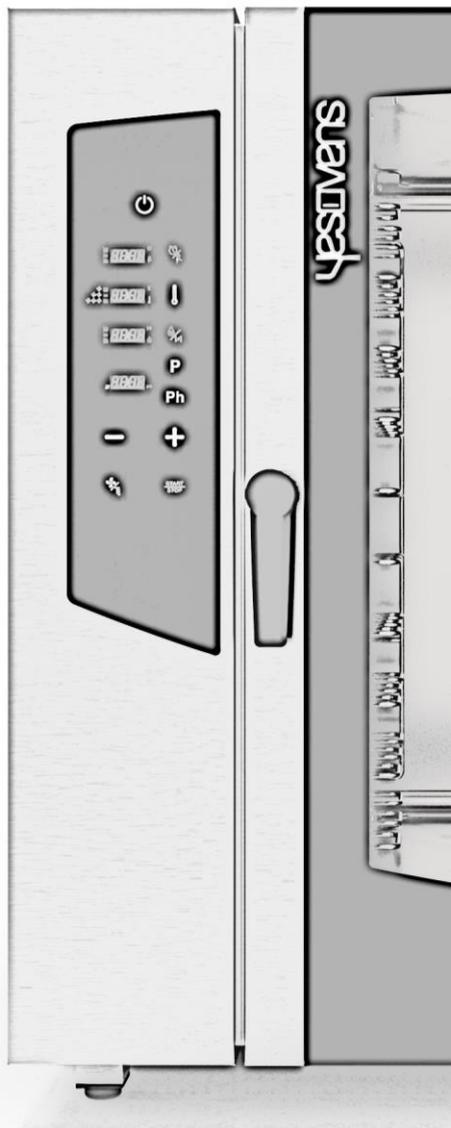


Manuale Uso e Installazione Forni DIGITALI



www.yesovens.it

Index

INTRODUZIONE	P. 5
GUIDA ALLA LETTURA DELLE ISTRUZIONI	P. 5
INFORMAZIONI GENERALI	P. 6
ICONE DI PERICOLO	P. 8
SCHEDE TECNICHE	P. 10
MOVIMENTAZIONE, TRASPORTO E DISIMBALLAGGIO	P. 18
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	P. 21
ISTRUZIONI PER L'USO	P. 29
PULIZIA E MANUTENZIONE	P. 36
ISTRUZIONI PER L'UTENTE	P. 42
ALLARMI E WARNING	P. 45



Istruzioni originali

INTRODUZIONE:



- Questo manuale è riferito esclusivamente ai forni digitali MOOD e TAOS.
- Questo manuale è indirizzato a qualsiasi persona che adempie a qualsiasi ruolo designato o autorizzato a usare o far funzionare il forno.
- L'uso previsto e le versioni indicate sono gli unici consentiti dal produttore; non tentare di utilizzare i forni ignorando le istruzioni fornite. L'uso previsto dichiarato si applica solo ai forni pienamente efficienti dal punto di vista strutturale, meccanico e ingegneristico.
- Questo manuale è indirizzato anche al datore di lavoro, ai dirigenti della società e ai lavoratori incaricati che devono leggerlo attentamente e comprenderlo in modo che possano usarlo come valido aiuto per adempiere almeno parte degli obblighi imposti dalle leggi e dai regolamenti in vigore loro per quanto riguarda la salute e la sicurezza sul posto di lavoro.
- Il datore di lavoro, nel cui sito di produzione è installato il forno, nonché i dirigenti e gli addetti che lo gestiscono, deve garantire agli operatori responsabili delle varie funzioni specifiche, informazioni adeguate, formazione e, se necessario, formazione (che deve tenere conto del livello di acume che ci si può ragionevolmente aspettare da tali operatori) circa il suo uso corretto e sicuro e i rischi generali e specifici del luogo di lavoro e / o del compito; questo manuale può essere un valido aiuto per adempiere a questo delicato compito.

GUIDA ALLA LETTURA DELLE ISTRUZIONI

Prestare particolare attenzione ai testi in grassetto o sottolineati o ai testi in un font LARGER poiché si riferiscono a operazioni o informazioni particolarmente importanti.

Il manuale deve essere conservato fino allo smaltimento finale della macchina in un luogo adatto, in modo che il manuale sia sempre disponibile per la consultazione nelle migliori condizioni possibili. In caso di perdita o deterioramento, è necessario richiedere una copia sostitutiva al produttore o al rivenditore.

INFORMAZIONI GENERALI



Leggere attentamente le istruzioni in questo libretto prima di installare e utilizzare il forno, per essere al corrente delle precauzioni da seguire:

- Installare il forno;
- Mantenere e pulire il forno;
- Usare il forno nel miglior modo possibile.

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo come espressamente previsto, vale a dire cuocere / cuocere o riscaldare alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio perché non conforme all'uso previsto e quindi pericoloso.

L'apparecchiatura è progettata per un uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali non per la produzione di massa continua di alimenti.

Per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi con liquidi o prodotti da cucina che diventano liquidi riscaldandoli a livelli più alti di quelli facilmente osservabili.

Prima di lasciare la fabbrica, questa apparecchiatura è stata testata e installata da personale esperto e specializzato, al fine di garantire le migliori prestazioni.

L'installazione e / o eventuali riparazioni o regolazioni che potrebbero successivamente rendersi necessarie devono essere eseguite con la massima cura e attenzione da parte di personale qualificato. Si consiglia di contattare sempre il rivenditore e specificare il problema, il modello e il numero di serie del forno in vostro possesso.

In caso di riparazione e / o sostituzione di qualsiasi componente, manutenzione correttiva, guasto o malfunzionamento è necessario il know-how professionale e utilizzare solo pezzi di ricambio originali, pena l'estinzione della garanzia e della responsabilità del produttore. Per queste attività contattare solo il personale autorizzato

Prima dell'installazione, verificare che i valori di alimentazione e acqua siano compatibili con i valori stampati sulla targhetta dati.

La sicurezza elettrica del forno è garantita, è collegata ad un efficiente sistema di messa a terra (si ricorda che questo deve essere controllato regolarmente), che deve rispettare le normative nazionali e locali in vigore al momento.

Durante il funzionamento, il forno deve essere utilizzato e monitorato esclusivamente da personale appositamente addestrato.

Evitare di installare il forno vicino a fonti di calore come: friggitrici, fuochi aperti, ecc.

Non ostruire le bocchette di aspirazione per nessun motivo; non impedire la dissipazione del calore e non ostruire il sistema di scarico del vapore del forno.

Chiedere all'installatore di fornire istruzioni sull'uso corretto dell'addolcitore / decalcificante (attenzione: un processo di rigenerazione della resina non perfetto può causare corrosione nell'apparecchio).

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulirlo accuratamente - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido; l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua; in ogni caso, non usare mai lana d'acciaio per pulire il forno.

 Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e danneggiare l'utente. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni fornite in questo manuale dall'utente o dall'installatore e qualsiasi incidente o danno causato da tale non conformità non può essere imputato al produttore.

 Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze in questo opuscolo attribuibili a errori di trascrizione o errori di stampa. Il produttore si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che ritiene utili o necessarie al prodotto, senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

ICONE PRINCIPALI



HAZARD



FIRE HAZARD



SHOCK HAZARD



BURN HAZARD



TERMINAL
BOARD
GROUNDING



PAY
ATTENTION



EQUIPOTENTIAL
RING

ICONE DI PERICOLO



PERICOLO DI USTIONI

Mentre il forno cuoce e si raffredda, prestare attenzione a:

Indossare guanti e indumenti protettivi per il calore.

Toccare solo i comandi o la maniglia del forno o la parte limitata dall'adesivo del forno, poiché le parti esterne sono calde (temperatura superiore a 60 ° C).

Usare la massima cautela quando si apre la porta poiché il vapore ad alta temperatura viene rilasciato.

Quando vengono inseriti sulle guide, i vassoi devono essere bloccati.

Prestare la massima attenzione quando si estraggono i vassoi dalla camera.

Non aprire la porta del forno durante il lavaggio per evitare lesioni causate dal vapore e sostanze chimiche utilizzate.



PERICOLO DI FUOCO

Assicurarsi che lo scarico dei fumi sia privo di ostruzioni e che non vi siano materiali infiammabili nelle vicinanze.

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo (manuale di istruzioni, borse, guanti, ecc.) o residui di detersivo siano stati lasciati all'interno del forno.

Non portare oggetti o sostanze infiammabili (benzina, diesel, alcolici, ecc.) vicino al forno.

Non usare cibi o liquidi che possono facilmente incendiarsi durante la cottura.

La camera di cottura deve essere sempre pulita. Se non rimosso, olio o grasso possono accendersi a temperature elevate.



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

L'apertura degli scomparti contrassegnati da questo simbolo è riservata esclusivamente al personale qualificato YESOVENS; l'inosservanza di questa disposizione renderà nulla la garanzia.

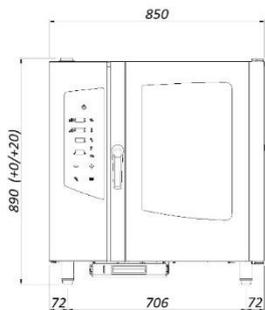
Non toccare alcun interruttore elettrico in modo da non provocare scintille o fiamme.

Tenere sempre il tubo di scarico dei fumi libero da ostacoli.

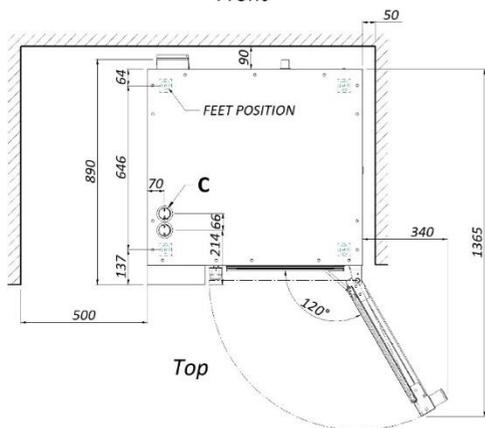
Se presente, accendi la cappa di aspirazione dei fumi mentre usi il forno.

Il forno deve essere installato lontano da correnti d'aria o vento.

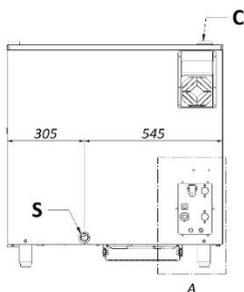
Assicurarsi che le prese d'aria del forno siano pulite e non ostruite.



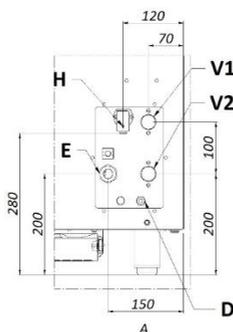
Front



Top



Back



- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
- V1: Washing solenoid valve
- V2: Steam solenoid valve
- H: Hood connection
- E: Electric connection
- S: Drain water
- D: Detergent entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 890 mm
Net weight full optional: 93 kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1045 mm
Weight with packaging full optional: 111 kg
Packaging volume: 0.95 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz
230 V 1N 50/60 Hz

Max power: 11 kW

Current: 17 A
30 A
50 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

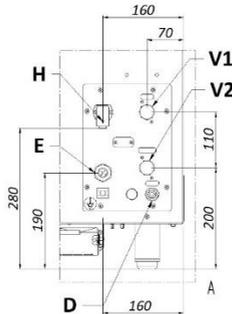
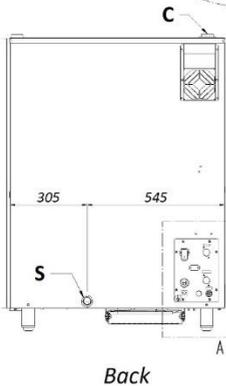
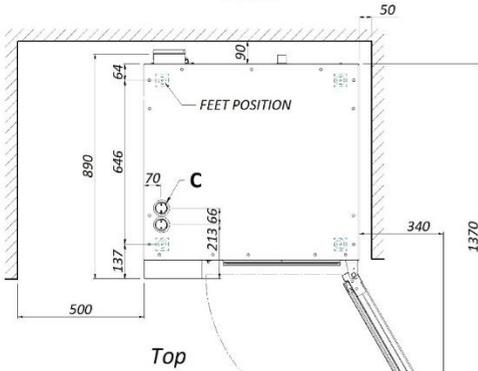
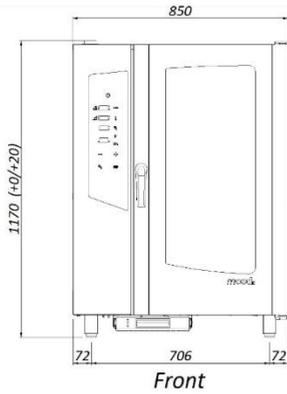
Capacity

Trays type: GN11
Number of trays: 7

Distance between trays: 70 mm

Max load: 35 kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4



C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve
H: Hood connection
E: Electric connection
S: Drain water
D: Detergent entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 1170 mm
Net weight full optional: 127 Kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1330 mm
Weight with packaging full optional: 147 Kg
Packaging volume: 1.22 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 17 Kw

Current: 28 A
49 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

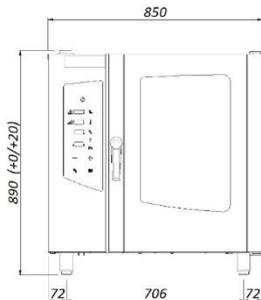
Capacity

Trays type: GN11
Number of trays: 11

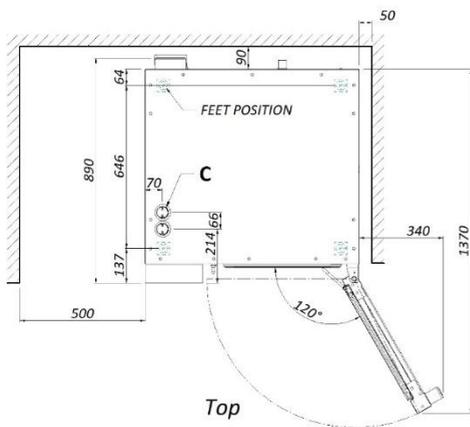
Distance between trays: 70 mm

Max load: 45 kg
Max load single tray: 5 kg

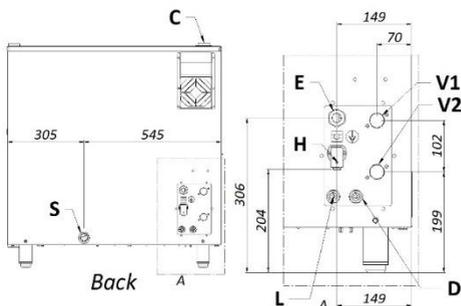
IP rating: IPx4



Front



Top



Back

- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
- V1: Washing solenoid valve
- V2: Steam solenoid valve
- H: Hood connection
- E: Electric connection
- S: Drain water
- D: Detergent entry
- L: Limescale entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 890 mm
Net weight full optional: 100 Kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1045 mm
Weight with packaging full optional: 118 Kg
Packaging volume: 0.95 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Maximum power: 13 kW

Current: 23 A
37 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" Softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Max water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

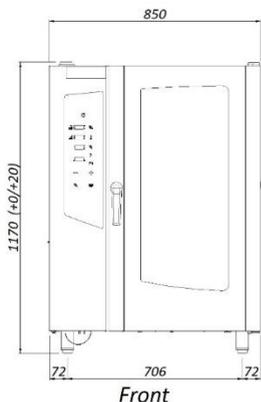
Capacity

Trays type: GN11
Number of trays: 6

Distance between trays: 80mm

Max load: 30 Kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4



Front

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 1170 mm
Net weight full optional: 134 Kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1330 mm
Weight with packaging full optional: 154 Kg
Packaging volume: 1.22 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 17 Kw

Current: 29 A
50 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

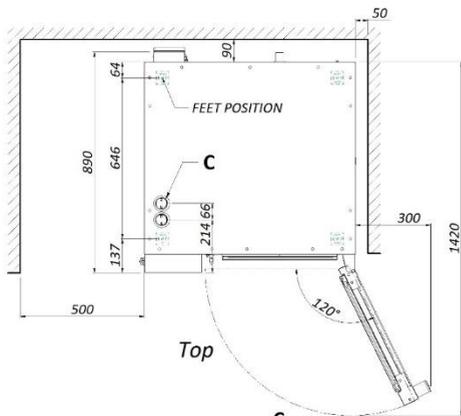
Capacity

Trays type: GN11
Number of trays: 10

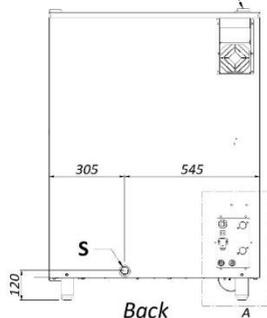
Distance between trays: 80 mm

Max load: 45 kg
Max load single tray: 5 kg

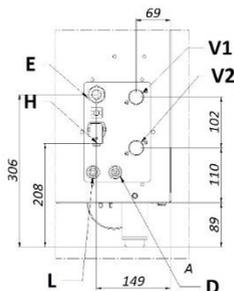
IP rating: IPx4



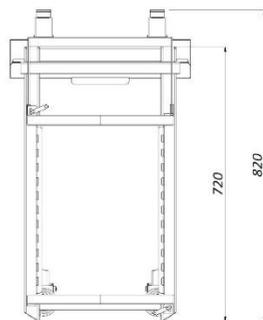
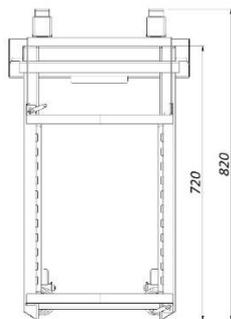
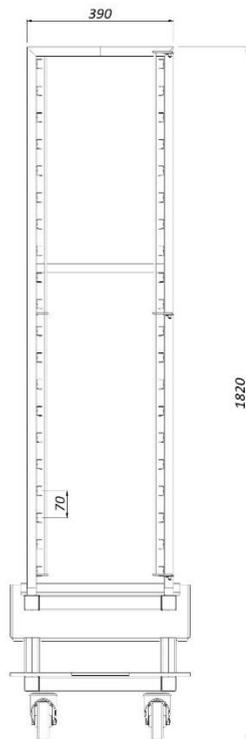
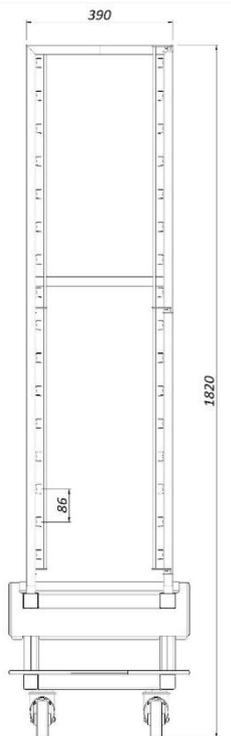
Top



Back



- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve
H: Hood connection
E: Electric connection
S: Drain water
D: Detergent entry
L: Limescale entry

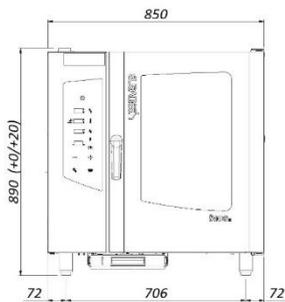


Capacity trolley

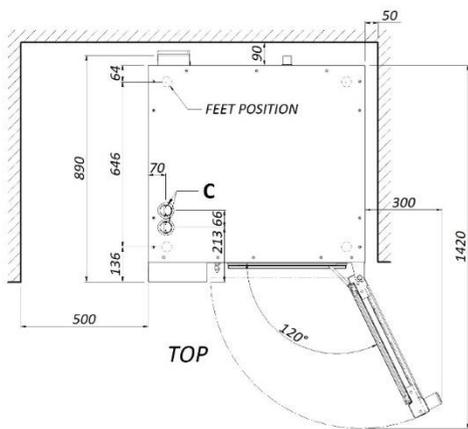
Capacity trolley

Trays type: GN11
 Number of trays: 16
 Distance between trays: 85 mm
 Weight Trolley: 37 Kg
 Max load: 90 Kg

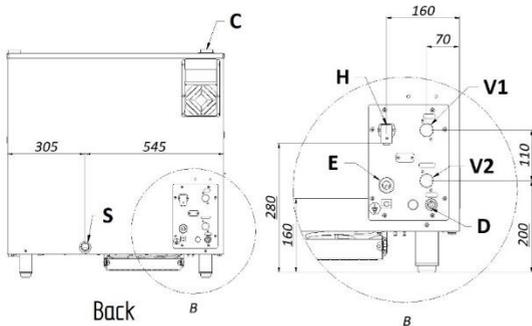
Trays type: GN11
 Number of trays: 20
 Distance between trays: 70 mm
 Weight Trolley: 37 Kg
 Max load: 90 Kg



Front



TOP



Back

- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
- V1: Washing solenoid valve
- V2: Steam solenoid valve
- H: Hood connection
- E: Electric connection
- S: Drain water
- D: Detergent entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 890 mm
Net weight full optional: 93 kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1045 mm
Weight with packaging full optional: 111 kg
Packaging volume: 0.95 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz
230 V 1N 50/60 Hz

Max power: 11 kW

Current: 17 A
30 A
50 A

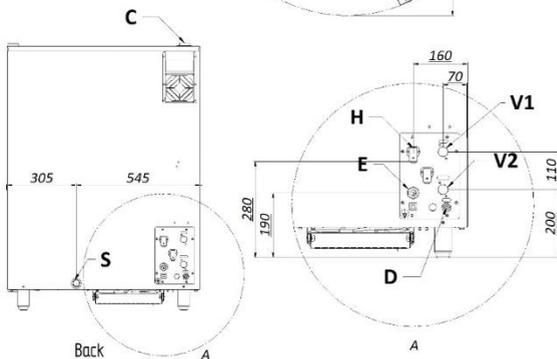
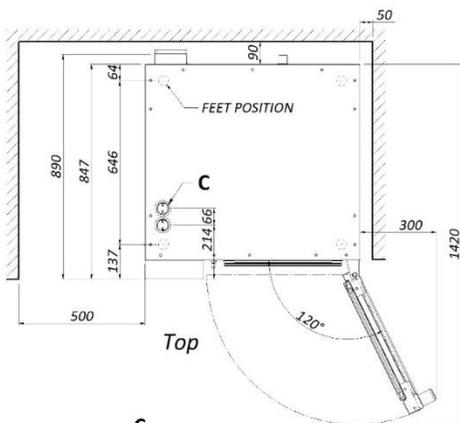
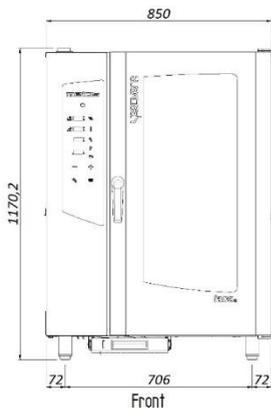
Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Condutance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

Capacity

Trays type: 6040
Number of trays: 6
Distance between trays: 80 mm
Max load: 30 kg
Max load single tray: 5 kg
IP rating: IPx4



- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
- V1: Washing solenoid valve
- V2: Steam solenoid valve
- H: Hood connection
- E: Electric connection
- S: Drain water
- D: Detergent entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 1170 mm
Net weight full optional: 127 Kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1330 mm
Weight with packaging full optional: 147 Kg
Packaging volume: 1.22 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 17 Kw

Current: 28 A
49 A

Cable: 5x4mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Condutance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

Capacity

Trays type: 6040
Number of trays: 10

Distance between trays: 80 mm

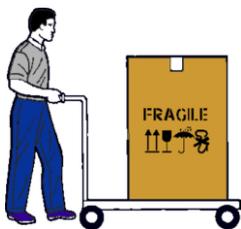
Max load: 45 Kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4

MOVIMENTAZIONE, TRASPORTO E DISIMBALLAGGIO

Il forno viene imballato dall'azienda secondo accordi firmati caso per caso, o comunque in base al paese di destinazione o al mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, tutti gli imballaggi possono essere riciclati o smaltiti in conformità con le normative vigenti nel paese dell'acquirente.



I forni devono essere trasportati vicino al luogo di installazione completo della confezione. È necessario nominare personale specializzato per eseguire tutte le operazioni che comportano il sollevamento e la movimentazione del forno o delle sue parti trasportate separatamente. Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima di essere consegnato al corriere.

Al ricevimento del forno, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto, che la confezione non sia stata manomessa e che non siano state rimosse parti interne.

Se vengono rilevati danni o parti mancanti, informare immediatamente sia il corriere che il produttore e fornire prove fotografiche.



Si prega di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine. Il forno non deve essere trascinato o inclinato in nessun caso.

Il forno deve essere sollevato perpendicolarmente al pavimento, spostato orizzontalmente e posizionato verticalmente sul pavimento.

Il forno viene fornito su un pallet, tenuto in posizione da nastri di plastica e protetto da imballaggi di cartone. Il carico / scarico del forno sul / dal veicolo di trasporto viene normalmente effettuato utilizzando un carrello elevatore o un carrello.



La movimentazione interna deve avvenire con tutte le precauzioni necessarie affinché i componenti del forno non vengano danneggiati.

Il carico e lo scarico nel / dal veicolo di trasporto possono essere effettuati:

- Utilizzando un carrello elevatore.
- Durante il trasporto devono essere adottate tutte le precauzioni volte a prevenire il danneggiamento del forno.
- Durante la movimentazione, prestare particolare attenzione a non colpire gli "ambienti" come colonne, muri, altri macchinari, ecc.
- In particolare, il forno non deve essere posizionato sopra altri materiali o altri materiali sopra il forno, durante il trasporto o l'immagazzinaggio.
- Durante il trasporto, il forno deve essere posizionato in modo da non essere investito da altri materiali caricati sullo stesso veicolo.
- Prima di scaricarlo dal veicolo di trasporto, verificare che l'imballaggio non sia danneggiato e che non vi siano rischi di rovesciamento.
- Durante lo scarico, posizionare il forno a terra con cautela, per evitare urti dannosi.

L'installazione, la trasformazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguite da installatori autorizzati o dal fornitore di energia elettrica in conformità con le norme di sicurezza in vigore.



Al ricevimento del forno, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto, che la confezione non sia stata manomessa e che non siano state rimosse parti interne. Se vengono rilevati danni o parti mancanti, informare immediatamente sia il corriere che il produttore, fornendo prove fotografiche. Si consiglia di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.

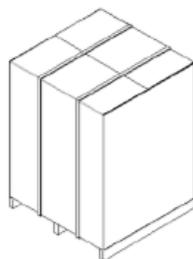


ATTENZIONE !

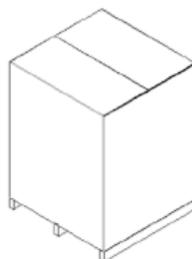
Quando si maneggia l'imballaggio, è necessario tenere conto dei simboli stampati sulla confezione stessa. La protezione dell'ambiente è un obbligo esplicitamente previsto dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Tutte le possibili precauzioni devono essere prese quando si maneggia e / o si trasporta il forno per evitare o limitare qualsiasi danno a cose o lesioni agli animali e, soprattutto, alle persone.

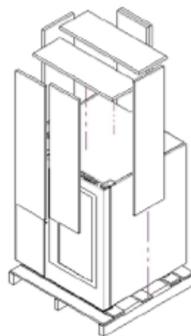
- Taglia le fascette di plastica tenendo in posizione la confezione di cartone (foto_1)
- Rimuovi il cartone. (Pic_2)
- Rimuovere gli angoli di polistirolo e la parte superiore. (Pic_3)
- **Rimuovere il pallet dal forno senza utilizzare i carrelli elevatori; la struttura inferiore del forno non è adatta a sollevarlo.**
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle parti metalliche. Rimuovere lentamente la pellicola protettiva dal forno. Eventuali residui di colla devono essere rimossi utilizzando solventi appropriati e senza attrezzi che potrebbero graffiare o danneggiare le superfici.
- Dopo aver rimosso tutti gli imballaggi dal forno, verificarne l'integrità e le condizioni; quindi separare tutti i materiali di imballaggio (legno, plastica, cartone) e collocare i siti di raccolta appropriati, accessibili solo alle persone autorizzate, in attesa di raccolta da parte di società specializzate. I materiali di imballaggio devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini o animali.



Pic_1



Pic_2



Pic_3

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

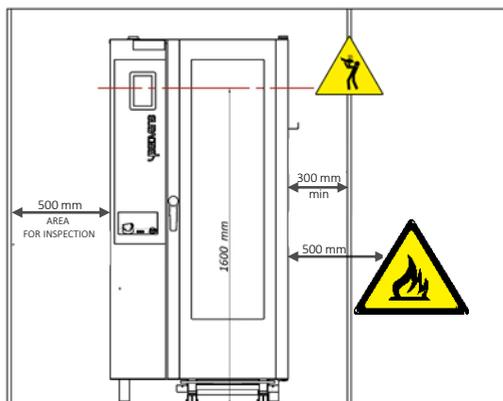
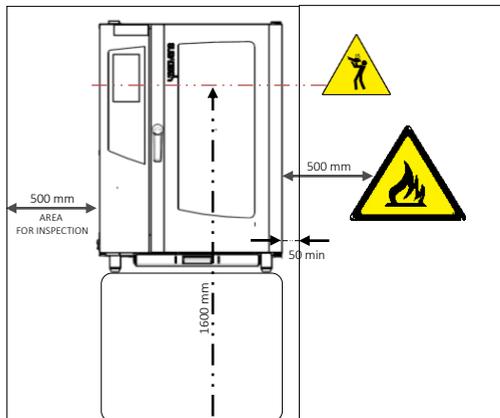
INSTALLAZIONE E POSIZIONAMENTO

L'installazione del forno e la sua manutenzione ordinaria e correttiva devono essere eseguite solo da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato nel rispetto delle norme di sicurezza e / o locali vigenti.

Assicurare una distanza di almeno 30 cm dal soffitto se è fatto di materiali combustibili o se non è isolato termicamente.

Nel caso in cui il forno sia posizionato nelle immediate vicinanze di una parete infiammabile, deve essere fornito un adeguato isolamento termico. Le aperture e le scanalature sulla parte esterna del forno non devono essere ostruite poiché sono necessarie per disperdere il calore nel vano elettrico. Una volta installata l'apparecchiatura, il cavo elettrico deve essere protetto e non deve mai essere trascinato o tirato. **Lasciare spazio di 500 mm sul lato sinistro a fini di ispezione in caso di guasto, e non meno di 50 mm (300 mm per forni a rack) sul lato posteriore.**

Non ostruire o restringere lo scarico del forno per evitare malfunzionamenti.



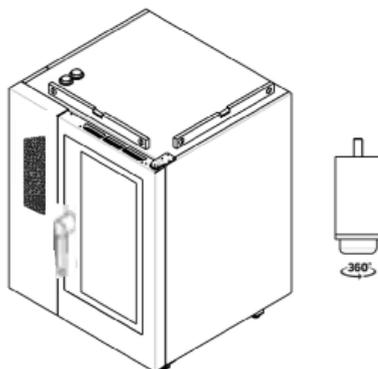
Nel caso in cui il forno sia installato su un supporto, assicurarsi che l'altezza del vassoio più alto non superi 1600 mm da terra; in tal caso, aggiungere l'adesivo fornito nella confezione con il vassoio.

POSIZIONAMENTO FORNO

Per il corretto funzionamento del forno, la stazione di lavoro deve essere perfettamente piana e livellata.

La superficie di lavoro deve essere: perfettamente livellato piatto; deve sopportare il peso del forno senza alcuna deformazione; non deve essere infiammabile o sensibile al calore.

Il forno deve essere posizionato perfettamente livellato regolando i piedini forniti sul lato inferiore arrotondato.

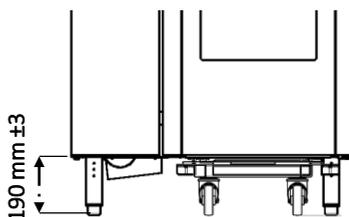
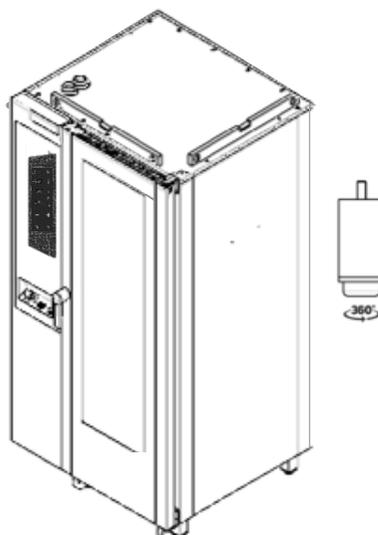


POSIZIONAMENTO FORNO CARRELLATO

Per il corretto funzionamento del forno, la stazione di lavoro deve essere perfettamente piana e livellata.

La superficie di lavoro deve essere: perfettamente livellato piatto; deve sopportare il peso del forno senza alcuna deformazione; non deve essere infiammabile o sensibile al calore.

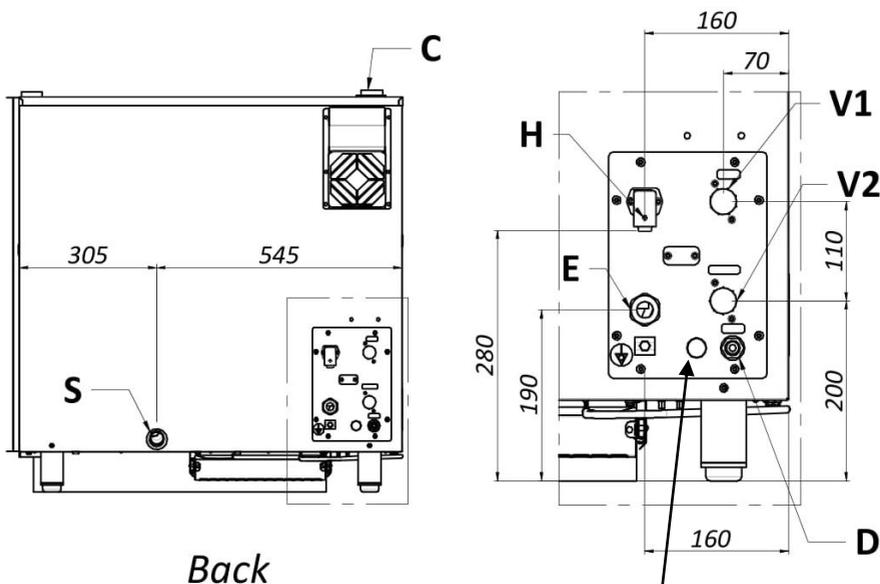
Il forno deve essere posizionato perfettamente livellato regolando i piedini forniti sul lato inferiore arrotondato.



SCHEMA DI COLLEGAMENTO



Il luogo in cui verrà installato il forno deve essere dotata di allacciamenti di alimentazione, acqua e gas conformi alle normative relative ai sistemi e alla sicurezza sul lavoro del paese in cui deve essere utilizzato.



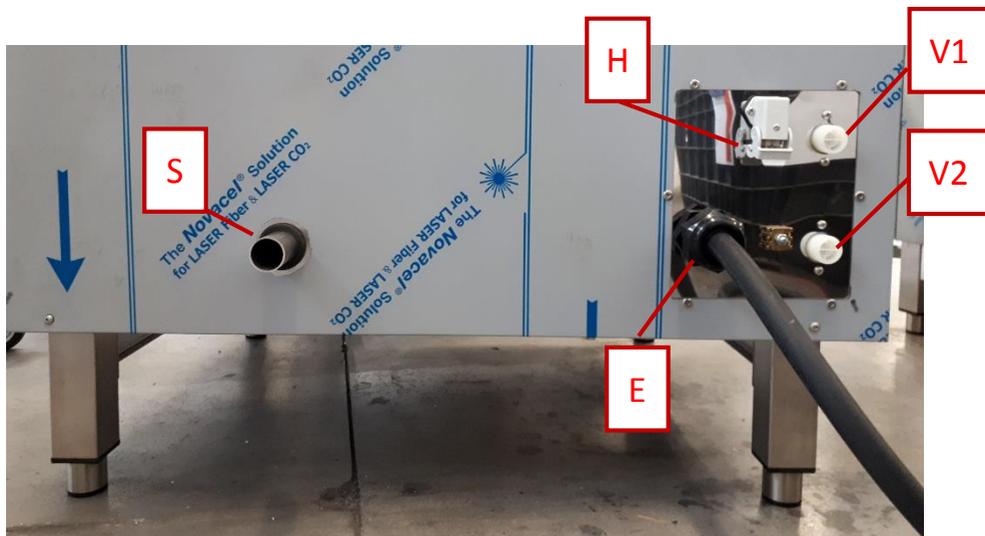
Back

- C:** Steam outlet chimney / Air inlet chimney
- V1:** Washing solenoid valve
- V2:** Steam solenoid valve
- H:** Hood connection
- E:** Elettric connection
- S:** Drain water
- D:** Detergent entry

Connessione per anticalcare
per il lavaggio steamer



Il luogo in cui verrà installato il forno deve essere dotata di allacciamenti di alimentazione, acqua e gas conformi alle normative relative ai sistemi e alla sicurezza sul lavoro del paese in cui deve essere utilizzato.



- V1:** Washing solenoid valve
- V2:** Steam solenoid valve
- H:** Hood connection
- E:** Elettric connection
- S:** Drain water



È necessario inserire il sifone in dotazione prima di collegare lo scarico (S nella foto) al sistema idrico.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La connessione all'alimentazione elettrica deve essere effettuata secondo le attuali normative internazionali, nazionali e locali. Prima di effettuare la connessione, verificare che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati posta sul retro del forno.

È consentita una variazione del $\pm 5\%$ sulla potenza nominale.

Il forno deve essere collegato permanentemente all'alimentazione usando un cavo di tipo H07RN-F almeno (in gomma pesante policloroprene) o superiore, assicurandosi che il calibro dei fili conduttori sia compatibile con il carico massimo assorbito. Un interruttore generale unipolare deve essere posizionato tra il forno e la rete di alimentazione, con un'apertura di almeno 3 mm tra i contatti, la cui capacità è compatibile con il carico e dotata di idonei dispositivi di sicurezza. Devono essere previsti dispositivi di sicurezza automatici differenziali ad alta sensibilità che garantiscano la protezione contro il contatto diretto e indiretto con le parti in tensione e le correnti di guasto verso terra secondo le normative vigenti; la corrente di dispersione massima consentita è 1 mA / kW. Questo interruttore deve essere installato come parte del sistema elettrico permanente del sito di installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura per facilitare l'accesso dell'operatore. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici per informazioni sulle dimensioni della linea di alimentazione, interruttore generale e cavo.

I forni vengono forniti con un cavo H07RN-F.

Per collegare o sostituire il cavo di alimentazione alla morsettiera del forno, procedere come segue:

- Collegare i fili del cavo elettrico alla morsettiera sul retro del forno, come mostrato nello schema elettrico.
- Assicurarsi che il filo di terra giallo / verde sia circa 3 cm più lungo degli altri (fase e neutro) in modo che, se tirato, sarà l'ultimo a staccarsi, garantendo la protezione da eventuali scosse elettriche.
- Bloccare il cavo in posizione e chiudere il coperchio della morsettiera.

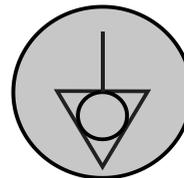


TERRA

Il forno deve essere collegato a un efficiente sistema di messa a terra. Il cavo giallo / verde del cavo di alimentazione deve essere collegato al terminale contrassegnato con il simbolo di terra.



The oven must be included in an equipotential system and connected with a conductor having a minimum wire gauge of 10 mm², connected to the terminal located on the back of the oven bearing the appropriate symbol.



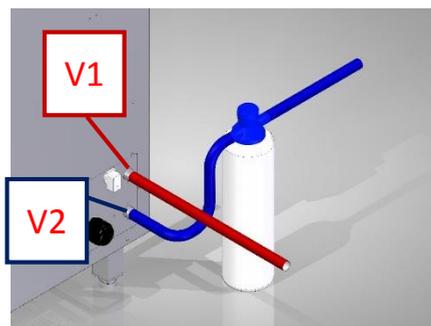
CONNESSIONE IDRICA

Collegare i raccordi da 3/4 "del forno al tubo di alimentazione dell'acqua se c'è la doccia per il lavaggio.

Per una maggiore efficacia dei componenti del vapore e considerando che l'acqua entra all'interno durante la cottura, è obbligatorio fornire un sistema di filtraggio per ottimizzare e ammorbidire l'acqua (ACCESSORIO YESOVENS).

La pressione fornita consentita è 1,5 bar minimo, 5 bar massimo.

Il tubo collegato alla presa non deve avere una sezione ristretta e non deve essere bloccato.



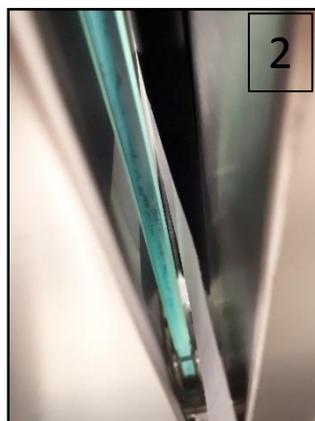
V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

Si raccomanda di verificare che il collegamento dello scarico del forno all'impianto locale, nel rispetto delle normative vigenti nel paese in cui viene installato, sia provvisto di "salto d'aria" e sifone.

REGOLAZIONE PORTA

Dopo l'installazione del forno è necessario controllare che il vetro interno si attacchi correttamente alla guarnizione. Durante il trasporto del dispositivo, specialmente in caso di lunghi viaggi, la porta potrebbe perdere parte della regolazione effettuata durante la fase di collaudo.

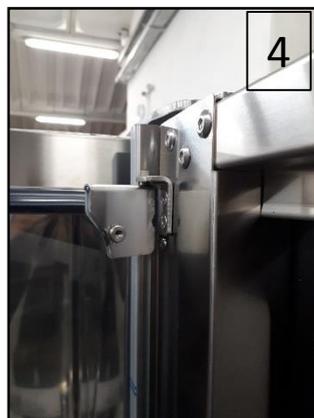
- Il controllo è possibile avviando un risciacquo (che può essere fermato o messo in pausa ogni volta che lo si desidera) e controllare se vi sono perdite d'acqua.
- In assenza di acqua o del sistema di lavaggio automatico, il controllo può essere eseguito posizionando un sottile nastro di carta tra la guarnizione e il vetro (vedi foto 1 e 2). Posizionare il nastro in più posizioni per assicurarsi che la guarnizione aderisca completamente. Se il nastro scorre senza intoppi, significa che il vetro interno necessita di una regolazione migliore.



- In assenza di acqua o del sistema di lavaggio automatico, il controllo può essere eseguito posizionando un sottile nastro di carta tra la guarnizione e il vetro (vedi foto 1 e 2). Posizionare il nastro in più posizioni per assicurarsi che la guarnizione aderisca completamente. Se il nastro scorre senza intoppi, significa che il vetro interno necessita di una regolazione migliore.



- Una volta compresi i punti in cui è necessario far aderire il vetro alla guarnizione, effettuare la regolazione inserendo un numero adeguato di spessori sotto le cerniere del vetro interno (foto 3 e 4) e / o avvitando il perno della porta (immagine 5) finché non è necessario.



ALLARMI PRELIMINARI

- L'equipaggiamento è solo per l'utilizzo professionale e deve essere utilizzato solamente dopo previa formazione.
- Il forno deve essere utilizzato solamente per la cottura del cibo, ogni altro utilizzo può considerarsi inappropriato.



• **E' assolutamente vietato lavare la camera di cottura o il vetro della porta con un getto di acqua fredda quando la sua temperature è ancora superiore ai 70°gradi.**

- L'installazione e tutta la manutenzione deve essere eseguita da personale autorizzato con i requisiti professionali necessari.
- Si consiglia di far controllare il forno a intervalli regolari. Per quanto riguarda le riparazioni, contattare solo i centri di assistenza autorizzati e richiedere l'utilizzo di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o malfunzionamento, scollegare l'interruttore di alimentazione principale e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua situati a monte dell'apparecchiatura. Per tutte le riparazioni, contattare i centri di assistenza autorizzati. L'utente finale è responsabile solo della manutenzione ordinaria del forno, per verificare l'efficienza del forno e garantirne la pulizia giornaliera. Mantenere sempre pulito il vapore, se presente, eseguendo un lavaggio specifico periodico per evitare accumuli di calcare e malfunzionamenti. Lavare lo steamer ogni 10 ore di funzionamento a vapore



La mancata osservanza di tali obblighi esonera il produttore da ogni responsabilità.

- Leggere attentamente questo opuscolo poiché contiene informazioni e istruzioni importanti sull'installazione, l'uso e la sicurezza della manutenzione. Conservalo per consultazioni future.
- Prima di avviare il forno, pulire tutte le superfici che potrebbero venire a contatto con il cibo.



Le aree contrassegnate con il seguente simbolo raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione e indossare guanti protettivi se necessario.

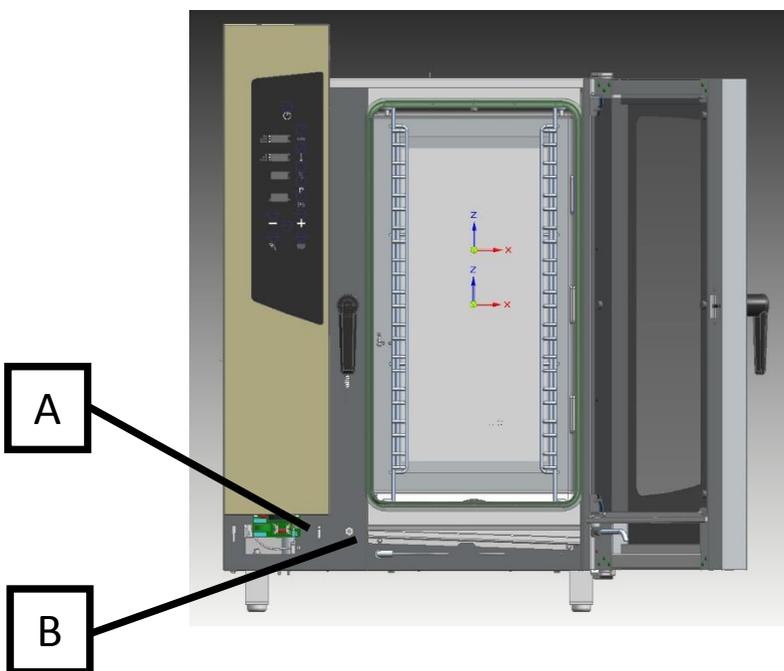


DISPOSITIVI DI SICUREZZA

A: Termostato di sicurezza: se la camera di cottura si surriscalda, interrompe il riscaldamento alla camera. Il termostato di sicurezza può essere ripristinato manualmente solo premendo il pulsante nella parte inferiore dietro il cruscotto del forno. Prima di procedere assicurati che l'alimentazione sia stata scollegata.

B: Microinterruttore porta: interrompe il funzionamento del forno all'apertura della porta: sia il sistema di riscaldamento che il motore di ventilazione della cella sono disattivati.

Tutte le parti mobili della camera di cottura hanno griglie di protezione che ne impediscono l'accesso.

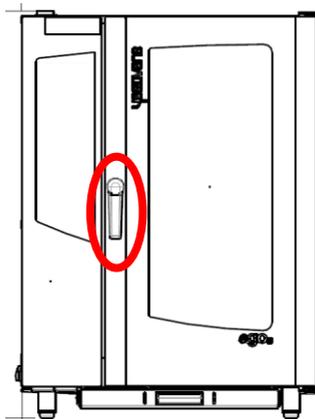


Qualsiasi ripristino deve essere eseguito da personale tecnico specializzato dopo che le cause dell'interruzione sono state eliminate.



APERTURA E CHIUSURA DELLA PORTA

L'equipaggiamento è utilizzabile per l'uso professionale e dsolamente dopo una specifica formazione del personale.



Handle position

Per l'apertura della porta, muovi la maniglia in ambe due le direzioni, per la sua chiusura basta creare pressione tra la porta e il forno.



POSIZIONE DI APERTURA

POSIZIONE DI APERTURA



POSIZIONE DI CHIUSURA



POSIZIONE DI APERTURA



POSIZIONE DI APERTURA

APERTURA E CHIUSURA PORTA CON CHIUSURA A DUE STADI

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Spostare la maniglia sul diverso palco per aprire la porta, chiudere la porta o se è necessario rimuovere l'umidità calda in sicurezza (POSIZIONE DI SCARICO VAPORE). (PIC_2)



POSIZIONE DI CHIUSURA



POSIZIONE DI SCARICO VAPORE

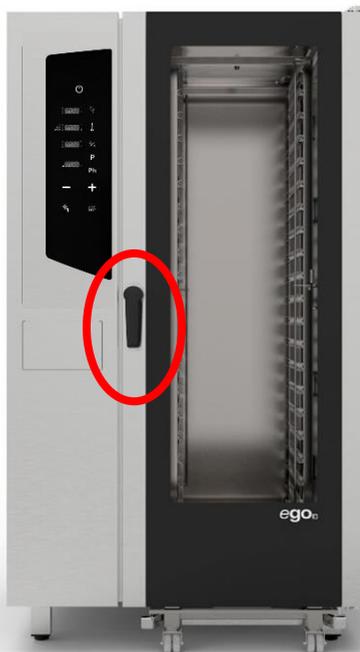


POSIZIONE DI APERTURA

APERTURA E CHIUSURA PORTA PER FORNO CARRELLATO

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Posizione maniglia (*pic_1*).



Pic_1

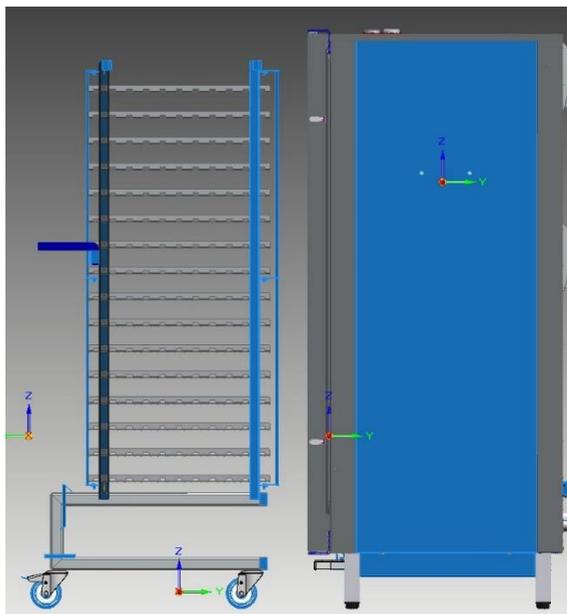
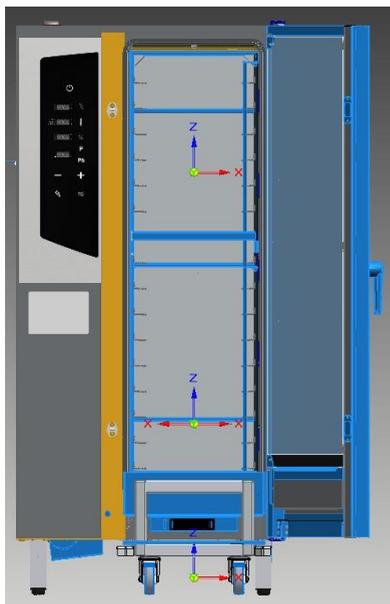
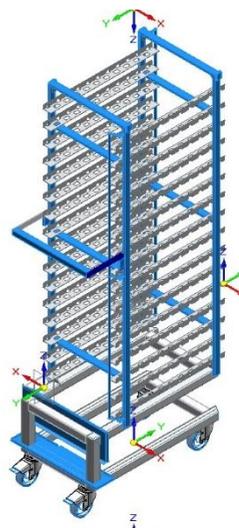
Spostare la maniglia sul palco diverso secondo l'immagine 2 per aprire la porta, chiudere la porta o se è necessario rimuovere l'umidità calda in sicurezza (POSIZIONE DI SCARICO VAPORE). (*pic_2*)



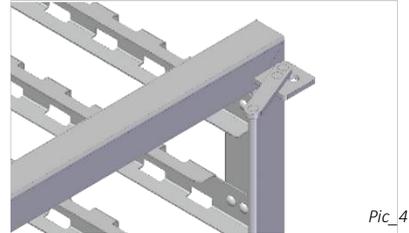
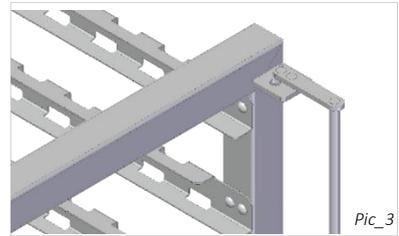
Pic_2

USO DEL CARRELLO

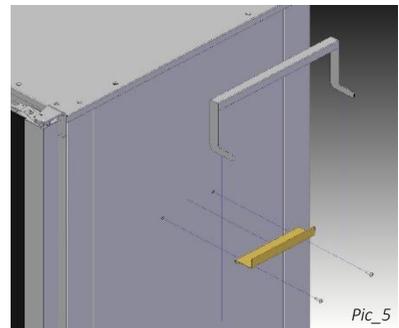
- Controllare ed eventualmente registrare l'altezza del carrello (che è fisso) con i forni per assicurarsi che il carrello entri perfettamente nella camera di cottura. Nel caso regoli i piedini del forno.



- Bloccare i vassoi dopo aver posizionato il blocco nella posizione corretta. (Pic_4)
- Bloccare le ruote ad ogni inserimento del carrello.
- Prestare attenzione a maneggiare il carrello quando contiene liquidi caldi.
- Prestare attenzione all'inclinazione del carrello.



- Fissare la staffa in posizione bloccata con l'inserito a vite nella confezione, serve per appendere la maniglia del carrello (fig_5).



RIEMPIMENTO BOX DETERGENTE

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

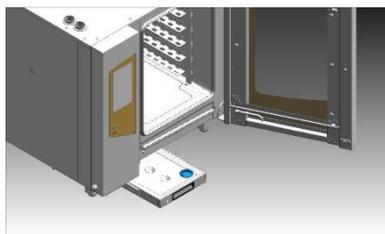
Posizione Box Detergente (*pic_1 and 2*)

Per riempire la scatola, aprire la porta, rimuovere la griglia, tirare completamente la scatola in avanti con la maniglia, rimuovere la copertura blu del serbatoio e versare il detersivo.

Quindi chiudere il vano del vassoio fino al suo arresto meccanico per evitare che le parti sporgano.



Pic_1



Pic_2



Prestare particolare attenzione quando si versano i liquidi all'interno del serbatoio; **durante questa operazione i guanti di protezione sono obbligatori.**



USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN

RIEMPIIMENTO BOX DETERGENTE FORNO CARRELLATO

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

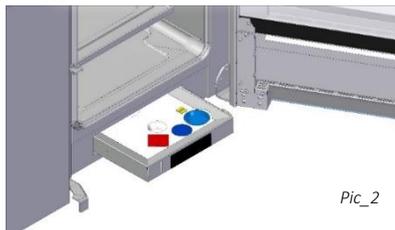
Posizione Box Detergente (*pic_1 and 2*)

Per riempire la scatola, aprire la porta, rimuovere la griglia, tirare completamente la scatola in avanti con la maniglia, rimuovere la copertura blu del serbatoio e versare il detersivo.

Quindi chiudere il vano del vassoio fino al suo arresto meccanico per evitare che le parti sporgano.



Pic_1



Pic_2

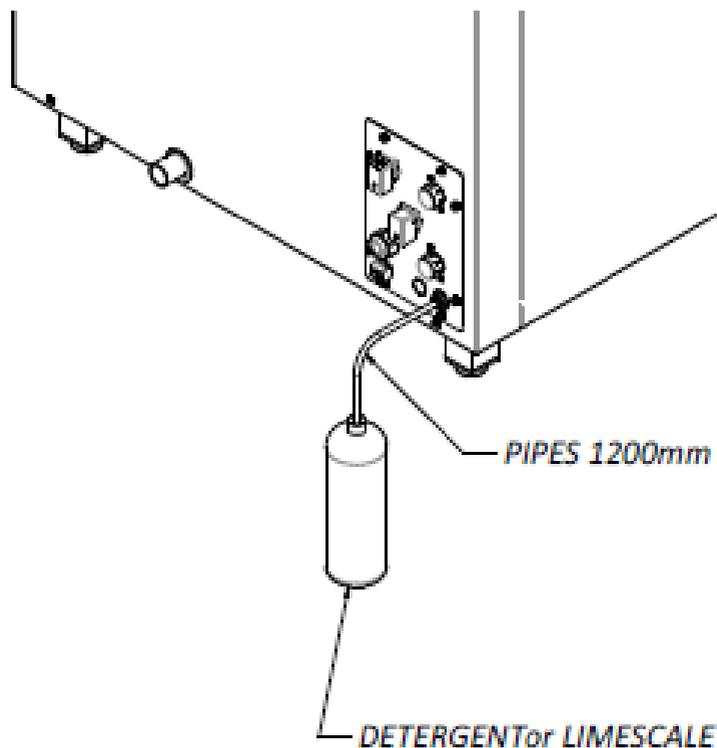


Prestare particolare attenzione quando si versano i liquidi all'interno del serbatoio; **durante questa operazione i guanti di protezione sono obbligatori.**



USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN

COLLEGAMENTO ESTERNO TANICA DETERGENTE E/O ANTICALCARE



USARE SOLO PRODOTTI YESCLEAN E YESCAL

LAVAGGIO AUTOMATICO CAMERA DI COTTURA

Per i forni dotati dei sistemi di lavaggio automatico è presente un ugello posizionato nella parte superiore della camera.

Per utilizzare questa funzione, consultare il manuale di istruzioni specifico allegato alla presente documentazione.

Il sistema di lavaggio automatico è impostato su 4 livelli di pulizia: rapido, morbido, medio e duro. L'utente finale deve selezionare il tipo di lavaggio a seconda di quanto è sporca la camera.

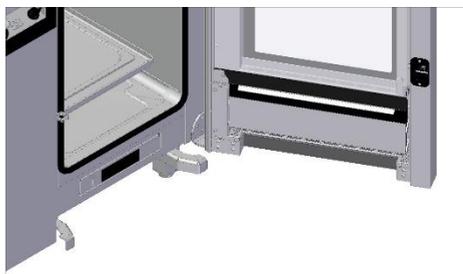
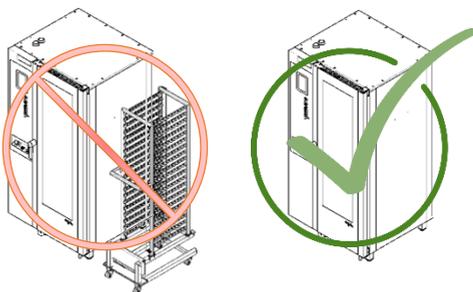
In caso di residui, pulire manualmente e ripetere il ciclo di pulizia.

 I FORNI RACK devono essere sempre lavati con il carrello a bordo.

 Warring riguardo al possibile pavimento scivoloso adiacente all'apparecchio.

 In caso di interruzione di corrente durante il lavaggio, avviare un nuovo ciclo o, se il ciclo precedente era terminato, ricominciare da un ciclo di prelavaggio.

 Per il preriscaldamento del RACK OVENS non è necessario il carrello a bordo.



PULIZIA MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

Nel rispetto delle normative vigenti, devono essere garantite le perfette condizioni igieniche del forno; il forno deve essere pulito e disinfettato nel modo più completo possibile, sia esternamente che internamente alla fine di ogni giornata e / o turno di lavoro. Pulire e disinfettare il forno con attenzione ogni giorno per evitare rischi biologici dovuti alla proliferazione di muffe, batteri, ecc. O accumuli che potrebbero danneggiare il funzionamento del forno stesso.

E' importante che il forno non abbia tensione elettrica al momento della pulizia del forno.

 È essenziale che il forno venga pulito quotidianamente quando si trova a una temperatura compresa tra 40 e 50 ° C.

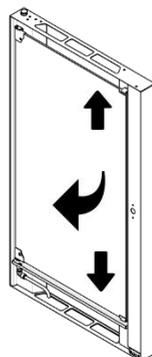
 Non utilizzare detersivi abrasivi, aggressivi o corrosivi.

 Non usare queste sostanze per pulire il pavimento sotto il forno.

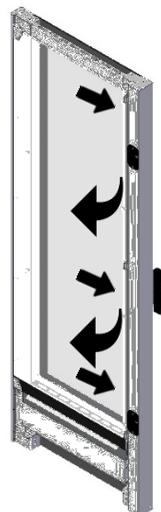
 Non usare strumenti appuntiti abrasivi.

 Non usare spugne abrasive.

 Non utilizzare detersivi ad alta pressione con getti d'acqua calda e vapore ad alta pressione.



Porta forno



Porta forno carrellato

PULIZIA DEL VETRO CAMERA

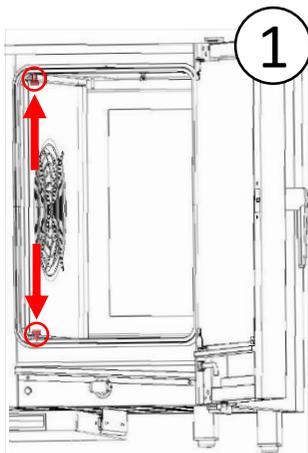
 Aspetta che il vetro si raffreddi.

 Utilizzare un panno morbido imbevuto con solo acqua e sapone neutro o un detersivo per la pulizia dei vetri.

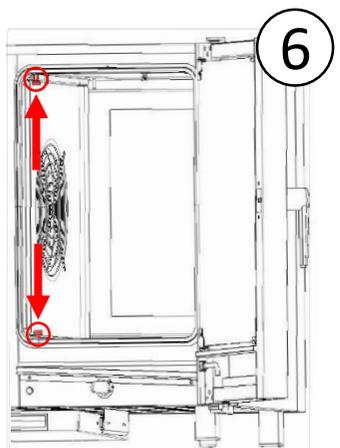
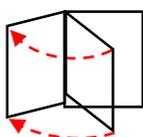
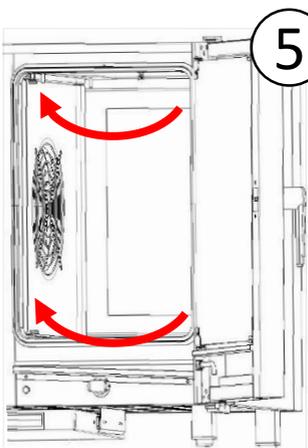
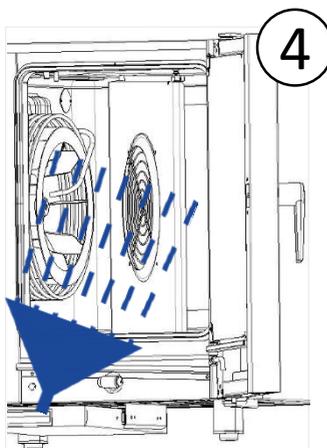
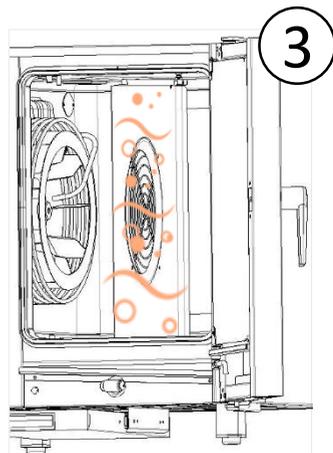
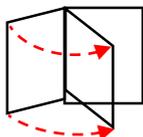
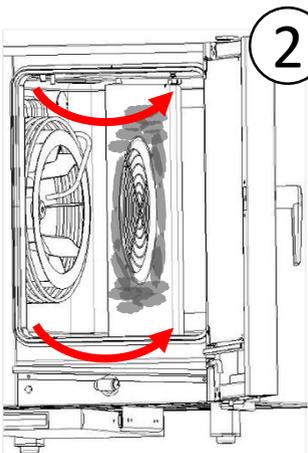
PULIZIA MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

Aprire la protezione della ventola e controllare lo stato della resistenza e del ventilatore.

Pulire la protezione della ventola almeno una volta al mese.



2 PZ



2 PZ



UTILIZZO DELLA DOCCETTA ESTRAIBILE



SOSTITUZIONE COMPONENTI

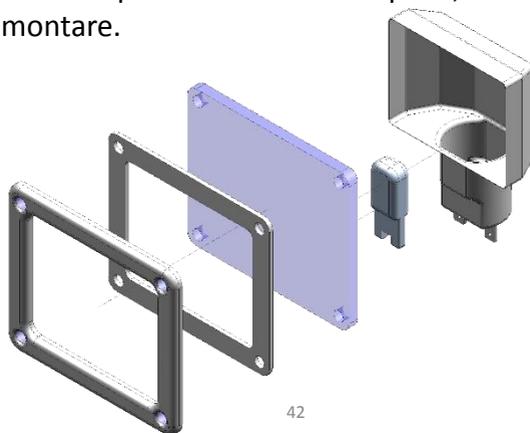
 La sostituzione dei componenti e la loro regolazione è classificata come manutenzione correttiva e deve quindi essere eseguita da una persona autorizzata e qualificata (centro di assistenza).

 Prima di iniziare qualsiasi operazione di riparazione o manutenzione, scollegare l'interruttore principale per interrompere l'alimentazione al forno. Chiudere anche i rubinetti di erogazione dell'acqua.



LAMPADE FORNO

Utilizzare un cacciavite per rimuovere la lampada, sostituire la lampadina e rimontare.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Rendere l'utente consapevole del fatto che ogni operazione di riparazione e / o manutenzione necessaria nel tempo deve essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.

Informare l'utente che in caso di guasto o malfunzionamento, tutte le forniture devono essere immediatamente interrotte (acqua, elettricità). Per quanto riguarda la potenza, se è prevista la rimozione della spina, è chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale che un operatore possa controllare da uno qualsiasi dei punti a cui ha accesso che la spina rimanga rimossa. Se ciò non è possibile, a causa della costruzione dell'apparecchio o della sua installazione, viene fornita una disconnessione con un sistema di bloccaggio in posizione isolata.

Con il manuale a portata di mano, illustrare le funzioni, le sicurezze, l'uso appropriato e in particolare gli intervalli di manutenzione del forno all'utente.

La manutenzione deve essere eseguita almeno una volta all'anno. A tal fine, consigliamo di firmare un contratto di manutenzione.

Conservare questo manuale e lo schema elettrico per eventuali interventi.

Comunicare all'utente che il manuale fornito con il forno deve essere tenuto in una posizione visibile vicino al forno per averli sempre a portata di mano.

Notificare all'utente che determinate anomalie di funzionamento sono spesso causate da errori di utilizzo quali forniture chiuse, pertanto è consigliabile addestrare il personale di servizio all'uso e al funzionamento dell'apparecchiatura.

Le anomalie ricorrenti richiedono supporto tecnico.

Informare l'utente in merito all'uso di dispositivi di protezione personale in caso di diffusione di cibi caldi.

Attenzione al pavimento scivoloso adiacente all'apparecchio. Per le emissioni acustiche nell'aria, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB (A).

SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

"Attuazione delle direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE relative alla riduzione delle sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e smaltimento dei rifiuti". Il simbolo "bidone della spazzatura" indicato sull'apparecchiatura indica che al termine della vita utile del prodotto, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Alla fine della sua vita utile, l'utente deve quindi consegnare l'apparecchiatura (o consegnare l'attrezzatura) ai centri di smistamento dei rifiuti elettrici ed elettronici autorizzati, o restituirla al rivenditore contestualmente all'acquisto di una nuova attrezzatura equivalente, in un rapporto di uno a uno. La corretta selezione dei rifiuti per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ambientale delle apparecchiature dismesse contribuisce a prevenire potenziali impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, incoraggiando il riutilizzo e / o il riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura. L'errato smaltimento del prodotto da parte dell'utente comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente.



CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE E ALLE NORME

I forni soddisfano i requisiti di sicurezza delle seguenti direttive europee e dei relativi standard:

- Direttiva macchine 2006/42 / CE e successive modifiche.
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95 / CE e successivi emendamenti (EN 60335-1, EN 60335-2, EN 62233: 2008 e EN 61000-4)
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2004/108 / CE e successive modifiche (EN 50165, EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4).

A seguito di tale conformità, il produttore dichiara che i suoi prodotti sono conformi alla legislazione europea in vigore e sono quindi timbrati con il marchio CE appropriato che consente loro di essere commercializzati nei paesi europei.

LISTA DI CONTROLLO MANUTENZIONE

Seguire le indicazioni sotto per avere sempre il forno nello stato corretto e rispettare le regole HACCP.

Per tutti i danni e la manutenzione straordinaria si deve chiamare il personale qualificato e utilizzare pezzi di ricambio originali.

- Lavare e pulire manualmente il forno almeno 1 volta al giorno.
- Lavare la camera di cottura manualmente se il forno non è equipaggiato con il lavaggio automatico
- Lavare lo steamer (se presente) ogni 10 ore lavorative a vapore
- Installare il filtro per la calcificazione dell'acqua per la cottura a vapore. (Yesovens opzionale)
- Pulire il filtro del flusso d'aria almeno 1 volta al mese.
- Aprire la protezione della ventola e controllare lo stato dell'elemento riscaldante e della ventola.
- Aprire il vano tecnico e verificare lo stato dei componenti (contattori, motori).
- Controllare lo stato del circuito del vapore e guardare i tubi (i tubi non devono essere rigidi).
- Controllare e toccare la guarnizione della porta. Se la guarnizione non è usurata o secca, è necessario la sostituzione.

Codici errore in tutti i forni:

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE DISPLAY	SOLUZIONI
PR1	Errore sonda camera Cortocircuito o apertura 100> R (pt100)> 223 ohm.	Verificare che la sonda PT100 sia installata e collegata correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR2	Errore sonda al cuore: cortocircuito o apertura 100> R (pt100)> 223 ohm	Assicurarsi di aver correttamente connesso la sonda al cuore quando si utilizza un programma o una funzione che ne prevede l'utilizzo. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR3	Errore sonda lievitatore: cortocircuito o apertura 100> R (pt100)> 223 ohm	Verificare la corretta connessione del lievitatore al forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR4	Alta temperatura nel vano tecnico (> 70 °)	Spegnerne il forno. Pulire il filtro installato sul retro del forno rimuovendo la griglia di plastica, reinstallare il filtro riposizionando la griglia di plastica e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR5	Errore di comunicazione con il pannello di controllo> 5 secondi	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR6	Sovratemperatura in camera di cottura> 310 ° C	Spegnerne il forno e lasciare raffreddare la temperatura per 30 minuti. Riavvia il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE DISPLAY	SOLUZIONI
PR7	Errore del sensore RPM: Dispositivo contagiri disconnesso o danneggiato	Verificare che la sonda RPM sia installata e collegata correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR8	Errore velocità motore: Il motore non raggiunge la velocità selezionata.	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR9	Incompatibilità firmware interno	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR10	Errore di posizione del camino	Verificare che il programmatore a camme sia installato e collegato correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR29	Errore scheda di potenza difettosa	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR30	Errore Firmware	Aggiornamento FW richiesto. Contattare YESOVENS SERVICE
E99	Nessuna comunicazione con il pannello di controllo	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE

Codici errore forni solo con steamer:

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE DISPLAY	SOLUZIONI
PR12	Errore sonda temperatura vapore: PT100 difettosa o non collegata	Verificare che la sonda PT100 sia installata e collegata correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR14	Errore termofusibile di protezione	Verificare che il fusibile termico sia installato e collegato correttamente. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR15	Superato il tempo di ricarica dello steamer	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR16	Superato il tempo di riscaldamento dello steamer	Scollegare l'alimentatore per 1 minuto. Ripristinare l'alimentazione e accendere il forno. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
PR17	Pulizia caldaia: esegue il lavaggio automatico dello steamer (decalcificazione)	Eeguire un lavaggio della caldaia quando possibile.
PR18	Scarico della caldaia bloccato: possibile ostruzione dello scarico.	Verificare il funzionamento dell'elettrovalvola di scarico e che il tubo di scarico non sia ostruito. Se il problema persiste contattare YESOVENS SERVICE
WAIT	La caldaia si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di funzionamento	Questo non è un allarme / errore. È solo un pop-up di avviso. Aspetta il raggiungimento della temperatura.

www.yesovens.it



Yesovens srl
Via dell'industria, 1
35010 Borgoricco (PD) – Italy