the "Water" pipeline to water mains and install a shut-off valve.

Ensure that the shut-off valve is positioned so that it can be easily opened by the operator at any time.

Warning: if the water supply pipe gets damaged, it should be replaced with a new one while the old damaged one should not be used again.



### 2.3 Electrical connection

The electrical system shall be fitted with an efficient earthing system, as required by the regulations in force. You can ensure the electrical safety of the appliance only in the presence of a compliant electrical system.

Before wiring, check the voltage and frequency of the power grid to ensure that they comply with appliance rated values given on the technical data plate (fig. 4).

For direct connection to the mains, you should placed between the appliance and the network a device, sized according to the load, which ensures disconnection. Its contacts should have a minimum opening distance that enables complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, according to installation rules; this device should also be located so that it can be easily used by the operator at any time.

Turn the master switch, to which the power plug will be connected, to position 0 (zero). Make the socket cable section checked by qualified staff to make sure it suits the the power absorbed by the device.

Unscrew the screws that secure the back of the device and remove it (fig. 5).

The flexible cable should be made in polychloroprene or synthetic elastomer and provided with an oil-resistant sheath.

Use a cable with a cross section suitable for the load of every device, as shown in table (tab. 1).

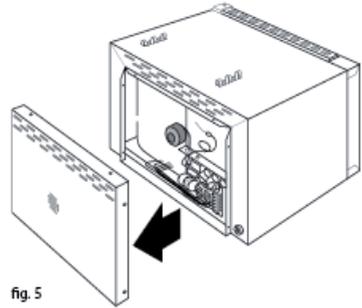


fig. 5

Model	Voltage	Frequency (Hz)	Power (kW) absorbed	Current Consumption per each phase (A)	Power cord cross sect. (mm <sup>2</sup> )
GM0311E	230-1N	50/60 Hz	0,7	3	3 x 1.5 mm <sup>2</sup> included
GM0511E	230-1N	50/60 Hz	1	4,4	3 x 1.5 mm <sup>2</sup> included
GR0523M	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1.5 mm <sup>2</sup> included
GR0511E /M /P	400-3N	50 Hz	6,3	10	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
GR0511L	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
GR1011E /M /P	400-3N	50 Hz	12,6	20	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
GR1021P	400-3N	50 Hz	16	26	5 x 4 mm <sup>2</sup>
GM2011P	400-3N	50 Hz	7,2	14	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
GR2011P	400-3N	50 Hz	16,2	26	5 x 4 mm <sup>2</sup>
GM2021P	400-3N	50 Hz	9,2	17	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
GR2021P	400-3N	50 Hz	22,2	36	5 x 6 mm <sup>2</sup>

Insert the power cord into the hole of the cable gland located on the rear side of the appliance. Some devices, as shown in the table (Table 1), can be powered with both three-phase voltage at 400 V (Fig. 6a) and single-phase voltage at 230 V (Fig. 6b). Connect the cable to the terminal block following the instructions given in fig. 6. Secure the cable with the cable gland.

The supply voltage, when the machine is operating, should not vary in relation to the rated voltage by more than  $\pm 10\%$ . The appliance must be included into an equipotential system whose efficiency is checked in compliance with the standards in force. For the connection use the clamp, placed on the frame and marked with the symbol in fig. 7, to which you should connect a cable with the minimum section of 10 mm<sup>22</sup>.

Reassemble the backside of the appliance.

The equipment complies with the essential requirements of the Low Voltage Directive 73/23/EC and 2006/95/CEE. It meets the provisions of the following electrical standards:

- EN 60335-1 + subsequent amendments;
- EN 60335-2-42 + subsequent amendments;
- EN 55104 / EN 55014 + subsequent amendments;
- EN 61000 + subsequent amendments.

The equipment complies with the essential requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 93/465/CEE.

## 2.4 Commissioning the equipment

Before putting the oven into operation, you should carefully carry out all the necessary checks to ascertain the conformity of the equipment and installation of the appliance as provided by law and according to the technical and safety instructions given in this manual.

You should also check that the compliance of the following:

The ambient temperature in the location where the appliance is installed should be greater than +4 °C.

The cooking chamber should be empty.

All packages must have been completely removed, including the protective film applied on appliance's walls.

The vents and slits should be open and free of obstructions.

The parts of the appliance that were disassembled for installation purposes should be reinstalled.

The master switch should be closed and the water shut-off valve upstream of the unit must be opened.

In the moment in which the unit receives the supply voltage, it may emit a sound signal.

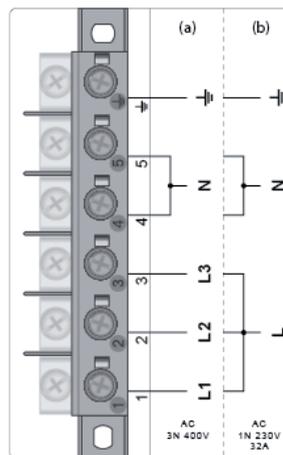


fig. 6

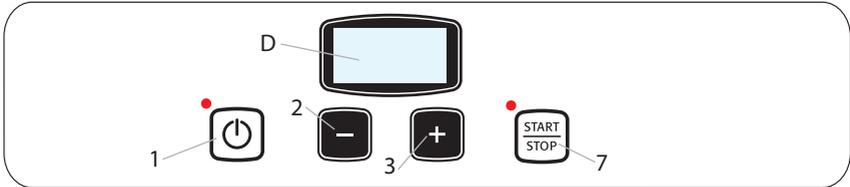


fig. 7

### 3. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

The appliance was designed to cook food and maintain the service temperature of foods indoors and should only be used for this function: Any other use should be avoided as it is considered improper and dangerous. During operation, supervise the appliance.

#### 3.1 Temperature maintainer without needle probe

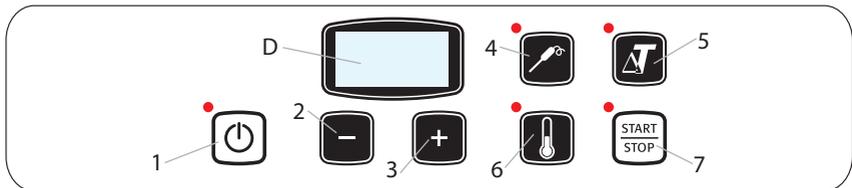


1. Appliance start button.
2. Button for decreasing temperature.
3. Button for increasing temperature.
4. Cooking/maintenance Start/Stop button.
- D. Display

Upon board activation(1) on display appears the cabinet set-point of 90°C. The keys 2 and 3 allow the user to change the set temperature to minimum 25°C and maximum 120°C. Press the key 7 (Start), to enable the operation and the device will be set to 'PRE' or pre-heating. At the end of the preheating procedure the machine emits a sound and immediately sets to 'HOLD' at 'indefinite' time. If the room was already sufficiently preheated, the maintainer immediately sets to HOLD.

During the 'HOLD' phase, on display appears the temperature inside the cabinet. Press the keys 2 and 3 to increase or decrease the maintenance temperature.

#### 3.2 Temperature maintainer with needle probe



1. Appliance start button.
2. Button for decreasing temperature.
3. Button for increasing temperature.
4. Core probe temperature button. (For models with needle probe only)
5. Delta-T button. (For models with needle probe only)
6. Cooking/maintenance temperature button. (For models with needle probe only)
7. Cooking/maintenance Start/Stop button.

## D. Display

The devices equipped with core needle probe have, in addition to the MAINTENANCE function described in the previous paragraph, the option to cook at fixed temperature or in Delta-T mode.

### SETTING THE COOKING IN FIXED TEMPERATURE MODE:

Connect the needle probe to the device. Press push-button 1 to turn on the board display. The maintainer will show the default maintenance temperature (before switch-on), or the last set temperature. Operate the keys 2 and 3 to change the temperature. (e.g.: 70°C)

Press the key 4 to set the core cooking temperature using keys 2 and 3 to change this temperature. (e.g. 75°C)

Press the key 6 to set the cooking chamber temperature using keys 2 and 3 to change this temperature. (e.g.: 90°C)

Press the key 7 (Start) to start cooking. The maintainer sets to preheating temperature "PRE" and emits an acoustic signal in the moment in which the ideal cooking temperature is reached; now you can insert the product to be cooked.

If the appliance operates with this setting, after being preheated, it cooks the product at a temperature of 90 ° C until the internal temperature reaches 75 ° C. Once this temperature is reached, the maintainer sets to "HOLD" (maintenance) at 70 ° C for an indefinite period of time.

### SETTING COOKING WITH DELTA-T SYSTEM:

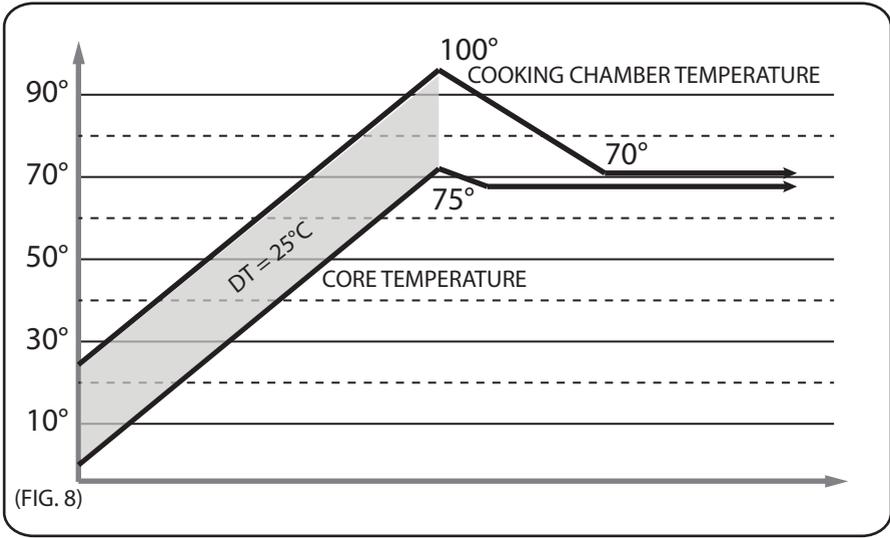
The cooking in DT (Delta-T) mode allows cooking by maintaining a constant difference in temperature between the temperature at the core of the product and the temperature of the cooking chamber. For best results it is recommended to start this cooking procedure with the appliance at room temperature.

Connect the needle probe to the device. Press push-button 1 to turn on the board display. The maintainer will show the default maintenance temperature (before switch-on), or the last set temperature. Operate the keys 2 and 3 to change the temperature. (e.g.: 70°C)

Press the key 4 to set the core cooking temperature using keys 2 and 3 to change this temperature. (e.g. 75°C)

Press the key 5 to set the DT cooking temperature using keys 2 and 3 to change this temperature. (e.g.: 25°C)

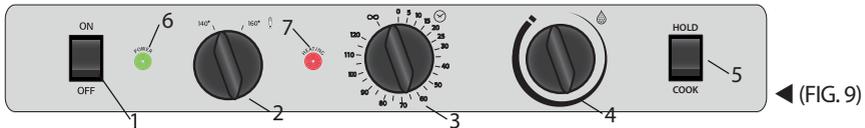
Insert the product in the maintainer and press the key 7 (Start) to start cooking. If the appliance operates with this setting, it will cook the product keeping a constant difference in temperature of 25° C between the core and the cooking chamber until the internal temperature reaches 75 ° C. Once this temperature is reached, the maintainer sets to "HOLD" (maintenance) at 70 ° C for an indefinite period of time. (FIG. 8)



#### 4. HOW TO USE THE REGENERATION OVEN

The appliance was designed to regenerate and maintain food at steady temperature and it should only be used for this purpose. Any other use should be avoided as it is considered improper and dangerous. During operation, supervise the appliance.

##### 4.1 Manual regenerator



1. ON/OFF switch
2. Temperature knob 140°C - 160°C
3. Time knob 0' - 120' / INDEFINITE
4. Humidity knob
5. HOLD - REGENERATION switch
6. Regenerator state LED: Switched on = ON , Switched off = OFF
7. Heater LED: Switched on = ON , Switched off = OFF

### 4.1.1 Manual regenerator (*horizontal board* - fig. 9)

Turn on the regeneration oven setting the switch 1 to ON. The green LED (4) will turn on.

Now set the regeneration temperature at 140° or 160°C using the knob 2. Now turn the knob Time (3) clockwise. The red LED 5 will turn on indicating that the heaters have been activated.

Set humidity by turning the knob 4.

Wait for the regeneration chamber to reach the proper temperature and add the products to be regenerated and reset the regeneration time, if necessary, using the knob Time (3).

Switch the appliance from regeneration (COOK) to holder (HOLD) using the switch 5.

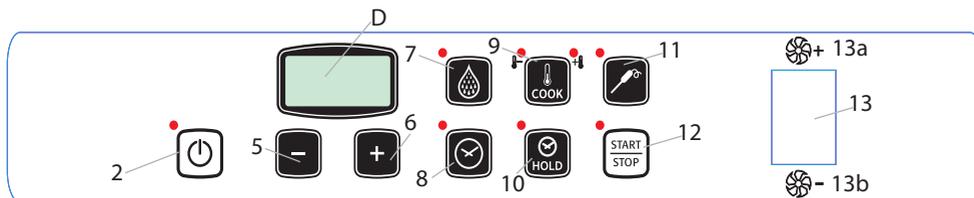
### 4.1.2 Manual regenerator (*vertical board* - fig. 9)

Set the regeneration temperature at 140° or 160°C using the knob 2. Now turn the knob Time (3) clockwise. The red LED 5 will turn on indicating that the heaters have been activated.

Wait for the regeneration chamber to reach the proper temperature and add the products to be regenerated and reset the regeneration time, if necessary, using the knob Time (3).

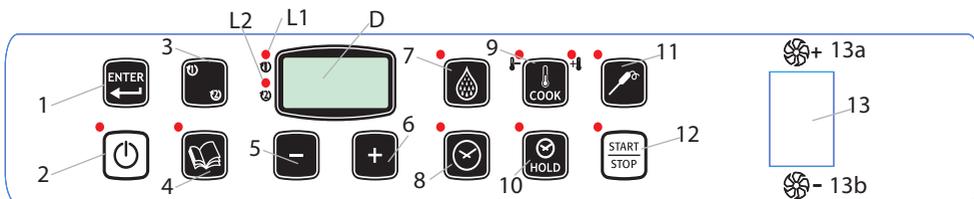
## 4.2 Regenerators with electronic board

### ELECTRONIC REGENERATOR



(FIG. 11)

### ELECTRONIC-PROGRAMMABLE REGENERATOR



(FIG. 12)

1. Enter -confirm- button (for programmable models only - fig. 12).
2. Appliance start button.
3. Phase button (for programmable models only - fig. 12).
4. Book button (for programmable models only - fig. 12).
5. Button for decreasing temperature.
6. Button for increasing temperature.
7. Humidification parameter setting button (range 0-10).
8. Time setting button (In regeneration set to 20 minutes) (In maintenance set to infinite).
9. Regeneration parameter setting button; preset standard values equal to 140°C/160°C (range 90/170°C).
10. Maintenance parameter setting button (range 25/100°C).
11. Button for regenerator with needle probe (Optional).
12. Maintenance Start/Stop button. With the appliance turned off, the red LED is lit.
13. Fan/fans speed setting button.
  - 13a. Maximum fan speed.
  - 13b. Minimum fan speed.
- L1 Phase 1
- L2 Phase 2

#### 4.2.1 Setting a regeneration cycle.

Switch on the board pressing the switch-on key (2). Select the regeneration temperature using button 9. The system prompts two default values (140°C / 160°C).

The keys 5 and 6 allow the user to change the set temperature to minimum 90°C and maximum 170°C. Press the humidity key (7) to set the degree of moisture. Use keys 5 and 6 to change this parameter between 0 and 10. Press the clock key (8) to set the regeneration time (default value 20 minutes). Use keys 5 and 6 to set the desired regeneration time. For regeneration controlled by core probe, press the needle probe key (11) and change the core temperature with keys 5 and 6. Press the key Start (12), to enable the operation and the device will be set to 'PRE' or pre-heating. Once the chamber preheating time elapses, the appliance emits a sound signal. Open the door, introduce the product to be regenerated and close the door. The duration of regeneration process depends on the time selected. At the end of this cycle of regeneration, the appliance emits again a beep and you can remove the product or launch a temperature maintenance cycle. For models with programmable board (fig.12 page 11) the regenerator can be programmed to switch automatically to maintenance phase, after regeneration.

## 4.2.2 Temperatura maintenance

To set a temperature maintenance cycle after a regeneration cycle or a new cycle, proceed as follows.

If the appliance is switched off, turn it on using the switch-on button (2). Press the key HOLD (10). On display will appear the maintenance temperature, THAT can be changed using buttons 5 and 6. Press the Start button (12). In case the chamber is not warm enough (for example if the cycle is new) the regenerator will be set to pre-heating mode and the display will show PRE. Once the temperature is reached, a beep indicates that you can place the product in the regenerator. If upon appliance startup the chamber is already warm, the unit will enter directly into maintenance mode, displaying the temperature of the chamber. The maintenance cycle lasts until the operator commands the manual Stop (key 12).

## 4.2.3 Programming 2 regeneration phases and Hold (maintenance).

### ONLY PROGRAMMABLE DEVICES

If you have a programmable regenerator (fig. 12 page 11) you can program the unit to automatically switch to maintenance mode once the regeneration cycle is completed. The possible combinations provide the possibility to set up to two regeneration phases followed by a HOLD phase. Set the regeneration parameters as shown in point 4.2.1 . During parameter setup, the LED L1 near the display flashes. Once the temperature, time / needle probe temperature are set, press phase (3) to enter another regeneration phase and set the regeneration parameters (chamber temperature and time/ core probe temperature). For example it is possible to set a first regeneration phase at 130 ° C for 15 minutes followed by another regeneration phase at 80 ° C with the core probe at 65 ° C.

In both cases, you can set the regeneration with one or two phases; if you want to append a maintenance phase at the end of the regeneration cycle, press the button HOLD (10) at the end of phase one (if regeneration is with single-phase) or phase 2 (if regeneration is with two phases) and proceed as shown in point 4.2.2 . In any case, the maintenance phase must be set after the last phase. It is not possible to make a regeneration phase followed by a maintenance phase followed by a regeneration phase.

The possible combinations are:

Ex. 1: PHASE 1 ► COOK + HOLD

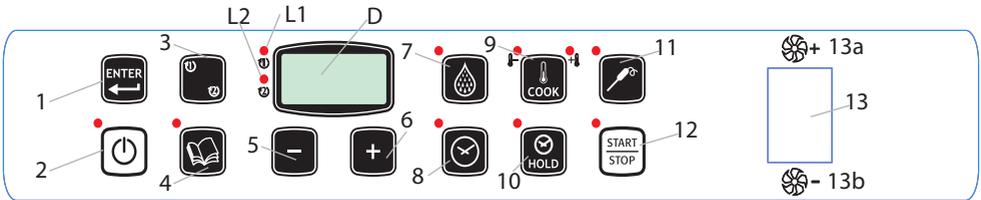
Ex. 2: PHASE 1 ► COOK + PHASE 2 ► COOK

Ex. 3: PHASE 1 ► COOK + PHASE 2 ► COOK + HOLD

### 4.3 Save / change / delete regeneration / maintenance programs

With programmable appliances (fig. 12 below) it is possible to save regeneration/ maintenance programs and use them later. IT is possible to save up to 10 different programs.

#### 4.3.1 Saving regeneration/maintenance cycle



(FIG. 12)

In order to save a program, select to activate the function of key book (4). Now use keys 5 and 6 and go to the number of the desired program.

Note: the empty programs will be signalled through the flashing program number.

Press Enter (1) to confirm the selected program. The led L1 starts flashing indicating that the system is currently programming the phase 1.

Set the regeneration parameters as shown in point 4.2.3 .

Once you have programmed the desired phase/phases, press Enter (1) to save the changes.

#### PRACTICAL PROGRAMMING DIAGRAM:

To set a program with: an initial regeneration phase at 80°C for 20 minutes followed by a second regeneration phase at 95°C with core temperature of 65°C and a final maintenance phase at 70°C:

1. Press the key Book  to access the programming menu.
2. Select the number of the program using keys + and - .
3. Press Enter  to confirm the number selected.
4. Press the button Regeneration  and set the chamber temperature to 80°C for

20 minutes (key ).

5. Now press the button Phase  to switch to phase 2 programming menu.
6. Press the button Regeneration  and set the chamber temperature to 95°C and the core temperature at 65°C (key ).
7. Press the button Hold  to set the final maintenance temperature at 70°C.
8. Press Enter  to save the changes.

#### 4.3.2 How to edit a saved program

To edit a previously saved program, press the key Book (4) to access the program list. Select the number of the desired program using keys (5) and (6).

The regenerator is automatically set to the first phase; if you want to change the second phase, press the button Phase (3).

Change the regeneration temperature by pressing the button Regeneration (9) and modify the temperature using buttons 5 and 6 to increase it or decrease it.

Change the regeneration temperature by pressing the button Regeneration (10) and modify the temperature using buttons 5 and 6 to increase or decrease the value.

Now press Enter (1) to save the changes.

#### 4.3.3 How to delete a saved program

To delete a previously saved program, press the key Book (4) to access the program list. Select the number of the desired program using keys (5) and (6).

Press simultaneously for 10 seconds the keys Book (5) and Phase (3), the program will be deleted.

## 5. MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults.

The appliance should never be cleaned with direct water or high pressure jets.

Moreover, the appliance should not be cleaned with wire sponges, ordinary steel brushes or scrapers; eventually, you can use stainless steel wool, wiping the appliance in the direction of sheet metal grain.

Wait for the cooking chamber to cool down.

Remove the grill holder panels.

Clean the debris that can be removed manually and put the removable parts in the dishwasher.

To clean the cooking chamber use warm soapy water. Subsequently, all concerned surfaces must be rinsed thoroughly and make sure you have removed any detergent residue.

To clean the outer parts of the appliance, use a damp cloth and a mild detergent.

### 5.2 Solenoid valve

The solenoid valve is the device that supplies water in the times and modes set.

### 5.3 Door microswitch (REGENERATOR ONLY)

The door microswitch is the device which stops the appliance when the door is opened.

Once the door is closed, the regular cycle is resumed.

Do not operate this appliance manually with the door open.

### 5.4 Motor thermal breaker

The fan motor is equipped with a built-in thermal protection which stops operation in case of overheating.

The motor restarts automatically as soon as its temperature is lowered, returning within the safety range.

## 6. TROUBLESHOOTING

### 6.1 Common problems

In the event of severe failure, it is essential to turn off the appliance, operating the omnipolar circuit breaker, and close the water shut-off valve located upstream of the appliance.

Problema	Possible solution
The appliance won't start	Check that the omnipolar circuit breaker is closed and the grid voltage is present.
	Make sure the door is properly closed.
	Make sure you have set the parameters of the cooking cycle properly.
If the appliance still doesn't work, contact the support service.	

Problema	Possible solution
The fans stops during operation. (APPLIANCES WITH MOTOR)	The fan motor automatically reverses the direction of rotation every 3 minutes, with 20 second intervals of motor standstill. During the sequence of cooking cycles, the last cycle may finish upon the scheduled motor stop and, therefore, upon the next startup of the appliance, the motor remains temporarily stopped. Check that the fan stop is not temporary (within 20 seconds) and due to the normal operation of the appliance.
	Turn off the appliance and wait for the thermal breaker of the motor to be restored automatically.
	Make sure the cooling vents are not obstructed.
If the problem persists, contact the support center.	

Problema	Possible solution
Water is not delivered from humidifier pipes	Check that the water shut-off valve is open.
	Check that the humidifier is activated
If the problem persists, contact the support center.	

## 6.2 Checks that can only be performed by an authorized technician

Cut off the power supply before proceeding with any adjustment or intervention.

### Safety thermostat reset

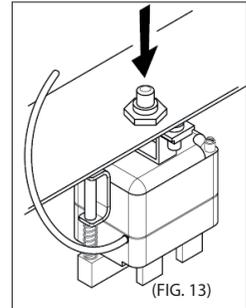
Remove the backside of the appliance.

Identify the location of the thermostat, and press the red button until you hear a mechanical warning sound ("click") that will confirm the closure of the contacts (fig. 13).

The continuous intervention of the safety thermostat indicates a malfunction of the appliance.

### Motor thermal breaker

The motor thermal breaker is reset automatically and, if this occurs, you should check the cleanliness of the slits, and the regular

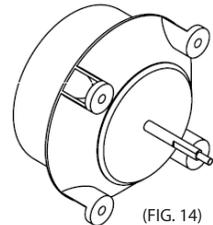


and friction-free rotation of the motor.

It is recommended to cut off the power supply.

### Water filter

If the appliance does not feed water anymore, check the inlet filter of the solenoid which is located to the back of the appliance as follows:

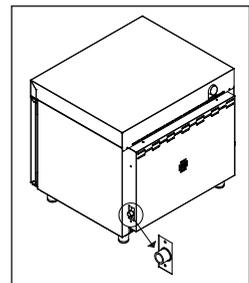


- close the water valve fitted upstream of the appliance;
- disconnect the water mains connection pipe;
- remove the filter located to the back of the solenoid valve using pliers;
- remove any impurities and reposition it correctly into its seat;
- reconnect the pipe.

## 6.3 Parts management

The parts should be replaced exclusively by an authorized service center.

To identify the codes of replacement parts, contact a service rep-



representative.

Once you have precisely identified the parts required, the support service will send a written order to the manufacturer, specifying clearly the model of the device, its serial number, the voltage and frequency of power supply, and also the code and a description of the parts concerned.

## 6.4 Alarms

Name	Description	Actions
So1	Chamber probe error	Cooking block, automatic re-arm
So2	Core probe error	Suspension of cooking . Automatic re-arm
Sic	Chamber safety thermal	Cooking block, manual re-arm (mechanical thermostat)
Mot	Motor alarm	Cooking block, automatic re-arm. Check motor ventilation
Hit	Technical compartment temperature too high	Cooking block, automatic re-arm. Check electronic board ventilation

## TABLE DES MATIÈRES

1.	Mises en garde générales et de sécurité	3
2.	Installation	3
2.1	Positionnement	4
2.2	Raccordement hydraulique	5
2.3	Branchement électrique	6
2.4	Mise en fonction	7
3.	Instructions du système de maintien	8
3.1	Système de maintien sans sonde à aiguille	8
3.2	Système de maintien avec sonde à aiguille	8
4.	Instructions régénérateur	10
4.1	Régénérateur manuel	10
4.2	Régénérateurs électroniques	11
4.2.1	Configuration régénération	12
4.2.2	Maintien de température	13
4.2.3	Programmation	13
4.3	Mémorisation/modification/effacement des programmes	14
4.3.1	Mémorisation	14
4.3.2	Modification	15
4.3.3	Effacement	15
5.	Maintenance	16
5.1	Nettoyage	16
5.2	Électrovanne	16
5.3	Micro-interrupteur de la porte	16
5.4	Protection thermique du moteur	16
6.	Que faire si..?	17
6.1	Les problèmes plus fréquents	17
6.2	Contrôles pouvant être effectués par un technicien autorisé	18
6.3	Gestion des pièces de rechange	19
6.4	Alarmes	19

## Supplément

7.	Fiches techniques	20
8.	Schémas électriques	28

## 1. MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction de l'appareil, car le texte donne d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Conserver ce manuel avec soin et dans un lieu facilement accessible pour toute consultation ultérieure par les opérateurs.
- Joindre toujours ce manuel en cas de transport du l'appareil, si nécessaire, demander une copie au revendeur autorisé ou directement à son constructeur.
- Au moment du déballage, contrôler immédiatement que l'appareil soit en bon état et ne présente aucun dommage dû au transport. En aucun cas n'installer ou n'utiliser d'appareil endommagé ; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectués uniquement par un personnel professionnellement qualifié et en respectant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des locaux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction : toute utilisation différente doit être évitée car impropre et dangereuse.
- L'appareil doit être utilisé seulement par un personnel spécialement formé. Pour éliminer le risque d'incidents ou de dommages à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement une formation sur les instructions de sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience ou connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer ou utiliser l'appareil.
- Pendant le fonctionnement faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, en conditions de fonctionnement, peuvent dépasser 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour sa réparation éventuelle contacter uniquement un SAT agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange originales.
- Ne pas installer d'autres sources de chaleur, comme par exemple des friteuses ou des plaques de cuisson aux abords de l'appareil.
- Ne pas déposer ou utiliser de substances inflammables dans les

abords de l'appareil.

- En cas d'inutilisation prolongée du four, couper les alimentations en eau et en électricité.
- Avant la mise en fonction de l'appareil, contrôler d'avoir éliminé toutes les parties de l'emballage, en ayant soin de respecter les normes en vigueur en la matière.
- Toute modification de l'installation du four qui apparaîtrait comme indispensable devra être approuvée et effectuée par un personnel technique agréé.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel uniquement par de personnel qualifié.
- Toute modification de câblage du four n'est pas autorisée.
- Lorsque cavité de cuisson est chaude prêter attention à l'ouverture de la porte. **DANGER**

**DE BRÛLURES!!**

- Le non respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil et la vôtre.
- L'appareil doit être installé dans un endroit ayant la juste ventilation, afin de prévenir l'accumulation excessive de substances nuisibles à l'intérieur de la salle ou ladite machine est installée.
- L'extraction des casseroles ou des grilles chaudes du four doit être faite en protégeant vos mains avec des gants spéciaux qui résistent à la chaleur.
- Pendant le nettoyage de la chambre de cuisson utiliser des lunettes pour la protection des yeux et des gants adaptés.
- **AVERTISSEMENT:** le sol à côté du four peut être glissant.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'installation erronée, la manipulation de l'appareil, l'utilisation impropre, la mauvaise maintenance, l'inobservation des normes locales en vigueur et l'inexpérience dans l'utilisation.

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos, ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur et ils ne peuvent pas être exposés à la pluie.

Le lieu désigné pour l'installation de l'appareil doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être installé uniquement sur un support stable.

L'appareil doit être déballé, contrôlé à ce qu'il soit intact et rangé dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le positionner contre des murs, des séparations, des cloisons, des meubles de cuisine ou

des revêtements en matériel inflammable.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation en vigueur contre l'incendie.

Il faut maintenir une distance minimale de 100 mm sur tous les côtés entre l'appareil et les parois ou les autres équipements (fig. 1).

L'appareil doit être positionné dans une pièce ventilée de manière adéquate.

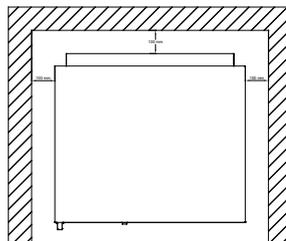
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils doivent être éliminés selon les réglementations en vigueur.

L'appareil doit être mis sur un plan: pour régler la hauteur des pieds de nivellement on agit, à l'aide d'un niveau à bulle d'air, comme indiqué dans la fig. 2.

Des dénivelllements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement de l'appareil.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées



## 2.2 Raccordement hydraulique (uniquement pour les modèles dotés d'humidificateur)

La pression de l'eau doit être au maximum (250 KPa) 2,5 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil la pression minimale de l'eau doit être supérieure à 0,5 bars.

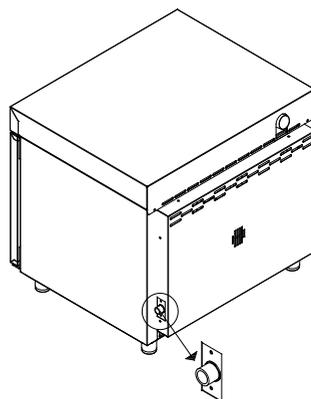
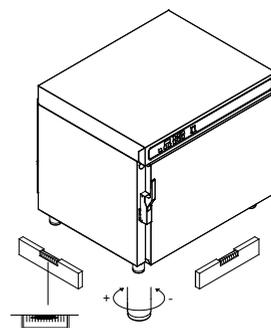
Les appareils ont une seule entrée pour l'eau adoucie (fig. 3). Il est toujours conseillé d'installer un adoucisseur-détartrant de sorte que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil ait des valeurs comprises entre 8° et 10° F.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux. Vérifier que le filtre de l'électrovanne soit propre (voir paragraphe 5.2).

Raccorder la canalisation "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt.

En s'assurant que le robinet d'arrêt soit positionné à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

Attention: en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé avec un nouveau tandis que l'ancien et endommagé ne doit plus être réutilisé.



### 2.3 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, ils faut contrôler à ce que les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique soient conformes aux standards de l'appareil indiqués sur la plaquette technique (fig. 4).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation il faut interposer entre l'appareil et le réseau lui-même un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation; ce dispositif doit également être positionné dans un lieu et de façon pour l'opérateur, facilement actionnable en tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent le dos de l'appareil et l'ôter (fig. 5).

Le câble flexible doit être de polychloroprène ou d'élastomère synthétique sous gaine équivalent résistant à l'huile.

Utiliser un câble ayant une section adéquate à la charge correspondante à chaque appareil, comme indiqué dans le tableau (tab.1).

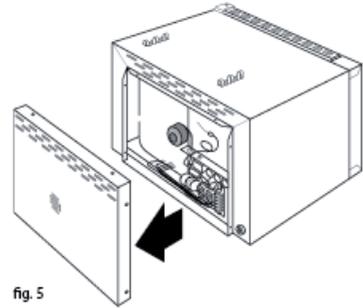


fig. 5

Modèle	Tension	Fréquence (Hz)	Puissance (kW) absorbée	Courant absorbé pour chaque phase (A)	Section câble alim. (mm <sup>2</sup> )
GM0311E	230-1N	50/60 Hz	0,7	3	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> y compris
GM0511E	230-1N	50/60 Hz	1	4,4	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> y compris
GR0523M	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> y compris
GR0511E /M/P	400-3N	50 Hz	6,3	10	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
GR0511L	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
GR1011E /M/P	400-3N	50 Hz	12,6	20	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
GR1021P	400-3N	50 Hz	16	26	5 x 4 mm <sup>2</sup>
GM2011P	400-3N	50 Hz	7,2	14	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
GR2011P	400-3N	50 Hz	16,2	26	5 x 4 mm <sup>2</sup>
GM2021P	400-3N	50 Hz	9,2	17	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
GR2021P	400-3N	50 Hz	22,2	36	5 x 6 mm <sup>2</sup>

Introduire le câble d'alimentation dans le trou du presse-étoupe qui se trouve dans la partie postérieure de l'appareil. Certains appareils, comme indiqué dans le tableau (tab. 1), peuvent être alimentés autant avec la tension triphasée à 400 V (fig. 6a) qu'avec la tension monophasée à 230 V (fig. 6b). Brancher le câble au bornier en suivant les indications présentes et qui figurent ici (fig. 6). Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation à machine fonctionnante, ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de  $\pm 10\%$ . L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur. Pour le branchement il y a une borne, située sur le châssis et marquée avec le symbole de fig. 7, à laquelle doit être branché un câble ayant une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Remonter le dos de l'appareil.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par les directives de basse tension 73/23/CEE et 2006/95/CEE. Il répond aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335-1 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives;
- EN 55104 / EN 55014 + mises à jour successives;
- EN 61000 + mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 93/465/CEE.

## 2.4 Mise en fonction de l'appareil

Avant de mettre en fonction l'appareil, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité présentes dans ce manuel.

En outre, doivent être respectés les points suivants:

La température ambiante du lieu d'installation de l'appareil doit être supérieure à +4° C.

La chambre de cuisson doit être vide.

Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois de l'appareil.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Les pièces de l'appareil éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

L'interrupteur électrique général doit être fermé et le robinet d'arrêt de l'eau en amont de l'appareil doit être ouvert.

Lorsque l'appareil reçoit la tension d'alimentation il peut émettre un signal sonore.

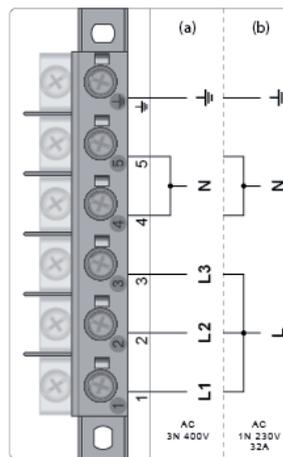


fig. 6

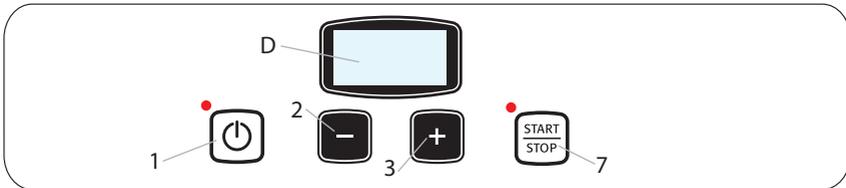


fig. 7

### 3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU SYSTÈME DE MAINTIEN

L'appareil a été conçu pour cuisiner et maintenir à température de service des aliments dans des lieux clos et doit être utilisé uniquement pour cette fonction. Toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée. Surveiller l'appareil durant son fonctionnement.

#### 3.1 Système de maintien de température sans sonde à aiguille

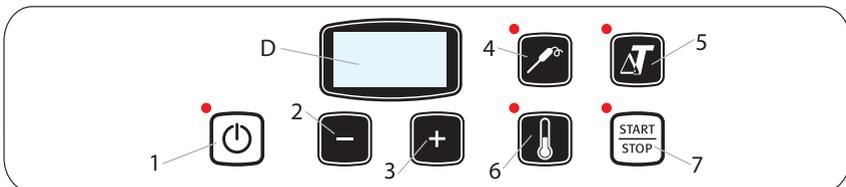


1. Bouton d'allumage de l'appareil.
2. Bouton qui permet de diminuer la température.
3. Bouton qui permet d'augmenter la température.
4. Bouton de Start/Stop activité de cuisson/maintien.
- D. Afficheur

À l'allumage de la carte (1) l'afficheur visualise le point de consigne de la chambre configuré à 90°C. Avec les touches 2 et 3 on peut modifier la température de réglage jusqu'à un minimum de 25°C et à un maximum de 120°C. En appuyant sur la touche 7 (Start), le fonctionnement s'active et l'appareil se met en 'PRÉ', c'est-à-dire préchauffage. À la fin de la procédure de préchauffage la machine émet un signal acoustique et se met immédiatement en phase de 'HOLD' à temps 'infini'. Si la chambre était déjà suffisamment préchauffée alors le système de maintien se met tout de suite en HOLD.

Durant la phase de 'HOLD' sur l'afficheur apparaît la température dans la chambre. En appuyant sur les touches 2 et 3 on peut augmenter ou diminuer la température de maintien.

#### 3.2 Système de maintien de température avec sonde à aiguille



1. Bouton d'allumage de l'appareil.
2. Bouton qui permet de diminuer la température.
3. Bouton qui permet d'augmenter la température.
4. Bouton température sonde au cœur. (Uniquement les modèles avec sonde à aiguille)

5. Bouton Delta-T. (Uniquement les modèles avec sonde à aiguille)
  6. Bouton température cuisson/maintien. (Uniquement les modèles avec sonde à aiguille)
  7. Bouton de Start/Stop activité de cuisson/maintien.
- D. Afficheur

Les appareils munis de sonde à aiguille (sonde) au cœur, en plus de la fonction de MAINTIEN décrite dans le paragraphe précédent ont la possibilité d'effectuer des cuissons à température fixe ou en modalité Delta-T.

#### CONFIGURATION DE LA CUISSON AVEC LA TEMPÉRATURE FIXE:

Brancher la sonde à aiguille à l'appareil. Appuyer sur la touche 1 pour allumer l'afficheur sur la carte. Le système de maintien indiquera la température de maintien de défaut (premier allumage), ou la dernière température configurée. Agir sur les touches 2 et 3 pour modifier cette température. (ex. 70°C)

Appuyer sur la touche 4 pour configurer la température de cuisson au cœur en agissant sur les touches 2 et 3 pour modifier cette température. (ex. 75°C)

Appuyer sur la touche 6 pour configurer la température de la chambre de cuisson en agissant sur les touches 2 et 3 pour modifier cette température. (ex. 90°C)

Appuyer sur la touche 7 (Start) pour lancer la cuisson. Le système de maintien se mettra en préchauffage "PRÉ" et émettra un signal sonore lorsque la température idéale de cuisson sera atteinte et l'introduction du produit à cuisiner sera possible.

En cas de configuration comme indiqué l'appareil, après le préchauffage, cuisiner le produit à la température de 90°C jusqu'à l'obtention de la température à l'intérieur du produit de 75°C. Après l'obtention de cette température le système de maintien se mettra en "HOLD" (maintien) à 70°C pendant un temps infini.

#### CONFIGURATION DE LA CUISSON AVEC LE SYSTÈME DELTA-T:

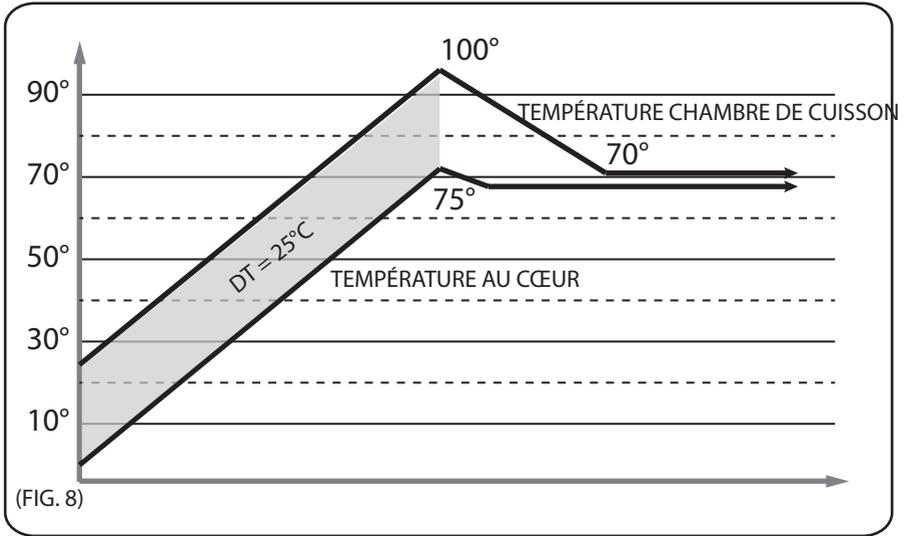
La cuisson en modalité DT (Delta-T) permet de cuisiner en maintenant une différence constante de température entre la température au cœur du produit et la température de la chambre de cuisson. Afin d'obtenir meilleur résultat nous recommandons de commencer cette cuisson avec l'appareil à température ambiante.

Brancher la sonde à aiguille à l'appareil. Appuyer sur la touche 1 pour allumer l'afficheur sur la carte. Le système de maintien indiquera la température de maintien de défaut, en cas de premier allumage, ou la dernière température configurée. Agir sur les touches 2 et 3 pour modifier cette température. (ex. 70°C)

Appuyer sur la touche 4 pour configurer la température de cuisson au cœur en agissant sur les touches 2 et 3 pour modifier cette température. (ex. 75°C)

Appuyer sur la touche 5 pour configurer la température de la chambre de cuisson en agissant sur les touches 2 et 3 pour modifier cette température. (ex. 25°C)

Introduire le produit dans le système de maintien et appuyer sur la touche 7 (Start) pour lancer la cuisson. En cas de configuration comme indiqué le système de maintien cuisiner le produit en maintenant une différence constante de température entre le cœur et la chambre de 25°C jusqu'à l'obtention de la température à l'intérieur du produit de 75°C. Après l'obtention de cette température le système de maintien se mettra en "HOLD" (maintien) à 70°C pendant un temps infini. (FIG. 8)



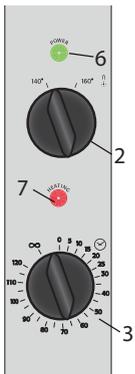
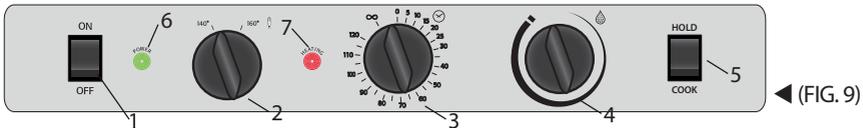
#### 4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU RÉGÉNÉRATEUR

L'appareil a été conçu pour régénérer et maintenir à température et doit être utilisé uniquement pour cette fonction.

Toute autre utilisation, doit être considérée non conforme et dangereuse et doit donc être évitée.

Surveiller l'appareil durant son fonctionnement.

##### 4.1 Régénérateur manuel



▲ (FIG. 10)

1. Interrupteur ON/OFF
2. Sélecteur de température 140°C - 160°C
3. Sélecteur du temps 0' - 120'/INFINI
4. Sélecteur d'humidité
5. Interrupteur RIGENERATION - MAINTIEN
6. Led état régénérateur: Allumée = ON , Éteinte = OFF
7. Led résistances: Allumées = ON , Éteintes = OFF

#### 4.1.1 Régénérateur manuel (*panneau horizontal* - fig. 9)

Allumer le régénérateur en déplaçant l'interrupteur 1 sur la position ON. La led verte (4) s'allumera.

Ensuite configurer la température de régénération entre 140° et 160°C en tournant le sélecteur 2. Ensuite tourner le sélecteur Temps (3) dans le sens des aiguilles d'une montre. La led rouge 5 s'allumera indiquant que les résistances chauffantes ont été activées.

Attendre que la chambre de régénération atteigne la température idéale et introduire les produits à régénérer et éventuellement configurer à nouveau le temps de régénération à l'aide du sélecteur Temps (3).

Réglez l'humidificateur en tournant le sélecteur 4.

Utilisez l'interrupteur 5 pour mettre l'appareil en régénération (COOK) ou an maintien (HOLD).

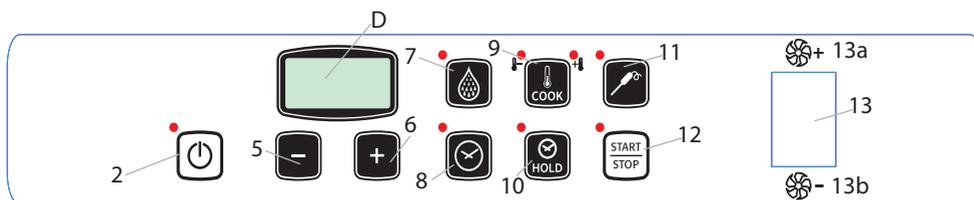
#### 4.1.2 Régénérateur manuel (*panneau vertical* - fig. 10)

Configurer la température de régénération entre 140° et 160°C en tournant le sélecteur 2. Ensuite tourner le sélecteur Temps (3) dans le sens des aiguilles d'une montre. La led rouge 5 s'allumera indiquant que les résistances chauffantes ont été activées.

Attendre que la chambre de régénération atteigne la température idéale et introduire les produits à régénérer et éventuellement configurer à nouveau le temps de régénération à l'aide du sélecteur Temps (3).

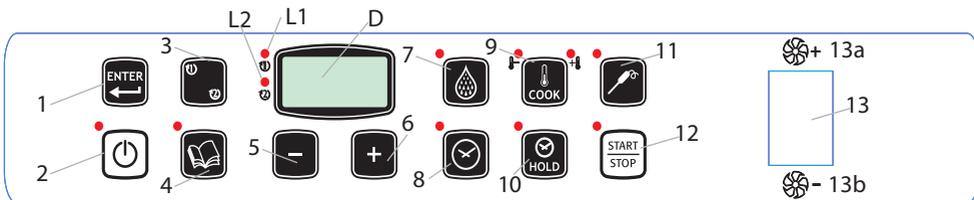
### 4.2 Régénérateurs avec carte électronique

#### RÉGÉNÉRATEUR ÉLECTRONIQUE



(FIG. 11)

#### RÉGÉNÉRATEUR ÉLECTRONIQUE-PROGRAMMABLE



(FIG. 12)

1. Bouton Entrée -confirmer- (uniquement les modèles programmables - fig. 12).
2. Bouton d'allumage de l'appareil.
3. Bouton phase (uniquement les modèles programmables - fig. 12).
4. Bouton livre (uniquement les modèles programmables - fig. 12)
5. Bouton qui permet de diminuer la température.
6. Bouton qui permet d'augmenter la température.
7. Bouton réglage des paramètres humidification (gamme 0-10).
8. Bouton réglage du temps (en régénération réglé à 20 minutes) (En maintien réglé à infini).
9. Bouton réglage des paramètres régénération, valeurs préétablies standards égales à 140°C/160°C (gamme 90/170°C).
10. Bouton réglage des paramètres maintien (gamme 25/100°C).
11. Bouton régénérateur avec sonde à aiguille (En option).
12. Bouton de Start/Stop activité de maintien. La led rouge est allumée avec l'appareil éteint.
13. Bouton réglage de la vitesse du/es ventilateur/s.
- 13a. Ventilateur vitesse maximale.
- 13b. Ventilateur vitesse minimale.
- L1 Phase 1
- L2 Phase 2

#### 4.2.1 Configuration d'un cycle de régénération.

Allumer la carte en appuyant sur la touche d'allumage (2). Sélectionner la régénération de température moyennant le bouton 9. Deux valeurs de défaut sont proposées (140°C/160°C). Avec les touches 5 et 6 on peut modifier la température de réglage jusqu'à un minimum de 90°C et à un maximum de 170°C. Appuyer sur la touche humidité (7) pour régler le degré d'humidité. Avec les touches 5 et 6 on peut modifier ce paramètre entre 0 et 10. Appuyer sur la touche horloge (8) pour régler le temps de régénération (valeur de défaut 20 minutes). Avec les touches 5 et 6 on peut modifier à discrétion le temps de régénération. Pour la régénération gérée par la sonde au cœur, appuyer sur la touche sonde à aiguille (11) et modifier la température au cœur moyennant les touches 5 et 6. En appuyant sur la touche Start (12) s'active le fonctionnement et l'appareil se met en 'PRÉ', c'est-à-dire préchauffé. Une fois terminé le temps de préchauffage de la chambre, un signal sonore d'avertissement sera émis. Ouvrir la porte, introduire le produit à régénérer et fermer la porte. Le processus de régénération commencera pendant la durée du temps sélectionné. À la fin de ce cycle de régénération, un signal sonore sera à nouveau émis et l'on pourra procéder à l'extraction du produit ou bien lancer un cycle de maintien de température. Dans les modèles avec carte programmable (fig.12 page 11) on peut programmer le régénérateur de sorte qu'il puisse passer automatiquement, à la fin de la régénération, à la phase de maintien.

## 4.2.2 Maintien de température

Pour configurer un cycle de maintien de température à la suite d'un cycle de régénération ou ex-novo procéder de cette façon.

Si l'appareil est éteint, l'allumer moyennant le bouton d'allumage (2). Appuyer sur la touche HOLD (10). La température de maintien sera visualisée sur l'afficheur, ON peut la modifier avec les boutons 5 et 6. Appuyer sur le bouton Start (12). Si la chambre ne devrait pas être suffisamment chaude (par exemple si en cycle ex-novo) le régénérateur se mettra en modalité préchauffage et sur l'afficheur sera visualisé PRÉ. Après l'obtention de la température un signal sonore sera émis indiquant qu'il est possible d'introduire le produit dans le régénérateur. Si par contre à l'allumage de l'appareil la chambre serait déjà chaude, dans ce cas l'appareil se mettra directement en modalité maintien en visualisant sur l'afficheur la température de la chambre. Le cycle de maintien durera jusqu'au Stop (touche 12) manuel de la part de l'opérateur.

## 4.2.3 Programmation de 2 phases de régénération et Hold (maintien).

### UNIQUEMENT LES APPAREILS PROGRAMMABLES

Si vous disposez d'un modèle de régénération programmable (fig. 12 page 11) il est possible de programmer l'appareil de sorte qu'il puisse passer automatiquement, une fois terminé le cycle de régénération, en modalité maintien. Les combinaisons possibles envisagent la possibilité de configurer jusqu'à deux phases de régénération suivies d'une phase de HOLD. Procéder à la configuration des paramètres de régénération comme au point 4.2.1 . Durant la configuration des paramètres vous constaterez le clignotement de la led L1 à côté de l'afficheur. Après la configuration de la température, du temps/température de la sonde à aiguille, appuyer sur le bouton phase (3) pour saisir une autre phase de régénération et procéder en configurant les paramètres de régénération (température de la chambre et du temps/température de la sonde au cœur). Par exemple on peut configurer une première phase de régénération à 130°C pendant 15 minutes suivie d'une autre phase de régénération à 80°C avec la sonde au cœur à 65°C.

Autant si l'on configure la régénération avec une phase unique ou deux phases, si l'on veut ajouter une phase de maintien à la conclusion de la régénération appuyer sur le bouton HOLD (10) à la fin de la configuration de la phase 1 (si en régénération avec la phase unique) ou de la phase 2 (si en régénération avec deux phases) et procéder comme au point 4.2.2. Dans tous les cas la phase de maintien doit être configurée à la suite de la dernière phase. Il est impossible de faire une phase de régénération suivie d'une phase de maintien suivie d'une phase de régénération.

Les combinaisons possibles sont donc:

Ex. 1: PHASE 1 ► COOK + HOLD

Ex. 2: PHASE 1 ► COOK + PHASE 2 ► COOK

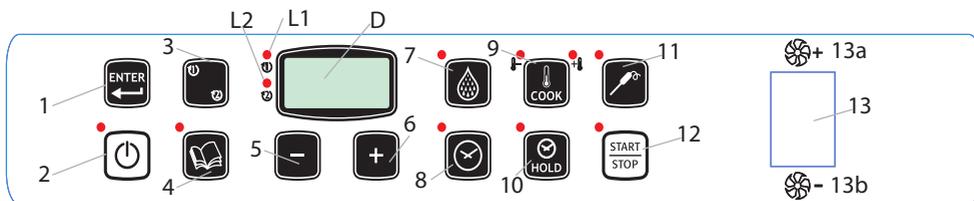
Ex. 3: PHASE 1 ► COOK + PHASE 2 ► COOK + HOLD

### 4.3 Mémorisation/modification/effacement des programmes de régénération/maintien

Avec les appareils en version programmable (fig. 12 ci-dessous) on peut mémoriser les programmes de régénération/maintien pour les utiliser par la suite.

ON peut mémoriser jusqu'à 10 programmes différents.

#### 4.3.1 Mémorisation du cycle de régénération/maintien



(FIG. 12)

Pour la mémorisation d'un programme, sélectionner pour activer la fonction la touche livre (4). Successivement moyennant les touches 5 et 6 se positionner sur le numéro du programme souhaité.

Remarque: les programmes vides seront signalés à travers le clignotement du numéro du programme.

Appuyer sur la touche Entrée (1) pour confirmer le programme sélectionné. La led L1 clignotera en indiquant qu'à cet instant on est en train de programmer la phase 1.

Procéder à la définition des paramètres de régénération comme illustré au paragraphe 4.2.3.

À la fin de la programmation de la/es phase/s souhaitée/s appuyer sur la touche Entrée (1) pour sauvegarder les modifications apportées au programme.

#### SCHÉMA PRATIQUE DE PROGRAMMATION:

Pour configurer un programme avec: une première de régénération à 80°C pendant 20 minutes suivie d'une deuxième phase de régénération à 95°C avec une température au cœur de 65°C et une phase finale de maintien à 70°C:

1. Appuyer sur le bouton Livre  pour accéder à la programmation.
2. Sélectionner le numéro du programme avec les touches + et -.
3. Appuyer sur Entrée  pour confirmer le numéro sélectionné.
4. Appuyer sur le bouton Régénération  et configurer la température de la chambre

à 80°C pendant 20 minutes (touche ).

5. Ensuite appuyer sur le bouton Phase  pour passer à la programmation de la phase 2.
6. Appuyer sur le bouton Régénération  et configurer la température de la chambre à 95°C et la température au cœur à 65°C (touche ).
7. Ensuite appuyer sur la touche Hold  pour configurer la température de maintien finale à 70°C.
8. Appuyer sur la touche Entrée  pour sauvegarder les modifications.

#### 4.3.2 Modification d'un programme mémorisé

Pour modifier un programme mémorisé précédemment, appuyer sur la touche Livre (4) pour accéder à la liste des programmes. Sélection du numéro du programme souhaité moyennant les touches (5) et (6).

Le régénérateur se positionne automatiquement sur la première phase, si l'on veut modifier la deuxième phase appuyer sur le bouton Phase (3).

Modifier la température de régénération en appuyant sur le bouton Régénération (9) et intervenir sur la température avec les boutons 5 et 6 pour l'augmenter ou la diminuer.

Si l'on veut modifier la température de maintien appuyer sur le bouton Hold (10) et intervenir sur la température avec les boutons 5 et 6 pour l'augmenter ou la diminuer.

Enfin appuyer sur le bouton Entrée (1) pour sauvegarder les modifications apportées.

#### 4.3.3 Effacement d'un programme mémorisé

Pour effacer un programme mémorisé précédemment, appuyer sur la touche Livre (4) pour accéder à la liste des programmes. Sélection du numéro du programme souhaité moyennant les touches (5) et (6).

Appuyer simultanément pendant 10 secondes sur les touches Livre (5) et Phase (3), le programme sera donc effacé.

## 5. MAINTENANCE

### 5.1 Nettoyage

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

De la même façon, il ne faut pas utiliser pour nettoyer l'appareil de paillettes en fer, des brosses ou des raclettes en acier commun; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-grilles.

Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront être ensuite rincées abondamment, en ayant soin de s'assurer qu'il ne restent pas des résidus de détergent.

Pour nettoyer les parties extérieures de l'appareil utiliser un chiffon humide et un détergent délicat.

### 5.2 Électrovanne

L'électrovanne est le dispositif qui fournit l'eau dans les temps et les modes préétablis.

### 5.3 Micro-interrupteur porte (UNIQUEMENT RÉGÉNÉRATEURS)

Le micro-interrupteur de la porte est le dispositif qui interrompt le fonctionnement de l'appareil lors de l'ouverture de la porte.

À la fermeture successive de la porte le fonctionnement de l'appareil reprend normalement.

Ne pas actionner ce dispositif manuellement avec la porte de l'appareil ouverte.

### 5.4 Protection thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est équipé d'une protection thermique incorporée qui interrompt son fonctionnement en cas de surchauffe.

Le rétablissement du fonctionnement du moteur est automatique et a lieu dès que sa température diminue en se remettant ainsi dans les limites de sécurité.

## 6. QUE FAIRE SI ?

### 6.1 Les problèmes plus fréquents

Si une anomalie devrait se vérifier il est très important d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur omnipolaire et fermer le robinet d'arrêt de l'eau situé en amont de l'appareil.

Problème	Solution possible
L'appareil ne se met pas en marche	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que la tension de réseau soit présente.
	S'assurer que la porte de l'appareil soit bien fermée.
	Vérifier d'avoir configuré les paramètres du cycle de cuisson correctement.
Si après ces opérations l'appareil ne se met pas encore en marche, contacter l'assistance.	

Problème	Solution possible
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement (APPAREILS AVEC MOTEURS)	Le moteur du ventilateur effectue l'inversion automatique du sens de rotation toutes les 3 minutes, espacés de 20 secondes d'arrêt du moteur. Avec le succéder des cuissons il est possible que le dernier cycle effectué se soit terminé en correspondance de l'arrêt prévu et que par conséquent, à la mise en marche successive de l'appareil, le moteur reste momentanément arrêté. Contrôler que l'arrêt du ventilateur ne soit pas temporaire (dans les 20 secondes) et dû au fonctionnement normal de l'appareil.
	Arrêter l'appareil et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	S'assurer que les ouvertures de refroidissement ne soient pas obstruées.
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	

Problème	Solution possible
L'eau n'arrive pas aux tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'arrêt de l'eau soit ouvert.
	Vérifier d'avoir activé l'humidificateur
Si l'inconvénient se répète contacter l'assistance.	

## 6.2 Contrôles pouvant être effectués uniquement par un technicien autorisé

Couper l'alimentation électrique avant d'effectuer tout réglage ou intervention.

### Réarmement du thermostat de sécurité

Ôter le dos de l'appareil.

Localiser le thermostat et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à l'avertissement d'un bruit mécanique ("clac") qui confirmera la fermeture des contacts advenue (fig. 13).

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil.

### Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et si elle intervient il faut vérifier le nettoyage des fentes et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

### Filtre de l'eau

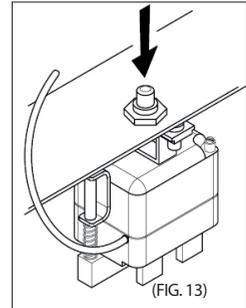
Si l'appareil ne charge plus l'eau, contrôler le filtre de l'entrée

de l'électrovanne qui se trouve derrière l'appareil en procédant comme suit:

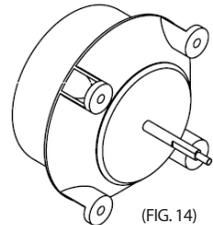
- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- détacher le tuyau de raccordement au réseau hydraulique;
- ôter à l'aide d'une pince le filtre positionné dans l'électrovanne;
- le nettoyer des éventuelles impuretés et le repositionner correctement dans son logement;
- rétablir le raccordement du tuyau.

## 6.3 Gestion des pièces de rechange

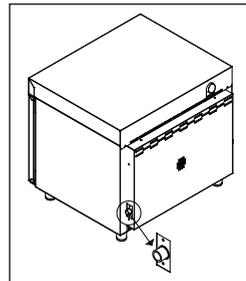
Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.



(FIG. 13)



(FIG. 14)



(FIG. 15)

Pour reconnaître les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance. Après avoir reconnu univoquement les pièces de rechange nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite régulière au fabricant dans laquelle seront indiqués clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série correspondant, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre bien entendu au code et à la description des pièces concernées.

#### 6.4 Alarmes

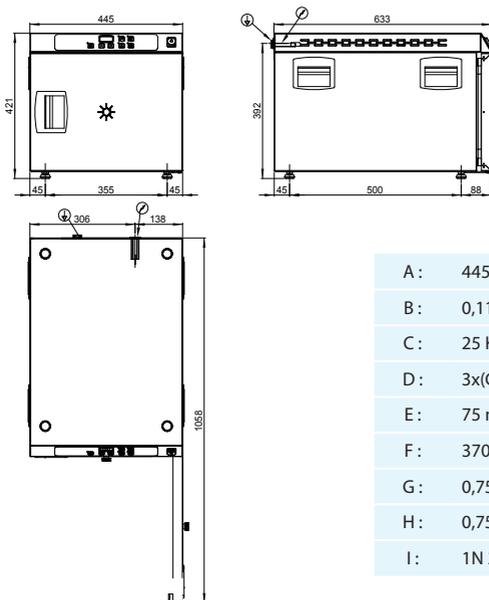
Nombre	Descripción	Acciones
So1	Alarma sonda cámara	Se para el programa de coccion, rearmó automático
So2	Alarma sonda corazón	Programa de coccion suspendido, rearmó automático
Sic	Alarma Termostato seguridad cámara	Se para el programa de coccion, rearmó manual (termostato mecánico)
Mot	Alarma térmica motor	Se para el programa de coccion, rearmó automático. Comprobar ventilación motores
Hit	Alarma alta temperatura tarjeta electrónica	Se para el programa de coccion, rearmó automático. Comprobar ventilador enfriamiento tarjeta electrónica

7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

Legenda...

	 ENG	 FRA
A	Dimensions	Dimensions
B	Volume	Volume
C	Weight	Poids
D	Chamber capacity	Capacité chambre
E	Center distance of shelves	Distances entre les étagés
F	Useable dimensions of the chamber	Dimensions utiles de la chambre
G	Chamber voltage	Puissance chambre
H	Total electrical power	Puissance électrique totale
I	Power supply voltage	Tension d'alimentation

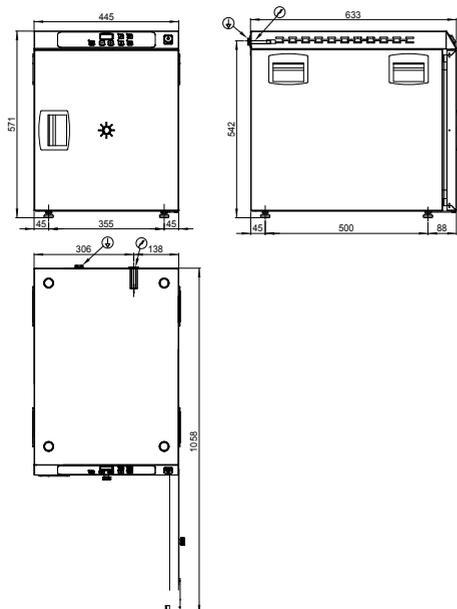
7.1 GM0311E



A :	445 x 663 x 421 mm
B :	0,11 m <sup>3</sup>
C :	25 Kg
D :	3x(GN1/1)
E :	75 mm
F :	370 x 270 x 550
G :	0,75 kW
H :	0,75 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

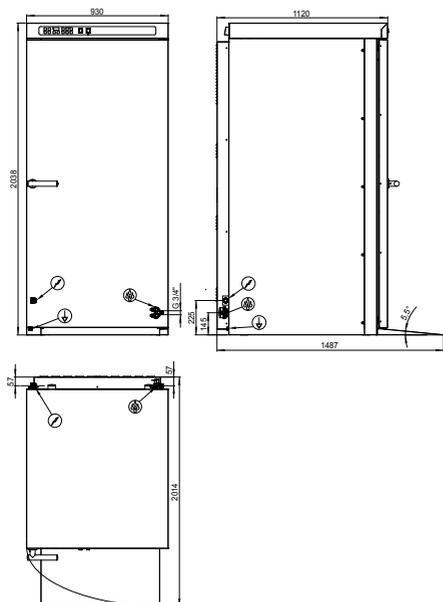
## 7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

### 7.2 GM0511E



A :	445 x 663 x 570 mm
B :	0,16 m <sup>3</sup>
C :	31 Kg
D :	5x(GN1/1)
E :	75 mm
F :	370 x 420 x 550 mm
G :	1,2 kW
H :	1,2 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

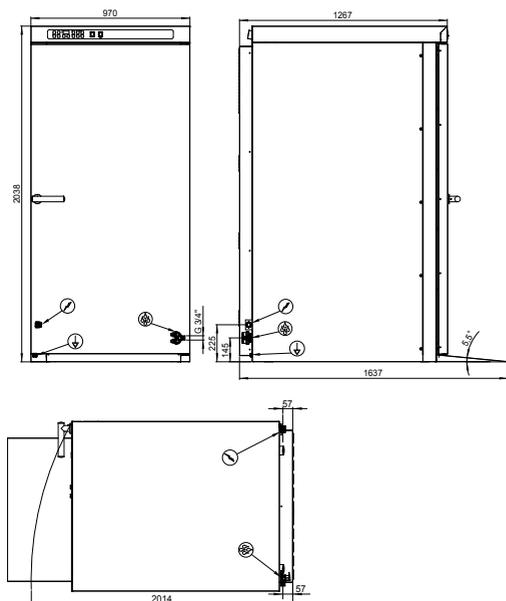
### 7.3 GM2011P



A :	930 x 1860 x 2038 mm
B :	2,1 m <sup>3</sup>
C :	300 Kg
D :	20x(GN1/1)
E :	---
F :	750 x 1860 x 800
G :	6 kW
H :	7,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

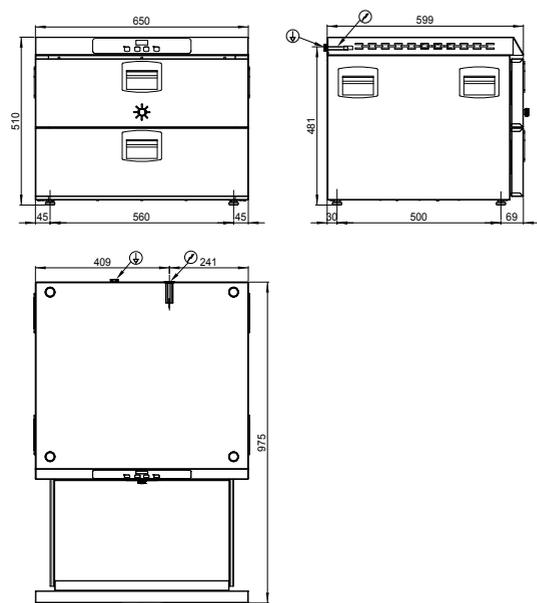
## 7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

### 7.4 GM2021P



A :	970 x 11267 x 2038 mm
B :	2,5 m <sup>3</sup>
C :	350 Kg
D :	20x(GN2/1)
E :	---
F :	790 x 1860 x 950 mm
G :	8 kW
H :	9,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

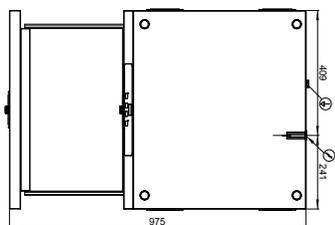
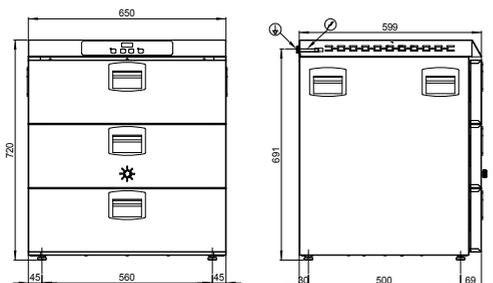
### 7.5 GMC2E



A :	650 x 599 x 510 mm
B :	0,19 m <sup>3</sup>
C :	35 Kg
D :	2x(GN1/1)
E :	210 mm
F :	
G :	0,9 kW
H :	0,9 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

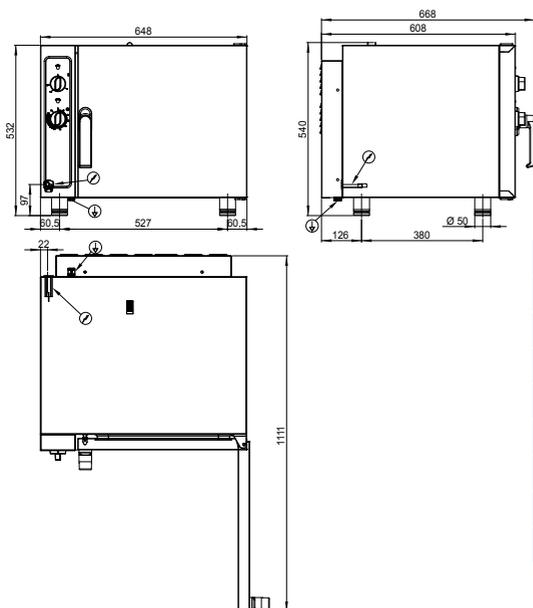
## 7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

### 7.6 GMC3E



A :	650 x 599 x 720 mm
B :	0,28 m <sup>3</sup>
C :	40 Kg
D :	3x(GN1/1)
E :	210 mm
F :	
G :	0,9 kW
H :	0,9 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

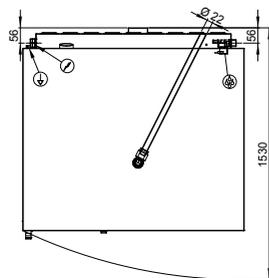
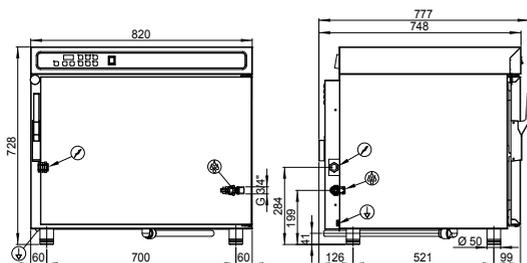
### 7.7 GR0523M



A :	648 x 608 x 532 mm
B :	0,20 m <sup>3</sup>
C :	40 Kg
D :	5x(GN2/3)
E :	65 mm
F :	397 x 350 x 380 mm
G :	3 kW
H :	3,2 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

7.8 GR0511M - GR0511E - GR0511P



A : 820 x 748 x 728 mm

B : 0,44 m<sup>3</sup>

C : 65 Kg

D : 5x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

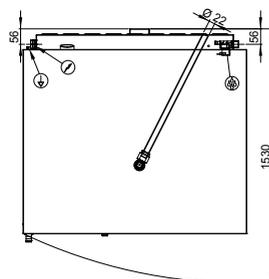
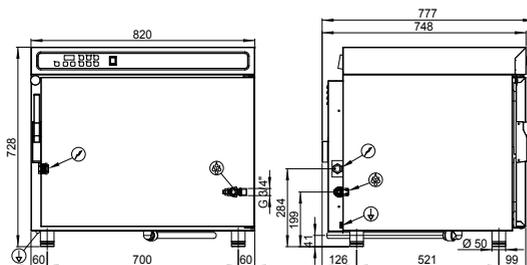
F : 645 x 420 x 450 mm

G : 6 kW

H : 6,3 kW

I : 3N 400V AC 50Hz

7.9 GR0511L



A : 820 x 748 x 728 mm

B : 0,44 m<sup>3</sup>

C : 65 Kg

D : 5x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

F : 645 x 420 x 450 mm

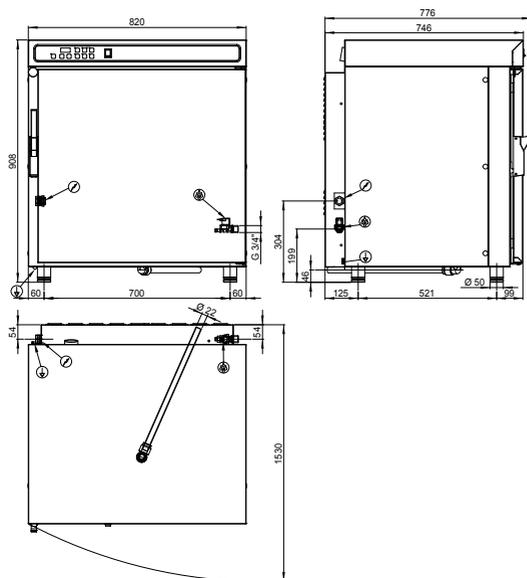
G : 3 kW

H : 3,3 kW

I : 1N 230V AC 50Hz

## 7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

### 7.10 GR0711M - GR0711E - GR0711P



A : 820 x 746 x 908 mm

B : 0,55 m<sup>3</sup>

C : 80 Kg

D : 7x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

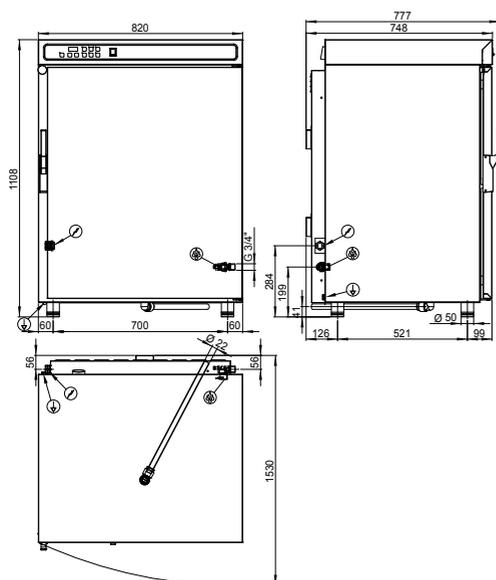
F : 645 x 600 x 450 mm

G : 9 kW

H : 9,3 kW

I : 3N 400V AC 50Hz

### 7.11 GR1011M - GR1011E - GR1011P



A : 820 x 748 x 1108 mm

B : 0,67 m<sup>3</sup>

C : 113 Kg

D : 10x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

F : 645 x 800 x 450 mm

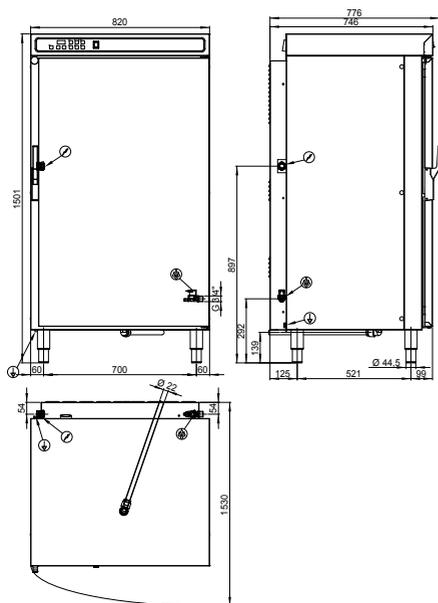
G : 12 kW

H : 12,6 kW

I : 3N 400V AC 50Hz

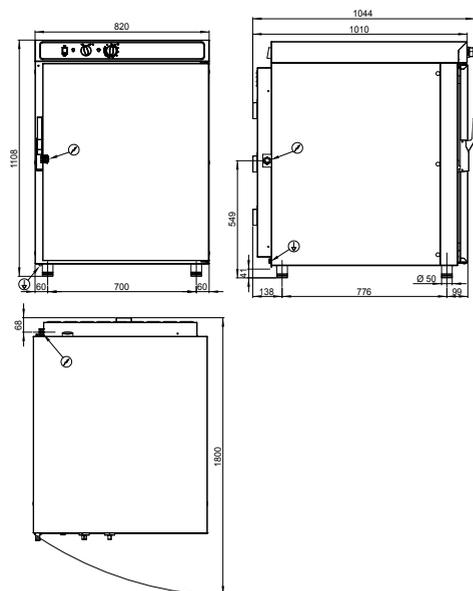
7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

7.12 GR1411M - GR1411E - GR1411P



A :	820 x 746 x 1501 mm
B :	0,91 m <sup>3</sup>
C :	140 Kg
D :	14x(GN1/1-600x400)
E :	74 mm
F :	645 x 1100 x 450 mm
G :	15 kW
H :	15,9 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

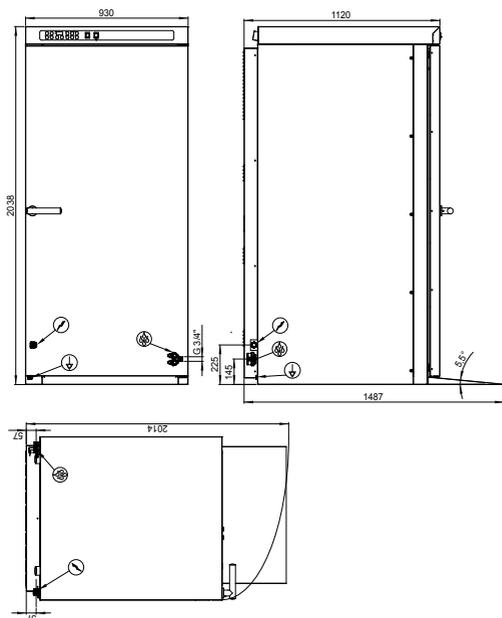
7.13 GR1021P - GR1021P



A :	820 x 1010 x 1108 mm
B :	0,92 m <sup>3</sup>
C :	130 Kg
D :	10x(GN2/1-600x400)
E :	74 mm
F :	645 x 800 x 705 mm
G :	15 kW
H :	15,9 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

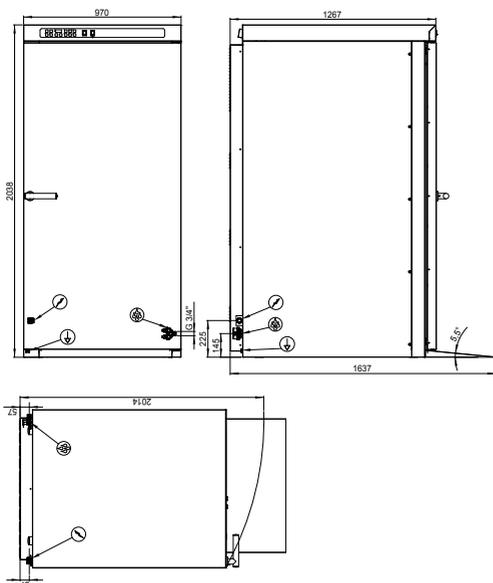
## 7. DATA SHEET - FICHE TECHNIQUE

### 7.14 GR2011P



A :	930 x 1120 x 2038 mm
B :	2,1 m <sup>3</sup>
C :	300 Kg
D :	20x(GN1/1-600x400)
E :	
F :	750 x 1068 x 800 mm
G :	15 kW
H :	16,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

### 7.15 GR2021P



A :	930 x 1267 x 2038 mm
B :	2,5 m <sup>3</sup>
C :	350 Kg
D :	20x(GN2/1-600x400)
E :	
F :	790 x 1860 x 950 mm
G :	21 kW
H :	22,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

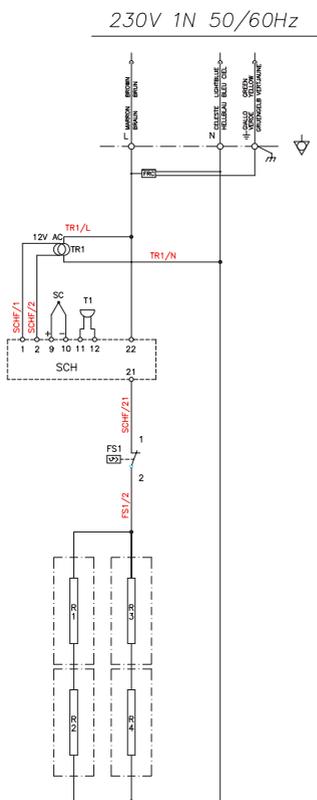
## 8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

## 8. KEY WINDOW - LÉGENDE

	ENG	FRA
C..	Condenser	Condenseur
EU	Solenoid valve	Electrovanne
F1	Thermostat	Thermostat
FH	Holding thermostat	Entretien thermostat
FR1	Cooling fan	Ventilateur
FS1	Safety thermostat	Thermostat de securité
H..	Ligth	Témoin
INV	Inverter	Inverseur
K...	Contactora	Contacteur
KINV	Reversal relay	Inversion relais
M..	Motor	Moteur
MV	Vent motor	Throttle
P	Timer	Timer
R..	Heating element	Résistance
S1	Main switch	Interrupteur
SC	Probe	Sonde
SCH	Electronic board	Carte
SCHB	Buzzer	Buzzer
SCHF	Electronic board	Carte
SH	Switch cook/hold	Mise Cuiss/entretien
SMV	Vent switch	Throttle interrupteur
SP	Door micro switch	Micro interrupteur port
SS	Core probe	Sonde à coeur
SU	Humidifier regulator	Energy regulateur
TI	Buzzer	Buzzer
TR1	Power Transformer	Transformateur

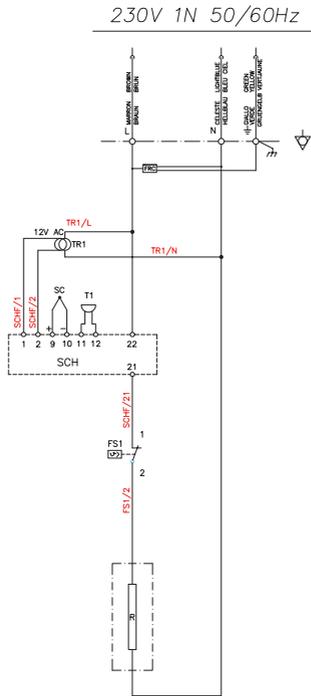
8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

8.1 GM0311E



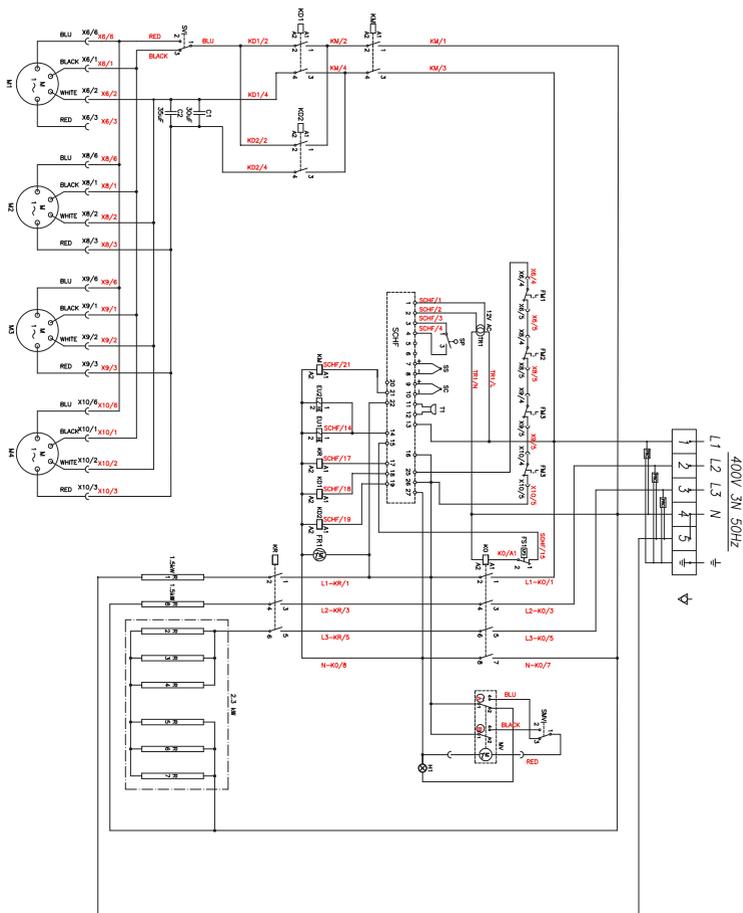
8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

8.2 GM0511E



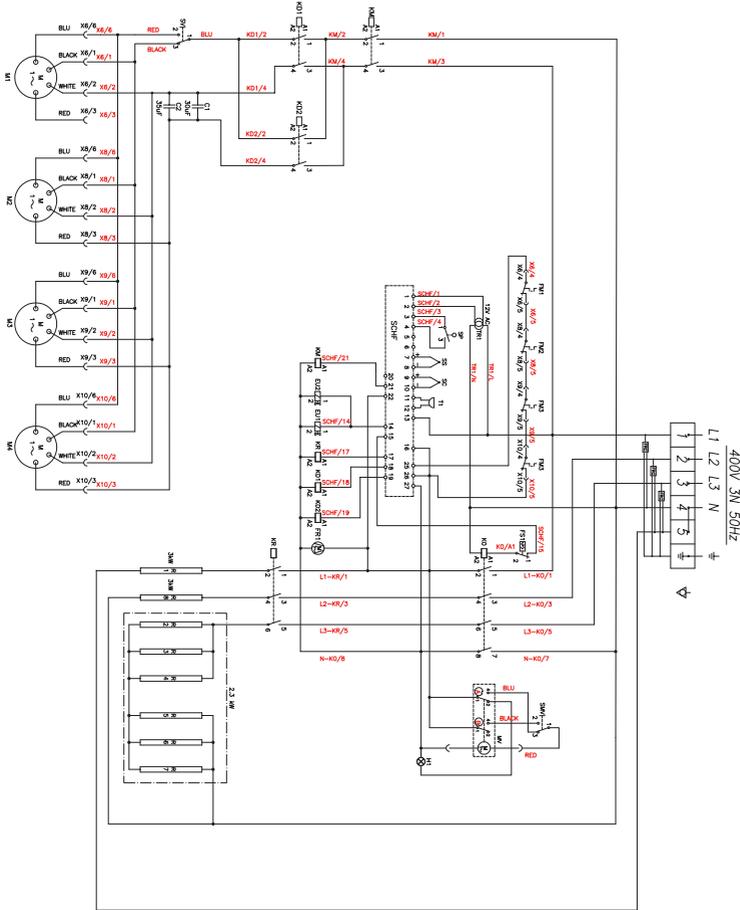
## 8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

### 8.3 GM2011P



8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

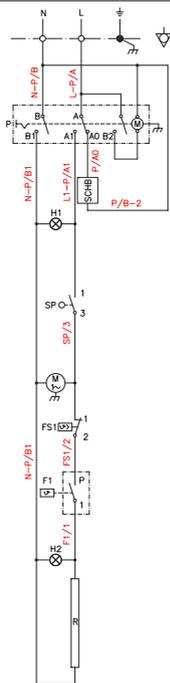
8.4 GM2021P



8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

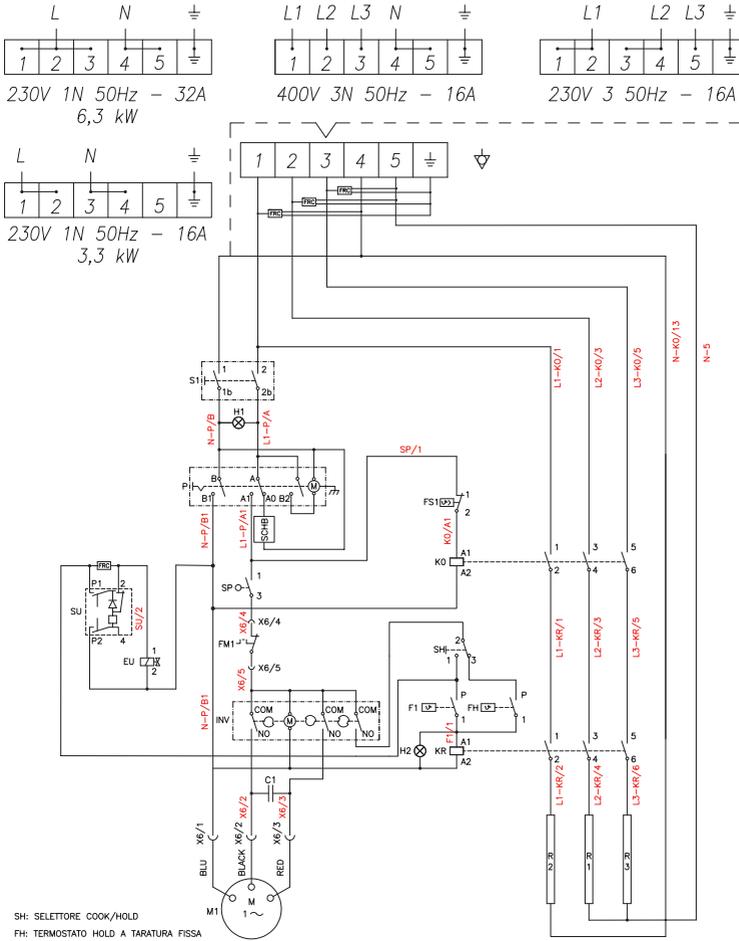
8.5 GR0523M

1N230V AC 50Hz



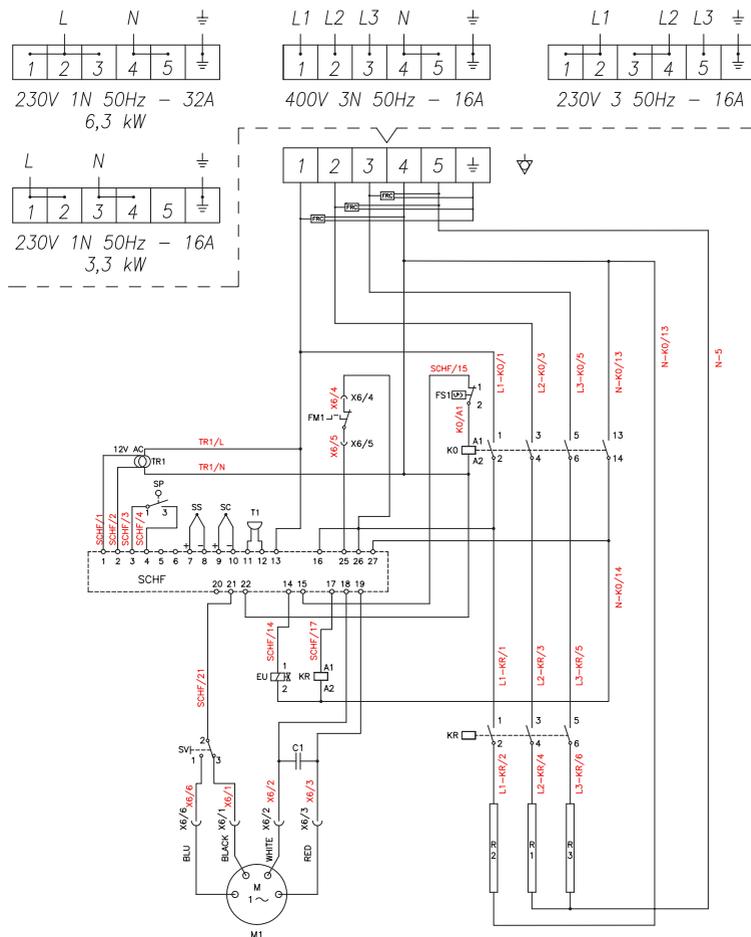
8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

8.6 GR0511M



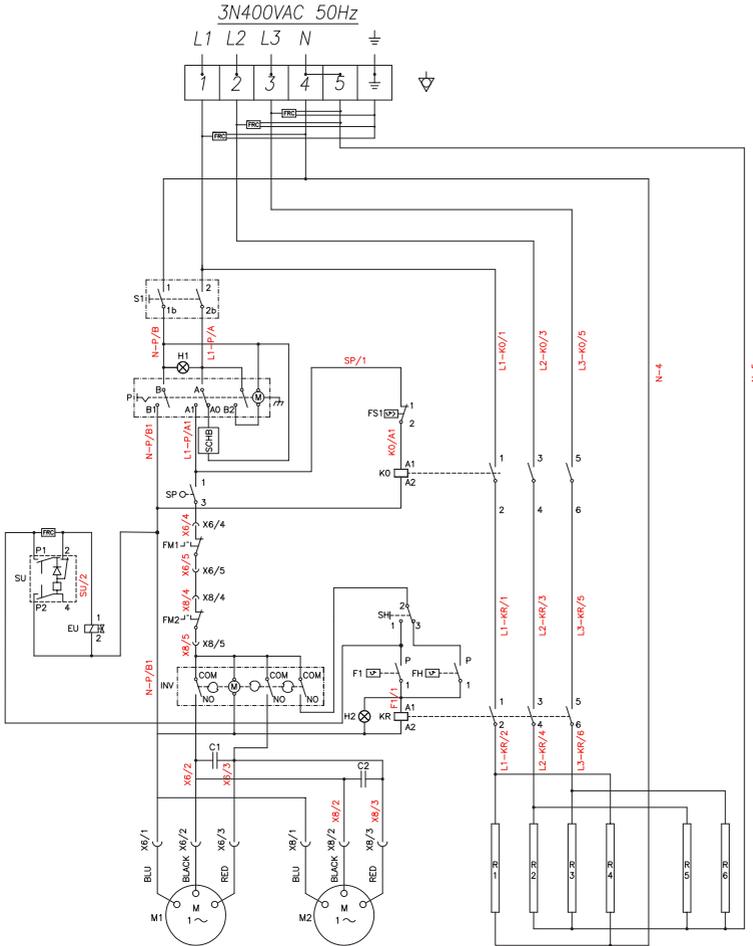
## 8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

### 8.7 GR0511E - GR0511P



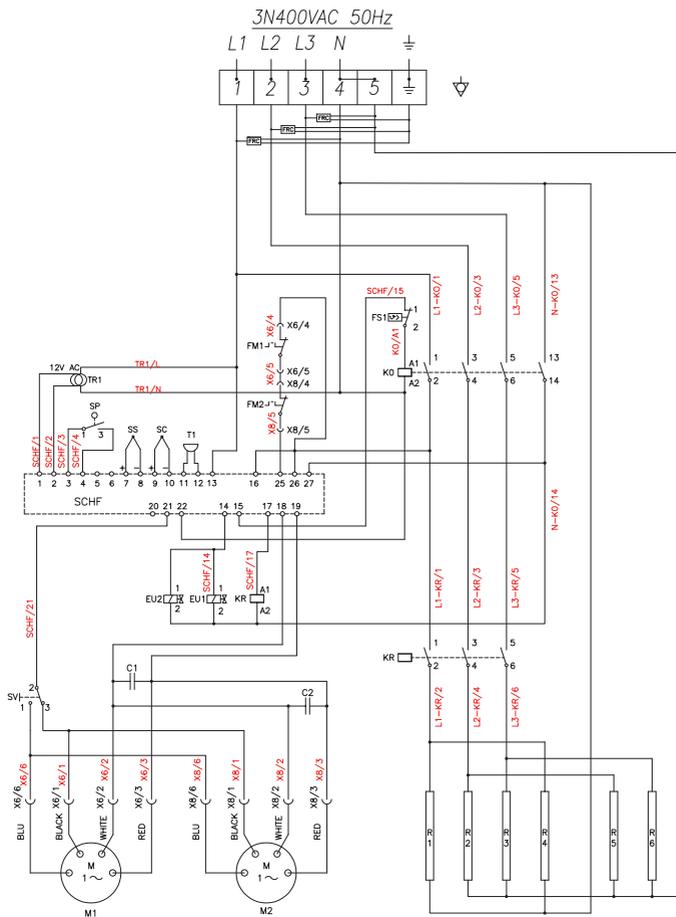
8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

8.8 GR1011M



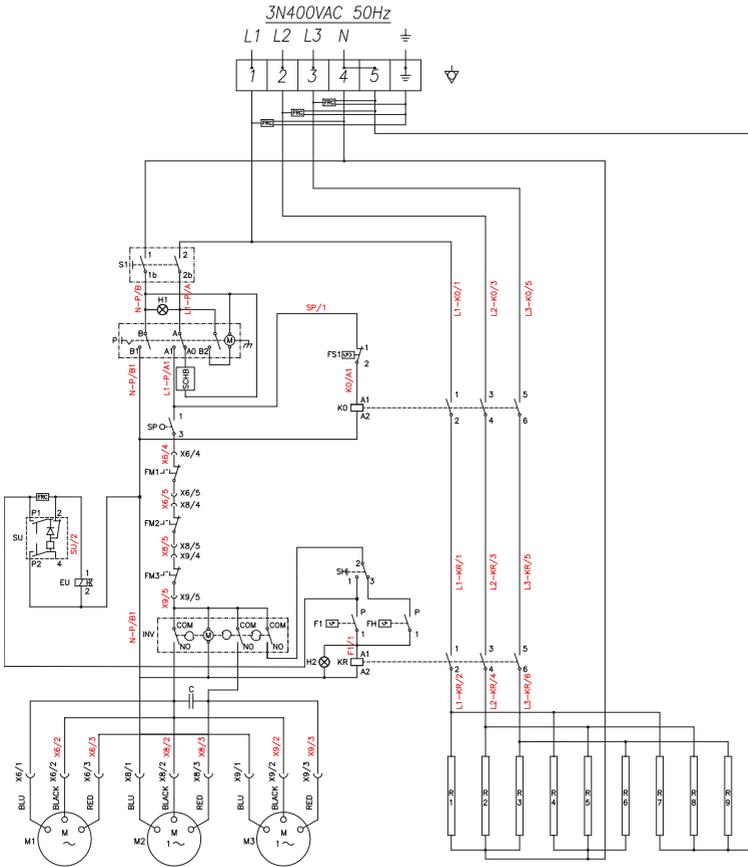
## 8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

### 8.9 GR1011E - GR1011P



8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

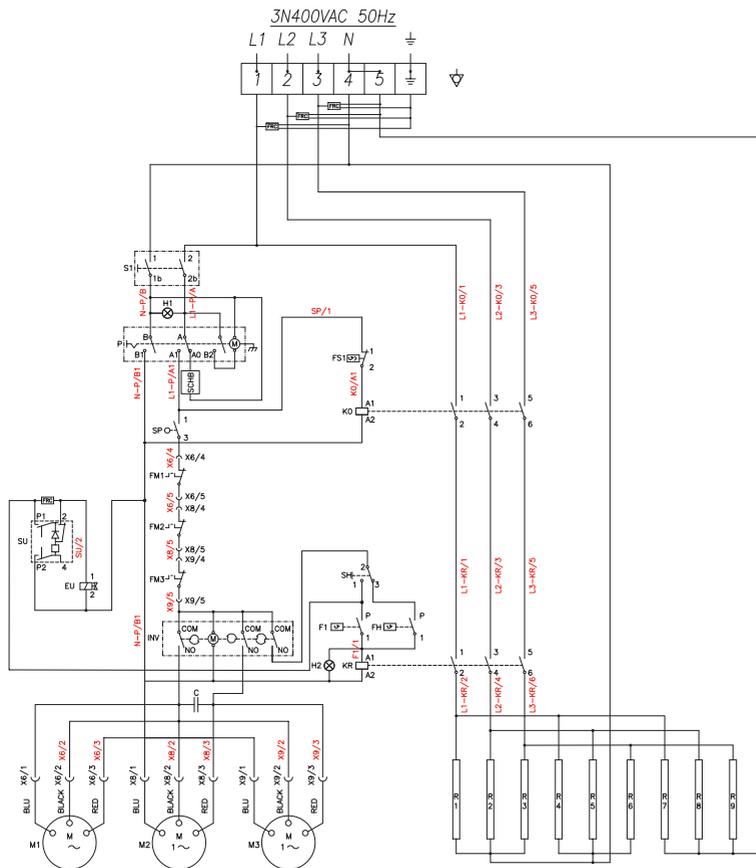
8.10 GR1411M



SH: SELETORE COOK/HOLD  
 FH: TERMOSTATO HOLD A TARATURA FISSA

## 8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

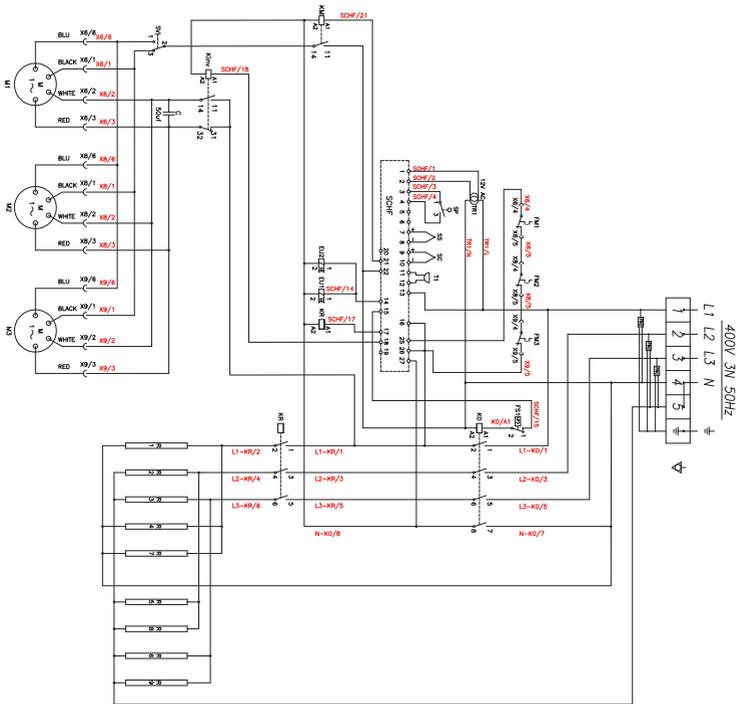
### 8.11 GR1021M



SH: SELETTORE COOK/HOLD  
 F1, F2: TERMOSTATO HOLD A TARATURA FISSA

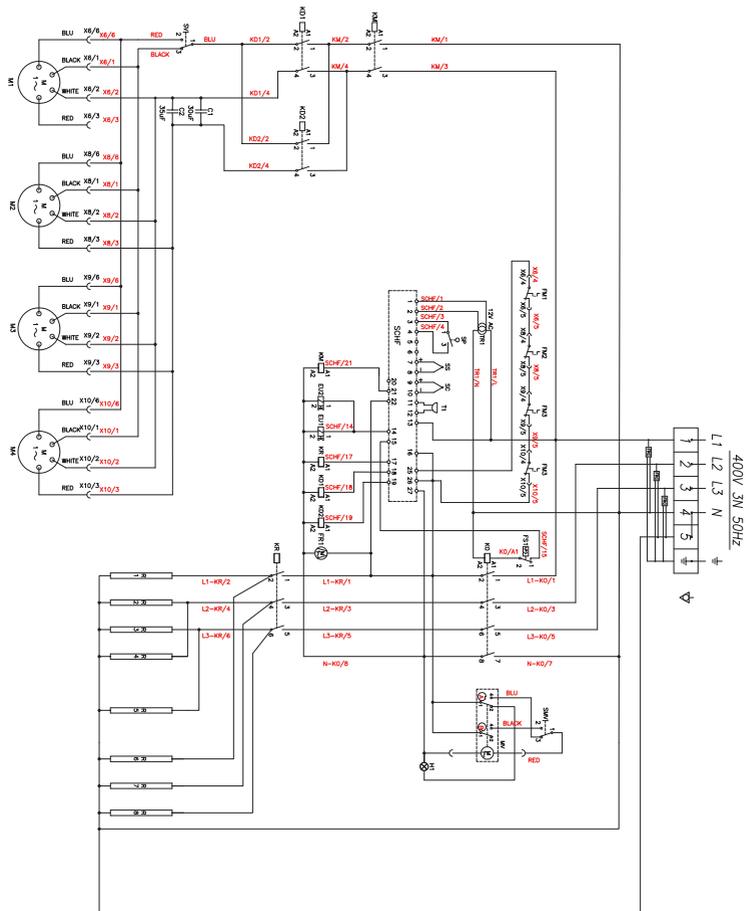
8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

8.12 GR1021P



## 8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

### 8.13 GR2011M



8. ELECTRICAL DRAWING - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

8.14 GR2011P

