



Lees de instructies aandachtig voordat u het toestel gaat installeren en gebruiken.
Les instruksjonene nøye før installasjon og bruk av apparatet.
Ler atentamente as instruções antes de instalar e utilizar o equipamento.



Wanneer u de instructies niet naleeft, vervalt de garantie van de fabrikant.
Ved manglende overholdelse av instruksjonene, bortfaller produsentens garanti.
Respeitar as instruções para não anular a garantia do fabricante.

KOMBINERTE OVEN
KOMBINASJONSOVN
FORNO MISTO

FX61 E2-E2R
FX101 E2-E2R
FX 82 E2T
FX 122 E2T
FX 201 E2
FX202 E2



GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Nederlands **NL**

BRUKS- OG INSTALLASJONSANVISNING

Norsk **NO**

MANUAL DE USO E INSTALAÇÃO

Português **PT**



Rev.2 10-2019

3326420

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Bewaar deze handleiding gedurende de volledige levensduur van het apparaat op een algemeen bekende en gemakkelijk toegankelijke plek om er altijd over te kunnen beschikken indien het raadplegen ervan noodzakelijk blijkt.

Belangrijk

Laat geen ontvlambare materialen of voorwerpen in de nabijheid van het apparaat.

- De leidingen voor afvoer van rookgassen op het externe oppervlak van de oven niet afsluiten.

Belangrijk

Voer geen werkzaamheden uit op de geïnstalleerde beveiligingen en probeer ze niet te omzeilen, te elimineren of te bypassen. Het negeren van deze instructie kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen. De eventuele wijziging en/of verandering van de apparatuur of de veiligheidsvoorzieningen houdt de nietigverklaring van de CE-markering en het vervallen van het recht op de garantie aangeboden door de Fabrikant in.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen. Het gebruik van het apparaat voor oneigenlijke doeleinden kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen en financiële schade veroorzaken.

Belangrijk

Vóór alle werkzaamheden moet u de algemene elektrische voeding loskoppelen.

Belangrijk

Tijdens het transport, de verplaatsing of de installatie mag het apparaat niet vallen of botsen om schade aan de componenten ervan te voorkomen.

INSTALLATIE

Belangrijk

Installaties en/of reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel of met niet-originele reserveonderdelen, net als technische wijzigingen die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd, leiden tot het vervallen van de garantie en van de verantwoordelijkheid van de fabrikant voor schade door het product.

Belangrijk

Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd in de nabijheid van ontvlambare wanden.

Voorzichtig-Waarschuwing

De aansluiting moet worden uitgevoerd door bevoegd en gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de betreffende geldende wetten met gebruikmaking van het geschikte en voorgeschreven materiaal.

Voorzichtig-Waarschuwing

De afstellingen moeten worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personeel in overeenstemming met de betreffende geldende normen.

OPERATIE

Belangrijk

Brandgevaar! Plaats geen voedsel met bijzonder ontvlambare ingrediënten (op basis van alcohol) in de oven. Deze stoffen kunnen vlam vatten en daarom risico van brand en explosie inhouden. Explosies kunnen de deur plots of bruusk doen opene.

Belangrijk

Brandgevaar! Wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zorg ervoor dat er geen handleidingen, plastic zakken of accessoires in de oven zitten.

Belangrijk

Risico brandwonden! Laat de kernsonde niet buiten de ovendeur hangen omdat dit de sonde zelf kan beschadigen en ervoor kan zorgen dat hete stoom of vloeistoffen uit de oven lekken tijdens het gebruik. Haal de kernsonde altijd uit het voedsel vooraleer het uit de oven te halen.

Belangrijk

Risico brandwonden! Als de wagens met platen tijdens het gebruik verplaatst moeten worden, zorg er altijd voor dat de recipiënten goed vastzitten. Sluit de recipiënten die vloeistoffen bevatten zodat ze niet kunnen lekken.

Belangrijk

Risico verwondingen! Bij het laden en lossen van de wagen met platen, blokkeer de remmen.

Belangrijk

Risico verwondingen! De wagens met platen kunnen omvallen tijdens het rijden over oneffen vloeren of bij het rijden over een deurdrempel.

Belangrijk

Risico brandwonden! Wanneer recipiënten vol zijn met vloeistof of tijdens de bereiding met vloeistof gevuld worden, moet de gebruiker erin kunnen kijken. Plaats geen rekken boven het niveau van uw zich.

Belangrijk

Risico brandwonden! Open de deur altijd langzaam en voorzichtig om u niet te verbranden aan de hete stoom die uit de oven ontsnapt.

REINIGING

- Om de hygiëne te handhaven en het voedsel tegen alle mogelijke besmettingen te beschermen, moet u de elementen die direct of indirect in aanraking kunnen komen met de voedingswaren en alle aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken.
- Gebruik voor het reinigen uitsluitend detergenten bestemd voor gebruik met levensmiddelen. Gebruik absoluut nooit bijtende of ontvlambare detergenten of detergenten met schadelijke stoffen voor de gezondheid van de personen.

Belangrijk

Brandgevaar! Als het apparaat niet schoongemaakt of grondig schoongemaakt wordt, kunnen vet of voedselresten die zich opgehoopt hebben in de oven aanbranden.

AUTOMATISCH WASSEN

Belangrijk

Risico brandwonden! Open de oven niet tijdens het wassen. Er bestaat een gevaar van ernstige brandwonden door de aanwezigheid van hete lucht, zuren, of basen (alkaliën) die in contact kunnen komen met de huid en/of ogen. Als het wasprogramma onderbroken wordt vooraleer het voltooid is, lanceer en voltooi een programma LH2O WASHING vooraleer de deur te openen.

Belangrijk

Draag tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, bril enz.) vereist door de geldende wetten op het gebied van de veiligheid en gezondheid.

ONDERHOUD

Belangrijk

Alle onderhoudswerkzaamheden die een bepaalde technische competentie of bijzondere vaardigheden of wettelijk voorgeschreven bevoegdheden vragen moeten uitsluitend door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel uitgevoerd worden, in elk geval door personeel met erkende ervaring of ervaring opgedaan in de specifieke interventiesector.

In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen.

Voorzichtig-Waarschuwing

Reinig de ontluchting minstens eenmaal elke 6 maanden of als men vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt, elke 2 maanden (zie pag.21) .

Belangrijk

De fabrikant raadt u aan om het accessoire "FGX-filter" te gebruiken wanneer u vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt; dit accessoire moet op het einde van de dag dagelijks in de vaatwasser worden gewassen.

NL De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit document zonder toestemming van de fabrikant is verboden. De fabrikant voert een beleid van constante verbeteringen van het product en behoudt zich het recht voor om deze documenten te wijzigen zonder verplichting tot kennisgeving vooraf, mits dit geen risico's voor de veiligheid met zich mee brengt.

NO Det er forbudt å kopiere denne bruksanvisningen, også delvis, uten godkjennelse fra produsenten. Produsenten forbeholder hele tiden sine produkter, og forbeholder seg retten til å endre denne bruksanvisningen uten krav om forvarsel så fremt dette ikke utgjør en fare for sikkerheten.

PT DetÉ proibida a reprodução, total ou parcial, deste documento sem a permissão do fabricante. Ele adota uma política de contínuo aprimoramento e reserva-se o direito de modificar essa documentação sem a obrigação de avisar previamente, desde que não constitua riscos para a segurança.

INNHOLDSFORTEGNELSE

1e deel		1 ALGEMENE INFORMATIE	2
		2 TECHNISCHE INFORMATIE	3
		3 VEILIGHEID	6
		4 GEBRUIK EN WERKING	9
		5 ONDERHOUD	18
2e deel		6 STORINGEN	25
		7 VERPLAATSING EN INSTALLATIE	28
		8 REGELINGEN	36
		1 VERVANGING ONDERDELEN	37
		BIJLAGEN	I ÷ XXI

ALFABETISCHE INHOUDSOPGAVE

A	Algemene beschrijving van het apparaat, 3
	Automatische voorverwarming, 16
	Aansluiting op de waterleiding, 32
	Aansluiting waterafvoer, 33
B	Beveiligingen, 6
	Beschrijving van de bedieningsorganen, 10
	Buitenbedrijfstelling, ontmanteling en afdanking van de apparatuur, 36
D	Doel van de handleiding, 2
E	Elektrische Aansluiting, 34
G	Geleverde accessoires, 6
H	Het apparaat in- en uitschakelen, 16
I	Identificatie fabrikant en apparaat, 3
	Instructies en waarschuwingen voor de lezer, 2
	Instructies en waarschuwingen voor de veiligheid, 6
	Instructies en veiligheidswaarschuwingen voor de elektrische uitrusting, 8
	Instructies en veiligheidswaarschuwingen voor de milieu-impact, 8
	Instructies en waarschuwingen voor het gebruik, 9
	Instructies en waarschuwingen voor het onderhoud, 18
	Instructies en waarschuwingen voor de reiniging schoonmaken, 19
	Instructies en waarschuwingen voor de verplaatsing en installatie, 28
	Instructies en waarschuwingen voor de regelingen, 36
	Instructies en waarschuwingen voor de vervanging van onderdelen, 37
	instructies en veiligheidswaarschuwingen voor het ontkalken, 24
	Installatie apparaat, 29
L	Langdurige stilstand van het apparaat, 18
O	Op bestelling beschikbare accessoires, 6
	Omzetting elektrische stroomvoorziening, 34
R	Reiniging ovenruimte, 19
	Reiniging van de luchtfilters, 21
	Reiniging ontluchting, 21
	Reiniging condensopvanggootje en -bakje, 22
	Regeling waterdruk, 37
S	Symbolen voor de veiligheid en informatie, 6
	Starten en stoppen van de kookcyclus, 17
	Storingen opsporen, 25
U	Uittesten van het apparaat, 36
T	Technische specificaties, 5
	Tabel alarmsignalering, 25
	Transport, 28
V	Verzoeken om assistentie, 3
	Verpakken en uitpakken, 28
	Verplaatsen en opheffen, 28
	Ventilatie van de ruimte, 29
	Vervanging van de zekering, 37
	Vervanging van de lamp, 38
W	Wassen apparaat niveau 2, 23
	Water: vereisten waaraan het aangevoerde water moet voldoen, 30
	Water: tips voor filtersystemen, 31
	Water: gebruiksinstructies, 32
	Waterpassen, 29
	Waterpassen (FX201-FX202), 30

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE LEZER

Gebruik de alfabetische inhoudsopgave om snel de specifieke argumenten waarin u geïnteresseerd bent op te zoeken.

Deze handleiding is in twee delen onderverdeeld.



1e deel: bevat alle noodzakelijke informatie voor de uiteenlopende bestemmingen, dat wil zeggen de gebruikers van de apparatuur.



2e deel: bevat alle noodzakelijke informatie voor de homogene bestemmingen, dat wil zeggen alle deskundige operators, bevoegd voor het verplaatsen, vervoeren, installeren, onderhouden, repareren en vernietigen van de apparatuur.

Terwijl de gebruikers alleen het 1e deel hoeven te raadplegen is het 2e gedeelte bestemd voor de deskundige operators. Zij kunnen ook het 1e deel kunnen lezen om, indien noodzakelijk een beter overzicht van de informatie te hebben.

DOEL VAN DE HANDLEIDING

– Deze handleiding vormt een geïntegreerd onderdeel van het apparaat en is door de fabrikant opgesteld om de noodzakelijke informatie te verstrekken aan de personen die bevoegd zijn om er gedurende de voorziene levensduur mee om te gaan.

De personen voor wie het is bestemd moeten over een goede gebruikstechniek beschikken en de informatie aandachtig doorlezen en op nauwgezette wijze toepassen.

– Deze informatie wordt geleverd door de Fabrikant in de eigen originele taal (Italiaans) en wordt vertaald naar de andere talen om te voldoen aan de wettelijke en/of commerciële vereisten.

Het lezen van deze informatie zal risico's vermijden aan de gezondheid en de veiligheid en zal economische schade voorkomen.

– Bewaar deze handleiding gedurende de volledige levensduur van het apparaat op een algemeen bekende en gemakkelijk toegankelijke plek om er altijd over te kunnen beschikken indien het raadplegen ervan noodzakelijk blijkt.

– De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn tot enige kennisgeving vooraf.

– Om bepaalde belangrijke delen van de tekst te benadrukken of om bepaalde belangrijke specificaties aan te geven gebruiken wij symbolen waarvan de betekenis onderstaand wordt verklaard.



Voorzichtig-Waarschuwing

Geeft aan dat men zich op passende wijze moet gedragen om de gezondheid en de veiligheid van de personen niet in gevaar te brengen en geen financiële schade te veroorzaken.



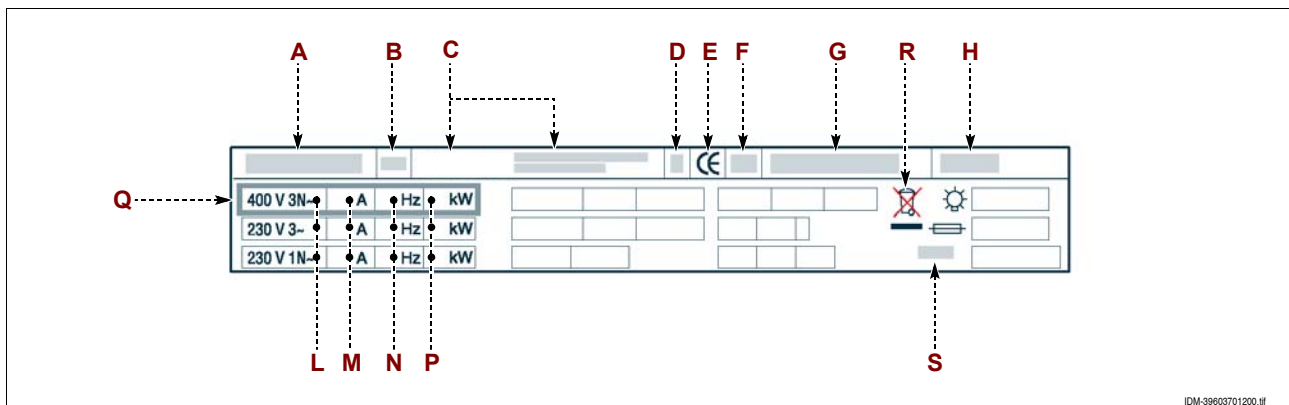
Belangrijk

Geeft aan dat het belangrijke technische informatie betreft die niet genegeerd mag worden.

IDENTIFICATIE FABRIKANT EN APPARAAT

Het afgebeelde typeplaatje is rechtstreeks op de apparatuur aangebracht.
Hier vindt u de referentiewaarden en alle noodzakelijke aanwijzingen voor een veilig gebruik.

- A – Model apparaat
- B – Type personalisering
- C – Gegevens van de fabrikant
- D – Land van bestemming
- E – Eg-merkteken van overeenstemming
- F – Bouwjaar
- G – Serienummer
- H – Graad van bescherming
- L – Spanning (V)
- M – Absorptie (A)
- N – Frequentie (Hz)
- P – Verklaard vermogen (kW)
- Q – Indicator testspanning
- R – AEEA symbool
- S – Bouwjaar



VERZOEKEN OM ASSISTENTIE

Contacteer voor elke vraag de agentschappen of de centrale zetel van Angelo Po. De contactgegevens zijn opgenomen in het relative deel van de internetsite <http://www.angelopo.com>.

Bij ieder verzoek om technische assistentie moet u de gegevens van het typeplaatje en het geconstateerde defect aangeven.

TECHNISCHE INFORMATIE

2

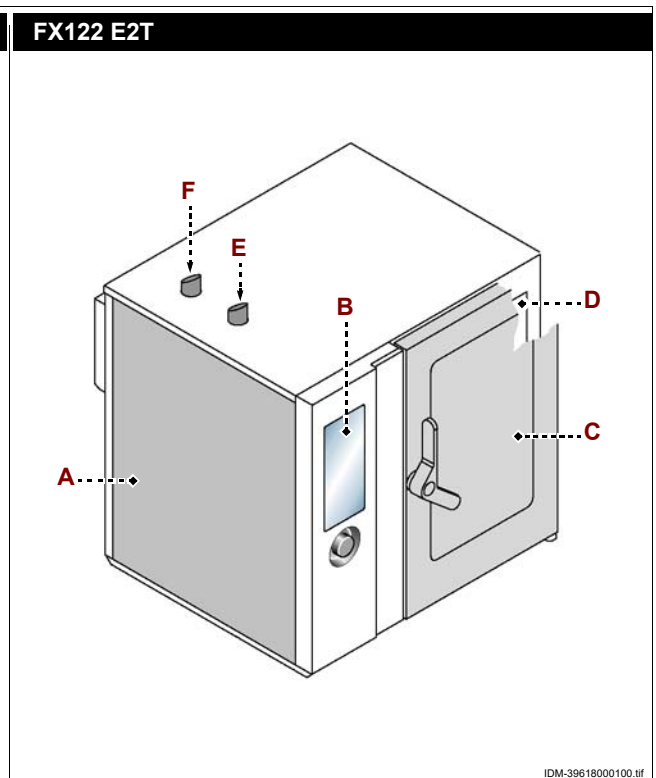
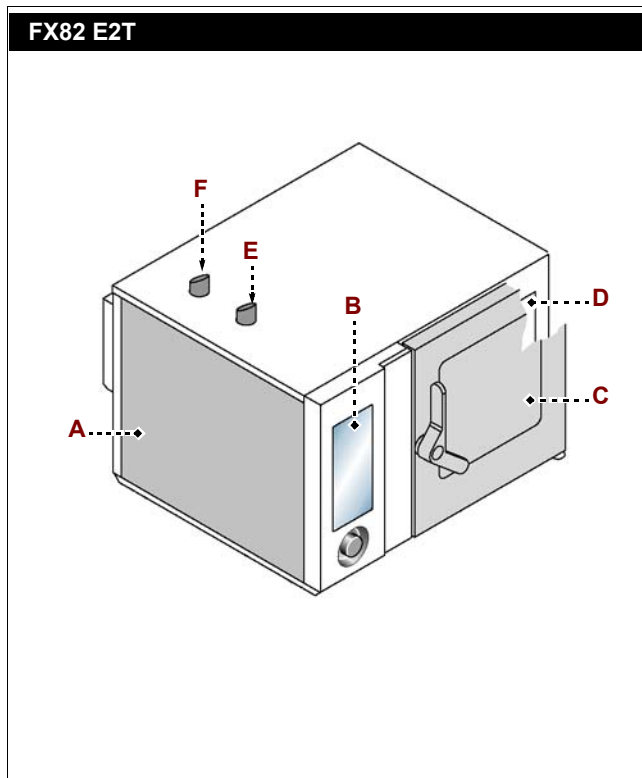
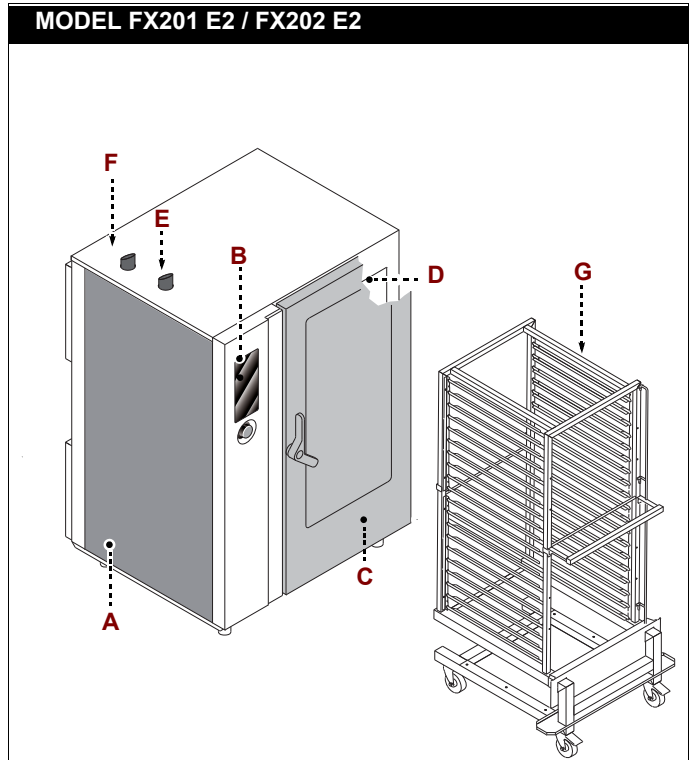
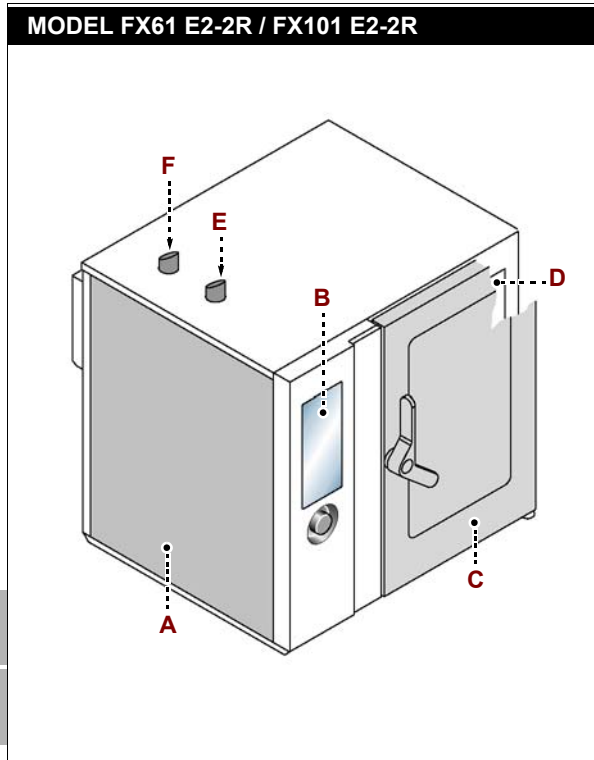
ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

– De oven, hierna apparaat genoemd, is ontworpen en gebouwd voor het bereiden van voedsel in het kader van de professionele catering.

– De functies van het apparaat worden bestuurd vanaf een elektronisch bedieningspaneel waarop u de kookwijzen (convectie, stoom, gemengd) en alle functies voor het verkrijgen van een meer gelijkmatig kookresultaat kunt instellen.

Voornaamste elementen

- A – Paneel ruimte elektrische onderdelen
- B – Bedieningspaneel
- C – Ovendeur
- D – Ovenruimte
- E – Luchtaanzuigbuis en stoomafvoerbuys
- F – Stoomafvoerbuysen
- G – Wagen ovenschalen (Alleen voor de versier FX201-FX202)



IDM C13326420_Rev.

IDM-39618000100.tif

TECHNISCHE SPECIFICATIES (FX61-101)

<i>Technische specificaties</i>	<i>FX 61 E2-2R</i>	<i>FX 101 E2-2R</i>
Afmetingen oven	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Elektrische stroomvoorziening	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Toegestane omschakelingen	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz
Nominaal vermogen	12 kW	17,3 kW
Opgenomen stroom	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V 3)
Afmetingen opening ruimte	440x450 mm	440x695 mm
Afmetingen ovenruimte	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Aantal ovenschalen	6	10
Afmetingen ovenschalen	69,5 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5

TECHNISCHE SPECIFICATIES (FX82-122)

<i>Technische specificaties</i>	<i>FX 82 E2T</i>	<i>FX 122 E2T</i>
Afmetingen oven	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Elektrische stroomvoorziening	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Toegestane omschakelingen	230V 3 50-60 Hz	-
Nominaal vermogen	19,8 kW	27,5 kW
Opgenomen stroom	28,4 A (400V 3N) 49,6 A (230V3)	40 A (400V 3N)
Afmetingen opening ruimte	640x600 mm	640x860 mm
Afmetingen ovenruimte	890x825x665 mm	890x825x925 mm mm
Aantal ovenschalen	8	12
Afmetingen ovenschalen	70,5 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5

TECHNISCHE SPECIFICATIES (FX201-202)

<i>Technische specificaties</i>	<i>FX 201 E2</i>	<i>FX 202 E2</i>
Afmetingen oven	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Elektrische stroomvoorziening	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
	-	230V 3 50-60 Hz
Toegestane omschakelingen	230V 3 50-60 Hz	-
Nominaal vermogen	34,3 kW	55,5 kW (400V 3N) 49,5 kW (230V3)
Opgenomen stroom	52 A (400V 3N) 86 A (230V3)	80 A (400V 3N) 125 A (230V3)
Afmetingen opening ruimte	440x1395 mm	640x1395 mm
Afmetingen ovenruimte	640x650x1455 mm	890x825x1460 mm
Aantal ovenschalen	20	20
Afmetingen ovenschalen	66 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5

IDM C13326420_Rev.



NL

BEVEILIGINGEN

Ook als het apparaat voorzien is van alle veiligheidsvoorzieningen, moet het bij de installatie en aansluiting indien nodig aangevuld worden met andere inrichtingen, volgens de wettelijke voorschriften die van kracht zijn.



Voorzichtig-Waarschuwing

Controleer dagelijks of de beveiligingen goed geïnstalleerd en perfect efficiënt zijn.

SYMBOLEN VOOR DE VEILIGHEID EN INFORMATIE

Voor de positie van de aangebrachte symbolen verwijzen wij u naar het schema achterin de handleiding.

GELEVERDE ACCESSOIRES

De oven wordt compleet met de volgende accessoires geleverd:

– **Kit spanningstransformatie:** om de apparatuur aan te passen aan het te gebruiken type spanning.

OP BESTELLING BESCHIKBARE ACCESSOIRES

Op verzoek kan het apparaat worden uitgerust met de volgende accessoires ("zie algemene catalogus").



VEILIGHEID

3

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

– De fabrikant heeft tijdens het ontwerp en de bouw bijzondere aandacht besteed aan alle aspecten die de veiligheid en de gezondheid van de personen die met het apparaat omgaan in gevaar kunnen brengen.

Afgezien het inachtnemen van de betreffende geldende wetten heeft hij alle regels "van de goede constructietechniek toegepast". Het doel van deze informatie is de gebruikers er ontvankelijk voor te maken opdat zij er voor zorgen dat ieder risico wordt vermeden. Voorzichtigheid is in ieder geval de boodschap. De veiligheid hangt tevens af van alle operators die met het apparaat omgaan.



Belangrijk

Lees de instructies in de bijgevoegde handleiding en die rechtstreeks op het apparaat aandachtig door – houdt u zich in het bijzonder aan die betreffende de veiligheid.

– Wijzig in geen geval de apparatuur.

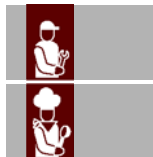
– Tijdens het transport, de verplaatsing of de installatie mag het apparaat niet vallen of botsen om schade aan de componenten ervan te voorkomen.



Belangrijk

Voer geen werkzaamheden uit op de geïnstalleerde beveiligingen en probeer ze niet te omzeilen, te elimineren of te bypassen. Het negeren van deze instructie kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen. De eventuele wijziging en/of verandering van de apparatuur of de veiligheidsvoorzieningen houdt de nietigverklaring van de CE-markering en het vervallen van het recht op de garantie aangeboden door de Fabrikant in.

- Ook indien u zich goed heeft gedocumenteerd, verdient het aanbeveling om bij de eerste ingebruikneming, indien noodzakelijk, enkele proeven te doen om vertrouwd te raken met de bedieningsorganen, vooral die met betrekking tot het ontsteken en het uitschakelen en de belangrijkste functies ervan.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen. Het gebruik van het apparaat voor oneigenlijk gebruik kan risico's inhouden voor de veiligheid en gezondheid van de personen, kan schade toebrengen aan de voorwerpen in de omgeving en kan economische schade veroorzaken.
- Alle onderhoudswerkzaamheden die een welbepaalde technische competentie of bijzondere vaardigheden of wettelijk voorgeschreven bevoegdheden vragen moeten uitsluitend door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel uitgevoerd worden, in elk geval door personeel met erkende ervaring of ervaring opgedaan in de specifieke interventiesector.
- Om de hygiëne te handhaven en het voedsel tegen alle mogelijke besmettingen te beschermen, moet u de elementen die direct of indirect in aanraking kunnen komen met de voedingswaren en alle aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken.
- Gebruik voor het reinigen uitsluitend detergents bestemd voor gebruik met levensmiddelen. Gebruik absoluut nooit bijtende of ontvlambare detergents of detergents met schadelijke stoffen voor de gezondheid van de personen.
- De reinigingswerkzaamheden moeten bij een redelijke noodzaak ertoe worden uitgevoerd en altijd na ieder gebruik van de oven.
- Draag tijdens het gebruik van detergents voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, werkbriil enz.) zoals vereist door de geldende wetten op het gebied van veiligheid en gezondheid.
- Bij een langdurige buitengebruikstelling moet u alle delen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat en de omringende omgeving grondig schoonmaken (volgens de aanwijzingen van de fabrikant) en moet u alle voedingslijnen loskoppelen.
- Tijdens het dagelijkse gebruik van het apparaat is de constante aanwezigheid van de bediener vereist.
- Richt tijdens het wassen van het apparaat de hogedrukstralen niet op de externe en interne delen van het apparaat (met uitzondering van de kookruimte) om vooral de elektrische en elektronische onderdelen ervan niet te beschadigen.



i Belangrijk

Laat geen ontvlambare materialen of voorwerpen in de nabijheid van het apparaat.

- Zet geen ovenschalen met vloeistof of voedsel dat tijdens het koken vloeibaar zou kunnen worden, op rekken van de oven buiten het zicht van de bediener, om het gevaar van brandwonden tijdens het verplaatsten van de schalen te voorkomen.
- Geen schalen en/of voedingswaren van eender welke aard op het externe oppervlak van de oven achterlaten of laten rusten.
- De leidingen voor afvoer van rookgassen op het externe oppervlak van de oven niet afsluiten.

i Belangrijk

Installaties en/of reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel of met niet-originele reserveonderdelen, net als technische wijzigingen die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd, leiden tot het vervallen van de garantie en van de verantwoordelijkheid van de fabrikant voor schade door het product.

INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE ELEKTRISCHE UITRUSTING

– Het elektrische gedeelte is ontworpen en gebouwd volgens de voorschriften van de toepasselijke geldende normen. Deze normen houden rekening met de gebruiksomstandigheden afhankelijk van de omliggende omgeving.

– De lijst bevat de noodzakelijke omstandigheden voor de correcte werking van het elektrische gedeelte.

- De voorgeschreven omgevingstemperatuur ligt tussen de 5 °C en 40 °C.
- De relatieve vochtigheidsgraad moet tussen de 50% (gemeten bij 40 °C) en de 90% (gemeten bij 20 °C) zijn.
- De installatie-omgeving mag geen bron van elektromagnetische storingen en stralingen (röntgenstralen, laserstralen, enz.) zijn.
- De omgeving moet vrij zijn van potentieel explosieve en/of brandgevaarlijke gas- of poederconcentraties.
- De tijdens de productie-activiteiten en de onderhoudsfasen gebruikte producten en materialen mogen geen besmettelijke en bijtende agenten bevatten (zuren, chemische substanties, zouten, enz.) en mogen niet in contact kunnen komen met en/of binnendringen in de elektrische onderdelen.
- Tijdens de transport en opslagfasen moet de omgevingstemperatuur tussen de -25 °C en 55 °C zijn. Het elektrische gedeelte is echter bestendig tegen temperaturen tot 70 °C, bij een maximale blootstelling van 24 uur.

Indien het niet mogelijk is om te voldoen aan één of meerdere van de bovengenoemde voorwaarden, die onontbeerlijk zijn voor de correcte werking van het elektrische gedeelte, is het noodzakelijk dat u reeds tijdens de contractuele onderhandelingen overeenkomt welke extra oplossingen moeten worden toegepast om de meest geschikte omstandigheden te creëren (bijvoorbeeld specifieke elektrische componenten, airco's enz.).



INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE MILIEU-IMPACT

– Iedere organisatie is ertoe verplicht om de procedures voor het opsporen en controleren van de gevolgen van de uitgevoerde activiteiten (producten, diensten enz.) op het milieu toe te passen.

– De procedures voor de identificatie van belangrijke milieueffecten moeten rekening houden met de onderstaande factoren.

- Emissies in de atmosfeer
- Het lozen van vloeistoffen
- Het beheer van het afval
- Verontreiniging van de bodem
- Gebruik van grondstoffen en natuurlijke hulpbronnen
- Plaatselijke problemen met betrekking tot de milieueffecten

Om die reden verstrekt de fabrikant indicaties waarmee alle personen die gedurende de voorziene levensduur van het apparaat bevoegd zijn om ermee om te gaan rekening moeten houden om effecten op het milieu te voorkomen.

– Alle verpakkingselementen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de geldende wetten in het land van gebruik.

– Voorkom tijdens het gebruik en het onderhoud de verspreiding van vervuilde producten (olies, vetten enz.), en zorg voor een gedifferentieerde verwerking afhankelijk van de samenstelling van de verschillende materialen en in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.

– Bij het afdanken van het apparaat moet u alle componenten selecteren op grond van hun karakteristieken en zorgen voor de gedifferentieerde verwerking ervan.

Veiligheid bij het verwerken van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (richtlijn AEEA 2002/96/EG)

Belangrijk

Verspreid geen vervuilende materialen in het milieu. Deze materialen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.

- Volgens de voorschriften van de richtlijn AEEA 2002/96/EG (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur), moet de gebruiker, bij het afdanken ervan, de apparatuur in de speciale bevoegde verzamelcentra verwerken of ze op het moment van de nieuwe aankoop nog geïnstalleerd teruggeven aan de verkoper.
- Alle apparaten die volgens de AEEA 2002/96/EG richtlijn moeten worden verwerkt zijn herkenbaar aan een speciaal symbool (zie pag. 2).

Belangrijk

De illegale verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparaten wordt bestraft met sancties geregeld door de geldende wetten in het gebied waar de overtreding geconstateerd wordt.

Afgedankte elektrische en elektronische apparaten kunnen gevaarlijke stoffen bevatten met potentieel schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de personen. Wij bevelen een correcte afvalverwerking aan.



GEBRUIK EN WERKING

4

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

Belangrijk

- De gebruikers moeten niet alleen geautoriseerd en correct gedocumenteerd, gevormd en opgeleid zijn, ze moeten ook een aantal handelingen simuleren om de belangrijkste bedieningen en functies te identificeren.
- Beperk u tot de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen en voer geen werkzaamheden uit op geen enkele inrichting om andere dan de voorziene prestaties te verkrijgen.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of de veiligheidsvoorzieningen perfect geïnstalleerd en efficiënt zijn.
- De gebruikers moeten niet alleen afspreken dat zij aan deze vereisten zullen voldoen, maar moeten tevens alle veiligheidsnormen toepassen en aandachtig de beschrijving van de bedieningsorganen en de inwerkingstelling lezen.
- Meld alle storingen of aftakeling van componenten en/of onderdelen van de apparatuur onmiddellijk; laat indien nodig gekwalificeerd personeel interventies uitvoeren voor controle en/of vervanging.
- De fabrikant adviseert het gebruik van de oven boven 250 ° C alleen als strikt noodzakelijk is en voor een korte periode van tijd, niet om de levensduur van uw apparatuur te beperken.

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN

In de tekening ziet u het bedieningspaneel van het apparaat en in de lijst kunt u de beschrijving en werking van de afzonderlijke bedieningen vinden.

1 – **Drukknop convectiekookwijze:** dient voor het selecteren van de convectiekookwijze (geforceerde warme lucht).

- *Pictogram brandt:* convectiekookwijze geselecteerd.

2 – **Drukknop gemengd koken:** dient voor het selecteren van de gemengde kookwijze (convectie + stoom).

- *Pictogram brandt:* gemengde kookwijze geselecteerd

3 – **Drukknop koken:** met stoom dient voor de selectie van de stoomkookwijze.

- *Pictogram brandt:* stoomkookwijze geselecteerd

4 – **Drukknop instelling temperatuur**

- Dient ervoor om de kooktemperatuur in te stellen: éénmaal indrukken (het pictogram knippert) om de temperatuur in te stellen met de knop **(21)**.

- Dient voor het wijzigen van de temperatuur tijdens het koken: éénmaal indrukken om op de display **(7)** de ingestelde temperatuurwaarde weer te geven.

Druk op de knop en verdraai knop **(21)** om de ingestelde waarde te wijzigen.

- **Dient voor het omschakelen van de maateenheid van de temperatuur van graden Celsius (°C) naar graden Fahrenheit (°F).**

Met het apparaat in de STOP fase (pictogram **(16)** brandt met groen licht) moet u drukknop **(12)** meer dan **3** seconden lang ingedrukt houden (het volledige paneel gaat uit).

Druk op knop **(4)** en draai knop **(21)** om de weergave van de kooktemperatuur als °C of °F te selecteren. Druk op knop **(21)** om de gemaakte wijzigingen te bevestigen.

5 – **Drukknop instelling tijd (Timer)**

- Dient voor het instellen van de kooktijd: éénmaal indrukken (het pictogram knippert) om de kooktijd in te stellen met de draaiknop **(21)**.

Houd de drukknop ongeveer **2** seconden lang ingedrukt om een “onbeperkte” kooktijd in te stellen; op display **(8)** verschijnt de niet wijzigbare tekst “**959**”.

- Dient voor het wijzigen van de tijd tijdens het koken: éénmaal indrukken om op de display **(8)** de ingestelde tijd weer te geven. Druk op de knop en verdraai knop **(21)** om de ingestelde waarde te wijzigen.

- Dient voor het activeren of desactiveren van de automatische voorverwarming.

Met het apparaat in de STOP fase (pictogram **(16)** brandt met groen licht) moet u drukknop **(12)** meer dan **3** seconden lang ingedrukt houden (het volledige paneel gaat uit). Druk op knop **(5)** en verdraai knop **(21)** om de automatische voorverwarming te activeren of desactiveren. Druk op knop **(21)** om de gemaakte wijzigingen te bevestigen.

6 – **Drukknop instelling vochtigheidsgraad**

- Dient ervoor om de vochtigheidsgraad in de gemengde kookwijze in te stellen (convectie + stoom).

Druk éénmaal op de knop (het pictogram knippert) en stel de vochtigheidsgraad in met de draaiknop **(21)**. Wacht ongeveer **5** seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.

- Dient voor het wijzigen van de vochtigheidsgraad tijdens het koken: éénmaal indrukken om de vochtigheidsgraad weer te geven op de display **(9)**.

Druk op de knop en verdraai knop **(21)** om de ingestelde waarde te wijzigen. Wacht ongeveer **5** seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.

In de “convectiekookwijze” kunt u het openingspercentage van de ventilatie regelen, welke wordt weergegeven op display (9) (“0” = ontluchting altijd open; “100” = ontluchting altijd gesloten).

- Tijdens de fase van de bereidingspauze, in modus “bereiding met stoom”, dient dit om van standaard stoom (**Std**) naar super stoom (**Sup**) en omgekeerd om te schakelen.

- Dient om de defaultwaarde tussen Std stoom en Sup stoom in te stellen:

Wanneer het apparaat in STOP-fase is (drukknop **(16)** aan), houdt u de knop **(12)** per langer dan 3 seconden ingedrukt (het hele paneel wordt uitgeschakeld).



Houd de knop (6) ingedrukt en bedien de draaiknop (21) om de weergave te kiezen: Std of Sup. Druk op de draaiknop (21) om de uitvoerde wijziging te bevestigen.

7 – Display temperatuur

- Toont de waarde van de ingestelde temperatuur. Om de werkelijke temperatuur in de oven te zien moet u de drukknop (4) ongeveer 6 seconden lang ingedrukt houden. De waarde op de display knippert wanneer, aan het begin van een kooktijd, de temperatuur in de oven hoger is dan de ingestelde temperatuur en/of wanneer tijdens het automatisch voorverwarmen, de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt.

- Toont, tijdens de kookpauze, het nummer van het "Regeneratie" programma dat u kunt selecteren met drukknop (18).

8 – Display tijd en "gaarthermometer"

Met drukknop (5) (instelling tijd) geactiveerd:

- In de kookpauze fase geeft het de waarde van ingestelde tijd aan.
- Tijdens het koken geeft het de resttijd aan tot het eind van de kookcyclus.

Met drukknop (10) (instelling temperatuur "gaarthermometer") geactiveerd:

- Tijdens kookpauze geeft het de ingestelde temperatuurwaarde aan.
- Tijdens het koken geeft het de door de sonde gemeten temperatuurwaarde aan.

9 – Drukknop vochtigheidsgraad

- In de gemengde kookwijze (convectie + stoom), wordt de ingestelde vochtigheidsgraad weergegeven.
- In de bereidingswijze met stoom geeft dit aan welke functie werd ingesteld (Std stoom of SUP stoom).

10 – Drukknop instelling temperatuur "gaarthermometer" of "vacuüm"

- Dient voor het instellen van de interne kooktemperatuur van het product, gemeten door de gaarthermometer (optioneel op niveau 1, standaard op niveau 2) of de vacuümsonde (optioneel): éénmaal indrukken (het pictogram knippert) om de temperatuur in te stellen met de draaiknop (21).
- Dient voor het wijzigen van de temperatuur tijdens de interne kookfase van het product: éénmaal indrukken om de temperatuurwaarde op de display (8) weer te geven. Druk op de knop en verdraai knop (21) om de ingestelde waarde te wijzigen.

11 – **Pictogram brander:** het brandende pictogram duidt erop dat de brander geactiveerd is (alleen voor de gas modellen).

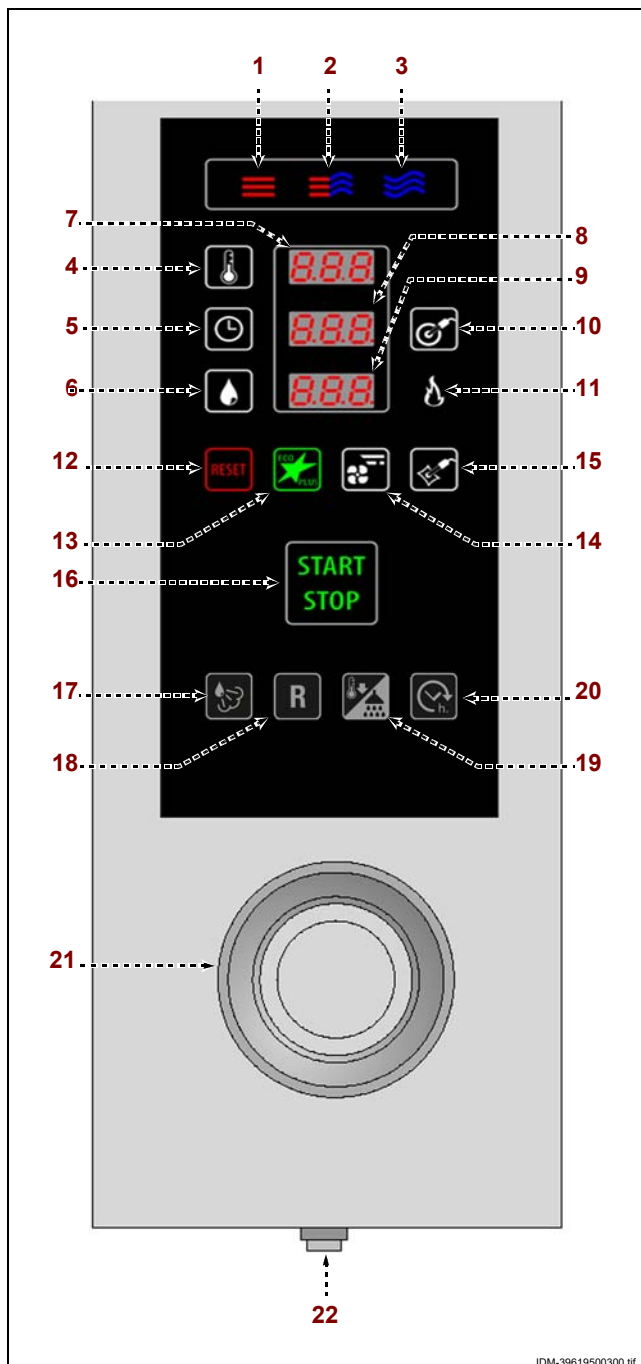
12 – **Reset drukknop:** dient voor de nulstelling van de (akoestische en optische) alarmsignalen.

13 – **“ECO” drukknop:** dient voor het activeren of desactiveren van de “ECO” functie (voor energiebesparing, maar alleen bij beperkte beladingen).

- Éénmaal indrukken (pictogram brandt met groen licht) om de “ECO” functie te activeren.

14 – **Drukknop snelheid ventilator:** dient voor het instellen de intermitterende snelheid van de ventilator

- Drukknop (14) uit: maximumsnelheid.
- Drukknop (14) aan: minimumsnelheid.
- Drukknop (14) aan en display (9) met draaiend puntje: intermitterende snelheid.



15 – **Pictogram optionele sonde:** het brandende pictogram duidt erop dat de optionele sonde geactiveerd is.

Deze functie zal het gebruik van de drukknop "Instelling temperatuur gaarthermometer" uitsluiten.

Druk op de knop (10) om de temperatuur van de "vacuümsonde" in te stellen met de draaiknop (21).

In de "convectiekookwijze" kunt u het openingspercentage van de ventilatie regelen, welke wordt weergegeven op display (9) ("0" = ontluchting altijd open; "100" = ontluchting altijd gesloten).

16 – **"START-STOP" drukknop:** dient voor het starten of beëindigen van de geselecteerde, en op de display weergegeven programmacyclus (kookcyclus, wascyclus, enz.).

- **Pictogram brandt (groen licht):** programmacyclus beëindigd.

- **Pictogram brandt (rood licht):** programmacyclus in werking.

17 – **Drukknop stoominspuiting:** dient voor het verhogen van het vochtigheidsgehalte: Houd de knop (4 seconden) ingedrukt om waterstoom in de oven te brengen tijdens een convectiebereidingsfase of een gecombineerde bereidingsfase.

18 – **Drukknop "Regeneratie" programma's**

- De drukknop dient voor het selecteren van de standaard vooraf ingestelde regeneratieprogramma's.

- Druk op de knop (éénmaal) om op de display (7) het bericht "P01" af te beelden.

- Druk op de knop (tweemaal) om op de display (7) het bericht "P02" af te beelden.

- Druk op de knop (driemaal) om op de display (7) het bericht "P03" af te beelden.

- Druk 4 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P04" weer te geven.

- Druk 5 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P05" weer te geven.

- Druk 6 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P06" weer te geven.

- Druk 7 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P07" weer te geven.

- Druk 8 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P08" weer te geven.

- Druk 9 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P09" weer te geven.

- Druk 10 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P10" weer te geven.

- Druk 11 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P11" weer te geven.

- Druk 12 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P12" weer te geven.

- Druk 13 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P13" weer te geven.

- Druk 14 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P14" weer te geven.

- Druk 15 maal op drukknop om op de display (7) de tekst "P15" weer te geven.

Van P16 tot P94 staan de programma's beschreven in de volgende tabel; u kunt deze programma's personaliseren (gebruik de draaiknop om deze programma's snel te selecteren).

- Draai aan de knop tot op het display (7) het opschrift **S01**" verschijnt."

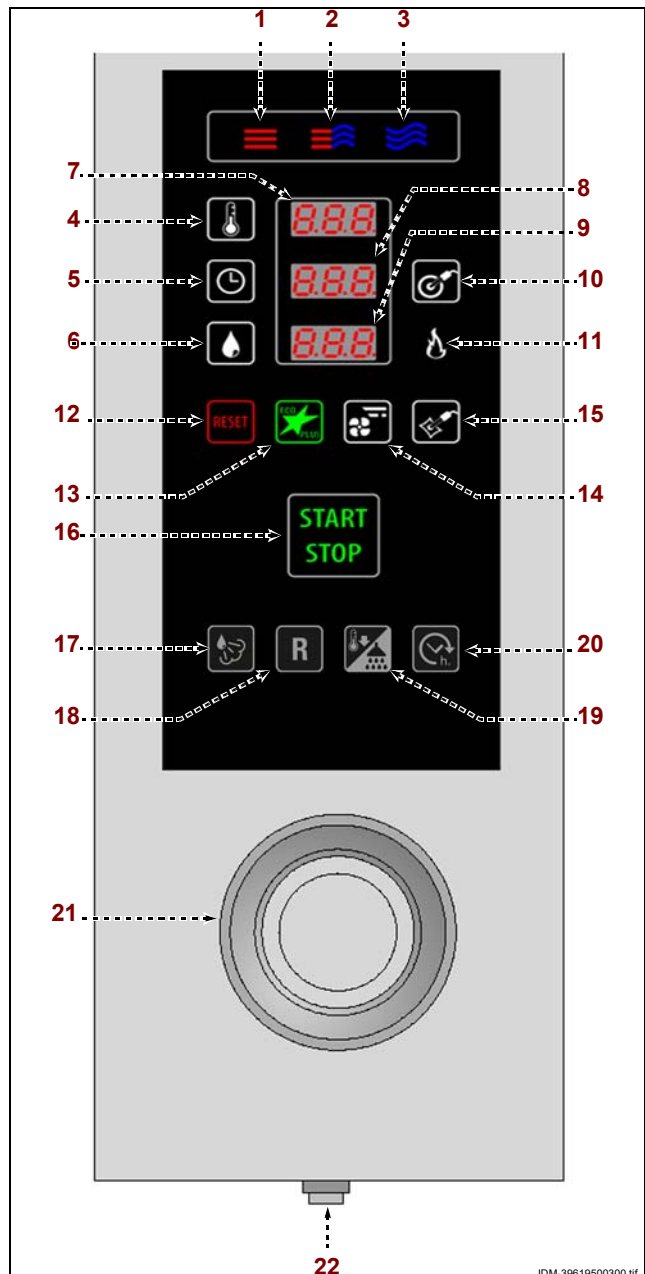
- Draai aan de knop tot op het display (7) het opschrift **S02**" verschijnt."

- Draai aan de knop tot op het display (7) het opschrift **S03**" verschijnt."

- Draai aan de knop tot op het display (7) het opschrift **S04**" verschijnt."

- Draai aan de knop tot op het display (7) het opschrift **S05**" verschijnt."

- Draai aan de knop tot op het display (7) het opschrift **OUT**" verschijnt en het programma af te sluiten.



- Druk op de knop (16) om het geselecteerde programma te starten.

Tabel ingestelde regeneratieprogramma's

P01 - Delicate stoom	Fase 1 - Stoom / 90°C / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Stoom / 90°C / 2' / viftehastighet max Fase 3 - Stoom / 85°C / 20' / viftehastighet max Fase 4 - Stoom / 84°C / 8' / viftehastighet max
P02 - Standaard stoom	Fase 1 - Stoom / 100°C / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Stoom / 100°C / 1' / viftehastighet max Fase 3 - Stoom / 98°C / 5' / viftehastighet max Fase 4 - Stoom / 96°C / 12' / viftehastighet max
P03 - Stoom/gekookt	Fase 1 - Stoom / 110°C / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Stoom / 98°C / 1' / viftehastighet max Fase 3 - Stoom / 86°C / temperatuur gaarthermometer 68°C / viftehastighet max Fase 4 - Stoom / 84°C / temperatuur gaarthermometer 72°C / viftehastighet max
P04 - Stoofpot in vocht	Fase 1 - Gemengd / 140°C / Vocht 90% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Gemengd / 125°C / Vocht 70% / Eindtemperatuur binnenin 60°C / viftehastighet max Fase 3 - Gemengd / 135°C / Vocht 30% / Eindtemperatuur binnenin 72°C / viftehastighet max Fase 4 - Gemengd / 155°C / Vocht 30% / temperatuur gaarthermometer 80°C / viftehastighet max
P05 - Gebak	Fase 1 - Convectie / 170°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 170°C / Vocht 40% / 10' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 165°C / Vocht 30% / 6' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 160°C / Vocht 0% / 4' / viftehastighet max
P06 - Frituurgerechten	Fase 1 - Convectie / 230°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 205°C / Vocht 30% / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 210°C / Vocht 10% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 220°C / Vocht 0% / 1' / viftehastighet max
P07 - Grilleren	Fase 1 - Convectie / 255°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 240°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 245°C / Vocht 0% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 250°C / Vocht 0% / 1' / viftehastighet max
P08 - Regenereren, gemengde producten	Fase 1 - Convectie / 145°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 120°C / Vocht 40% / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 125°C / Vocht 30% / 1' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 130°C / Vocht 30% / 1' / viftehastighet max
P09 - Regenereren droge producten	Fase 1 - Convectie / 170°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 165°C / Vocht 20% / 4' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 170°C / Vocht 0% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 175°C / Vocht 0% / 1' / viftehastighet max
P10 - Regenereren met stoom	Fase 1 - Convectie / 90°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Stoom / 80°C / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Stoom / 75°C / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Stoom / 70°C / 1' / viftehastighet max
P11 - LT-Vlees, saignant heel stuk	Fase 1 - Convectie / 120°C / Vocht 100% / 2' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 60°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 35°C / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 70°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 55°C / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 56°C / Vocht 100% / 30' / viftehastighet max
P12 - LT-rood vlees	Fase 1 - Gemengd / 140°C / Vocht 60% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 70°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 45°C / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 90°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 74°C / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 76°C / Vocht 100% / 30' / viftehastighet max
P13 - LT-wit vlees eerste keus	Fase 1 - Gemengd / 120°C / Vocht 20% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 66°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 40°C / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 82°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 68°C / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 69°C / Vocht 100% / 30' / viftehastighet max

IDM C13326420_Rev.



NL

P14 - LT-wit vlees tweede keus	Fase 1 - Gemengd / 150°C / Vocht 90% / 8' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 70°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 50°C / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 90°C / Vocht 100% / temperatuur gaarthermometer 74°C / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 78°C / Vocht 100% / 30' / viftehastighet max
P15 - DeltaT ham/varkensbout	Fase 1 - Stoom / 120°C / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Stoom / deltaT 30°C / temperatuur gaarthermometer 50°C / viftehastighet max Fase 3 - Stoom / deltaT 20°C / temperatuur gaarthermometer 70°C / viftehastighet max Fase 4 - Stoom / 72°C / 30' / Viftehastighet statistiek
P16 ÷ P94 - programma's personaliseren	Fase 1 - Convectie / 180°C / Vocht 100% / 4' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 190°C / Vocht 100% / 3' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 200°C / Vocht 100% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 210°C / Vocht 100% / 1' / viftehastighet max
S01 - Roken olie	Fase 1 - Convectie / 30°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 32°C / Vocht 50% / 36' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 30°C / Vocht 20% / 4' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 32°C / Vocht 0% / 4' / viftehastighet max
S02 - Roken zout	Fase 1 - Convectie / 50°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 60°C / Vocht 50% / 36' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 60°C / Vocht 20% / 4' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 52°C / Vocht 0% / 4' / viftehastighet max
S03 - Roken kazen	Fase 1 - Convectie / 70°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 80°C / Vocht 50% / 50' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 80°C / Vocht 20% / 6' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 70°C / Vocht 0% / 4' / viftehastighet max
S04 - Roken rood vlees	Fase 1 - Convectie / 50°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 70°C / Vocht 60% / 20' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 60°C / Vocht 50% / 10' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 60°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max
S05 - Roken gekookte vis	Fase 1 - Convectie / 50°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Convectie / 70°C / Vocht 60% / 10' / viftehastighet max Fase 3 - Convectie / 60°C / Vocht 50% / 20' / viftehastighet max Fase 4 - Convectie / 60°C / Vocht 0% / 5' / viftehastighet max

- De drukknop (18) dient voor het wijzigen van de standaard vooraf ingestelde regeneratieprogramma's.

Druk op de knop om op de display (7) het gewenste programma af te beelden.

Druk op de knop (16) om het geselecteerde programma te starten.

Pas nadat u met de drukknoppen (4-5-6-10) en de draaiknop (21) het programma heeft gestart kunt u de voor de huidige fase ingestelde waarden wijzigen.

Tijdens de kookfase kunt, met de drukknoppen (1-2-3) de kookwijze wijzigen.

Opmerking: De aldus ingestelde wijzigingen blijven slechts actief voor de lopende kookcyclus; om ze op permanente wijze te memoriseren moet u de drukknop voor de gebruikte kookwijze (1-2-3) tenminste 3 seconden lang ingedrukt houden.



Belangrijk

Om de oorspronkelijk instellingen te herstellen moet u, met het apparaat in de STOP fase (pictogram (16) brandt met groen licht), drukknop (12) meer dan 3 seconden lang ingedrukt houden (het volledige paneel gaat uit) en vervolgens drukknop (18) tot PRG OK verschijnt.

19 – Drukknop snel afkoelen/Halfautomatisch wassen

- Druk eenmaal op de knop (19) om de functie “Halfautomatisch spoelen” te selecteren (op het display (7) verschijnt het opschrift “CLE”, op het display (8) verschijnt het opschrift “Pr”, op het display (9) verschijnt het opschrift “P01”).

- Druk tweemaal op de knop (19) om “Halfautomatisch spoelen” te selecteren (op het display (7) verschijnt het opschrift “CLE”, op het display (8) verschijnt het opschrift “Pr”, op het display (9) verschijnt het opschrift “P02”).

Met de functie " snel afkoelen "geactiveerd:

- dient ervoor om de ovenruimte met een gesloten deur snel af te laten koelen.
 - Druk op de knop om op het display (7) het opschrift "100°C" weer te geven en op het display (8) het opschrift "CLd".
- Druk op de knop (4) en draai de knop (21) tot u de gewenste koeltemperatuur geselecteerd heeft.
- Druk op de knop (16) om het geselecteerde programma te starten.
- Op het eind van de cyclus wordt de werking van het apparaat onderbroken en gaat een geluidssignaal af.
- wordt gebruikt voor het in-/uitschakelen van de cooldown tijdens het koken.
 - Met het apparaat in de STOP fase (pictogram (16) brandt met groen licht) moet u drukknop (12) meer dan 3 seconden lang ingedrukt houden (het volledige paneel gaat uit).
- Druk op de knop (19) en draai de knop (21) aan de cooldown selecteren ON / OFF.
- Druk op de knop (19) om de aangegeven functie op te slaan.

i Belangrijk

Gebruik deze functie niet tijdens de kookfasen.
Met de functie " Halfautomatisch wassen "geactiveerd:

- Druk op de knop (16) om de Halfautomatisch wassen te starten.
- 20 - **Drukknop "uitgestelde start"**: dient om de bereiding in modus uitgesteld te starten.
 - Druk op de knop (20), op het display (8) verschijnt de max. tijd voor de uitgestelde start (1 uur).
 - Druk op de knop (5) en bedien de draaiknop (21) om de gewenste waarde in te stellen.
 - Druk op de draaiknop om de waarde in het geheugen op te slaan en druk vervolgens op de knop om (16) de functie uitgestelde start te starten.

Om de countdown te onderbreken en de functie te verlaten, drukt u op de knop (16) (de bereiding wordt niet gestart).

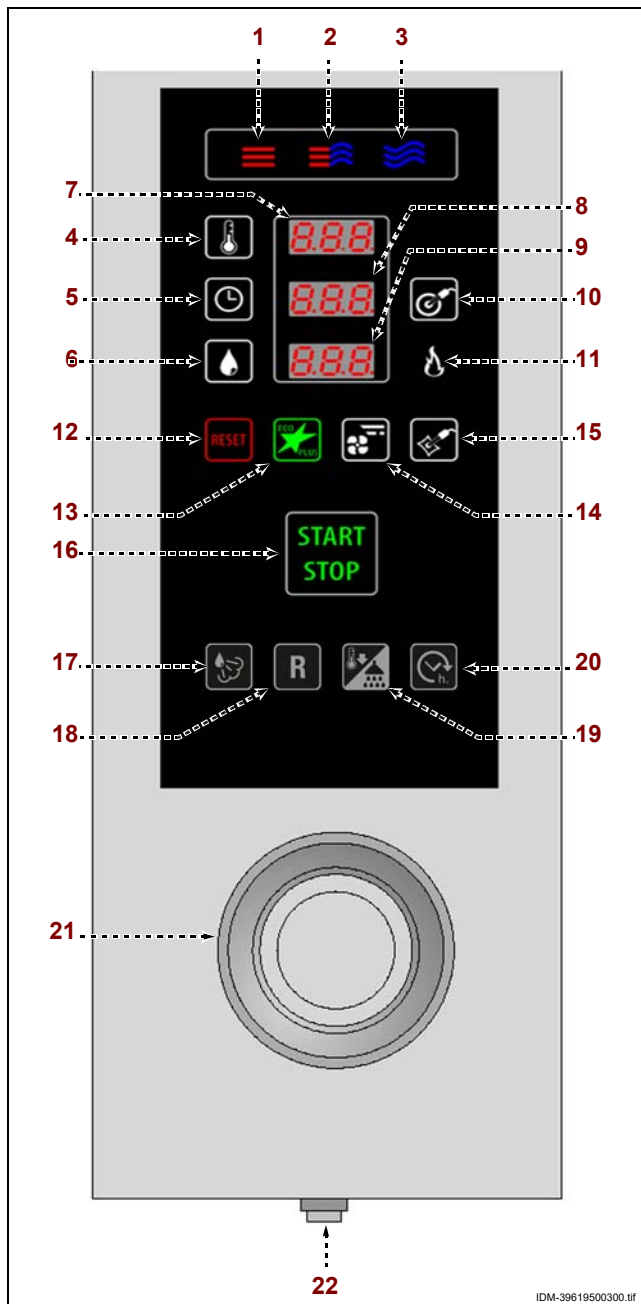
Als u de bereiding wilt laten starten vóór het verstrijken van de ingestelde tijd, drukt u op de knop (5) en bedient u de draaiknop (21) om de weergegeven waarde op het display (8) op "0" te brengen.

21 - **Bedieningsdraaiknop**: dient om de waarden van de geselecteerde functies te wijzigen (zie drukknoppen (4-5-6-10)).

Draai de knop rechtsof linksom om de waarde te verhogen en linksom om die te verlagen.

- Dient voor het wijzigen van kook-en wasprogrammeringsparameters, alsmede de functieparameters van het apparaat.
- Dient verder voor het bevestigen en memoriseren: druk op de knop om de geselecteerde en/of op de display weergegeven instellingen te bevestigen en te memoriseren.

22 - **Inschakeldrukknop**: dient voor het activeren en desactiveren van de elektrische stroomvoorziening van het apparaat.



HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

Ga als volgt te werk.

Inschakeling

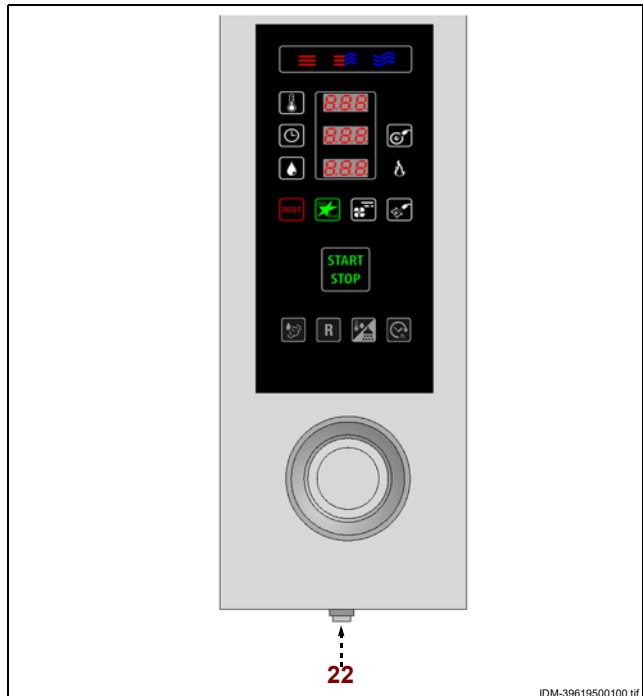
- 1 – Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn in te schakelen.
- 2 – Open het kraantje van de watertoevoer.
- 3 – Druk de knop **(22)** in om het apparaat in te schakelen.

Uitschakelen

i Belangrijk

Schakel het apparaat na het gebruik altijd uit.

- 1 – Druk de knop **(22)** in om het apparaat uit te schakelen.
- 2 – Sluit het kraantje van de watertoevoer.
- 3 – Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.



AUTOMATISCHE VOORVERWARMING

i Belangrijk

Voor een beter kookresultaat van het product wordt het aanbevolen om de voorverwarming met een lege oven uit te voeren.

- 1 – Druk de knop **(16)** in om het apparaat in te schakelen.
Het apparaat voert automatisch een voorverwarmingsfase uit.
Op het eind van de voorverwarming gaat een geluidssignaal af; nu kunt u de oven vullen en de deur weer sluiten. Het koken zal automatisch starten.

i Belangrijk

De voorverwarming wordt ook automatisch uitgesloten wanneer de temperatuur in de ovenruimte reeds voldoende is voor de ingestelde kookwijze

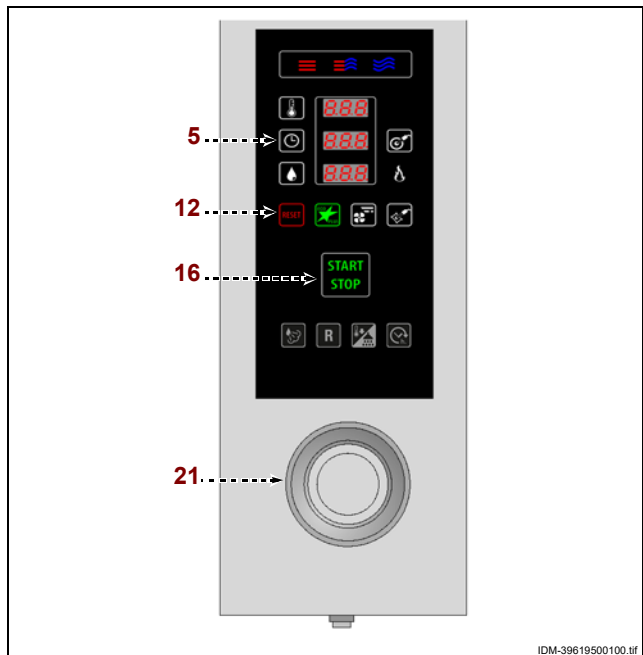
Tijdelijke uitsluiting

Op deze wijze kunt u die functie uitsluitend voor de huidige kookbeurt uitsluiten.

- 1 – In de STOP fase (pictogram **(16)** brandt met groen licht) moet u drukknop **(16)** meer dan één seconde lang ingedrukt houden.

Permanente uitsluiting

- 1 – Met het apparaat in de STOP fase (pictogram **(16)** brandt met groen licht) moet u drukknop **(12)** meer dan 3 seconden lang ingedrukt houden (het volledige paneel gaat uit).
- 2 – Druk op knop **(5)** en verdraai knop **(21)** om de automatische voorverwarming te desactiveren.
- 3 – Druk op knop **(21)** om de gemaakte wijzigingen te bevestigen.



STARTEN EN STOPPEN VAN DE KOOKCYCLUS

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

Starten

1 – Schakel het apparaat in (zie pag. 16).

2 – Druk op één van de knoppen (1-2-3) om de kookwijze in te stellen.

3 – Druk op de knop (4) en draai de knop (21) om de kooktemperatuur in te stellen.

4 – Druk op de knop (5) en draai de knop (21) om de kooktijd in te stellen of druk op de knop (10) en draai de knop (21) om de temperatuur van de "gaarthermometer" of van de "vacuümsonde" in te stellen.

Bij gemengd koken, moet u de knop (6) indrukken en de knop (21) draaien om de vochtigheidsgraad in te stellen.

Bij het convectiekoken moet u knop (6) indrukken en knop (21) verdraaien om het sluitingspercentage van de ventilatie in te stellen.

5 – Druk op de knop (16) om de kookcyclus te starten.

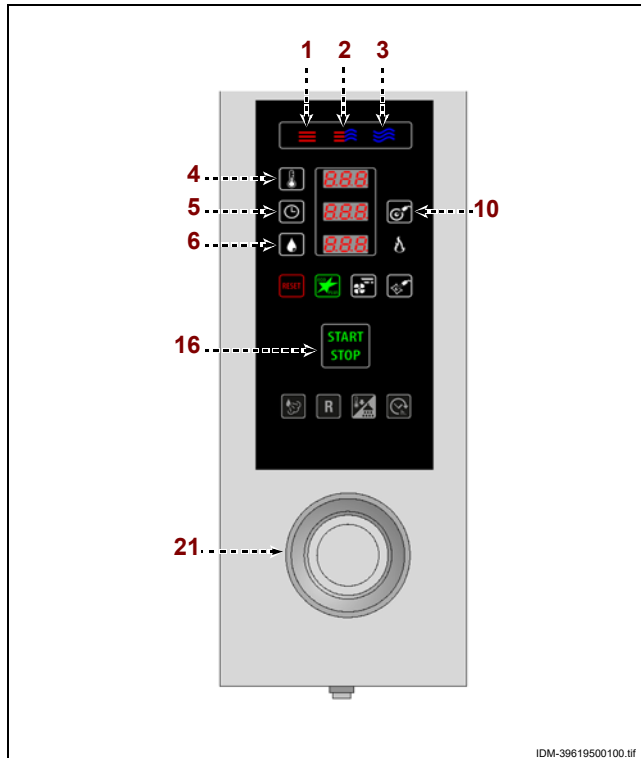
Tijdens de kookcyclus kunt de eerder ingestelde parameters:

- Wijzig de kookwijze (convectie, stoom, gemengd)
- Wijzig de Temperatuur ovenruimte
- Wijzig de kookwijze (met timer of in kern)
- Wijzig de % Vocht

Stoppen

De kookcyclus stopt automatisch bij het verstrijken van de ingestelde tijd of wanneer de "gaarthermometer" de ingestelde temperatuur meet.

1 – Druk op de knop (16) of open de deur om de kookcyclus op ieder gewenst moment te onderbreken.



LANGDURIGE STILSTAND VAN HET APPARAAT

Indien het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Sluit het kraantje van de watertoevoer.
- 2 – Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.
- 3 – Maak het apparaat en de ruimte er omheen heel zorgvuldig schoon.
- 4 – Breng een heel dun laagje consumptie-olie aan op de roestvrijstalen oppervlakken.
- 5 – Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit.
- 6 – Dek het apparaat af en laat een paar sleuven open om de lucht te laten circuleren.

ONDERHOUD

5

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET ONDERHOUD

Zorg ervoor dat het apparaat altijd zo efficiënt mogelijk blijft dankzij de door de fabrikant voorziene geprogrammeerde onderhoudsbeurten. Indien op correcte wijze uitgevoerd stelt dit u in staat om altijd de beste prestaties te verkrijgen, een langere nuttige levensduur en het onveranderde behoud van de veiligheidsvereisten.



Voorzichtig-Waarschuwing

Alle onderhoudswerkzaamheden die een welbepaalde technische competentie of bijzondere vaardigheden of wettelijk voorgeschreven bevoegdheden vragen moeten uitsluitend door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel uitgevoerd worden, in elk geval door personeel met erkende ervaring of ervaring opgedaan in de specifieke interventiesector. In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen.



Iedere dag op hete einde van het gebruik:

- Reinig het condensopvangbakje (zie pag.22)
- Reinig De ovenruimte (zie pag.19)
- Controleer de luchtfilter (indien deze aanwezig is); als die vuil of verstopt is, moet men de filter schoonmaken (zie pag.21)
- Het apparaat en de ruimte eromheen (zie pag.19)



Voorzichtig-Waarschuwing

Reinig de ontluftung minstens eenmaal elke 6 maanden of als men vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt, elke 2 maanden (zie pag. 21) .



Belangrijk

De fabrikant raadt u aan om het accessoire "FGX-filter" te gebruiken wanneer u vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt; dit accessoire moet op het einde van de dag dagelijks in de vaatwasser worden gewassen.

Laat minstens één keer per jaar de volgende interventies uitvoeren door ervaren, bevoegde technici:

- Reiniging ingangfilter water (zie pag.33)
- Reiniging afvoerbuizen (zie pag. 33)
- Algemene controle van het toestel
- Identificatie en vervanging van versleten onderdelen.



Belangrijk

De jaarlijkse controles registreren.

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE REINIGING SCHOONMAKEN

Aangezien het apparaat gebruikt wordt voor het bereiden van voedsel voor menselijke consumptie, is het bijzonder belangrijk dat u altijd voor een goede hygiëne zorgt en het apparaat en de omliggende omgeving altijd goed schoon houdt.

Tabel producten voor het reinigen

Beschrijving	Producten
Voor het wassen en afspoelen	Drinkwater op omgevingstemperatuur
Voor het reinigen en afdrogen	Niet-schurende doek die absoluut niets achterlaat
Aanbevolen schoonmaakmiddelen	Schoonmaakmiddelen gebaseerd op: kaliloog maximaal 5%, natriumloog van 5%
Producten voor het verwijderen van vieze luchtjes	Glansmiddelen gebaseerd op: citroenzuur, azijnzuur (pH min.5)



Belangrijk

Vóór alle schoonmaakwerkzaamheden moet u altijd eerst met de sectieschakelaar de elektrische stroomvoorziening uitschakelen en de apparatuur laten afkoelen.

Wij raden aan om ook de onderstaande aanbevelingen op te volgen.



Voorzichtig-Waarschuwing

Tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen moet u verplicht rubberen handschoenen, ademhalingsmaskers en een veiligheidsbril dragen in overeenstemming met de geldende veiligheidswetten.

- 1 – Bij het werken met schoonmaakmiddelen moet u altijd de grootst mogelijke voorzichtigheid betrachten.
- 2 – Sproei slechts kleine hoeveelheden van het schoonmaakmiddel.
- 3 – Sproei geen schoonmaakmiddel op oppervlakken die nog te warm zijn.
- 4 – Sproei geen schoonmaakmiddel op personen of dieren.
- 5 – Houdt u zich aan de aanwijzingen op de verpakking en de technische specificaties van het schoonmaakmiddel.
- 6 – Gebruik voor het reinigen van het apparaat uitsluitend lauw water, schoonmaakmiddelen voor gebruik met levensmiddelen en niet schurende materialen.



Voorzichtig-Waarschuwing

Gebruik geen producten die substanties bevatten die schadelijk of gevaarlijk voor de gezondheid van de personen zijn (oplosmiddelen, benzine, enz.).

- 7 – Spoel de oppervlakken weer af met drinkwater en droog ze af.
- 8 – Gebruik geen hogedrukwaterstralen.
- 9 – Ga zorgvuldig om met de roestvrijstalen oppervlakken om ze niet te beschadigen. Vooral het gebruik van bijtende stoffen, schurende materialen of scherpe instrumenten moet worden vermeden.
- 10 – Maak de voedselresten onmiddellijk schoon om te voorkomen dat ze hard worden.
- 11 – Reinig de kakaanslag die zich op sommige oppervlakken van het apparaat kunnen vormen.

REINIGING OVENRUIMTE

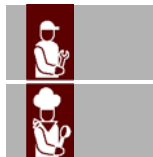


Belangrijk

Om de hygiëne en de intacte staat van het roestvrij staal na verloop van tijd te behouden (noodzakelijk om tegen corrosie te beschermen), is het noodzakelijk om de bereidingskamer iedere dag schoon te maken met geschikte schoonmaakproducten en om de binnenkant goed af te drogen vóór het gebruik.

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

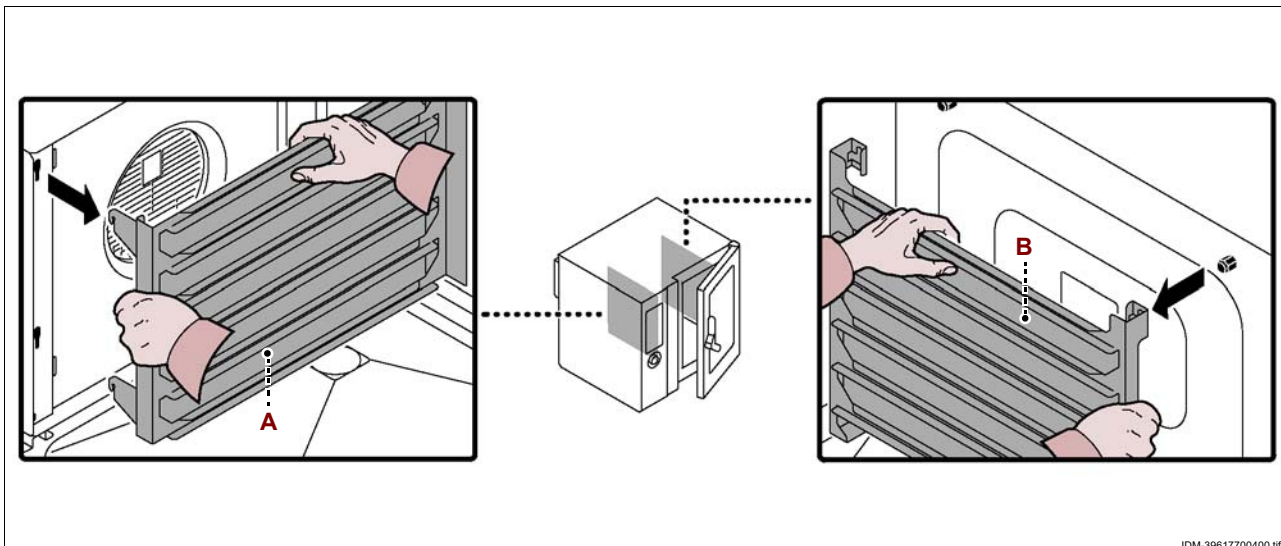
- 1 – Laat de ovenruimte afkoelen tot een temperatuur van circa 60°C.



Voorzichtig-Waarschuwing

Bij iedere wijziging van kookwijze moet u de ovenruimte grondig reinigen. Voor het reinigen en om de vieze luchtjes te verwijderen moet u de producten vermeld in de tabel "Producten voor de reiniging" gebruiken. Richt geen koude waterstralen op de verlichting en op de ruit van de deur wanneer de temperatuur van de ovenruimte hoger is dan 150°C.

2 – Haal het rek met de ovenschalen (A-B) uit de oven en maak ze zorgvuldig schoon.



3 – Verwijder het filterrooster (C) en maak hem schoon.

4 – Draai de schroeven los om het paneel van de deflector (D) te openen.

5 – Bevochtig alle binnendelen van de ovenruimte, (wanden, warmtewisselaar, ventilator) met lauw (drink)water.

Voor het bevochtigen van de binnendelen van de ovenruimte wordt het gebruik van de "lans voor het wasen" aanbevolen.

6 – Sproei het detergent voor gebruik met levensmiddelen op alle binnendelen van de ovenruimte, (wanden, warmtewisselaar, ventilator) en laat het 10÷15 min inwerken.

Voor het bevochtigen van de binnendelen van de ovenruimte wordt het gebruik van de "verstuiver" aanbevolen.

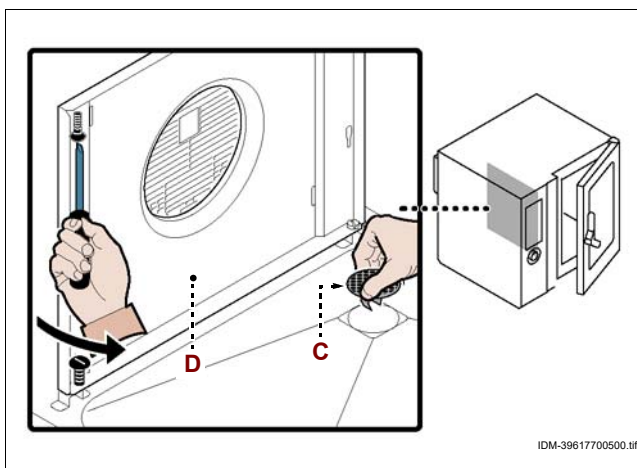
7 – Spoel de oppervlakken van de ovenruimte met lauw (drink)water en droog ze af.

8 – Sproei het glansmiddel en laat het enkele minuten lang inwerken.

9 – Spoel de oppervlakken van de ovenruimte met lauw (drink)water en droog ze af.

10 – Draai de schroeven vast om het paneel van de deflector (D) te sluiten.

11 – Monteer het rek van de ovenschalen (A-B) en het filterrooster (C) weer terug.



Voorzichtig-Waarschuwing

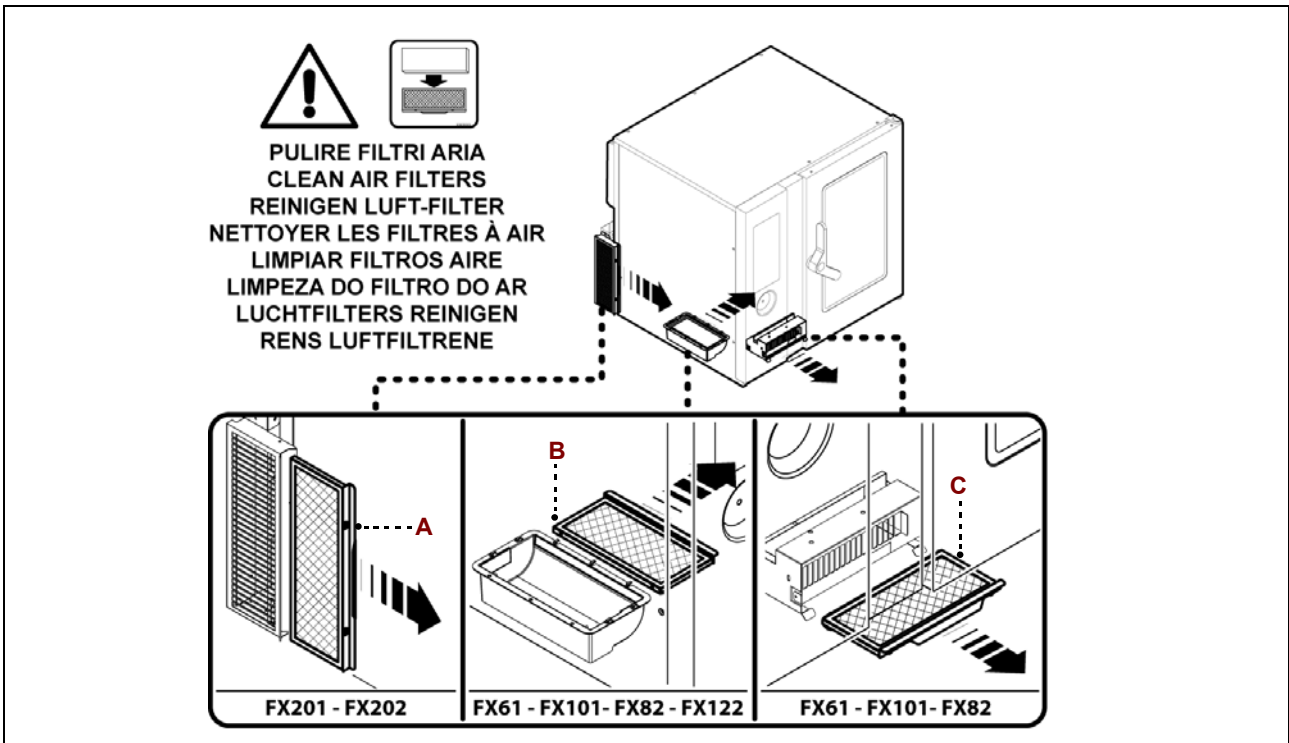
Na voltooiing van de reiniging moet u 15 min. lang een lege kookcyclus uitvoeren in de "Stoom" stand en voorts 15 min. in de "Convectie" stand, bij een temperatuur van 150°C, alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.

Bij korte perioden van stilstand moet u de deur van de ovenruimte openlaten om condensvorming te voorkomen.

REINIGING VAN DE LUCHTFILTERS

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan:

- 1 – Schakel het apparaat.
- 2 – Gebruik de sectieschakelaar om de elektrische stroomvoorziening te desactiveren.
- 3 – Verwijder de luchtfilters (A), (B) en (C), en maak ze met een geschikte ontvetter schoon (zie onderstaande afbeelding). Het is aanbevolen om in de vaatwasser af te wassen.



REINIGING ONTLUCHTING

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

Gebruikers

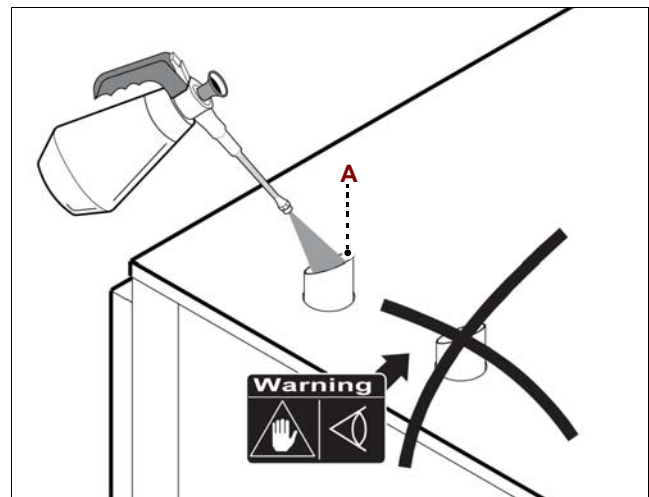
- 1 – Maat de oven op stoom gedurende een half uur op 100° C werken .
- 2 – Zet de oven uit en verwijder de voedingsschakelaar .
- 3 – Spuit met het schoonmaakproduct via het uiteinde van de ontluuchtingsslang (A) en laat minstens 15 minuten inwerken.
- 4 – Spoel de slang na door water in de slang te spuiten via het uiteinde dat aan de bovenkant van de oven open is (voer de handeling uit met de zijkant van de oven gesloten).
- 5 – Spoel de bereidingskamer aan de binnenkant handmatig na of voer als alternatief een automatisch spoelprogramma uit.

Gespecialiseerde technicus

Belangrijk

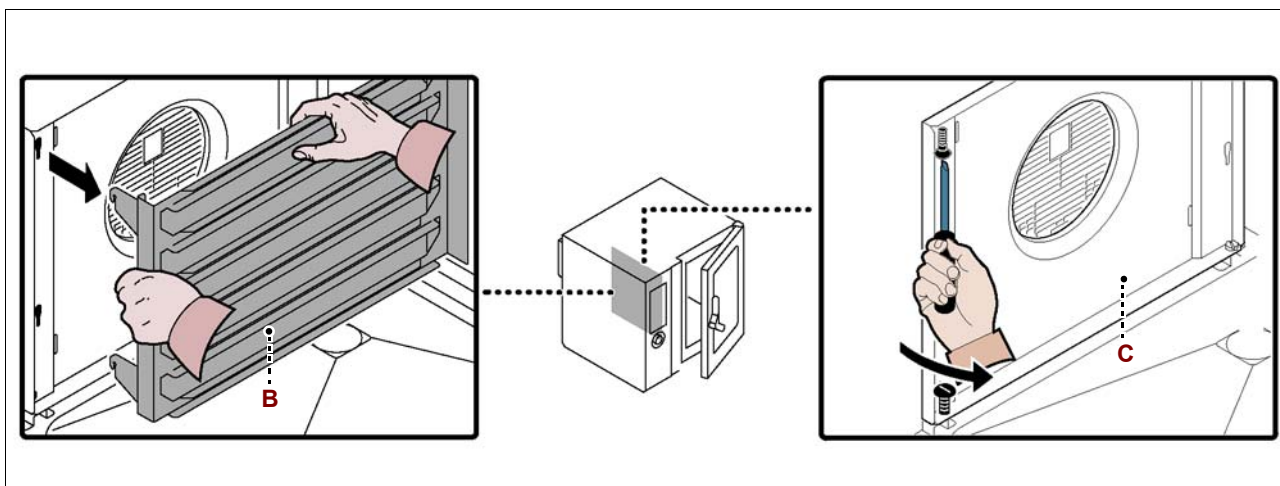
Dit reinigingsproces mag alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd en gekwalificeerd personeel.

- 1 – Maat de oven op stoom gedurende een half uur op 100° C werken .
- 2 – Zet de oven uit en verwijder de voedingsschakelaar .
- 3 – Spuit met het schoonmaakproduct via het uiteinde van de ontluuchtingsslang (A) en laat minstens 15 minuten inwerken.



4 – Spoel de slang na door water in de slang te spuiten via het uiteinde dat aan de bovenkant van de oven open is (voer de handeling uit met de zijkant van de oven gesloten).

5 – Haal het frame dat de ovenschalen draagt (**B**) uit de oven en maak het zorgvuldig schoon.



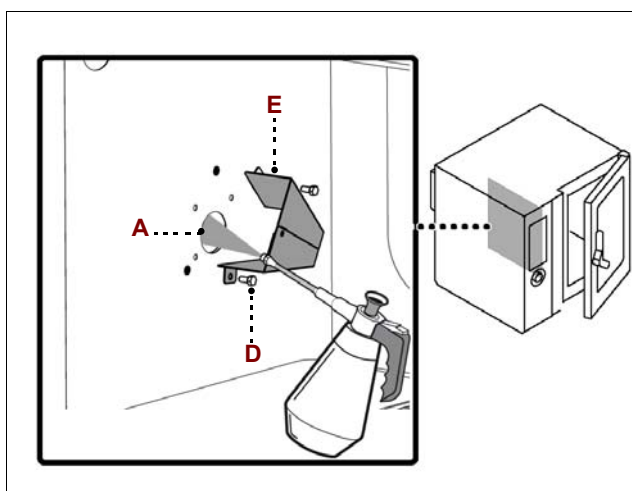
6 – Draai de schroeven los om het deflectorpaneel (**C**) te openen.

7 – Draai de schroeven (**D**) los om de bescherming (**E**) te demonteren.

8 – Spoei het reinigingsmiddel in de ontluchtungsbus (**A**) en laten inwerken gedurende tenminste 15 minuten.

9 – Maak de bus (**A**) zorgvuldig schoon met een buiswisser (accessoire niet meegeleverd).

10 – Spoel de slang na door water in de slang te spuiten via het uiteinde dat aan de bovenkant van de oven open is en via de binnenkant van de oven (voer de handeling uit met de zijkant van de oven gesloten).



i Belangrijk

Zet de schroeven (D) met silicone vast voordat u de bescherming (E) opnieuw monteert.

11 – Monteer alle actie is voltooid.

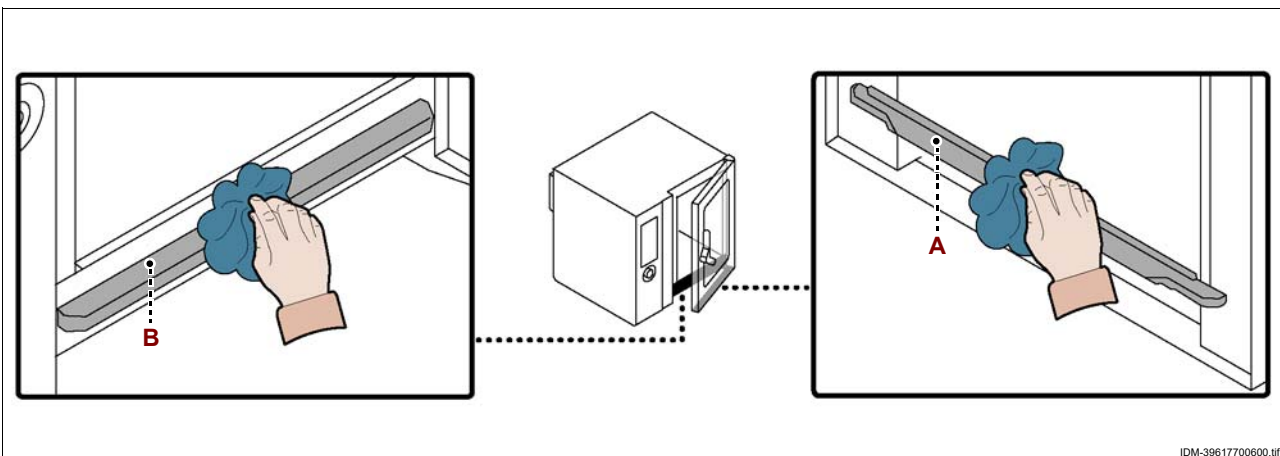
NL

REINIGING CONDENSOPVANGGOOTJE EN -BAKJE (FX61-101-82-122)

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1 – Reinig en ledig het condensopvangbakje (**A**).

2 – Reinig het condensopvangbakje (**B**) en controleer of het gat en de afvoerbus niet verstopt zijn.



IDM C13326420_Rev.

IDM-39617700600.tif

i **Belangrijk**

Om de werking na verloop van tijd te garanderen, om de ontwikkeling van bacteriën in de kamer te vermijden en om de preventie van mogelijke corrosiefenomenen te verbeteren, moet u minstens eenmaal per dag spoelen.

⚠ **Voorzichtig-Waarschuwing**

Bij iedere wijziging van kookwijze moet u de ovenruimte grondig reinigen.

Procedure voor wassen 1

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1 – Druk in de STOP stand knop (19) in, (pictogram (16) brandt met groen licht).

Op display (7) verschijnt het bericht "CLE", op display (8) het bericht "Pr" en op display (9) het bericht "P01".

2 – Druk op knop (16), (pictogram (16) brandt met rood licht), op display (7) verschijnt het bericht "CLE" en op display (8) het bericht " 25' " (totale wastijd).

3 – Wanneer het geluidssignaal afgaat (ongeveer 8 minuten na het begin van het wassen) en op de display bericht "CLE" knippert, moet u het schoonmaakmiddel in de ovenruimte doen.

4 – Open de deur en sproei het voor levensmiddelen geschikte schoonmaakmiddel op alle wanden van de ovenruimte, op de warmtewisselaar en op de ventilator.

Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de "verstuiver" accessoire en het door de fabrikant verstrekte schoonmaakmiddel.

⚠ **Voorzichtig-Waarschuwing**

Draag tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, bril enz.) vereist door de geldende wetten op het gebied van de veiligheid en gezondheid.

5 – Sluit de deur weer en wacht tot de oven automatisch het wasprogramma, het afspoelen en de ontsmetting op het eind zal hebben voltooid. Op het eind van het wassen gaat een geluidssignaal af.

i **Belangrijk**

Alvorens vervolgens de oven te gebruiken moet u eerst controleren of er geen resten schoonmaakmiddel in de ovenruimte zijn achtergebleven. Mocht dit het geval zijn dan moet u de ovenruimte zorgvuldig met de hand spoelen en de verwarming circa 15 min. lang in de "convectiestand" laten branden om hem op te drogen.

Procedure voor wassen 2

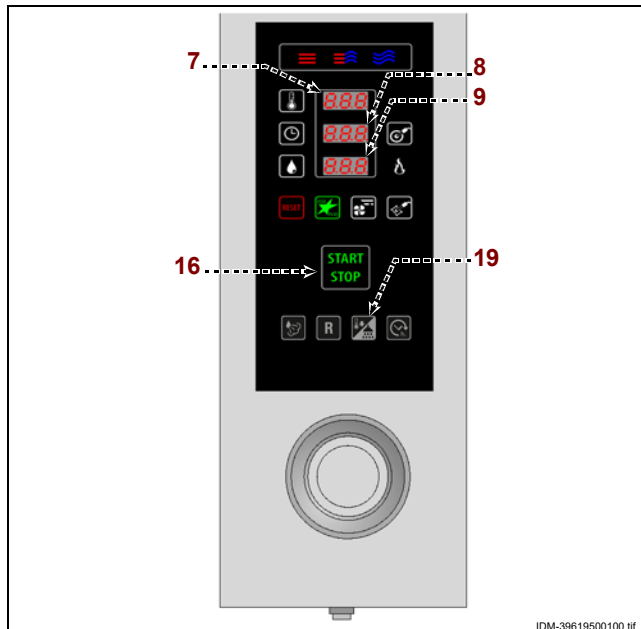
Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

1 – Druk tweemaal in de STOP stand knop (19) in, (pictogram (16) brandt met groen licht).

Op display (7) verschijnt het bericht "CLE", op display (8) het bericht "Pr" en op display (9) het bericht "P02".

2 – Druk op knop (16), (pictogram (16) brandt met rood licht), op display (7) verschijnt het bericht "CLE" en op display (8) het bericht " 1 uur' " (totale wastijd).

Herhaal tweemaal vanaf punt 3 tot 5 en voert de instructies uit die beschreven werden op punt "Procedure voor wassen 1".





Belangrijk

Om de werking na verloop van tijd te garanderen en om de preventie van mogelijke corrosiefenomenen te verbeteren, moet u een ontkalking uitvoeren.

Als het opschrift "dEC" op het display (7) verschijnt, betekent dit dat men een reiniging moet uitvoeren zoals hierna staat beschreven:

1 – Druk in de STOP stand knop (19) in, (pictogram (16) brandt met groen licht).

Op display (7) verschijnt het bericht "CLE", op display (8) het bericht "Pr" en op display (9) het bericht "P01".

2 – Druk op knop (16), (pictogram (16) brandt met rood licht), op display (7) verschijnt het bericht "CLE" en op display (8) het bericht " 25' " (totale wastijd).

3 – Wanneer het geluidssignaal wordt geactiveerd en het bericht CLE op het display knippert, moet u **Ontkalker** in de bereidingskamer gebruiken.

4 – Open de deur en spuit de **ONTKALKER** met **pH<7** op de wanden van de bereidingskamer, op de warmtewisselaar en op de ventilator.

Het is aanbevolen om het accessoire "vernevelaar" en de ONTKALKER te gebruiken om deze handeling uit te voeren.



Voorzichtig-Waarschuwing

Draag tijdens het gebruik van schoonmaakmiddelen voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, bril enz.) vereist door de geldende wetten op het gebied van de veiligheid en gezondheid.

5 – Sluit de deur weer en wacht tot de oven automatisch het wasprogramma, het afspoelen en de ontsmetting op het eind zal hebben voltooid. Op het eind van het wassen gaat een geluidssignaal af.



Belangrijk

Vooraleer een volgende bereiding klaar te maken, moet u controleren of er geen resten van ontkalker in de bereidingskamer zijn achtergebleven. Anders moet u de bereidingskamer grondig spoelen en de verwarming ongeveer 15 min. in "convectie"-modus activeren om de bereidingskamer te drogen.

STORINGEN OPSPOREN

Vóór de inwerkingstelling is het apparaat uitgetest.

De onderstaande informatie dient voor de identificatie en correctie van eventuele afwijkingen en storingen die zich tijdens het gebruik zouden kunnen voordoen.

Sommige van deze problemen zullen door de gebruiker kunnen worden opgelost, andere vereisten echter een precieze technische deskundigheid of speciale capaciteiten en mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, met onderkende ervaring, opgedaan in het specifieke interventiegebied.

i Belangrijk

Contacteer voor elke vraag de agentschappen of de centrale zetel van Angelo Po. De contactgegevens zijn opgenomen in het relatieve deel van de internetsite <http://www.angelopo.com>.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	Interventie zekering	Vervang de zekering (zie pag. 37)
	Elektronische printplaat beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
De kookcyclus start niet of stopt onverwachts	Elektronische printplaat van bedieningspaneel beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
	Alarm geactiveerd	Raadpleeg de tabel "Alarmsignalering"
	Interventie van een beveiliging of bescherming (veiligheidsthermostaat of thermisch relais)	Raadpleeg de tabel "Alarmsignalering"+ Druk op herstelknop van de inrichting



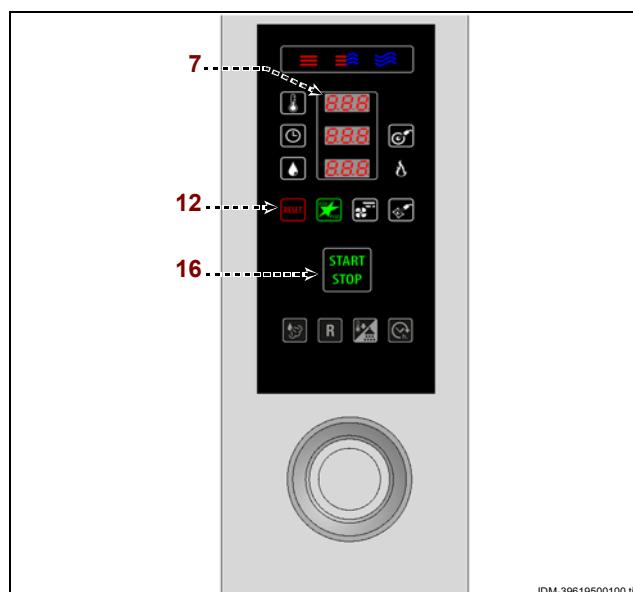
TABEL ALARMSIGNALERING

Indien het geconstateerde probleem of storing niet in de tabel is opgenomen moet u de onderstaande tabel "Alarmsignalering" raadplegen.

De onderstaande informatie dient ter identificatie van de alamsignalen die op de display (7) verschijnen.

i Belangrijk

Druk op de knop (12) om het alarm te resetten en de kookcyclus zal automatisch starten, indien dit niet gebeurt moet u de start toets (16) indrukken.



IDM-39619500100.it

Alarm	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
H2O	Er is geen water in de ovenruimte, of de waterdruk is onvoldoende	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie pag. 37), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om convectiekookcycli uit te voeren
H2O.	Er is geen water in de afvoer, of de waterdruk is onvoldoende	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie pag. 37), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
OPE	Verzoek om de ovendeur te openen of te sluiten	Open of sluit de ovendeur. Waarschuw de technische assistentie indien dit bericht zichtbaar blijft	De kookcyclus start niet zolang de gevraagde handeling niet is uitgevoerd
CLE	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia	Voer de schoonmaakwerkzaamheden uit	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
dEC	Geeft aan dat het nodig is om een ontkalking uit te voeren.	Voer de ontkalking uit.	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E01	De sonde in de ovenruimte is defect of niet goed aangesloten	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E02	De gaarthermometer is niet in het voedsel gestoken of is defect	Controleer de positie van de gaarthermometer of waarschuw de technische assistentie bij een defect	U kunt geen kookcycli met de gaarthermometer uitvoeren
E03	De stoomafvoersonde is defect	Raadpleeg de technische assistentie	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E04	De aangedreven klep is niet juist gepositioneerd	Herhaal de ontsteking van de oven en waarschuw de technische assistentie indien het probleem niet is opgelost	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E05	Defect van de veiligheidsthermostaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E06	Interventie thermische beveiligingen	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E07	Beschadigde printplaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren

Alarm	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
E08	De vacuümsonde (optionele accessoire) is defect of niet goed aangesloten	Raadpleeg de technische assistentie	Koppel de vacuümsonde los en weer vast voordat u met de kookcyclus begint. Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E09	De toegelaten maximumtemperatuur in de kamer is overschreden	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E10	Oververhitting ruimte met elektrische componenten	De oven lost het probleem zelf op. Verificare la pulizia delle prese d'aria di raffreddamento del forno.	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E11 E13 E14	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E20	Configuratiefout	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E23	De wascyclus is onderbroken tijdens de eindfase voor de ontsmetting	Druk op de reset drukknop en spoel de ovenruimte zorgvuldig met de hand af. Laat de oven in de convectiestand werken om de ovenruimte te drogen.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E26	Storing bij het automatische wassysteem	Controleer of er in de ovenruimte geen resten reinigingsmiddelen zijn achtergebleven. Spoel de ovenruimte met de hand af.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie. De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren.



INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VERPLAATSING EN INSTALLATIE

i Belangrijk

Voer de verplaatsing en installatie uit volgens de door informatie verstrekt door de fabrikant en die vermeld op de verpakking, op het apparaat en in de gebruiksinstructies.

Alle handelingen voor de verplaatsing en installatie moeten uitgevoerd worden in overeenstemming met de wetgeving inzake de gezondheid en veiligheid op het werk.

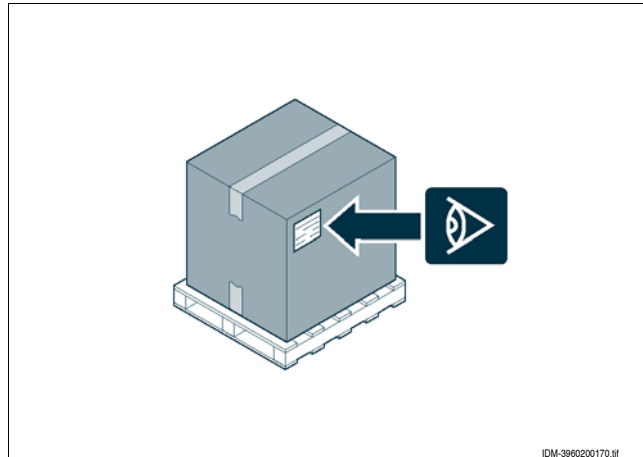
VERPAKKEN EN UITPAKKEN

Bij het verpakken is getracht de afmetingen zo gering mogelijk te houden en is rekening gehouden met het gebruikte type transport.

Om het transport te vereenvoudigen kan de verzending worden uitgevoerd met enkele gedemonteerde componenten die naar behoren beschermd en verpakt worden. Op de verpakking staat alle noodzakelijke informatie voor het laden en lossen.

Tijdens het uitpakken moet u de integriteit en het exacte aantal van de componenten controleren.

Het verpakkingsmateriaal moet op de juiste wijze in overeenstemming met de geldende wetten worden verwerkt.



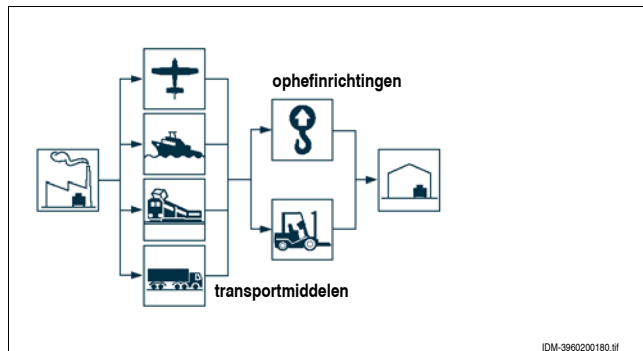
IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Het transport kan op verschillende wijzen plaatsvinden, dit ook afhankelijk van de plaats van bestemming.

In het schema vindt u de meest gebruikte oplossingen.

Tijdens het transport moet het materiaal op de juiste wijze aan het transportmiddel worden verankerd om de ongewenste verplaatsing ervan te voorkomen.



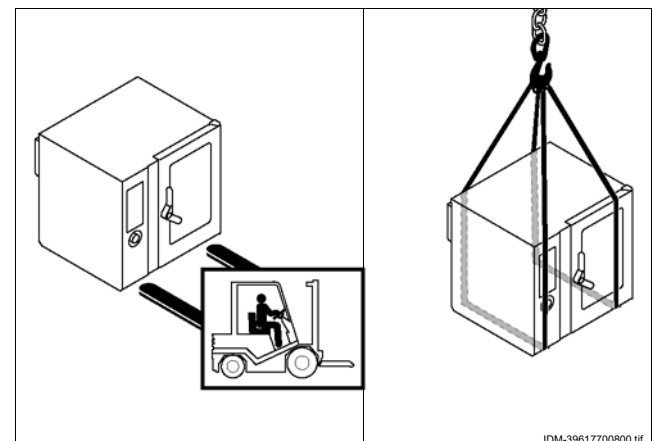
IDM-3960200180.tif

VERPLAATSEN EN OPHEFFEN

Het apparaat kan worden verplaatst met een vorkheftruck of met een haak van geschikte capaciteit. Voordat u hiermee begint moet u de positie van het zwaartepunt van de last controleren.

i Belangrijk

Wanneer u het ophefinstrument plaatst moet u rekening houden met de toevoer - en afvoerbuizen.



IDM-39617700800.tif

IDM C13326420_Rev.

INSTALLATIE APPARAAT

Alle installatiefasen moeten in beschouwing worden genomen, vanaf de uitvoering van het algemene project. Voordat de voor deze werkzaamheden bevoegde persoon met deze fasen begint moet hij, afgezien van het bepalen van de plek voor de installatie, een "veiligheidsplan" in werking stellen om de veiligheid van de rechtstreeks betrokken personen te verzekeren en moet hij zich nauwgezet aan alle wetten houden en in het bijzonder aan die met betrekking tot de verplaatsbare werkplaatsen.

De plaats van installatie moet zijn uitgerust met alle aansluitingen voor de toevoer, ventilatie, afzuiging en afvoer van de productieresten, moet op passende wijze verlicht zijn en aan alle hygiënische en sanitaire vereisten van de geldende wetten voldoen, om besmetting van de voedingswaren te voorkomen.

Indien noodzakelijk moet u de exacte positie van ieder afzonderlijke apparaat of blok bepalen en er de coördinaten van aftekenen om ze op correcte wijze te positioneren.

Voer de installatie uit in overeenstemming met de geldende wetten, normen en specificaties van het land van gebruik.

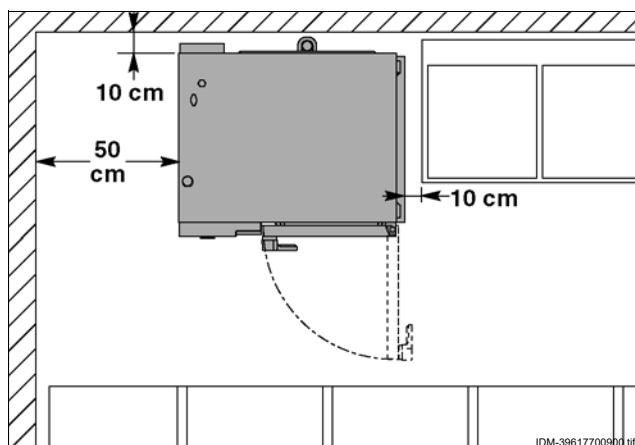
i Belangrijk

Installeer het apparaat op een onderstel (op verzoek beschikbaar) en plaats hem zoals afgebeeld in de figuur.

Bij een installatie van de oven in het midden van de ruimte moet u minimaal 50 cm vrije ruimte laten tussen de achterkant ervan en de andere apparaten.

i Belangrijk

Niet installeren van de apparatuur in de buurt van brandbare muur



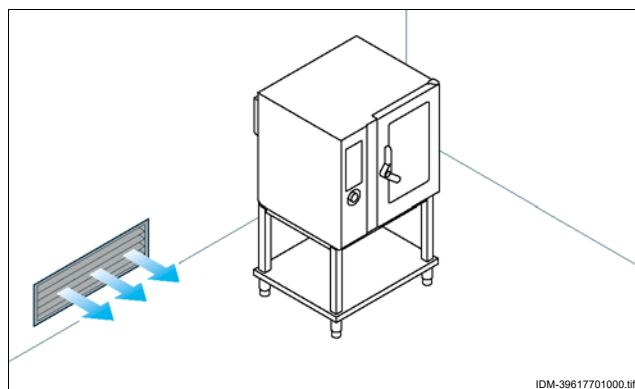
VENTILATIE VAN DE RUIMTE

i Belangrijk

De ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd moet zijn uitgerust met luchtinlaatopeningen om de correcte werking van het apparaat en de luchtverversing van de ruimte te verzekeren.

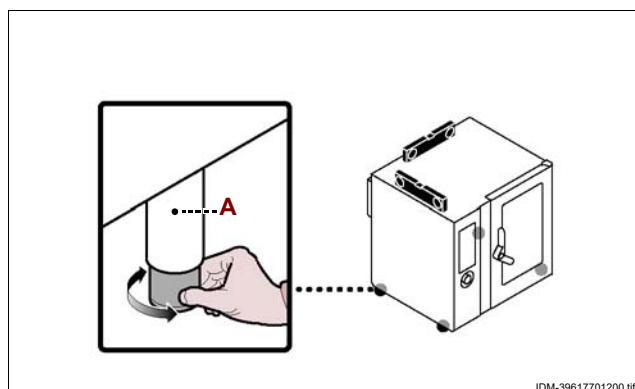
i Belangrijk

De luchtinlaatopeningen moeten voldoende groot zijn en afgeschermd zijn met roosters en zo zijn geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken.



WATERPASSEN

Verdraai de pootjes (A) om het apparaat waterpas te stellen.

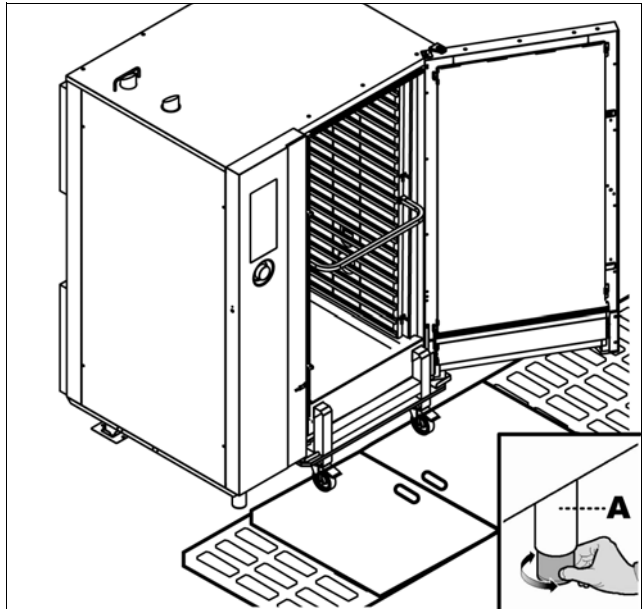


WATERPASSEN (FX201-FX202)

Verdraai de pootjes (A) om het apparaat waterpas te stellen.

i Belangrijk

Het is aanbevolen om de ovens uitgerust met een roll-in (modellen FX201 en FX202) te installeren met een afvoerrooster vooraan. Als dit echt absoluut toch moet, dan dient u een voorziening aan te brengen zodat de wagenstructuur correct kan worden ingebracht.



WATER: VEREISTEN WAARAAN HET AANGEVOERDE WATER MOET VOLDOEN

⚠ Voorzichtig-Waarschuwing

Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met de karakteristieken vermeld in de tabel.

Te controleren parameters		Waarde
Druk		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Water draagvermoge (l/h)		9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*) 17,5 l/h (FX 82) (*) 17,5 l/h (FX 122) (*) 24 l/h (FX 201) (*) 32 l/h (FX 202) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardheid		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier-index (Aanbevolen) (**)		>0.5
Gehalte van zouten en metaalionen		
Vereist	Chloor	<0,1 mg/l
	Chloriden	<10 mg/l
	Sulfaten	<30 mg/l
Aanbevolen (**)	IJzer	< 0,1 mg/l
	Koper	< 0,05 mg/l
	Mangaan	< 0,05 mg/l

(*) De waarde verwijst naar de voor de stoomproductie in de ovenruimte noodzakelijke hoeveelheid water.

(**) Waarden die van deze parameters afwijken kunnen corrosie veroorzaken indien in combinatie met een verkeerd gebruik en een verkeerde omgeving.

i Belangrijk

Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar van het toestel om aan de hand van specifieke analyses van het water te controleren of het water aan de eigenschappen beantwoordt die in de vorige tabel zijn opgenomen.

**Belangrijk**

Indien het toevoerwater van de oven niet beantwoordt aan de eigenschappen vermeld in de vorige tabel, moet men een geschikt waterbehandelingssysteem installeren voordat men het toestel in werking stelt.

**Belangrijk**

Indien men het toestel laat werken met toevoerwater dat niet aan de eigenschappen vermeld in de vorige tabel beantwoordt, kunnen er storingen en beschadiging optreden waarvoor de fabrikant alle verantwoordelijkheid afwijst.

**Belangrijk**

De garantie van de fabrikant kan geannuleerd worden op delen beschadigd door toevoer van water dat niet aan de eigenschappen vermeld in de vorige tabel beantwoordt.

WATER: TIPS VOOR FILTERSYSTEMEN

Wanneer de parameters van het water niet beantwoorden aan de eigenschappen in de vorige tabel, kan men voor de keuze van het te installeren filtersysteem een beroep doen op de tips hierna, in functie van de parameter die men dient te corrigeren. Deze tips moeten verder als indicatief voor bepaalde situaties worden beschouwd, en zijn niet exhaustief voor alle gevallen die zich kunnen voordoen.

Het is in ieder geval de verantwoordelijkheid van de eigenaar van het toestel om ook na het installeren van het behandelingssysteem te controleren of het toevoerwater beantwoordt aan de vereiste parameters in de vorige tabel. Angelo Po raadt u aan om zich tot personeel of bedrijven te wenden die gespecialiseerd zijn in het analyseren en het behandelen van water, om de garantie te hebben dat men een volledige overeenstemming verkrijgt met de vereiste eigenschappen van het toevoerwater.

In de tabel zijn de parameters vetjes aangeduid die het best door het overeenkomstige systeem worden behandeld.



Parameters	Gemeten waarde	Aanbevolen behandelingstype
Carbonaathardheid	>9°f	Verzachting
Chloor	<0.1 ppm	
Chloriden	<10 ppm	
Sulfaten	<30 ppm	
Carbonaathardheid	<9°f	Actieve koolstoffilter
Chloor	0.1 ÷ 1 ppm	
Chloriden	<10 ppm	
Sulfaten	<30 ppm	
Carbonaathardheid	>3°f	Filter met speciale harsen of behandeling via omgekeerde osmose
Chloor	<1 ppm	
Chloriden	10 ÷ 100 ppm	
Sulfaten	30 ÷ 100 ppm	
Carbonaathardheid	>3°f	Omgekeerde osmose
Chloor	<10 ppm	
Chloriden	>100 ppm	
Sulfaten	>100 ppm	

IDM C13326420_Rev.

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING



Voorzichtig-Waarschuwing

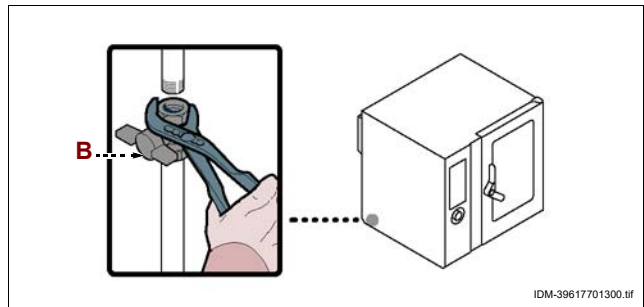
Voer de aansluiting uit in overeenstemming met de betreffende geldende wetten met gebruikmaking van het geschikte en voorgeschreven materiaal.



Belangrijk

Dit toestel moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de nationale normen die van toepassing zijn, of volgens de plaatselijke loodgietersvoorschriften die van kracht zijn.

Sluit de buis van de waterleiding aan op de verbindingsbuis van het apparaat en monteer er een onderbrekingskraan (B) tussen om, indien noodzakelijk, de watertoevoer te kunnen onderbreken.



IDM-39617701300.tif



Belangrijk

Indien chemische producten in het watertoevoersysteem worden gebruikt om het water te zuiveren, bijvoorbeeld chlooramines of natriumhypochloriet, moet een filter geïnstalleerd worden om deze stoffen uit het water te verwijderen.



Belangrijk

Controleer of de waterleidingen en fittingen geen aantastingen vertonen, dit kan het water in het toestel vervuilen.



Belangrijk

Als de eigenschappen van het water van die aard zijn dat een behandelingssysteem is vereist, dan moet u dit systeem aansluiten op de watertoevoerkoppeling van de bereidingskamer om stoom te genereren. Het is niet nodig om het waterbehandelingssysteem op de koppeling van het spoelsysteem aan te sluiten. Indien het accessoire douchelans (LDR610 voor de modellen FX61-101-82-122 en LDL enkel voor de modellen FX201-202) in de oven wordt geïnstalleerd, dan is het noodzakelijk om ook het water te behandelen dat door deze lans wordt afgegeven.



Belangrijk

Alleen voor Groot Brittannië verwijzen wij tevens naar de in de bijlage verstrekte aanwijzingen. (zie "Aansluiting op de waterleiding (WRAS)").

WATER: GEBRUIKSINSTRUCTIES



Belangrijk

Om de hygiëne en de intacte staat van het roestvrij staal na verloop van tijd te behouden (noodzakelijk om tegen corrosie te beschermen), is het noodzakelijk om de bereidingskamer iedere dag schoon te maken (zie pag.19) met geschikte schoonmaakproducten en om de binnenkant goed af te drogen vóór het gebruik.



Belangrijk

Voer het onderhoud uit van het waterbehandelingssysteem (indien dit geïnstalleerd is) zodat de correcte werking ervan verzekerd is.



Belangrijk

Zorg ervoor om nieuwe accessoires te gebruiken, die perfect werken.



Belangrijk

Gebruik uitsluitend schoonmaakmiddelen, chemische producten en reinigingsprocedures die voor het toestel geschikt zijn en die vooral compatibel zijn met de reiniging van roestvrij staal.



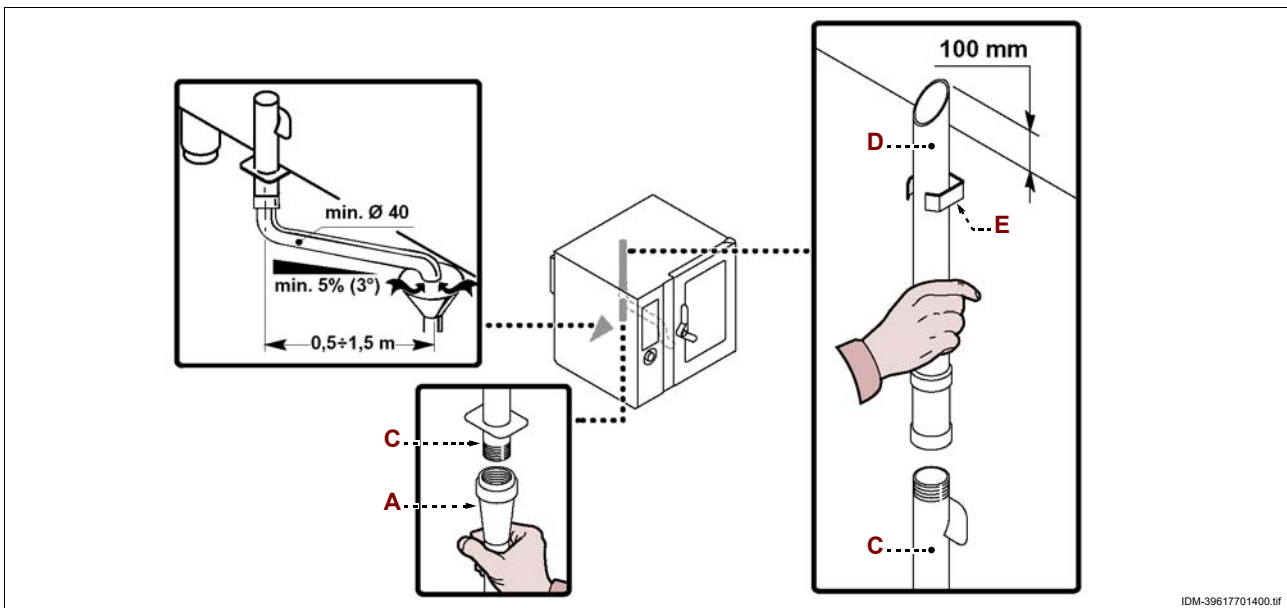
Belangrijk

Indien de kenmerken van het water van die aard zijn dat een behandelingssysteem vereist is, moet u erop letten om tijdens de bereiding geen onbehandeld water in de kamer te brengen. Bijvoorbeeld: indien tijdens de bereiding een ovenschaal vol water aanwezig is op het onderste niveau van de ovenschaalhouder, moet het water in deze ovenschaal beantwoorden aan de kenmerken vermeld in de tabel op pag. 30.

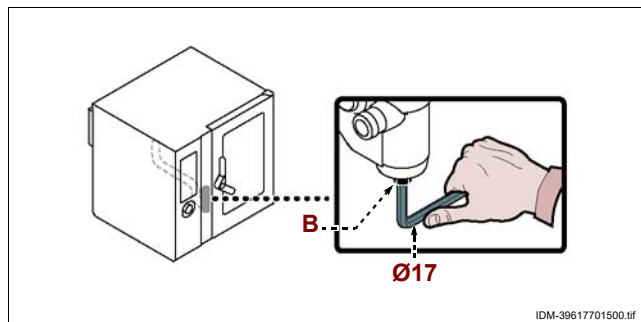
AANSLUITING WATERAFVOER

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Sluit de buis van de afvoer (**A**) aan op de verbindingsbuis (**C**) op het apparaat.
- 2 – Sluit de ontluchtingsbuis (**D**) aan op de verbindingsbuis (**C**) op het apparaat en bevestig die op de support (**E**).



Op de afvoerbuys van het apparaat vindt u de dop (**B**) om het bezonken afval mee af te voeren.



ELEKTRISCHE AANSLUITING



Voorzichtig-Waarschuwing

De aansluiting moet worden uitgevoerd door bevoegd en gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de betreffende geldende wetten met gebruikmaking van het geschikte en voorgeschreven materiaal.

Het apparaat wordt geleverd met de gebruiksspanning afgesteld op 400V/3N/PE eventueel te wijzigen in 230V/3/PE (alleen voor de modellen FX61-101-82-201).

Het apparaat wordt geleverd met de gebruiksspanning afgesteld op 400V/3N (alleen voor de modellen FX122-202) (zie elektrische schema's in bijlage). **Vóór alle werkzaamheden moet u de algemene elektrische voeding loskoppelen.**

Voer de aansluiting van het apparaat op de elektriciteitsvoorziening als volgt uit.

1 – Installeer, indien niet aanwezig, een automatische sectieschakelaar **(B)** in de buurt van het apparaat met de volgende karakteristieken.

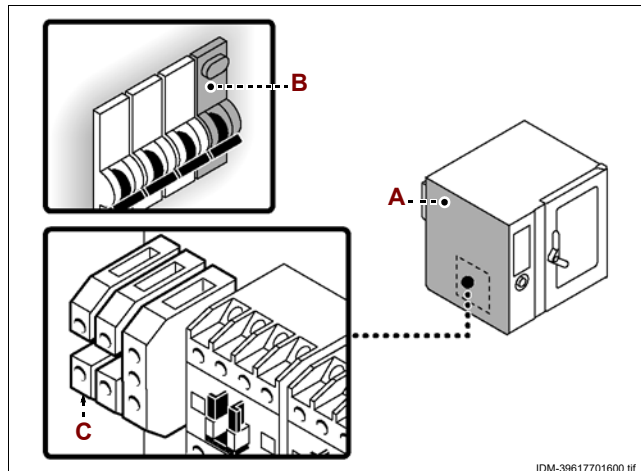
– Thermische uitschakelaar (zie voor de regeling de tabel van pag. 5)

– Differentiaalschakelaar afgesteld op 30 mA

– Klasse B of C (IEC 898)

2 – Draai de schroeven los en verwijder het zijpaneel **(A)**.

3 – Sluit de automatische sectieschakelaar aan op het **(B)** klemmenbord **(C)** van het apparaat en op het elektriciteitsnet, volgens de aanwijzingen van het elektrische schema achterin de handleiding en met gebruikmaking van een kabel met de volgende karakteristieken.



– Gewicht: \geq van het type H05RN-F (designatie 245 IEC 57)

– Werktemperatuur: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Belangrijk

Tijdens het aansluiten moet u opletten voor de aansluiting van de neutrale en aardegeleiders

4 – Monteer het paneel weer terug en draai tot slot de schroeven weer vast.

NL

OMZETTING ELEKTRISCHE STROOMVOORZIENING



Voorzichtig-Waarschuwing

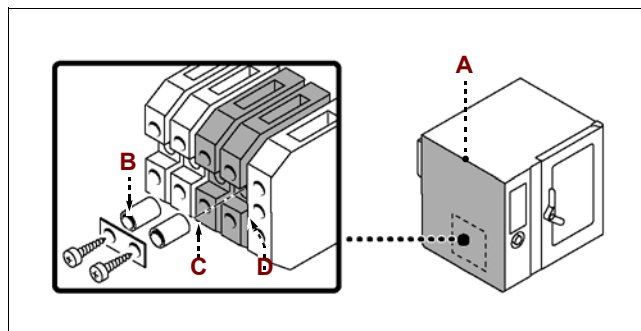
Het apparaat wordt geleverd met de gebruiksspanning afgesteld op 400V/3N/PE (aangegeven door de sticker aangebracht op het typeplaatje), en de spanning kan worden omgezet naar 230V/3/PE, zoals verderop wordt aangegeven.

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

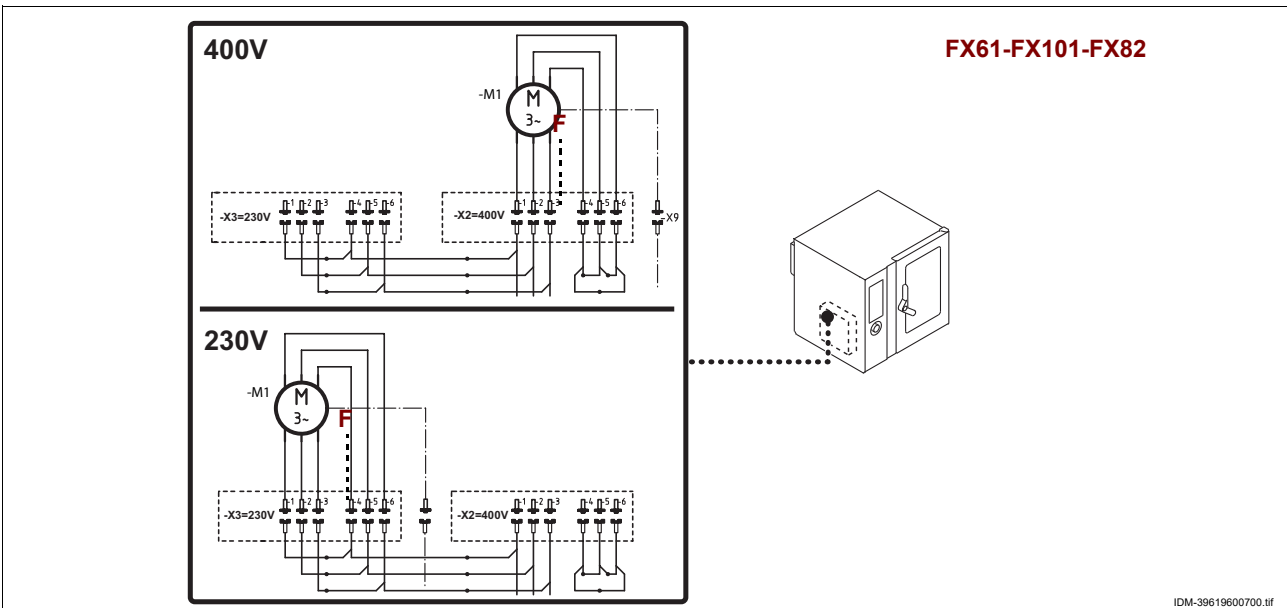
1 – Schakel de algemene elektrische stroomvoorziening uit.

2 – Draai de schroeven los om het zijpaneel **(A)** te verwijderen.

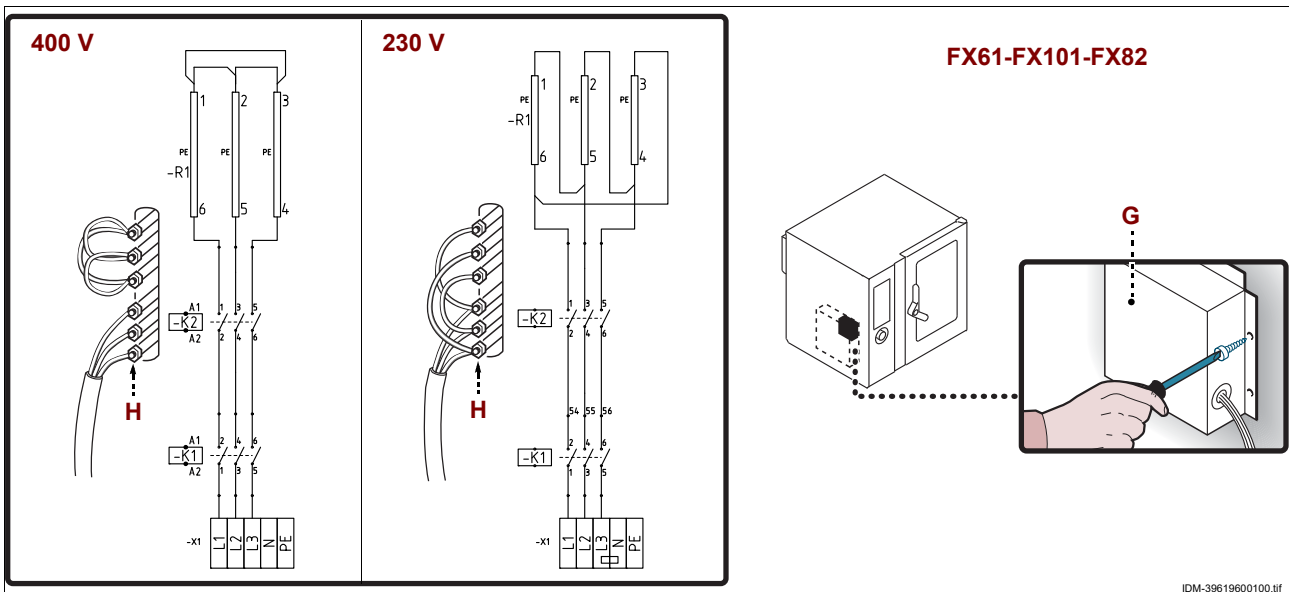
3 – Breng de brugverbinding **(B)** aan om de klemmen **(C-D)** elektrisch aan te sluiten (zie elektrische schema's in bijlage).



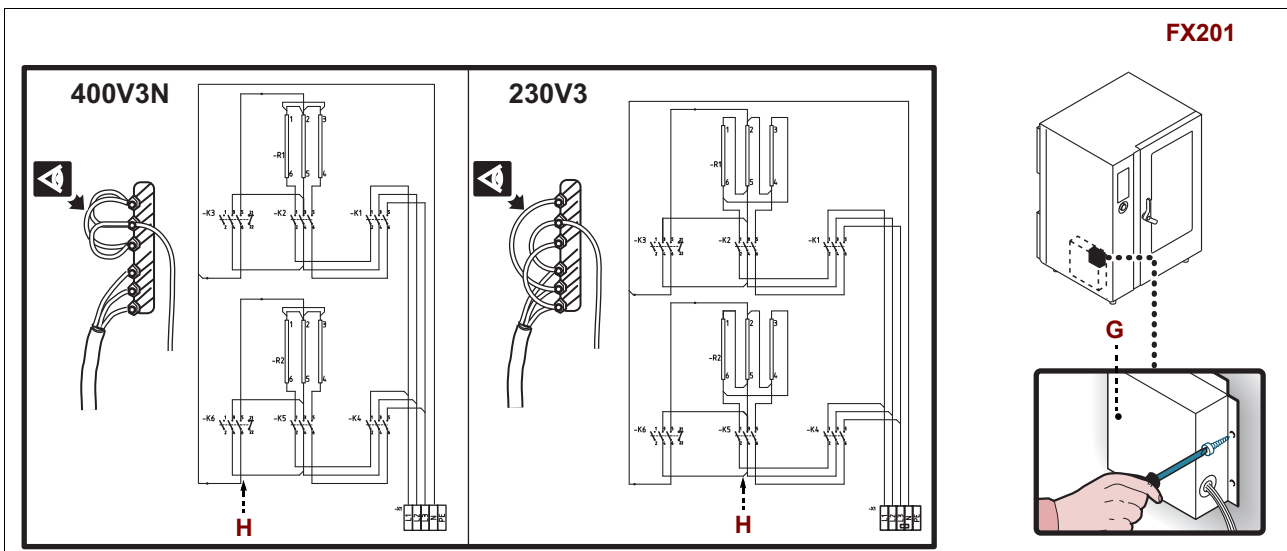
4 – Wijzig de aansluitingen op het klemmenbord (F) van de motor zoals aangegeven in de figuur.



5 – Demonteer het carter (G) en wijzig de aansluitingen op de polen van de weerstanden (H) zoals aangegeven in de figuur.



6 – Monteer het carter (G) weer terug .

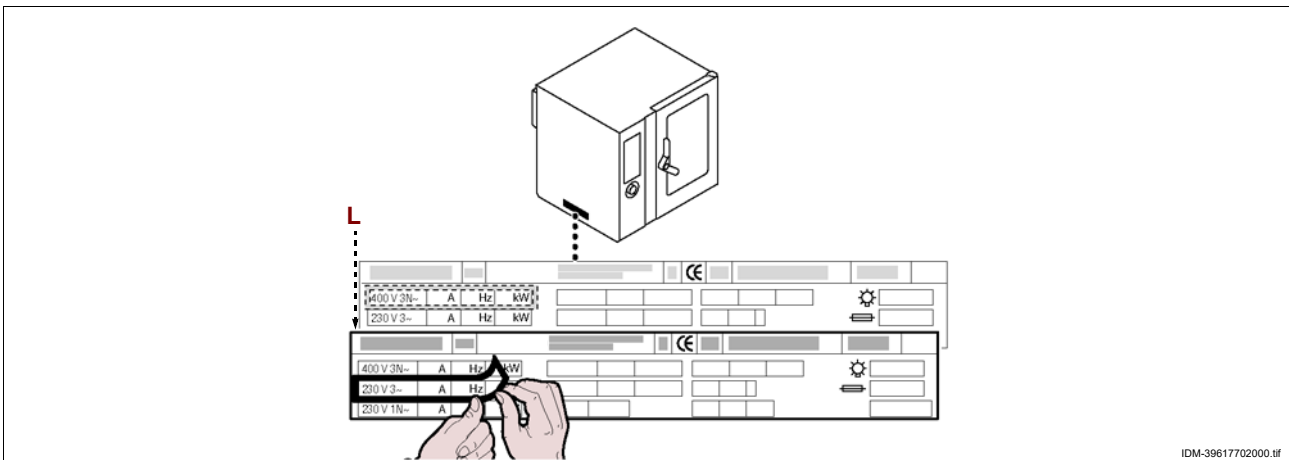


7 – Monteer het paneel (A) weer terug en draai de schroeven weer vast.

8 – Verwijder de sticker die de testspanningswaarde aangeeft van het typeplaatje (L) en vervang hem met een nieuwe sticker ter verwijzing naar de gebruikte spanning.

i Belangrijk

Na voltooiing moet u controleren of er tijdens de werking geen storingen optreden.



IDM-39617702000.tif

UITTESTEN VAN HET APPARAAT

i Belangrijk

Vóór de inwerkingstelling moet de installatie worden uitgetest om de werkomstandigheden van elke afzonderlijke component te beoordelen en de eventuele afwijkingen te identificeren. In deze fase is het van belang dat u controleert of zorgvuldig aan alle veiligheids- en hygiënevoorschriften is voldaan.

Voor het uitvoeren van de test moet u de volgende controles uitvoeren.

- 1 – Open het waterkraantje en controleer of de verbindingen goed dicht zijn.
- 2 – Gebruik de sectieschakelaar om de elektrische stroomvoorziening te desactiveren.
- 3 – Controleer of de netspanning overeenstemt met die van de apparatuur en zet hem om indien noodzakelijk (zie pag. 34).
- 4 – Controleer en regel, indien noodzakelijk, de waterdruk (zie pag. 37).
- 5 – Controleer de correcte werking van de beveiligingen.
- 6 – Voer een kookcyclus uit met een lege oven om de correcte werking van het apparaat te controleren.

Na de test moet u, indien noodzakelijk, de gebruiker naar behoren instrueren, opdat die over alle noodzakelijke kennis beschikt om het apparaat onder veilige omstandigheden in gebruik te kunnen nemen, zoals voorzien door de geldende wetten.

REGELINGEN

8

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE REGELINGEN

i Belangrijk

Voordat u enige regeling uitvoert moet alle voorziene veiligheidsinrichtingen activeren en beoordelen of het noodzakelijk is dat het werkende personeel en dat in de nabijheid op passende wijze wordt gewaarschuwd. In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar van de apparatuur en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen.

⚠ Voorzichtig-Waarschuwing

De afstellingen moeten worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personeel in overeenstemming met de betreffende geldende normen.

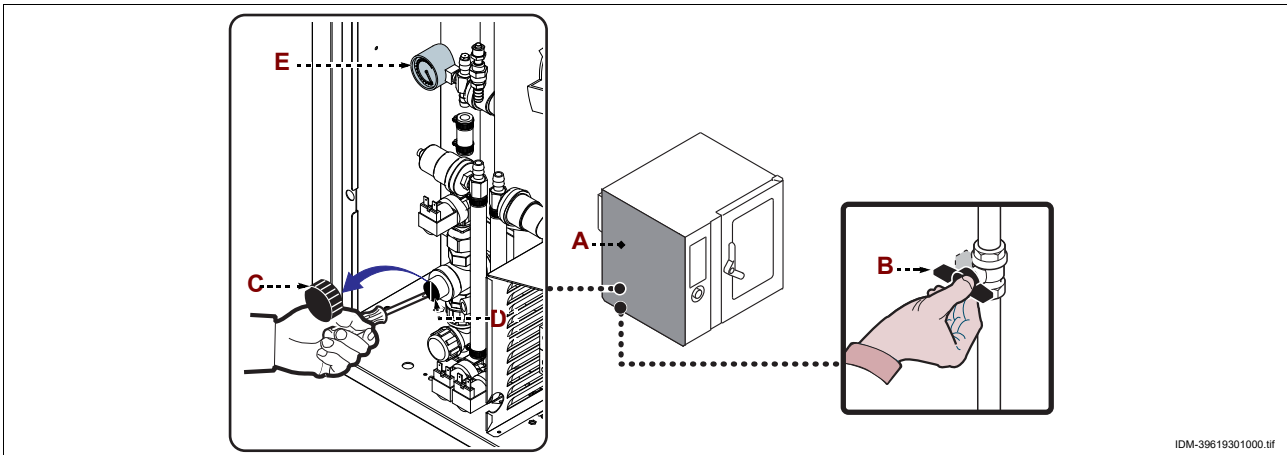
REGELING WATERDRUK

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Draai de schroeven los om het zijpaneel **(A)** te verwijderen.
- 2 – Open het kraantje van de watertoevoer **(B)**.
- 3 – Draai de ringmoer **(C)** los.
- 4 – Verdraai de schroef **(D)** (waterinlaat in ovenruimte) om de drukwaarde aangegeven op manometer **(E)** op 1 bar te brengen.

Indien de waterdruk onvoldoende mocht zijn moet u een inrichting installeren om de druk te verhogen.

- 5 – Draai de ringmoer **(C)** weer vast.
- 6 – Monteer het paneel **(A)** weer terug en draai de schroeven weer vast.
- 7 – Sluit het kraantje van de watertoevoer **(B)** weer na voltooiing.



VERVANGING ONDERDELEN

9

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN

i Belangrijk

Voordat u enig onderdeel vervangt moet alle voorzienige veiligheidsinrichtingen activeren en beoordelen of het noodzakelijk is dat het werkende personeel en dat in de nabijheid op passende wijze wordt gewaarschuwd. In het bijzonder moet u het waterkraantje sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar van de apparatuur en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen. Indien noodzakelijk moet u versleten componenten vervangen en uitsluitend originele vervangingsonderdelen gebruiken. Wij onthouden ons van alle aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken als gevolg van het gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en van buitengewone werkzaamheden die de veiligheidskarakteristieken zouden kunnen wijzigen zonder de toestemming van de fabrikant. Bij het bestellen van de componenten moet u de aanwijzingen van de catalogus met vervangingsonderdelen opvolgen.

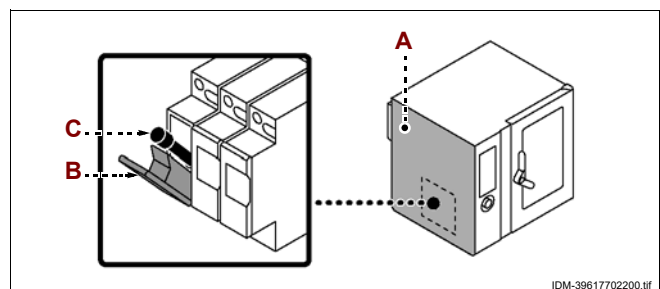
! Voorzichtig-Waarschuwing

Het vervangen van onderdelen moet worden uitgevoerd door bevoegd en gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de betreffende geldende normen.

VERVANGING VAN DE ZEKERING

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Draai de schroeven los om het zijpaneel **(A)** te verwijderen.
- 2 – Open de zekeringhouder **(B)** en vervang de beschadigde zekering **(C)**.
- 3 – Na voltooiing moet u de zekeringhouder weer sluiten en het paneel aan de zijkant weer terugmonteren.



VERVANGING VAN DE LAMP

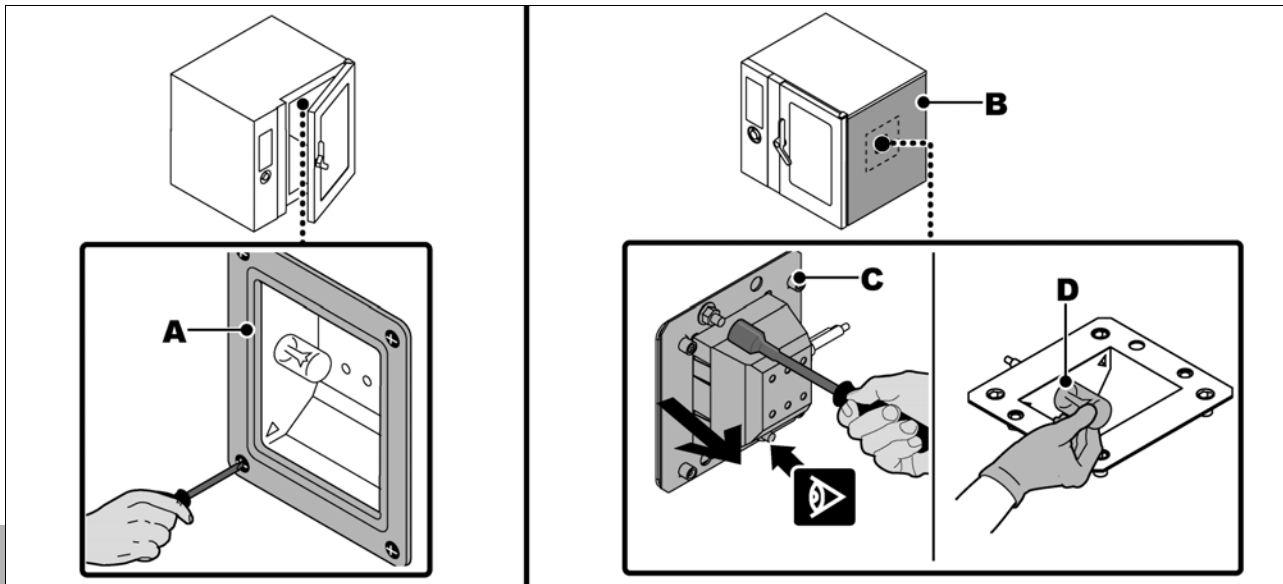
Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Draai de schroeven van de lampdeksel terug (A).
- 2 – Verwijder het zijpaneel (B).
- 3 – Draai de schroeven los en verwijder de lamphouder (C).
- 4 – Trek de lamp eruit en vervang hem (D).

Voorzichtig-Waarschuwing

Bij deze handeling moet u rechtstreeks contact met de lamp vermijden en eventueel beschermende handschoenen dragen.

- 5 – Zodra de bewerking is voltooid, moet u alles opnieuw monteren.



BUITENBEDRIJFSTELLING, ONTMANTELING EN AFDANKING VAN DE APPARATUUR

Bij het afdanken van het apparaat moet u een aantal voorzorgsmaatregelen treffen om ervoor te zorgen dat het apparaat en de onderdelen ervan niet in de weg liggen en niet gemakkelijk toegankelijk zijn.

Om te voorkomen dat het apparaat een gevaar zou kunnen vormen voor personen en het milieu moet u het loskoppelen, alle voedingsbronnen (elektriciteit, enz.) onbruikbaar maken en alle eventueel aanwezige vloeistoffen (smeermiddelen, olie, enz.) verwijderen.

Deponeer het apparaat op een geschikte, niet gemakkelijk toegankelijke plek die naar behoren moet zijn afgezet om toegang door onbevoegde personen te vermijden.

Bij het afdanken van het apparaat moet u alle componenten selecteren op grond van hun chemische karakteristieken en zorgen voor de gedifferentieerde afvalverwerking ervan in navolging van de betreffende geldende wetten.

Belangrijk

Verspreid geen biologisch niet-afbreekbare stoffen, smeerolies en non-ferro afval (rubber, PVC, harsen, enz.) in het milieu. Deze materialen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.

GENERELLE ADVARSLER

- Ta vare på bruksanvisningen under hele apparatets levetid. Oppbevar den på et sted som er kjent og lett tilgjengelig ved behov.



Viktig

Ikke legg brannfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.

- Ikke tett til rør for røykutslipp som er plassert på toppen av ovnen.



Viktig

De installerte sikkerhetsinnretningene må ikke tukles med, omgås, fjernes eller forbikoples. Forsømmelse av dette kravet kan medføre stor fare for skade på liv og helse.

En eventuell endring og/eller krenking av apparatet eller sikkerhetsanordningene, vil føre til at CE-merket ugyldiggjøres og at garantien som tilbys fra Produsenten opphører.

-Apparatet må kun brukes som beskrevet av produsenten. En uegnet bruk av apparatet kan sette personers sikkerhet og helse på spill og skade nærliggende gjenstander og økonomien.



Viktig

El-tilførselen må utkoples før ethvert inngrep.



Viktig

Ikke støt eller slipp apparatet under transport, håndtering og installasjon for å unngå å skade delene.

INSTALLASJON



Viktig

Installasjon og/eller reparasjoner utført av uautoriserte personer eller med uoriginale reservedeler, i tillegg til alle tekniske endringer som ikke er godkjent av produsenten, fører til at garantien opphører og produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader.



Viktig

Ikke installer apparatet i nærheten av brannfarlige vegger.



Forsiktig - Advarsel

Tilkoplingen må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover, og med bruk av foreskrevet materiale.



Forsiktig - Advarsel

Justeringene må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover.

FUNKSJON



Viktig

Brannfare! Ikke plasser mat med tennbare ingredienser (spritholdig mat) i ovnen. Disse substansene kan begynne å brenne og utgjør derfor en brann- og eksplosjonsfare. En eksplosjon kan føre til at døren åpnes brått og voldsom.



Viktig

Brannfare! Når man tar apparatet i bruk for første gang, må man forsikre seg om at det ikke finnes bruksanvisninger, plastikkposer eller tilbehør igjen inne i ovnen.



Viktig

Brannfare! Ikke la steketermometeret henge på utsiden av ovnens dør, da dette både kan skade sonden og forårsake utslipp av varm damp eller væske fra ovnen under koking. Ta alltid steketermometeret vekk fra maten før den fjernes fra ovnen.



Viktig

Brannfare! Hvis brettvognene må flyttes på under bruk, må man passe på at brettene er godt festet. Lukk igjen beholdere som inneholder væske for å unngå søling.



Viktig

Fare for skade! Sett til hjulbremsen når brettvognene lastes og losses.



Viktig

Fare for skade! Brettvognene kan tippe over når de skyves langs en ujevn overflate eller over en dørstokk.



Viktig

Brannfare! Når beholdere er fulle av væske eller skal fylles opp med væske under kokingen, må bruker ha muligheten til å se inne i hver beholder. Ikke plasser brett over øynenes høydenivå.



Viktig

Brannfare! Åpne døren alltid sakte og forsiktig for å unngå brannskader fra damp som slippes ut fra ovnen.

RENGJØRINGEN

- Av hygieniske årsaker, og for å beskytte matvarene mot kontaminering, må alle delene som direkte eller indirekte kommer i kontakt med matvarene og området rundt rengjøres nøye.

- Bruk kun rengjøringsmidler godkjent for kontakt med matvarer. Ikke bruk etsende, brann- eller helsefarlige rengjøringsmidler.

Viktig

Brannfare! Hvis apparatet ikke er rent, eller bare delvis rent, kan fett eller andre matrester som har samlet seg opp inne i ovnen, begynne å brenne.

AUTOMATISK VASKING

Viktig

Brannfare! Ikke åpne ovnens dør under vasking. Det finnes fare for alvorlige skader fra etsende varm luft, syrer eller base (Alkali) som kommer i kontakt med huden og/eller øynene. Hvis vaskeprogrammet stopper opp før det er ferdig, start opp og fullfør et LH20 WASHING program (VASKE-program) før døren åpnes.

Forsiktig - Advarsel

Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse.

VEDLIKEHOLD

Viktig

Alle vedlikeholdsinngrep som krever en bestemt teknisk kompetanse, spesielle egenskaper eller en yrkestittel forutsett av loven, må kun utføres av et kvalifisert og/eller kompetent personale, som uansett hva har godkjent erfaring fra inngrepets spesifikke sektor.

Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres.

Forsiktig - Advarsel

Minst en gang hver 6. måned, eller hver 2. måned ved hyppig tilberedning av kjøtt eller fet mat, skal rengjøring av ventilasjonsrøret utføres (se sid. 21) .

Viktig



Produsenten anbefaler å bruke ekstrautstyret "Filter FGX" ved hyppig tilberedning av kjøtt eller fettholdige matvarer. Filteret må rengjøres i oppvaskmaskin på slutten av dagen.

NL De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit document zonder toestemming van de fabrikant is verboden. De fabrikant voert een beleid van constante verbeteringen van het product en behoudt zich het recht voor om deze documenten te wijzigen zonder verplichting tot kennisgeving vooraf, mits dit geen risico's voor de veiligheid met zich mee brengt.

NO Det er forbudt å kopiere denne bruksanvisningen, også delvis, uten godkjenning fra produsenten. Produsenten forbeholder hele tiden sine produkter, og forbeholder seg retten til å endre denne bruksanvisningen uten krav om forvarsel så fremt dette ikke utgjør en fare for sikkerheten.

PT DetÉ proibida a reprodução, total ou parcial, deste documento sem a permissão do fabricante. Ele adota uma política de contínuo aprimoramento e reserva-se o direito de modificar essa documentação sem a obrigação de avisar previamente, desde que não constitua riscos para a segurança.

INNHALDSFORTEGNELSE

		1 GENERELL INFORMASJON	2
		2 TEKNISK INFORMASJON	3
1. del		3 SIKKERHET	6
		4 BRUK OG FUNKSJON	9
		5 VEDLIKEHOLD	18
		6 FEIL	25
		7 HÅNDTERING OG INSTALLASJON	28
2. del		8 JUSTERINGER	36
		9 UTSKIFTNING AV DELER	37
		VEDLEGG	I ÷ XXI

ALFABETISK INNHALDSFORTEGNELSE

<p>A Automatisk oppvarming, 16 Avsetting og demolering av apparatet, 38</p> <p>B Bruksanvisningens formål, 2 Beskrivelse av kontrollene, 10</p> <p>E El-tilkopling, 34</p> <p>F Forespørsel om service, 3 Feilsøking, 25</p> <p>G Generell beskrivelse av apparatet, 3</p> <p>H Håndtering og løfting, 28 Henviing om avkalking, 24</p> <p>I Identifikasjon av produsenten og apparatet, 3 Inn- og oppakking, 28 Installasjon av apparatet, 29 Instruksjoner og advarsler for leser, 2 Instruksjoner og advarsler for sikkerhet, 6 Instruksjoner og sikkerhetsforskrifter for elektrisk utstyr, 8 Instruksjoner og sikkerhetsforskrifter for miljøpåvirkning, 8 Instruksjoner og advarsler for bruk, 9 Instruksjoner og advarsler for vedlikehold, 18 Instruksjoner og advarsler for rengjøring, 19 Instruksjoner og sikkerhetsforskrifter for avkalking, 24 Instruksjoner og advarsler for håndtering og installasjon, 27 Instruksjoner og advarsler for justeringene, 36 Instruksjoner og advarsler for utskiftningen av deler, 37</p> <p>J Justering av vanntrykket, 37</p> <p>N Når apparatet ikke skal brukes over lenger tid, 18 Nivellering, 29 Nivellering (FX201-FX202), 30</p>	<p>O Omforming av el-tilførselen, 34</p> <p>P Prøving av apparatet, 36</p> <p>R Rengjøring av ovnsrommet, 19 Rengjøring av luftfiltre, 21 Rengjøring av ventilasjonsrør, 21 Rengjøring av rennen og samlekarret for kondens, 22</p> <p>S Sikkerhetsinnretninger, 6 Sikkerhets- og informasjonsmerker, 6 Slå apparatet på og av, 16 Start og stopp av steking, 17</p> <p>T Tekniske data, 5 Tilbehør som følger med, 6 Tilbehør som kan bestilles, 6 Tabell over alarmsignaler, 25 Transport, 28 Tilkopling til vannavløpet, 33</p> <p>U Utskiftning av sikringen, 37 Utskiftning av lyspæren, 38</p> <p>V Vasking av apparat på nivå 2, 23 Vann: krav til tilført vann, 30 Vann: tips om filtreringssystem, 31 Vann: anbefalinger for bruk, 32 Ventilasjon av lokalet, 29 Vanntilkopling, 32</p>
---	---

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR LESER

Bruk den alfabetiske innholdsfortegnelsen fremme i bruksanvisningen for å finne ønsket emne på en enkel måte.

This manual is subdivided into two parts.



1. del: Denne delen inneholder all informasjon som er nødvendig for apparatets brukere.



2. del: Denne delen inneholder all informasjon som er nødvendig for fagkyndig personale autorisert for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og kassering av apparatet.

Mens brukerne kun må konsultere 1. del, er 2. del forbeholdt fagkyndig personale. Fagkyndig personale kan også lese 1. del for å få en fullstendig informasjonsoversikt.

BRUKSANVISNINGENS FORMÅL

– Bruksanvisningen er en del av apparatet og er utarbeidet av produsenten for å gi apparatets operatører all nødvendig informasjon.

I tillegg til en riktig bruksteknikk må operatørene nøye lese og følge all informasjonen.

– Denne informasjonen leveres av Produsenten på originalt språk (italiensk), men oversettes til andre språk for å tilfredsstille lovgivende og/eller kommersielle behov.

Ved å lese denne informasjonen kan man unngå farer for helsen og personers sikkerhet, samt økonomiske skader.

– Ta vare på bruksanvisningen under hele apparatets levetid. Oppbevar den på et sted som er kjent og lett tilgjengelig ved behov.

– Produsenten forbeholder seg retten til å utføre endringer uten krav om forvarsel.

– Det brukes symboler for å understreke viktige deler eller detaljer i teksten. Symbolforklaringen er beskrevet nedenfor.



Forsiktig - Advarsel

Angir at det er nødvendig å gå forsiktig frem for å unngå farer for skade på liv og helse, og økonomiske skader.



Viktig

Angir spesiell viktig teknisk informasjon som ikke må overses.

IDENTIFIKASJON AV PRODUSENTE OG APPARATET

Merkeplaten er festet direkte på apparatet. På merkeplaten finnes referansene og alle anvisningene som er nødvendige for driftssikkerheten.

A – Apparatmodell

B – Kundetilpasning

C – Identifikasjon av produsenten

D – Bestemmelsesland

E – CE-merking

F – Fabrikasjonsår

G – Serienummer

H – Beskyttelsesgrad

L – Spenning (V)

M – Forbruk (A)

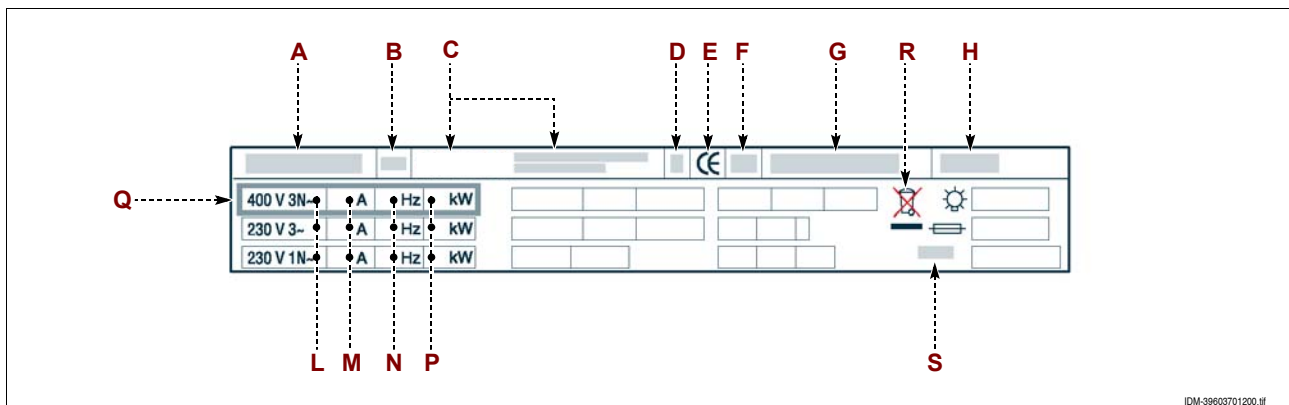
N – Frekvens (Hz)

P – Oppgitt effekt (kW)

Q – Prøvespenningsmåler

R – WEEE Symbol

S – Fabrikasjonsdato



FORESPØRSEL OM SERVICE

For et hvilket som helst behov, ta kontakt med et av Angelo Po sine filialer eller hovedkontoret. Kontaktinformasjon finner man på internettsiden <http://www.angelopo.com>.

Ved forespørsel om service er det nødvendig å oppgi dataene på merkeplaten og typen feil som har oppstått.

TEKNISK INFORMASJON

2

GENERELL BESKRIVELSE AV APPARATET

– Stekeovnen, heretter bare kalt apparatet, er prosjektert og konstruert for steking og tilberedning av mat i restaurantbransjen.

– Apparatets funksjoner styres av et elektronisk kontrollpanel hvor det er mulig å innstille stekemåtene (konveksjon, damp, kombinasjon), og alle funksjonene for å oppnå en jevn steking.

Hoveddeler

A – Panel til rom med elektriske deler

B – Kontrollpanel

C – Stekeovnsdør

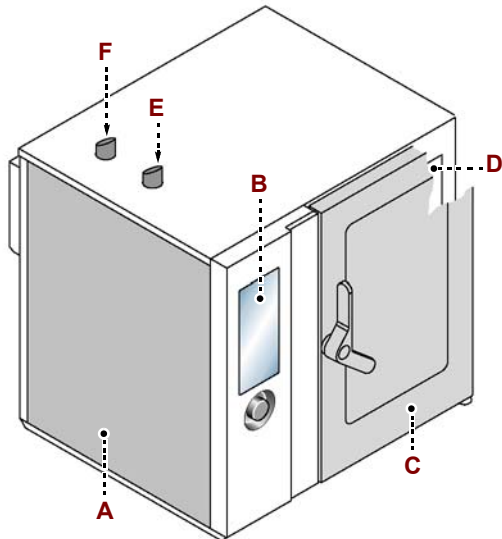
D – Ovnsrom

E – Slange til luftinntak og damputslipp

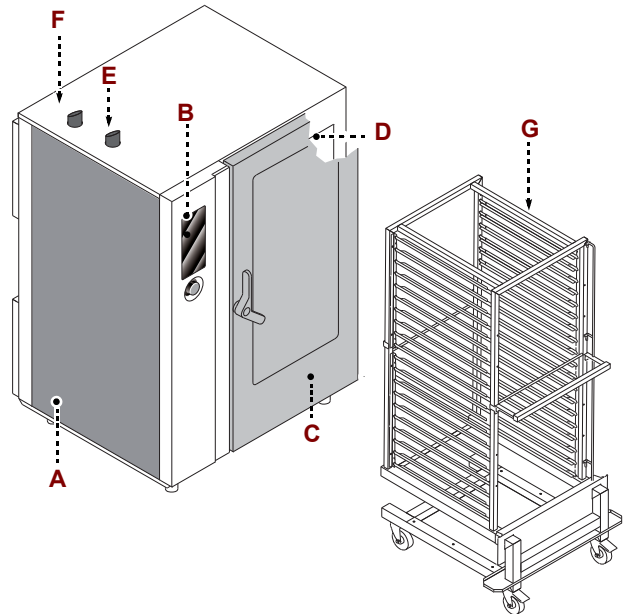
F – Slanger for damputslipp

G – Wagen ovnschalen (Kun for modellene FX201-FX202)

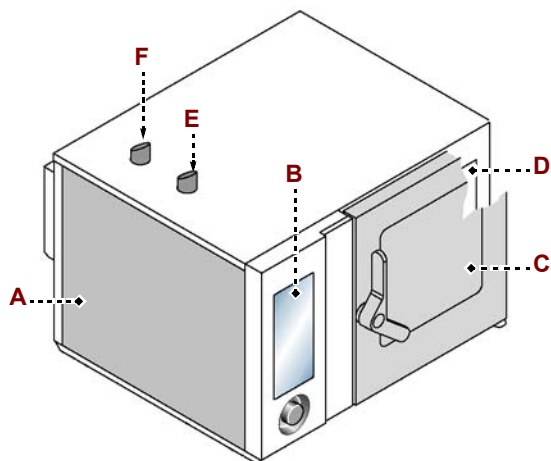
MODEL FX61 E2-2R / FX101 E2-2R



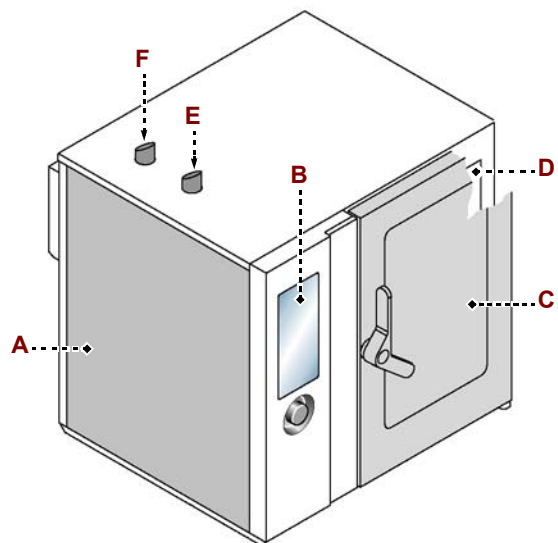
MODEL FX201 E2 / FX202 E2



FX82 E2T



FX122 E2T



IDM-39618000100.tif

TEKNISKE DATA (FX61-101)

Beskrivelse av kontrollene	FX 61 E2-2R	FX 101 E2-2R
Stekeovnsens mål	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
El-tilførsel	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Mulige omforminger	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz
Nominell ytelse	12 kW	17,3 kW
El-forbruk	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V 3)
Målene til ovnsrommets åpning	440x450 mm	440x695 mm
Ovnsrommets mål	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Antall stekebrett	6	10
Stige til stekebrett	69,5 mm	66 mm
Stekebrettens mål	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Beskyttelsesgrad	IPX5	IPX5

TEKNISKE DATA (FX82-122)

Beskrivelse av kontrollene	FX 82 E2T	FX 122 E2T
Stekeovnsens mål	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
El-tilførsel	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Mulige omforminger	230V 3 50-60 Hz	-
Nominell ytelse	19,8 kW	27,5 kW
El-forbruk	28,4 A (400V 3N) 49,6 A (230V3)	40 A (400V 3N)
Målene til ovnsrommets åpning	640x600 mm	640x860 mm
Ovnsrommets mål	890x825x665 mm	890x825x925 mm mm
Antall stekebrett	8	12
Stige til stekebrett	70,5 mm	66 mm
Stekebrettens mål	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Beskyttelsesgrad	IPX5	IPX5

**TEKNISKE DATA (FX201-202)**

Beskrivelse av kontrollene	FX 201 E2	FX 202 E2
Stekeovnsens mål	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
El-tilførsel	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
	-	230V 3 50-60 Hz
Mulige omforminger	230V 3 50-60 Hz	-
Nominell ytelse	34,3 kW	55,5 kW (400V3N) 49,5 (230V3)
El-forbruk	52 A (400V 3N) 86 A (230V3)	80 A (400V3N) 125 A (230V3)
Målene til ovnsrommets åpning	440x1395 mm	640x1395 mm
Ovnsrommets mål	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Antall stekebrett	20	20
Stige til stekebrett	66 mm	66 mm
Stekebrettens mål	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Beskyttelsesgrad	IPX5	IPX5

NO

SIKKERHETSINNRETNINGER

Selv om apparatet er utstyrt med alle former for sikkerhetsanordninger, må man også bruke andre anordninger under installasjons- og tilkoblingsfasen hvis dette er nødvendig og hvis gjeldende forskrifter tilsier dette.



Forsiktig - Advarsel

Kontroller daglig at sikkerhetsinnretningene er riktig monterte og fungerer riktig.

SIKKERHETS- OG INFORMASJONSMERKER

Se skjemaet bak i bruksanvisningen for plasseringen av merkene.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

Tilbehør som leveres med stekeovnen:

– **Sett for omforming av spenning:** Brukes for å tilpasse apparatet til spenningen som skal brukes.

TILBEHØR SOM KAN BESTILLES

På bestilling kan apparatet utstyres med følgende tilbehør ("slå opp i hoved-katalog").



SIKKERHET

3

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR SIKKERHET

– Under prosjekteringen og fremstillingen har produsenten vært spesielt oppmerksom på situasjoner som kan forårsake fare for skade på liv og helse for apparatets operatører. Produktet oppfyller alle krav til god bygningsteknikk, i tillegg til gjeldende lover. Formålet med denne informasjonen er å gjøre operatørene oppmerksomme for å unngå farer. Man kan aldri være forsiktig nok. Alle operatørene som bruker apparatet er også ansvarlige for sikkerheten.



Viktig

Les instruksjonene i bruksanvisningen og dem som er festet på apparatet nøye, og spesielt sikkerhetsanvisningene.

– Ikke utfør endringer på apparatet.

– Ikke støt eller slipp apparatet under transport, håndtering og installasjon for å unngå å skade delene.



Viktig

De installerte sikkerhetsinnretningene må ikke tukles med, omgås, fjernes eller forbikoples. Forsømmelse av dette kravet kan medføre stor fare for skade på liv og helse.

En eventuell endring og/eller krenking av apparatet eller sikkerhetsanordningene, vil føre til at CE-merket ugyldiggjøres og at garantien som tilbys fra Produsenten opphører.

NO

IDM C 13326420_Rev.

- Selv om man nøye har lest gjennom all dokumentasjon kan det ved første oppstart svare seg å simulere noen prøvemanøvrer for å bli kjent med kontrollene, spesielt for å slå på og av, og kontrollenes hovedfunksjoner.
- Apparatet må kun brukes som beskrevet av produsenten. En uegnet bruk av apparatet kan sette personers sikkerhet og helse på spill og skade nærliggende gjenstander og økonomien.
- Alle vedlikeholdsinngrep som krever en bestemt teknisk kompetanse, spesielle egenskaper eller en yrkestittel forutsett av loven, må kun utføres av et kvalifisert og/eller kompetent personale, som uansett hva har godkjent erfaring fra inngrepets spesifikke sektor.
- Av hygieniske årsaker, og for å beskytte matvarene mot kontaminering, må alle delene som direkte eller indirekte kommer i kontakt med matvarene og området rundt rengjøres nøye.
- Bruk kun rengjøringsmidler godkjent for kontakt med matvarer. Ikke bruk etsende, brann- eller helsefarlige rengjøringsmidler.
- Rengjøringen skal utføres ved behov, og hver gang apparatet har vært i bruk.
- Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse.
- Etter bruk, pass på at brennerne er slukkete, at kontrollhåndtakene er deaktiverte og at tilførselsledningene er frakoplete.
- Dersom apparatet ikke skal brukes over lenger tid, må alle tilførselsledninger koples fra, og apparatets innvendige og utvendige deler og området rundt må rengjøres nøye i henhold til produsentens anvisninger.
- Daglig bruk av apparatet krever at operatøren hele tiden er tilstede.
- Ikke bruk vannstråler med trykk på apparatets innvendige og utvendige deler (unntatt ovnsrommet) for å unngå å skade apparatet, spesielt de elektriske og elektroniske delene.



i Viktig

Ikke legg brannfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.

- For å unngå forbrenninger når stekebrett tas ut av stekeovnen, må stekebrett med flytende matvarer, eller med matvarer som kan bli flytende under steking, ikke settes inn på riller hvor innholdet ikke er synlig.
- Ikke forlat eller sett panner og/eller matvarer av noe slag på toppen av ovnen.
- Ikke tett til rør for røykutslipp som er plassert på toppen av ovnen.

i Viktig

Installasjon og/eller reparasjoner utført av uautoriserte personer eller med uoriginale reservedeler, i tillegg til alle tekniske endringer som ikke er godkjent av produsenten, fører til at garantien opphører og produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader.

NO

INSTRUKSJONER OG SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR ELEKTRISK UTSTYR

- Det elektriske utstyret er prosjektert og fremstillet i henhold til gjeldende forskrifter. Disse forskriftene tar hensyn til driftsforholdene i området rundt.
- Listen viser de nødvendige forholdene for en korrekt bruk av det elektriske utstyret.
 - Romtemperaturen må være mellom 5 og 40 °C.
 - Den relative fuktigheten må være mellom 50 (målt ved 40 °C) og 90 % (målt ved 20 °C).
 - Installasjonsrommet må være fritt for elektromagnetiske forstyrrelser og strålinger (røntgenstråler, laserstråler, osv.).
 - I rommet må det ikke være områder med potensielt eksplosive og/eller brannfarlige gass- og støvkonsentrasjoner.
 - Produktene og materialene brukt under produksjonen og vedlikeholdet må ikke inneholde kontaminerende og etsende stoffer (syrer, kjemikalier, salt, osv.), og de må ikke kunne trenge inn og/eller komme i kontakt med de elektriske delene.
 - Under transport og lagring må romtemperaturen være mellom -25 og 55 °C. Det elektriske utstyret kan utsettes for en temperatur opp til 70 °C, men ikke lenger enn 1 døgn.

Hvis ett eller flere av de ovennevnte forholdene, som er helt nødvendige for en korrekt drift av det elektriske utstyret, ikke kan overholdes, må man ved bestillingen bli enige om alternative løsninger for å oppnå gode forhold (f.eks. spesifikke elektriske deler, luftkondisjonering, osv.).



INSTRUKSJONER OG SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR MILJØPÅVIRKNING

- Enhver organisasjon må følge prosedyrene for å kartlegge og kontrollere aktivitetenes (produktene, tjenestene, osv) miljøpåvirkning.
- Prosedyrene for å kartlegge miljøpåvirkningen må omfatte faktorene oppgitt nedenfor.
 - Utslipp til atmosfæren
 - Væskeutslipp
 - Avfallshåndtering
 - Jordforurensing
 - Bruk av råmaterialer og naturressurser
 - Lokal miljøproblematikk

Produsenten utgir anvisninger som må følges av personalet autorisert for installasjon, bruk, vedlikehold og kassering av apparatet for å unngå en miljøbelastning.

- All emballasje må kastes i henhold til landets gjeldende forskrifter.
- Under bruk og vedlikehold må ikke forurensende produkter (olje, fett, osv) kastes i naturen. De ulike materialene må kildesorteres i henhold til gjeldende forskrifter.
- Når apparatet skal kasseres må komponentene kildesorteres.

Sikkerhet for elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-direktivet 2002/96/EF)



Viktig

Ikke kast forurensende materiale i naturen. Utfør kasseringen i henhold til gjeldende miljøbestemmelser.

– I henhold til WEEE-direktivet 2002/96/EF (Elektrisk og elektronisk avfall) må brukeren kassere det brukte apparatet ved å levere det inn til et godkjent innsamlingspunkt, eller til forhandleren ved kjøp av et nytt apparat.

– Alle apparater som skal kasseres i henhold til WEEE-direktivet 2002/96/EF er merket med det relevante symbolet. 3)



Viktig

Ulovlig avfallsdeponering av elektriske og elektroniske apparater straffes med bøter gjeldende i landet hvor det straffbare forholdet er begått.

Elektriske og elektroniske apparater kan inneholde miljø- og helsefarlige stoffer. Kasser apparatet på riktig måte.



BRUK OG FUNKSJON

4

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR BRUK



Viktig

– Selv om brukerne er autorisert og hensiktsmessig dokumentert, formet og opplært til å bruke apparatet, bør de simulere enkelte manøvrer første gang det anvendes, slik at de kjenner igjen kommandoer og hovedfunksjoner.

– Apparatet må kun brukes som foreskrevet av produsenten, og ingen innretninger må tukles med for å oppnå andre ytelser enn de som er oppgitte.

– Vóór elk gebruik moet u controleren of de veiligheidsvoorzieningen perfect geïnstalleerd en efficiënt zijn.

– Før enhver bruk, kontroller at sikkerhetsanordningene er perfekt installert og effektive.

– Rapportert umiddelbart enhver feil eller svekkelse på komponenter og/eller deler på apparatet og dersom det er nødvendig, la kvalifisert personell gripe inn for verifisering og/eller utskifting.

– Produsenten anbefaler å bruke ovnen over 250 ° C bare når det er strengt nødvendig og ikke for lengre perioder, for ikke å redusere den nyttige levetiden til utstyret.

BESKRIVELSE AV KONTROLLENE

Illustrasjonen viser apparatets kontrollpanel mens listen viser beskrivelsen og funksjonen til hver enkelt kontroll.

1 – **Knapp for konveksjonssteking:** Brukes for å velge konveksjonssteking (varmluft).

- *Ikonet er tent.* Konveksjonssteking er valgt.

2 – **Knapp for kombinasjonssteking:** Brukes for å velge kombinasjonssteking (konveksjon + damp).

- *Ikonet er tent.* Konveksjonssteking er valgt.

3 – **Knapp for dampsteking:** Brukes for å velge dampsteking.

- *Ikonet er tent.* Dampsteking er valgt.

4 – **Knapp for temperaturinnstilling**

- Brukes for å innstille steketemperaturen. Trykk en gang (ikonet blinker) for å innstille temperaturen med håndtaket **(21)**.

- Brukes for å endre steketemperaturen under stekingen. Trykk en gang slik at innstilt temperatur vises på displayet **(7)**.

Trykk på knappen og drei håndtaket **(21)** for å endre innstilt verdi.

- **Brukes for å endre måleenheten for temperatur fra celsiusgrader (°C) til Fahrenheitgrader (°F).**

Når apparatet er under STOP (ikon **(16)** tent med grønt lys), trykk på knappen **(12)** i mer enn 3 sekunder (hele panelet slukkes).

Trykk på knappen **(4)** og drei håndtaket **(21)** for å velge visning av temperaturen i °C eller °F. Trykk på håndtaket **(21)** for å bekrefte endringene som har blitt utført.

5 – **Knapp for tidsinnstilling (timer)**

- Brukes for å innstille steketiden. Trykk en gang (grønn lampe blinker) for å innstille steketiden med håndtaket **(21)**.

Trykk på knappen i ca. 2 sekunder for å innstille ubegrenset steketid. På displayet **(8)** vises skriften "959", som ikke kan endres.

- Brukes for å endre steketiden under stekingen. Trykk en gang for å vise innstilt steketid på displayet **(8)**.

Trykk på knappen og bruk håndtaket **(21)** for å endre innstilt verdi.

- Brukes for å slå den automatiske oppvarmingen på og av.

Når apparatet er under STOP (ikon **(16)** tent med grønt lys), trykk på knappen **(12)** i mer enn 3 sekunder (hele panelet slukkes).

Trykk på knappen **(5)** og drei håndtaket **(21)** for å slå den automatiske oppvarmingen på og av. Trykk på håndtaket **(21)** for å bekrefte endringene som har blitt utført.

6 – **Knapp for innstilling av fuktighetsprosenten**

- Brukes for å innstille fuktighetsprosenten ved kombinasjonssteking (konveksjon + damp).

Trykk en gang på knappen (ikonet blinker) og still inn fuktighetsprosenten med håndtaket **(21)**. Vent om 5 sekund for den nye verdien satt til å være frelst.

- Brukes for å endre fuktighetsprosenten under stekingen. Trykk en gang for å vise fuktighetsverdien på displayet **(9)**.

Trykk på knappen og drei håndtaket **(21)** for å endre innstilt verdi. Vent om 5 sekund for den nye verdien satt til å være frelst.

Ved "konveksjonssteking" kan damphullets åpningsprosent reguleres. Det vises på displayet (9) ("0" = damphull alltid åpent; "100" = damphull alltid lukket).

- I fasen med pause i stekingen, i modusen "dampkoking", brukes den til å bytte fra standard damp (**Std**) til super damp (**Sup**) og motsatt.



-Brukes til å stille inn standardverdi mellom Std damp og Sup damp:

Med apparatet i STOPP-fase (knapp (16) tent) trykk på knappen (12) i mer enn 3 sekunder (hele panelet slukkes). Hold knappen (6) inne og bruk bryterknotten (21) til å velge visning mellom **Std** og **SUP**. Trykk på bryterknotten (21) for å bekrefte utført endring.

7 – Temperaturdisplay

- Viser den innstilte temperaturen.

Hold knappen (4) trykket i ca. 6 sekunder for visning av den reelle temperaturen i stekeovnen. Verdien blinker på displayet når temperaturen i stekeovnen er høyere enn innstilt temperatur ved stekestart, og/eller når innstilt temperatur ikke er oppnådd under den automatiske oppvarmingen.

- Under stekepausen vises det nummeret for regenerasjonsprogrammet som kan velges med knappen (18).

8 – Display for tid og steketermometer

Med knappen (5) (tidsinnstilling) trykket:

- Under stekepausen angir den innstilt tid.
- Under stekingen angir den resttiden for steketiden.

Med knappen (10) (innstilling av steketermometerets temperatur) trykket:

- Under stekepausen angir den innstilt temperatur.
- Under stekingen angir den kjernetemperaturen som steketermometeret har målt.

9 – Display for fuktighetsprosent

- Ved kombinasjonssteking (konveksjon+damp) angir den innstilt fuktighetsprosent.
- I dampkokemodus indikerer den hvilken funksjon som er innstilt (Std damp eller SUP damp).

10 – Knapp for innstilling av steketermometerets temperatur eller vakuumsonde

- Brukes for å innstille produktets kjernetemperatur målt av steketermometeret (ekstravalg på nivå 1, standard på nivå 2) eller vakuumsonden (ekstravalg): Trykk en gang (ikonet blinker) for å innstille temperaturen med håndtaket (21).
- Brukes for å endre kjernetemperaturen under stekingen: Trykk en gang for å vise temperaturen på displayet (8).

Trykk på knappen og bruk håndtaket (21) for å endre innstilt verdi.

11 – **Ikon for brenner:** Ikonet er tent når brenneren er slått på (Kun for gass modellene)

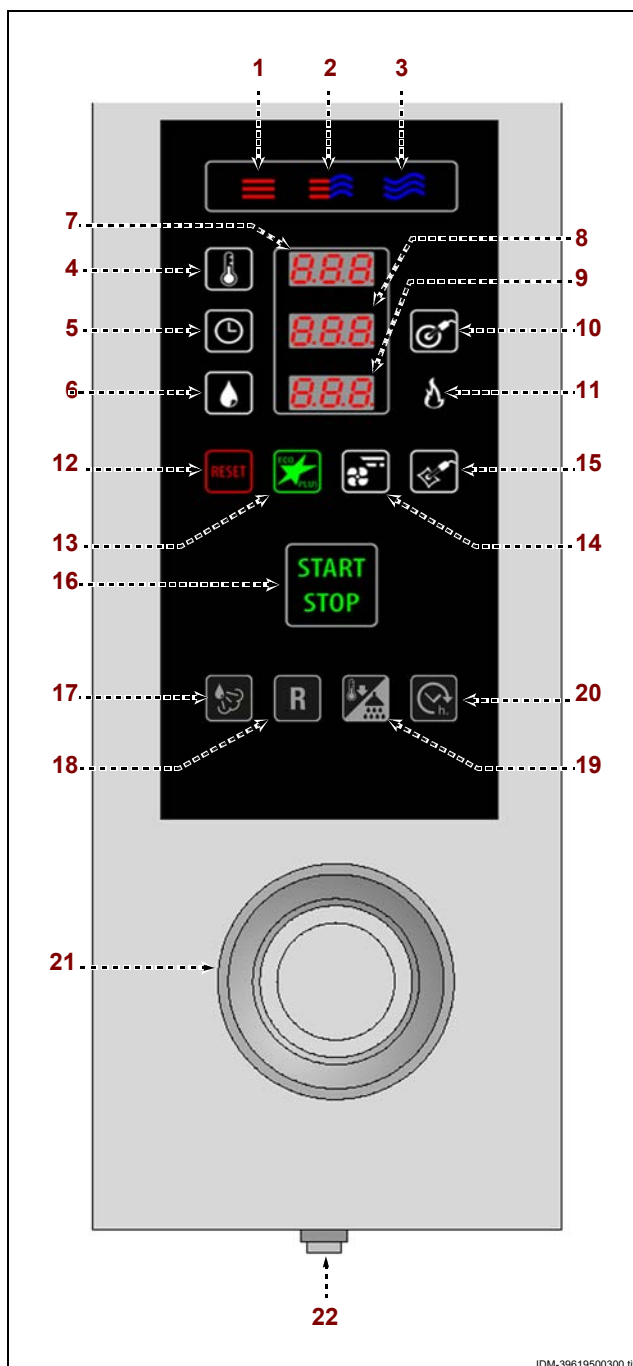
12 – **Knapp for tilbakestilling av alarmer:** Brukes for å tilbakestille lydsignalene og symbolene.

13 – **Knapp "ECO":** Brukes for å kople funksjonen "ECO" (gir strømsparing men kun med små matmengder) inn og ut.

- Trykk en gang (ikon tent med grønt lys) for å kople inn funksjonen "ECO".

14 – **Knapp for viftehastighet:** Brukes for å innstille viftens intervallhastighet:

- Knapp (14) slukket: maksimum hastighet.
- Knapp (14) tent: minimum hastighet.
- Knapp (14) tent og display (9) med roterende prikk: vekselvis hastighet.



15 – **Ikon for ekstra sonde:** Ikonet er tent når den ekstra sonden er koplet inn.

Denne funksjonen utelukker bruken main steketermometer av ovnsens.

- Trykk på knappen (10) for å innstille vakuumsondens temperatur ut med håndtaket (21).

Ved "konveksjonssteking" kan damphullets åpningsprosent reguleres. Det vises på displayet (9) ("0" = damphull alltid åpent; "100" = damphull alltid lukket).

16 – **Knapp "START/STOP":** Brukes for å starte eller avslutte det valgte programmet som vises på displayet (stekeprogram, vaskeprogram, osv.).

- Ikonet er tent (grønt lys): Programmet er ferdig.

- Ikonet er tent (rødt lys): Programmet utføres.

17 – **Knapp for innsprøyting av damp:** Trykk på knappen for å tilføre vanndamp (i 4 sekunder) på innsiden av stekeovnen under stekefasen med varmluft eller kombinert.

18 – **Knapp for regenerasjonsprogrammer**

- Knappen brukes for å velge standardinnstilte regenerasjonsprogrammer.

Trykk på knappen en gang for å vise skriften "P01" på displayet (7).

Trykk på knappen (2 ganger) for å vise skriften "P02" på displayet (7).

Trykk på knappen (3 ganger) for å vise skriften "P03" på displayet (7).

Trykk på knappen (4 ganger) for å vise skriften "P04" på displayet (7).

Trykk på knappen (5 ganger) for å vise skriften "P05" på displayet (7).

Trykk på knappen (6 ganger) for å vise skriften "P06" på displayet (7).

Trykk på knappen (7 ganger) for å vise skriften "P07" på displayet (7).

Trykk på knappen (8 ganger) for å vise skriften "P08" på displayet (7).

Trykk på knappen (9 ganger) for å vise skriften "P09" på displayet (7).

Trykk på knappen (10 ganger) for å vise skriften "P10" på displayet (7).

Trykk på knappen (11 ganger) for å vise skriften "P11" på displayet (7).

Trykk på knappen (12 ganger) for å vise skriften "P12" på displayet (7).

Trykk på knappen (13 ganger) for å vise skriften "P13" på displayet (7).

Trykk på knappen (14 ganger) for å vise skriften "P14" på displayet (7).

Trykk på knappen (15 ganger) for å vise skriften "P15" på displayet (7).

Fra P16 til P94 er programmene beskrevet i tabellen nedenfor, og du kan tilpasse dem (bruk bryterknotten til hurtig valg av disse programmene).

Bruk bryterknotten helt til teksten **S01**" kommer opp på displayet (7) "

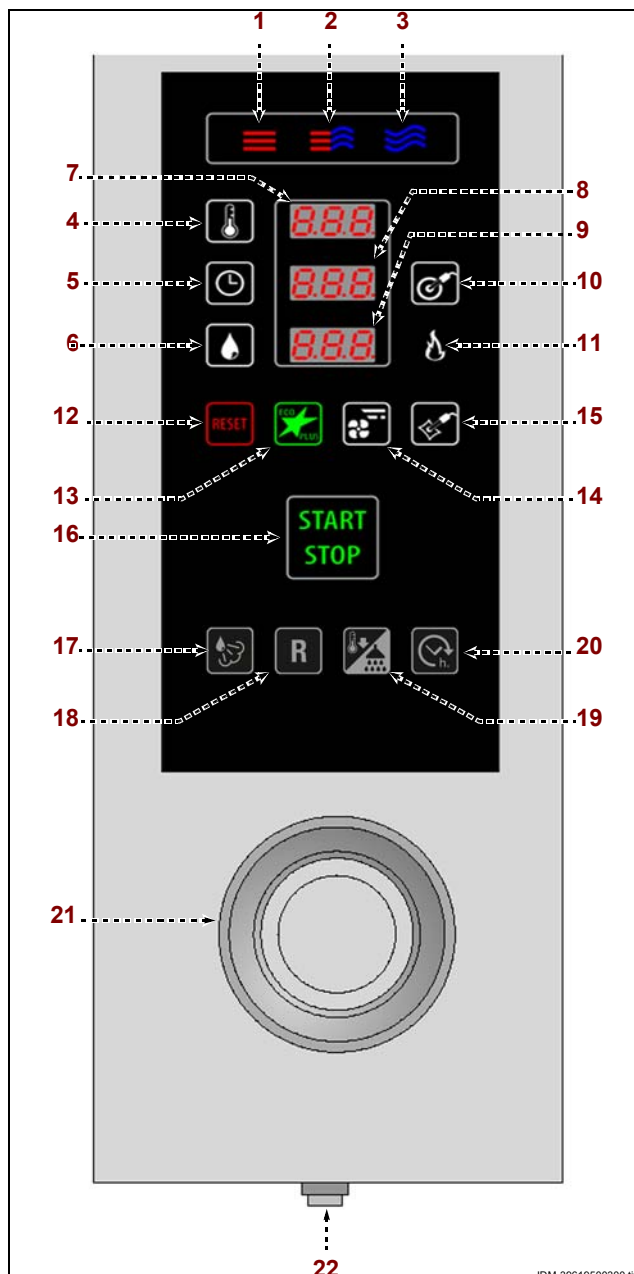
Bruk bryterknotten helt til teksten **S02**" kommer opp på displayet (7) "

Bruk bryterknotten helt til teksten **S03**" kommer opp på displayet (7) "

Bruk bryterknotten helt til teksten **S04**" kommer opp på displayet (7) "

Bruk bryterknotten helt til teksten **S05**" kommer opp på displayet (7) "

Bruk bryterknotten helt til teksten **OUT**" kommer opp på displayet (7) ", og gå ut av programmet



Trykk på knappen (16) for å starte valgt program.

Tabell over forhåndsinnstilte regenerasjonsprogrammer

P01 – Delikat damp	Fase 1 - Damp / 90°C / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Damp / 90°C / 2' / viftehastighet max Fase 3 - Damp / 85°C / 20' / viftehastighet max Fase 4 - Damp / 84°C / 8' / viftehastighet max
P02 – Standard damp	Fase 1 - Damp / 100°C / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Damp / 100°C / 1' / viftehastighet max Fase 3 - Damp / 98°C / 5' / viftehastighet max Fase 4 - Damp / 96°C / 12' / viftehastighet max
P03 – Damp/kokt	Fase 1 - Damp / 110°C / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Damp / 98°C / 1' / viftehastighet max Fase 3 - Damp / 86°C / Kjernetemperatur 68°C / viftehastighet max Fase 4 - Damp / 84°C / Kjernetemperatur 72°C / viftehastighet max
P04 - Stuing grytestek	Fase 1 - Kombinert / 140°C / Fuktighet 90% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Kombinert / 125°C / Fuktighet 70% / Sluttkjernetemperatur 60°C / viftehastighet max Fase 3 - Kombinert / 135°C / Fuktighet 30% / Sluttkjernetemperatur 72°C / viftehastighet max Fase 4 - Kombinert / 155°C / Fuktighet 30% / Kjernetemperatur 80°C / viftehastighet max
P05 - Kaker	Fase 1 - Konveksjon / 170°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 170°C / Fuktighet 40% / 10' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 165°C / Fuktighet 30% / 6' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 160°C / Fuktighet 0% / 4' / viftehastighet max
P06 - Frityrstekte	Fase 1 - Konveksjon / 230°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 205°C / Fuktighet 30% / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 210°C / Fuktighet 10% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 220°C / Fuktighet 0% / 1' / viftehastighet max
P07 - Grille	Fase 1 - Konveksjon / 255°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 240°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 245°C / Fuktighet 0% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 250°C / Fuktighet 0% / 1' / viftehastighet max
P08 - Regenerering, blandet	Fase 1 - Konveksjon / 145°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 120°C / Fuktighet 40% / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 125°C / Fuktighet 30% / 1' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 130°C / Fuktighet 30% / 1' / viftehastighet max
P09 - Regenerering tørr	Fase 1 - Konveksjon / 170°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 165°C / Fuktighet 20% / 4' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 170°C / Fuktighet 0% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 175°C / Fuktighet 0% / 1' / viftehastighet max
P10 - Regenerering damp	Fase 1 - Konveksjon / 90°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max Fase 2 - Damp / 80°C / 5' / viftehastighet max Fase 3 - Damp / 75°C / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Damp / 70°C / 1' / viftehastighet max
P11 - BT-Hele kjøttstykker, lite stekt	Fase 1 - Konveksjon / 120°C / Fuktighet 100% / 2' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 35°C / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 55°C / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 56°C / Fuktighet 100% / 30' / viftehastighet max
P12 - BT-rødt kjøtt	Fase 1 - Kombinert / 140°C / Fuktighet 60% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 45°C / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 90°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 74°C / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 76°C / Fuktighet 100% / 30' / viftehastighet max
P13 - BT-hvitt kjøtt førstevalg	Fase 1 - Kombinert / 120°C / Fuktighet 20% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 66°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 40°C / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 82°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 68°C / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 69°C / Fuktighet 100% / 30' / viftehastighet max

IDM C13326420_Rev.



NO

P14 - BT-hvitt kjøtt andre valg	Fase 1 - Kombinert / 150°C / Fuktighet 90% / 8' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 50°C / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 90°C / Fuktighet 100% / Kjernetemperatur 74°C / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 78°C / Fuktighet 100% / 30' / viftehastighet max
P15 - DeltaT skinke/svinelår	Fase 1 - Damp / 120°C / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Damp / deltaT 30°C / Kjernetemperatur 50°C / viftehastighet max Fase 3 - Damp / deltaT 20°C / Kjernetemperatur 70°C / viftehastighet max Fase 4 - Damp / 72°C / 30' / Viftehastighet statisk
P16 ÷ P94 - personlig program	Fase 1 - Konveksjon / 180°C / Fuktighet 100% / 4' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 190°C / Fuktighet 100% / 3' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 200°C / Fuktighet 100% / 2' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 210°C / Fuktighet 100% / 1' / viftehastighet max
S01 - Røyking olje	Fase 1 - Konveksjon / 30°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 32°C / Fuktighet 50% / 36' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 30°C / Fuktighet 20% / 4' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 32°C / Fuktighet 0% / 4' / viftehastighet max
S01 - Røyking salt	Fase 1 - Konveksjon / 50°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 50% / 36' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 20% / 4' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 52°C / Fuktighet 0% / 4' / viftehastighet max
S01 - Røyking oster	Fase 1 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 80°C / Fuktighet 50% / 50' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 80°C / Fuktighet 20% / 6' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 0% / 4' / viftehastighet max
S01 - Røyking rødt kjøtt	Fase 1 - Konveksjon / 50°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 60% / 20' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 50% / 10' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max
S01 - Røyking kokt fisk	Fase 1 - Konveksjon / 50°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max Fase 2 - Konveksjon / 70°C / Fuktighet 60% / 10' / viftehastighet max Fase 3 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 50% / 20' / viftehastighet max Fase 4 - Konveksjon / 60°C / Fuktighet 0% / 5' / viftehastighet max

- Knappen **(18)** brukes for å endre standardinnstilte regenerasjonsprogrammer.

Trykk på knappen for å vise ønske program på displayet **(7)**.

Trykk på knappen **(16)** for å starte valgt program.

Kun etter å ha startet programmet er det mulig å endre verdiene til fasen som er i gang med knappene (4-5-6-10) og håndtaket (21).

Under steking er det mulig å endre stekemåte med knappene **(1-2-3)**.

Merk: De innstilte endringene vil på denne måten kun forbli aktiverte for steking som er i gang. For en permanent lagring av endringene, trykk på knappen for brukt stekemåte (1-2-3) i minst 3 sekunder.

i Viktig

For å gå tilbake til startinnstillingene, trykk på knappen (12) i mer enn 3 sekunder (hele panelet slukkes) når apparatet er under STOP (ikon (16) tent med grønt lys). Trykk deretter på knappen (18) helt til PrG ok kommer opp.

19 – Knapp for rask nedkjøling / halvautomatisk vask:

- Trykk på knappen **(19)** en gang for å velge funksjonen **“Halvautomatisk vask”** (display **(7)** viser teksten **“CLE”**, display **(8)** viser teksten **“Pr”**, display **(9)** viser teksten **“P01”**).

- Trykk på knappen **(19)** to ganger for å velge **“Halvautomatisk vask”** (display **(7)** viser teksten **“CLE”**, display **(8)** viser teksten **“Pr”**, display **(9)** viser teksten **“P02”**).

- Trykk på knappen **(19)** tre ganger for å velge funksjonen **“hurtig nedkjøling”**.

Med Funksjonen " Rask nedkjøling " aktiv:

-Knapp for rask nedkjøling: Brukes for rask nedkjøling av ovnsrommet med lukket stekeovnsdør.

- Trykk på knappen for å vise skriften "100°C" på displayet (7) og for å vise skriften "CLd" på displayet (8)

Trykk på knappen (4) og drei på håndtaket (21) for å velge ønsket kjøletemperatur.

- Trykk på knappen (16) for å starte programmet.

Når programmet er ferdig avbryter apparatet funksjonen, og et lydsignal høres.

-brukes til å aktivere / deaktivere cooldown under koking.

- Når apparatet er under STOP (ikon (16) tent med grønt lys), trykk på knappen (12) i mer enn 3 sekunder (hele panelet slukkes).

Trykk på knappen (19) og vri på knappen (21) for å velge cooldown ON / OFF

- Trykk på knapp (19) for å lagre den fremhevede funksjonen.



Viktig

Ikke bruk denne funksjonen under steking.

Med Funksjonen " halvautomatisk vask " aktiv:

- trykk på knapp (16) for å starte halvautomatisk vasking.

20 - **Knappen "utsatt start"**: brukes for å igangsette kokingen i utsatt modus.

Trykk på knapp (20), på displayet (8) fremvises maks. tid for utsatt start (1 time).

Trykk på knapp (5) og bruk bryterknott (21) for å stille inne verdien av interesse.

Trykk på bryterknotten for å lagre verdien og trykk deretter på knapp (16) for å igangsette utsatt start.

For å avbryte nedtellingen og gå ut av funksjonen trykk på knapp (16) (kokingen starter ikke).

Hvis du ønsker å la kokingen starte før utløpet av den fastsatte tiden, trykk på knapp (5) og vri på bryterknott (21) for å bringe verdien på displayet (8) til "0".

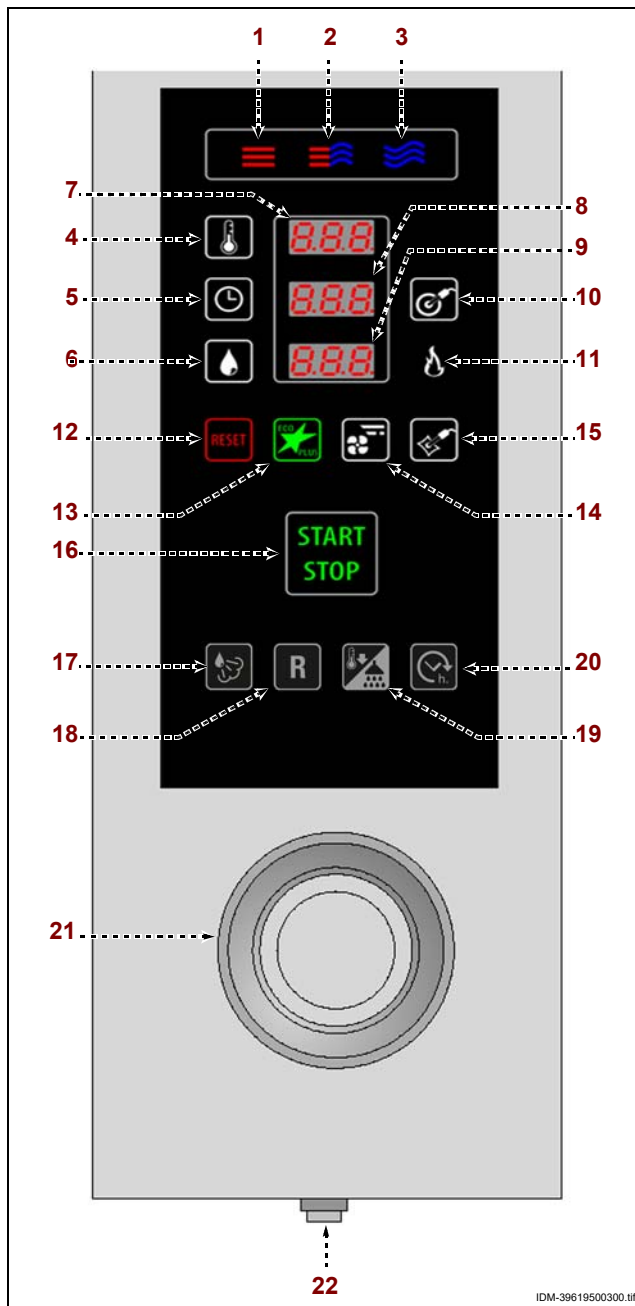
21 - **Kontrollhåndtak**: Brukes for å endre verdiene til de valgte funksjonene (se knappene (4-5-6-10)).

Drei håndtaket med klokken for å øke verdien, og mot klokken for å redusere verdien.

- Brukes for å endre programmeringsparameterene for steking og vasking, og apparatets driftsparameterene.

- Den brukes i tillegg for å bekrefte og lagre. Trykk på håndtaket for å bekrefte og lagre innstillingene som er valgte og/eller viste på displayet.

22 - **På-av knapp**: Brukes for å slå apparatet på og av.



SLÅ APPARATET PÅ OG AV

Gå frem på følgende måte.

Lighting

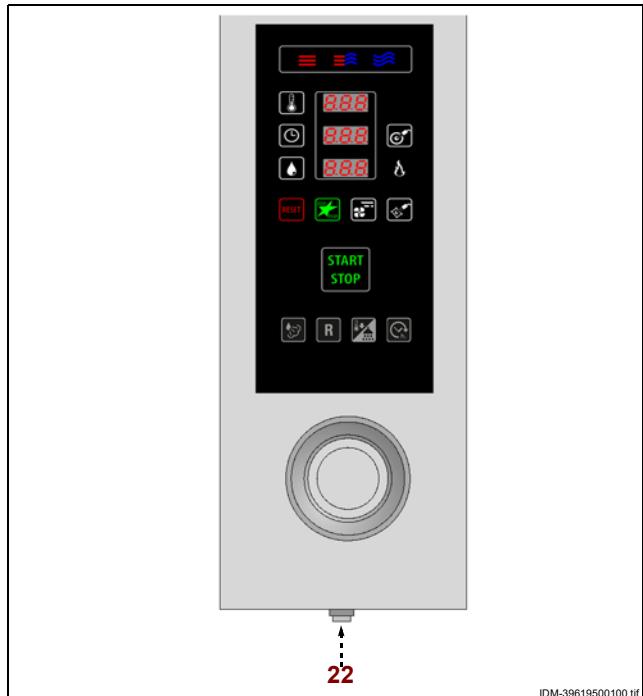
- 1 – Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til el-nettet.
- 2 – Åpne vannkranen.
- 3 – Trykk på knappen **(22)** for å slå på apparatet.

Slå av

i Viktig

Slå alltid av apparatet etter bruk.

- 1 – Trykk på knappen **(22)** for å slå av apparatet.
- 2 – Steng vannkranen
- 3 – Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til el-nettet.



AUTOMATISK OPPVARMING

i Viktig

For et bedre stekeresultat anbefales det at oppvarmingen gjøres med tom stekeovn.

- 1 – Trykk på knappen **(16)** for å slå på apparatet. Apparatet utfører automatisk en oppvarmingsfase. Når oppvarmingen er ferdig høres et lydsignal; maten kan nå settes inn. Lukk igjen stekeovnsdøren. Stekingen starter automatisk.

i Viktig

Oppvarmingen utelukkes også automatisk når temperaturen i ovnsrommet er tilstrekkelig for innstilt stekemåte.

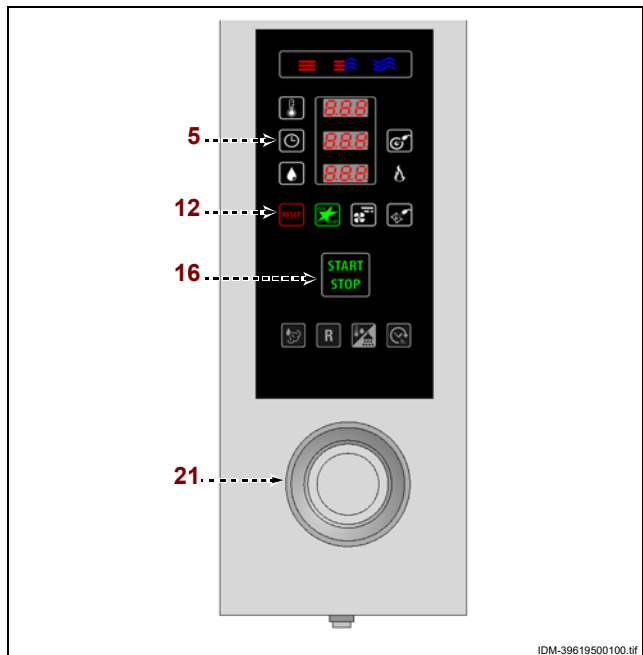
Midlertidig utelukkning

På denne måten kan denne funksjonen kun utelukkes for steking som er i gang.

- 1 – Når apparatet er under STOP (ikon **(16)** tent med grønt lys), trykk på knappen **(16)** i mer enn 1 sekunder (hele panelet slukkes).

Permanent utelukking

- 1 – Når apparatet er under STOP (ikon **(16)** tent med grønt lys), trykk på knappen **(12)** i mer enn 3 sekunder (hele panelet slukkes).
- 2 – Trykk på knappen **(5)** og drei håndtaket **(21)** for å slå av den automatiske oppvarmingen.
- 3 – Trykk på håndtaket **(21)** for å bekrefte endringene som har blitt utført.



START OG STOPP AV STEKING

Gå frem som beskrevet.

Start

1 – Slå på apparatet (se side 16).

2 – Trykk på en av knappene **(1-2-3)** for å innstille stekemåten.

3 – Trykk på knappen **(4)** og bruk håndtaket **(21)** for å innstille steketemperaturen.

4 – Trykk på knappen **(5)** og bruk håndtaket **(21)** for å innstille steketiden, eller trykk på knappen **(10)** og bruk håndtaket **(21)** for å innstille steketermometerets eller vakuumsondens temperatur.

Trykk på knappen **(6)** og bruk håndtaket **(21)** for å innstille fuktighetsprosenten ved kombinasjonssteking.

Trykk på knappen **(6)** og drei håndtaket **(21)** for å innstille damphullets åpningsprosent.

5 – Trykk på knappen **(16)** for å starte steking.

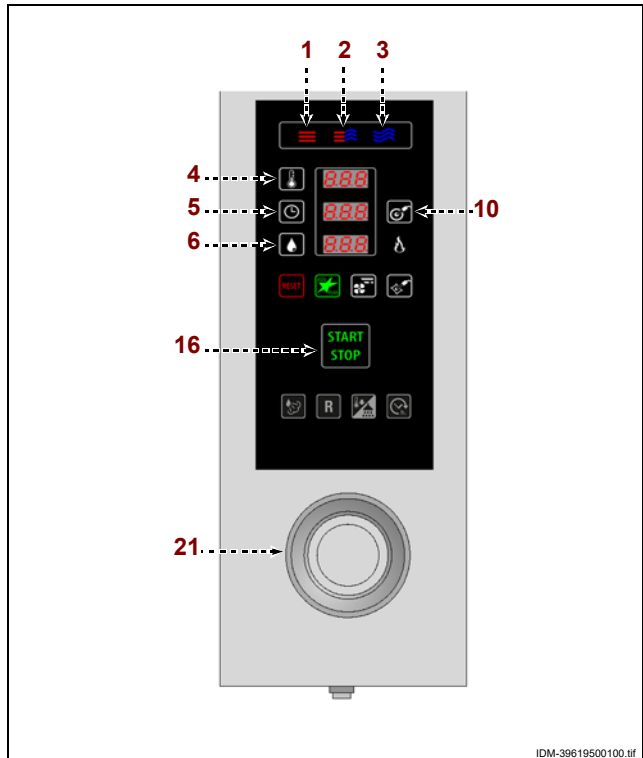
Under steking er det mulig å endre en eller flere tidligere angitte parametere:

- Endre modus for matlaging (konveksjon, damp, kombinasjon)
- Endre temperaturen.
- Endre modus for matlaging (tidssteking eller steketermomete)
- Endre % Fuktighet.

Stopp

Steking stopper når innstilt steketid er utløpt, eller når steketermometeret har oppnådd kjernetemperaturen.

1 – Trykk på knappen **(16)** eller åpne stekeovnsdøren for når som helst å avbryte steking.



NÅR APPARATET IKKE SKAL BRUKES OVER LENGRE TID

Gå frem som beskrevet dersom apparatet ikke skal brukes over lenger tid.

- 1 – Steng vannkranen.
- 2 – Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til el-nettet.
- 3 – Rengjør apparatet og området rundt nøye.
- 4 – Legg et tynt lag med matolje på de rustfrie overflatene.
- 5 – Utfør alt vedlikeholdet.
- 6 – Pakk inn apparatet og la det være noen lufteåpninger.

VEDLIKEHOLD

5

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR VEDLIKEHOLD

Utfør produsentens programmerte vedlikehold slik at apparatet holdes i god stand. Dersom vedlikehold utføres skikkelig, oppnås de beste ytelser fra apparatet, en lenger levetid og et vedvarende sikkerhetsnivå.



Forsiktig - Advarsel

Alle vedlikeholdsinngrep som krever en bestemt teknisk kompetanse, spesielle egenskaper eller en yrkestittel forutsett av loven, må kun utføres av et kvalifisert og/eller kompetent personale, som uansett hva har godkjent erfaring fra inngrepets spesifikke sektor.

Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres.



Hver dag etter bruk:



- Rengjør Samlekaret for kondens (se side 22)
- Rengjør Ovnsrommet (se side 19)
- Rengjør Apparatet og området rundt (se side 19)
- Kontroller luftfilteret (hvor dette finnes) som er plassert under apparatet og rengjør hvis dette er skittent eller tilstoppet.



Forsiktig - Advarsel

Minst en gang hver 6. måned, eller hver 2. måned ved hyppig tilberedning av kjøtt eller fet mat, skal rengjøring av ventilasjonsrøret utføres (se sid. 21)



Viktig

Produsenten anbefaler å bruke ekstrautstyret "Filter FGX" ved hyppig tilberedning av kjøtt eller fettholdige matvarer. Filteret må rengjøres i oppvaskmaskin på slutten av dagen.

La autoriserte operatører utføre følgende operasjoner minst en gang i året:

- Rengjøre filteret i vanninntaket (se side 33)
- Rengjøre avløpsslangene (se side 33)
- Generell kontroll av apparatet
- Finne og skifte ut slitte deler.



Viktig

Registrere de årlige revisjonene.

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR RENGJØRINGEN

Ettersom apparatet brukes for å tilberede matvarer for mennesker, er det nødvendig å være veldig nøye med hygienen og hele tiden holde apparatet og området rundt rent.

Tabell over rengjøringsprodukter

Beskrivelse	Produkter
For å vaske og skylle	Romtemperert springvann
For å rengjøre og tørke	Klut som ikke riper eller loer
Anbefalte rengjøringsprodukter	Rengjøringsmidler med kaliumhydroksid (maks. 5 %) og kaustisk soda (5 %)
Produkter for å fjerne vonde lukter	Glansmiddel med sitron- og eddiksyre (pH min.5)



Viktig

Før rengjøringen må du utkoble el-tilførselen med hovedbryteren og la apparatet kjøles ned.

Følg anbefalingene oppgitt nedenfor.



Forsiktig - Advarsel

Ved bruk av rengjøringsmidler er det påbudt å bruke gummihansker, ansiktsmaske og vernebriller i henhold til gjeldende sikkerhetsstandard.

- 1 – Vær veldig forsiktig ved håndtering av rengjøringsmidler.
- 2 – Sprut kun små mengder rengjøringsmiddel.
- 3 – Ikke sprut rengjøringsmiddel på veldig varme overflater.
- 4 – Ikke sprut rengjøringsmiddel på personer eller dyr.
- 5 – Følg anvisningen på pakken og dataarket til rengjøringsmidlet.
- 6 – Apparatets deler må kun rengjøres med lunkent vann, rengjøringsmidler godkjent for kontakt med matvarer, og materialer som ikke riper.



Forsiktig - Advarsel

Ikke bruk produkter som inneholder helsefarlige stoffer (løsningsmidler, bensin, osv.).

- 7 – Skyll overflatene med springvann og tørk av.
- 8 – Ikke bruk vannstråler med trykk.
- 9 – Vær veldig forsiktig slik at ikke overflatene i rustfritt stål ødelegges. Unngå bruk av etsende produkter, materialer som riper og skarpe redskaper.
- 10 – Vask bort matrester med en gang for å unngå at de størkner.
- 11 – Vask bort avleiringer som kan dannes på noen av apparatets overflater.

RENGJØRING AV OVNSROMMET



Viktig

For å opprettholde de hygieniske og intakte egenskapene til det rustfrie stålet (nødvendige for beskyttelse mot korrosjon) er det nødvendig å vaske ovnsrommet daglig med egnet vaskemiddel og tørke det helt før bruk.

Gå frem som beskrevet.

- 1 – La ovnsrommet kjøles ned til en temperatur på ca. 60°C.



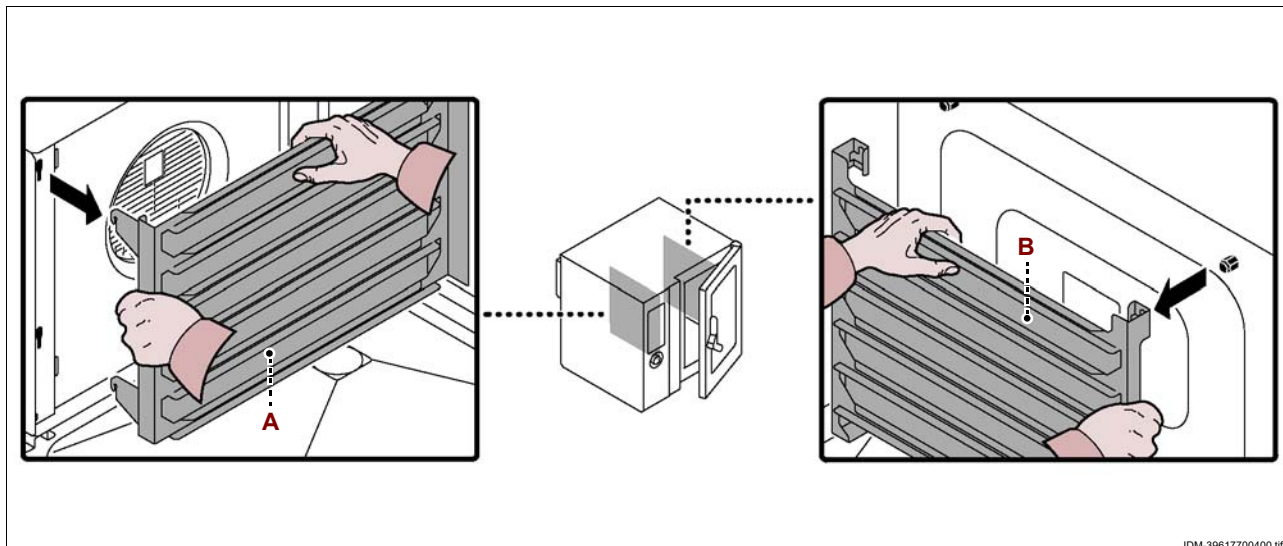
NO

Forsiktig - Advarsel

Hver gang det byttes stekemåte må ovnsrommet rengjøres skikkelig. For rengjøringen og for fjerning av vonde lukter, bruk produktene oppgitt i tabellen over rengjøringsprodukter.

Ikke bruk kalde vannstråler på belysningen og dørglasset når temperaturen i ovnsrommet er høyere enn 150°C.

2 – Trekk ut ovnsstigene (A-B) og rengjør dem skikkelig (Kun for FX61-101-82-122).



3 – Trekk ut filterristen (C) og rengjør den.

4 – Løsne skruene for å åpne ledepanelet (D).

5 – Alle ovnsrommets innvendige deler (vegger, varmeveksler, vifte og sonde for fuktighetsmåling) må fuktes med lunkent springvann.

Bruk vaskedysen for å fukte ovnsrommets innvendige deler.

6 – Sprut rengjøringsmidlet (godkjent for kontakt med matvarer) på ovnsrommets innvendige deler (vegger, varmeveksler, vifte), og la det virke i 10÷15 minutter. Bruk sprayflasken for å sprute rengjøringsmidlet på ovnsrommets innvendige deler.

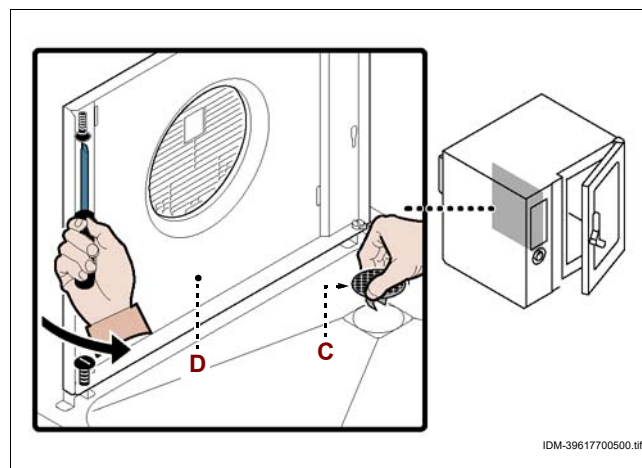
7 – Skyll med lunkent springvann, og tørk av overflatene i ovnsrommet.

8 – Sprut glansmiddel og la det virke i noen minutter.

9 – Skyll med lunkent springvann, og tørk av overflatene i ovnsrommet.

10 – Stram til skruene for å lukke ledepanelet (D).

11 – Sett ovnsstigene (A-B) og filterristen (C) på plass igjen.



Forsiktig - Advarsel

Når rengjøringen er ferdig må det utføres en dampsteking med tom stekeovn i 15 minutter, og deretter konveksjonssteking i 15 minutter med en temperatur på 150°C, før apparatet brukes igjen.

La stekeovnsdøren stå åpen når apparatet ikke er i bruk for korte perioder for å unngå kondensdannelse.

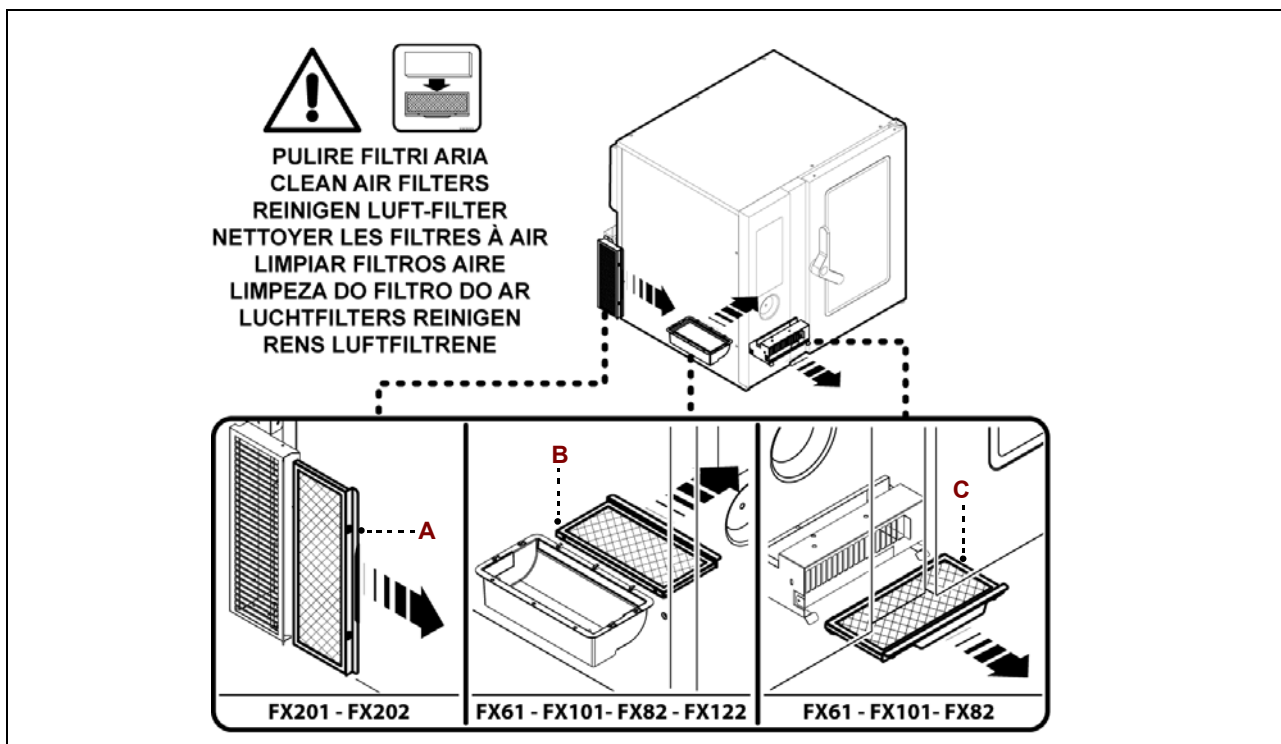
RENGJØRING AV LUFTFILTRE

Gå frem som beskrevet.

1 – Slå av apparatet.

2 – Bruk bryteren for å slå av strømforsyningen breaker.

3 – Ta ut luftfiltrene (A), (B) og (C) og rengjør dem med et egnet avfettingsmiddel (se bilde nederst). Det anbefales vask i oppvaskmaskin.



RENGJØRING AV VENTILASJONSØR

Gå frem som beskrevet

Brukere

1 – La ovnen fungere med damp på 100°C i en halv time.

2 – Slå av ovnen og koble fra strømbryteren.

3 – Spray rengjøringsmiddelet fra enden av ventilasjonsrøret (A) og la det virke i minst 15 minutter.

4 – Skyll røret ved å sprute vann på innsiden av røret fra den åpne enden på ovnens øvre del (utfør prosedyren med siden av ovnen lukket).

5 – Skyll innsiden av ovnsrommet manuelt eller kjør eventuelt et automatisk skylleprogram.

Spesialisert tekniker



Viktig

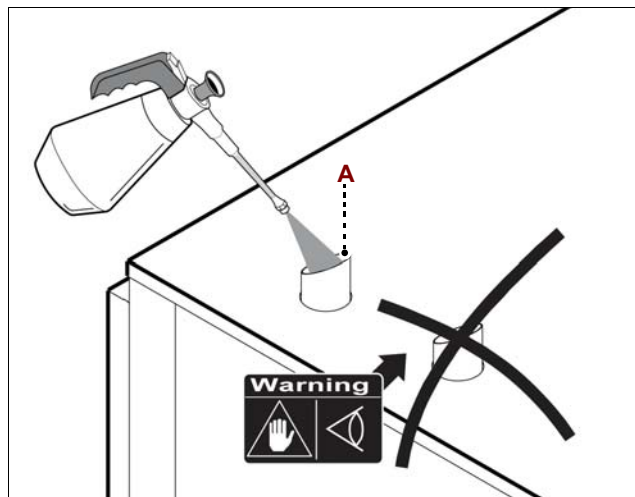
Denne renseprosessen skal bare foretas av autorisert og kvalifisert personell.

1 – La ovnen fungere med damp på 100°C i en halv time.

2 – Slå av ovnen og koble fra strømbryteren.

3 – Spray rengjøringsmiddelet fra enden av ventilasjonsrøret (A) og la det virke i minst 15 minutter.

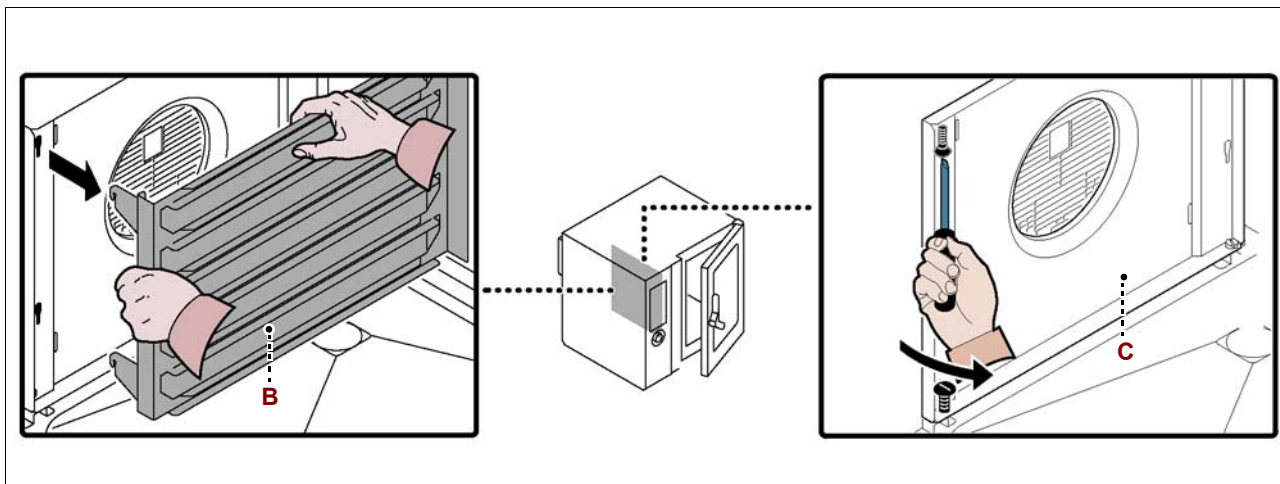
4 – Skyll røret ved å sprute vann på innsiden av røret fra den åpne enden på ovnens øvre del (utfør prosedyren med siden av ovnen lukket).



5 – Ta ut brettholderrammen (**B**) fra ovnen og rengjør den grundig.

6 – Løsne skruene og åpne deflektorpanelet (**C**).

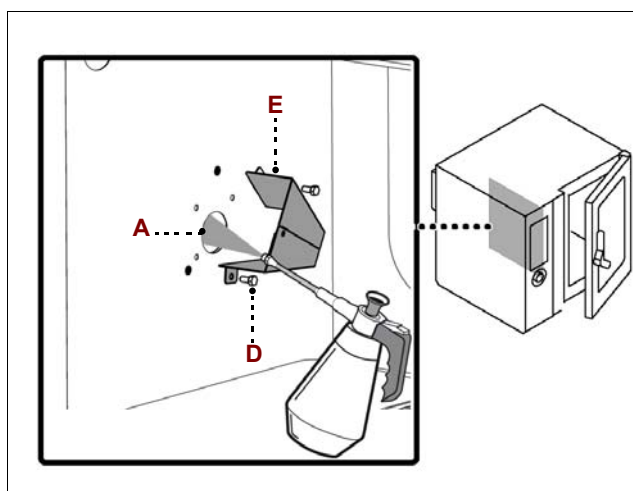
7 – Løsne skruene (**D**) for å demontere beskyttelsen (**E**).



8 – Spray vaskemiddel på innsiden av ventilasjonssøret (**A**) og tillat blandingen å reagere i minst 15 minutter.

9 – Rengjør røret (**A**) grundig ved å bruke en børste (ekstrautstyr som ikke følger med).

10 – Skyll røret ved å sprute vann på innsiden av røret fra den åpne enden på ovnens øvre del og fra innsiden (utfør prosedyren med siden av ovnen lukket).



i Viktig
Sett silikon i skruene (**D**) før beskyttelsen (**E**) monteres igjen.

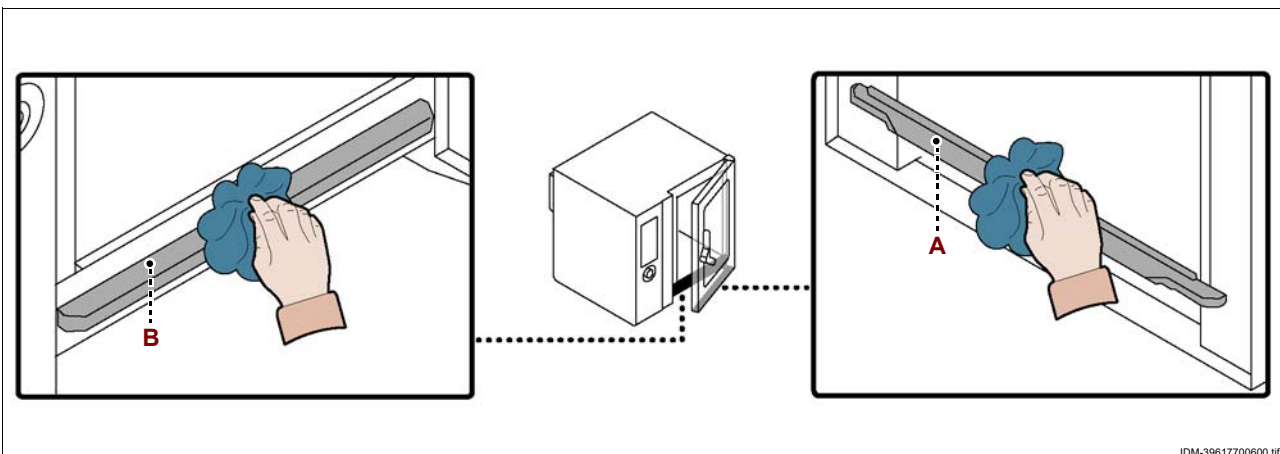
11 – Monter all handlingen er fullført.

RENGJØRING AV RENNEN OG SAMLEKARET FOR KONDENS (FX61-101-82 122)

Gå frem som beskrevet.

1 – Rengjør og tøm rennen for kondensvann (**A**).

2 – Rengjør samlekaret for kondens (**B**) og kontroller at hullet og kanalen ikke er tilstoppet.



i Viktig

For å garantere funksjonaliteten i tidens løp, for å unngå bakterievekst i ovnsrommet og for å forbedre forebyggingen av mulig korrosjon, må rengjøring utføres minst en gang om dagen.

⚠ Forsiktig - Advarsel

Hver gang det byttes stekemåte må ovnsrommet rengjøres skikkelig.

Modus om vasking 1

Gå frem som beskrevet.

1 – Under STOOP, trykk på knappen (19) (ikon (16) tent med grønt lys).

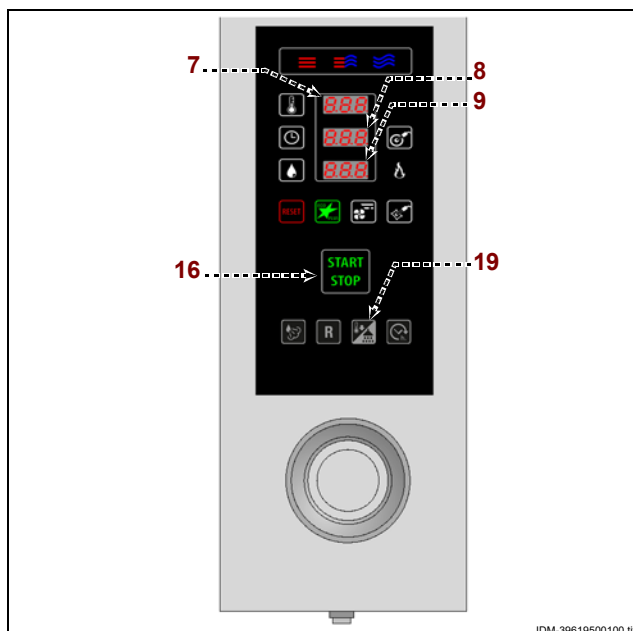
På displayet (7) vises skriften "CLE", på displayet (8) vises skriften "Pr", og på displayet (9) vises skriften "P01".

2 – Trykk på knappen (16) (ikon (16) tent med rødt lys). På displayet (7) vises skriften "CLE" og på displayet (8) vises skriften "25'" (total vasketid).

3 – Fyll rengjøringsmiddel i ovnsrommet når lydsignalet høres (etter ca. 8 minutter fra vaskestart) og meldingen "CLE" blinker på displayet.

4 – Åpne stekeovnsdøren og sprut rengjøringsmidlet (godkjent for kontakt med matvarer) på alle veggene i ovnsrommet, på varmeveksleren og på viften.

Bruk sprayflasken (tilbehør) og rengjøringsmidlet levert av produsenten til dette arbeidet.



⚠ Forsiktig - Advarsel

Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse.

5 – Lukk igjen stekeovnsdøren og vent til stekeovnen automatisk fullfører vaskesprogrammet, skyllingen og slutthygieniseringen med høy temperatur. Når vaskingen er ferdig høres et lydsignal.

i Viktig

Før stekeovnen brukes igjen må du kontrollere at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet. Skyll eventuelt ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann, og start konveksjonssteking i ca. 15 minutter for å tørke det.

Modus om vasking 2

1 – Under STOPP, Trykk to ganger på knappen (19) (ikon (16) tent med grønt lys).

På displayet (7) vises skriften "CLE", på displayet (8) vises skriften "Pr", og på displayet (9) vises skriften "P02".

2 – Trykk på knappen (16) (ikon (16) tent med rødt lys). På displayet (7) vises skriften "CLE" og på displayet (8) vises skriften "1 ora" (total vasketid).

Gjenta inngrepene fra punkt 3 til 5 (to ganger) som beskrevet in "Modus om vasking 1" .

Viktig

For å garantere funksjonaliteten i tidens løp, for å forbedre forebyggingen av mulig korrosjon, må avkalking utføres.

Hvis teksten "dEC" vises på displayet (7) betyr dette at det er nødvendig å foreta rengjøring som beskrevet under:

1 – Under STOOP, trykk på knappen (19) (ikon (16) tent med grønt lys).

På displayet (7) vises skriften "CLE", på displayet (8) vises skriften "Pr", og på displayet (9) vises skriften "P01".

2 – Trykk på knappen (16) (ikon (16) tent med rødt lys). På displayet (7) vises skriften "CLE" og på displayet (8) vises skriften " 25' " (total vasketid).

3 – Når lydsignalet aktiveres og displayet blinker med meldingen CLE, tilfør avkalkingsmiddel i ovnsrommet.

4 – Åpne døren og sprut AVKALKINGSMIDDELET, med $\text{pH} < 7$, på alle vegger i ovnsrommet, på varmeveksleren og viften..

For å utføre denne prosedyren er det anbefalt å bruke ekstrautstyret "sprøyteinretning" og AVKALKINGSMIDDEL.



Forsiktig - Advarsel

Bruk personlig verneutstyr (vernehansker, masker, vernebriller, osv.) under rengjøring og hygienisering av apparatet som foreskrevet av gjeldende forskrifter om sikkerhet og helse.

5 – Lukk igjen stekeovnsdøren og vent til stekeovnen automatisk fullfører vaskeprogrammet, skyllingen og slutthygieniseringen med høy temperatur. Når vaskingen er ferdig høres et lydsignal.



Viktig

Før stekeovnen brukes igjen må du kontrollere at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet. Skyll eventuelt ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann, og start konveksjonssteking i ca. 15 minutter for å tørke det.



FEILSØKING

Før start har apparatet blitt testet.

Nedenfor finnes en liste over feil og funksjonssvifter som kan oppstå under bruk, og en løsning på disse problemene.

Noen av disse problemene kan brukeren løse. For andre problemer kreves fagkyndig kompetanse, og inngrepene må derfor kun utføres av fagkyndig personale med erfaring på dette området.

i Viktig

For et hvilket som helst behov, ta kontakt med et av Angelo Po sine filialer eller hovedkontoret. Kontaktinformasjon finner man på internettsiden <http://www.angelopo.com>.

Problem	Arsak	Løsning
Apparatet slås ikke på	En sikring er utløst.	Skift ut sikringen (se side 37)
	Et elektronisk kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
Stekingen starter ikke, eller stopper plutselig.	Kontrollpanelets elektroniske kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
	Utløst alarm.	Se tabellen over alarmsignaler.
	En sikkerhetsinnretning eller et vern er utløst (sikkerhetstermostat eller varmerele).	Se tabellen over alarmsignaler Trykk + på innretningens tilbakestillingsknapp.



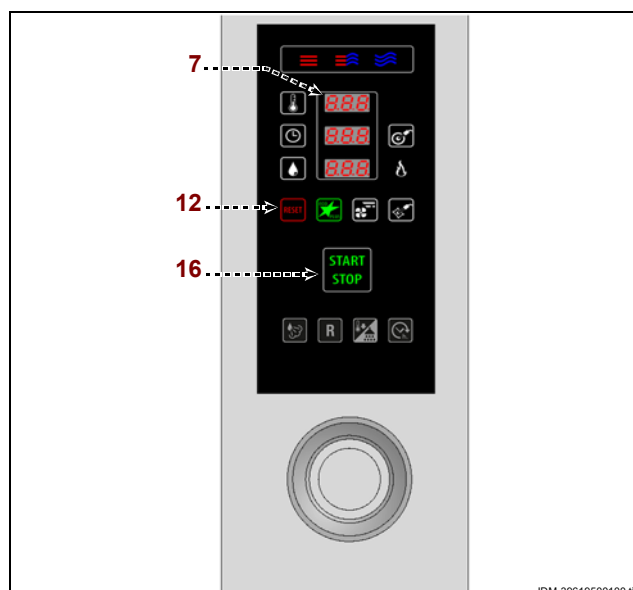
TABELL OVER ALARMSIGNALER

Dersom problemet eller feilen som har oppstått ikke er oppført i tabellen, se tabellen over alarmsignaler nedenfor.

Informasjonen nedenfor skal identifisere alarmsignalene som vises på displayene (7).

i Viktig

Trykk på knappen (12) for å tilbakestille alarmen, og stekingen starter opp igjen automatisk. Dersom dette ikke skjer, trykk på startknappen (16).



NO

Alarm	Problem	Løsning	Bemerkninger
H2O	Vannmangel i ovnsrommet eller for lavt vanntrykk.	Undersøk om det er vannmangel, eller juster trykket (se side 37). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjonssteking.
H2O.	Vannmangel til avløpet eller for lavt vanntrykk.	Undersøk om det er vannmangel, eller juster trykket (se side 37). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
OPE	Melding om å åpne eller lukke igjen stekeovnsdøren.	Åpne eller lukk igjen stekeovnsdøren. Kontakt servicesenteret hvis meldingen vedvarer.	Stekingen starter ikke så lenge operasjonen ikke blir utført.
CLE	Det er nødvendig å utføre rengjøringen.	Utfør rengjøringen.	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
dEC	Angir at det er nødvendig å utføre avkalking.	Utfør avkalking.	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E01	Sonden i ovnsrommet er ødelagt eller feil tilkopleet.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E02	Steketermometeret er ikke satt inn i maten, eller er ødelagt.	Kontroller steketermometerets posisjon, eller kontakt servicesenteret hvis steketermometeret er ødelagt.	Det er ikke mulig å bruke steketermometeret.
E03	Sonden for damputslipp er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
E04	Motorventilen er ikke riktig plassert.	Slå på stekeovnen igjen, og kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
E05	Feil i sikkerhetstermostatens sonde.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E06	Varmevern utløst.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E07	Feil med strømkort	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E08	Vakuumsonden (tilbehør) er ødelagt eller feil tilkopleet.	Trykk på tilbakestillingsknappen	Vakuumsonden må koples fra og til igjen før stekingen startes. Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.



NO

IDM C 13326420_Rev.

Alarm	Problem	Løsning	Bemerkninger
E09	Maksimum tillatt temperatur i ovnsrommet er oversteget.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnsens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E10	For høy temperatur i rommet med elektriske deler.	Stekeovnen ordner selv opp i problemet.	Stekeovnsens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E11 E13 E14	Det elektroniske kortets diagnoseprogram har startet.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnsens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E20	Konfigurasjonsfeil	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnsens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E23	Vaskesyklusen ble avbrutt mot slutten av hygieniseringen.	Trykk på tilbakestillingsknappen og skyl ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann. Start stekeovnen med konveksjonsfunksjon for å tørke ovnsrommet.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E26	Feil i det automatiske vaskesystemet	Kontroller at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet. Skyll ovnsrommet manuelt.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer. Stekeovnsens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.



NO

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR HÅNTERING OG INSTALLASJON

i Viktig

Håndteringen og installasjonen må utføres i samsvar med produsentens informasjon, og informasjonen som finnes på emballasjen, på apparatet og i bruksanvisningen.

Alle inngrep for håndtering og installasjon må utføres i samsvar med aktuelle forskrifter for helse og sikkerhet på arbeidsplassen.

INN- OG OPPAKKING

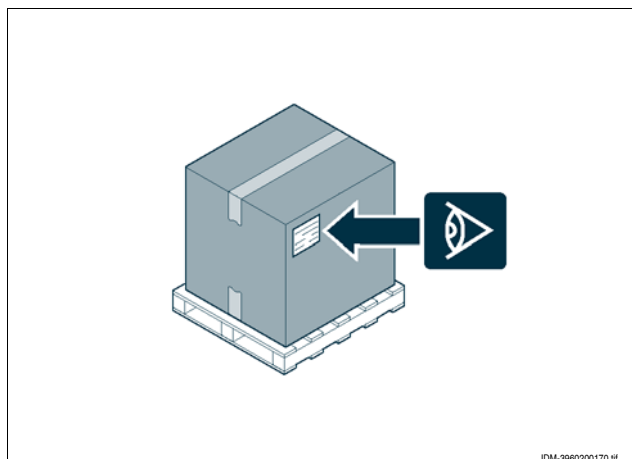
Innpakkingen har blitt gjort med begrenset omfang, og ut fra transportmåten.

For en enklere transport kan noen deler demonteres, beskyttes og pakkes inn før sendingen.

På emballasjen finnes all nødvendig informasjon for lastingen og lossingen.

Ved oppakkingen må det kontrolleres at delene er hele og riktige.

Emballasjen må kastes i henhold til gjeldende miljøbestemmelser.



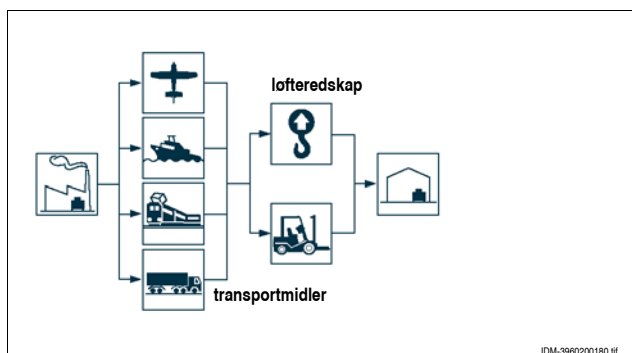
IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Transporten kan utføres med ulike midler, også ut fra bestemmelsesstedet.

Skjemaet viser de mest brukte løsningene.

For å unngå bevegelser under transporten festes apparatet til transportmidlet.



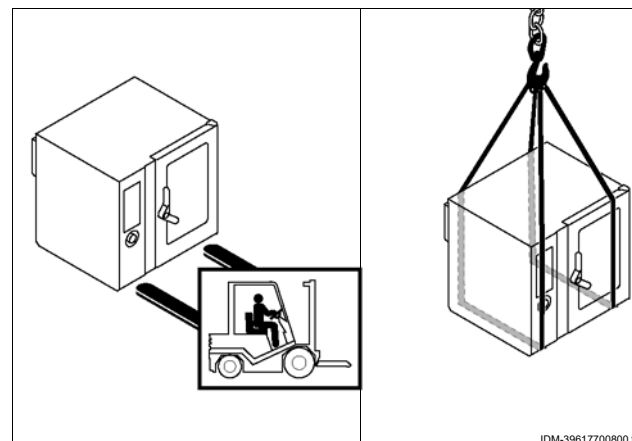
IDM-3960200180.tif

HÅNTERING OG LØFTING

Apparatet kan håndteres med et løfteredskap med gaffer eller krok med egnet løftekapasitet. Kontroller lastens tyngdepunkt før løftingen.

i Viktig

Vær oppmerksom på tilførsels- og avløpslangen ved innsetting av løfteredskapet.



IDM-39617700800.tif

INSTALLASJON AV APPARATET

Ta hensyn til installasjonskravene i forbindelse med klargjøringen av lokalet. Før disse fasene startes må personen som er autorisert til å utføre dette arbeidet definere installasjonssonen, og om nødvendig legge en sikkerhetsplan for å beskytte personene som er direkte involverte, og nøye følge alle lover, spesielt de som vedrører mobile arbeidsplasser.

I installasjonssonen må det være klargjort for tilkøpling av tilførsel, ventilasjon, utsuging og utslipp av produksjonsrester. Installasjonssonen må ha skikkelig belysning og oppfylle alle krav til hygiene og sanitet i gjeldende lover for å unngå kontaminasjon av matvarene.

Om nødvendig, finn nøyaktig posisjon for hvert enkelt apparat eller delsett, og merk av koordinatene for riktig plassering.

Utfør installasjonen i henhold til lover, standarder og normer som gjelder i brukslandet.

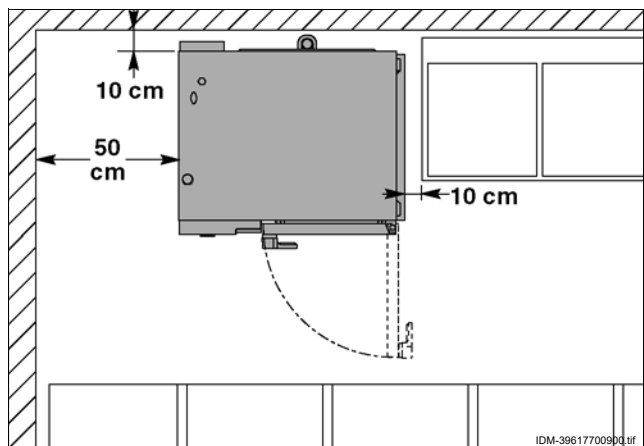
i Viktig

Installer apparatet oppå en sokkel (kan bestilles) og plasser apparatet som vist på figuren (Kun for FX61-FX101).

Hvis stekeovnen installeres midt i lokalet må det være minst 50 cm mellom baksiden og de andre apparatene.

i Viktig

Ikke installer utstyret i nærheten av brennbare vegger.



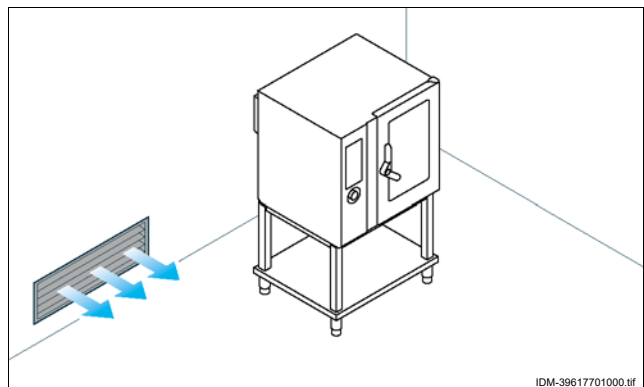
VENTILASJON AV LOKALET

i Viktig

I lokalet hvor apparatet installeres må det være luftinntak for å garantere en riktig funksjon av apparatet, og en skikkelig utlufting av lokalet.

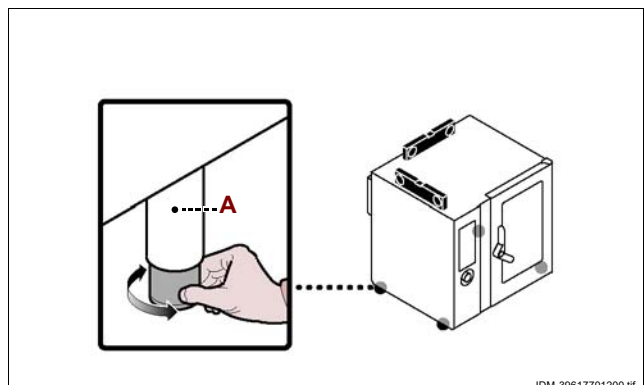
i Viktig

Luftinntakene må være i riktig størrelse, beskyttede av rister og plasserte slik at de ikke kan tilstoppes.



NIVELLERING

Bruk støttebenene (A) for å nivellere apparatet.

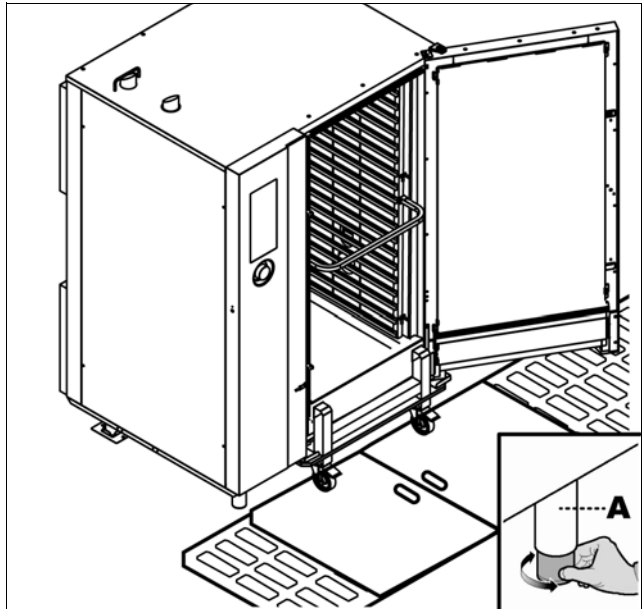


NIVELLERING (FX201-FX202)

Bruk støttebenene (A) for å nivellere apparatet.

i Viktig

Det anbefales ikke å installere ovner med roll-in (modellene FX201 og FX202) med en utløpsrist foran. Hvis det ikke er mulig å gjøre noe annet, er det nødvendig å bruke en innretning for å tillate riktig innføring av hjulkonstruksjonen.



VANN: KRAV TIL TILFØRT VANN

i Viktig

Apparatet må tilføres springvann med egenskapene oppgitt i tabellen.



Parametere som skal kontrolleres		Verdi
Trykk		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Vannmengde (l/h)		9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*) 17,5 l/h (FX 82) (*) 17,5 l/h (FX 122) (*) 24 l/h (FX 201) (*) 32 l/h (FX 202) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Ledeevne		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier indeks (Anbefalte) (**)		>0.5
Innhold av salt og metallioner		
Påkrevde	Klor	<0,1 mg/l
	Klorider	<10 mg/l
	Sulfater	<30 mg/l
Anbefalte (**)	Jern	< 0,1 mg/l
	Kobber	< 0,05 mg/l
	Mangan	< 0,05 mg/l

(*) Verdien refererer til den vannmengden som er nødvendig for å skape damp inne i ovnsrommet.

(**) Verdier som avviker fra disse parametrene kan forårsake korrosjon dersom de kombineres med bruk og miljø som er feilaktig.

i Viktig

Eier av apparatet er ansvarlig for å kontrollere vannet gjennom spesielle analyser, for å påse at det har de egenskaper som angis i tabellen ovenfor.

i Viktig

Hvis forsyningsvannet til ovnen ikke overholder egenskapene angitt i tabellen ovenfor må et passende behandlingssystem installeres, før apparatet settes i drift.

i Viktig

Hvis apparatet brukes med forsyningsvann som ikke har de egenskapene som er angitt i tabellen ovenfor, kan det oppstå feil og skader som produsenten ikke påtar seg ansvar for.

i Viktig

Produsentens garanti kan ugyldiggjøres på de deler som er skadet av forsyningsvann som ikke samsvarer med de egenskapene som er angitt i tabellen ovenfor.

VANN: TIPS OM FILTRERINGSSYSTEM

For valg av hvilket filtreringssystem som skal installeres, dersom vannparametrene ikke overholder de egenskaper som er angitt i tabellen ovenfor, er det mulig å bruke anbefalingene som angis under, i henhold til parameteren som må korrigeres. Disse anbefalingene er å regne som veiledende for enkelte situasjoner og ikke uttømmende for alle tilfeller som kan oppstå..

Det er alltid eierens ansvar å sørge for at apparatet etter installasjon av behandlingssystemet for forsyningsvann tilsvarende parametrene som kreves i tabellen ovenfor. Angelo Po anbefaler at man tar kontakt med fagpersonell eller spesialiserte selskap for behandling av vann, slik at det garanteres at man oppnår fullstendig samsvar med de egenskapene som kreves for forsyningsvannet.

I tabellen er parametrene som best behandles av tilsvarende system markert med fet skrift.

<i>Parametere</i>	<i>Målt verdi</i>	<i>Anbefalt type behandling</i>
Karbonathardhet	>9°f	Bløtgjøring
Klor	<0.1 ppm	
Klorider	<10 ppm	
Sulfater	<30 ppm	
Karbonathardhet	<9°f	Aktivt kullfilter
Klor	0.1 ÷ 1 ppm	
Klorider	<10 ppm	
Sulfater	<30 ppm	
Karbonathardhet	>3°f	Filter med spesiell harpiks eller omvendt osmosebehandling
Klor	<1 ppm	
Klorider	10 ÷ 100 ppm	
Sulfater	30 ÷ 100 ppm	
Karbonathardhet	>3°f	Omvendt osmose
Klor	<10 ppm	
Klorider	>100 ppm	
Sulfater	>100 ppm	



VANNTILKOPLING



Forsiktig - Advarsel

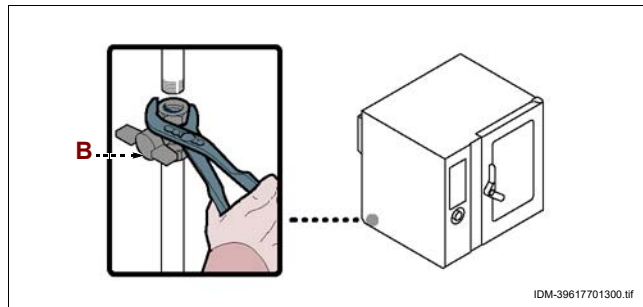
Tilkoplingen må utføres i samsvar med gjeldende lover og med bruk av egnet og foreskrevet materiale.



Viktig

Dette apparatet skal installeres i samsvar med gjeldende lovverk eller lokale rørleggerforskrifter.

Kople nettslangen til apparatets koplingslange. Monter en avstengningskrane (B) mellom de to slangene, slik at vanntilførselen kan avbrytes om nødvendig.



IDM-39617701300.tif



Viktig

Der kjemikalier brukes i vannforsyningsssystemet for vannsnering, for eksempel kloramin eller natriumhypokloritt, er det nødvendig å installere et filter for å garantere deres fjerning.



Viktig

Sjekk vannrør og koblinger for korroderte deler, de kan forurense vannet inne i apparatet.



Viktig

Hvis egenskapene til vannet krever et behandlingssystem, koble dette til vannforsyningskoblingen til ovnsrommet for dampgenerering. Det er ikke nødvendig å koble vannbehandlingssystemet til koblingen på vaskesystemet. Hvis tilbehøret sprøytepistol (LDR610 for modellene) FX61-101-82-122 og LDL kun for modellene FX201-202) blir installert, er det nødvendig at også vannet som leveres fra denne enheten blir behandlet.



Viktig

Kun for Storbritannia. Se også anvisningene i vedlegget (Se "Vanntilkopling (WRAS)").

VANN: ANBEFALINGER FOR BRUK



Viktig

For å opprettholde de hygieniske og intakte egenskapene til det rustfrie stålet (nødvendige for beskyttelse mot korrosjon) er det nødvendig å vaske ovnsrommet daglig (se side 19) med egnet vaskemiddel og tørke det helt før bruk.



Viktig

Utfør vedlikehold av vannbehandlingssystemet (der det er installert) for å sikre at det fungerer korrekt.



Viktig

Sørg for å bruke nytt og fullt funksjonelt utstyr.



Viktig

Bruk bare rengjøringsmidler, kjemikalier og rengjøringsmetoder som er egnet for apparatet og som særlig passer for rengjøring av rustfritt stål.



Viktig

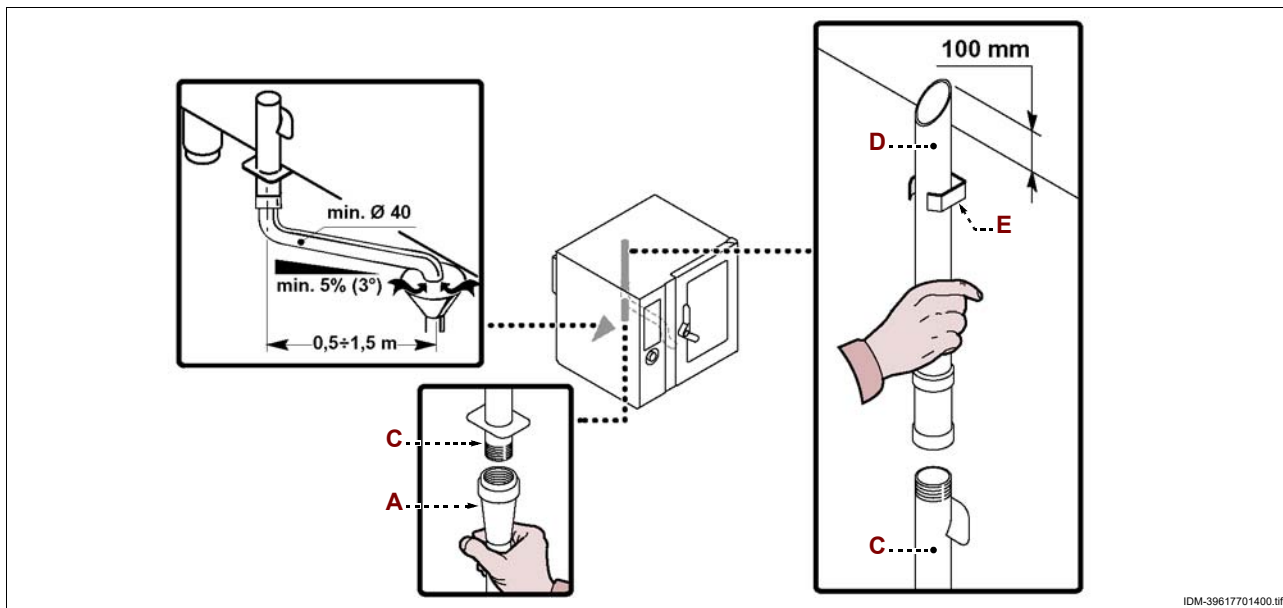
Hvis vannets egenskaper krever et behandlingssystem, sørg for å ikke innføre ubehandlet vann i ovnsrommet under matlagingen. For eksempel: hvis koke-typen krever tilstedeværelse av en ovnsform fylt med vann i den nedre delen av stativet, er det nødvendig at vannet i denne har de egenskapene som vises i tabellen på side 30.

TILKOPLING TIL VANNAVLØPET

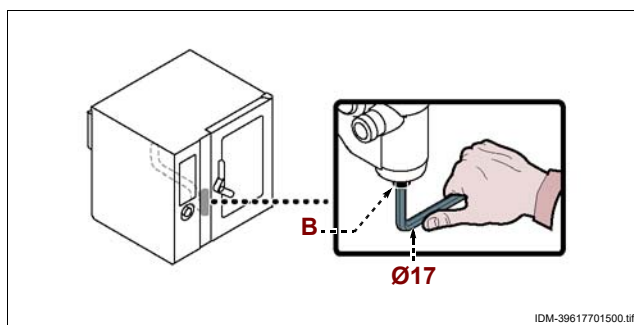
Gå frem som beskrevet.

1 – Kople nettslangen (A) til apparatets koplingslange (C).

2 – Kople lufteslangen (D) til apparatets koplingslange (C), og fest den til sokkelen (E).



På apparatets avløpsslange finnes en plugg (B) for tømning av bunnfall.



EL-TILKOPLING



Forsiktig - Advarsel

Tilkoplingen må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover, og med bruk av foreskrevet materiale.

Apparatet leveres med en driftsspenning på 400V/3N/PE, som kan omformes til 230V/3/PE (kun for modellene FX61-101-82-201).

Apparatet leveres med en driftsspenning på 400V/3N/PE, som ikke kan omformes (kun for modellene FX122-202) (Se vedlagte koplingskjemaer).

El-tilførselen må utkoples før ethvert inngrep.

1 – Hvis det ikke finnes en automatisk hovedbryter (B), må det installeres en med de oppgitte egenskapene ved siden av apparatet.

– Varmevern (for justering, se tabellen på side 5)

– Jordvern bryter justert til 30 mA

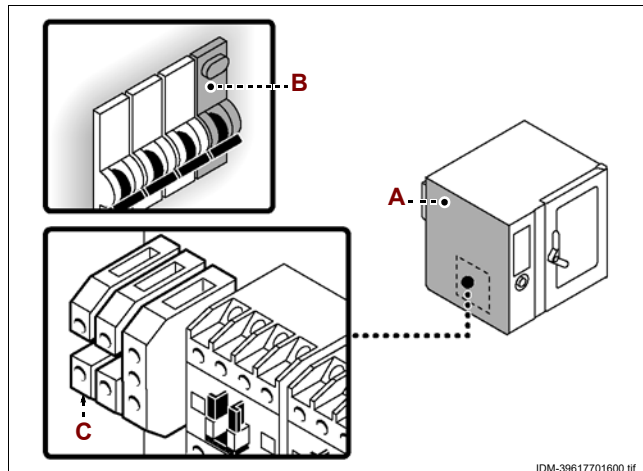
– Klasse B eller C (IEC 898)

2 – Løsne skruene og demonter sidepanelet (A).

3 – Kople den automatiske hovedbryteren (B) til apparatets klemmebrett (C) og til el-nettet i samsvar med anvisningene på koplingskjemaet bak i bruksanvisningen, og med en ledning med følgende egenskaper.

– Vekt: \geq enn typen H05RN-F (betegnelse 245 IEC 57).

– Brukstemperatur: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Viktig

Tijdens het aansluiten moet u opletten voor de aansluiting van de neutrale en aardegeleiders

4 – Monter panelet og stram til skruene etterpå.

NO

OMFORMING AV EL-TILFØRSELEN (FX61-101-82-201)



Forsiktig - Advarsel

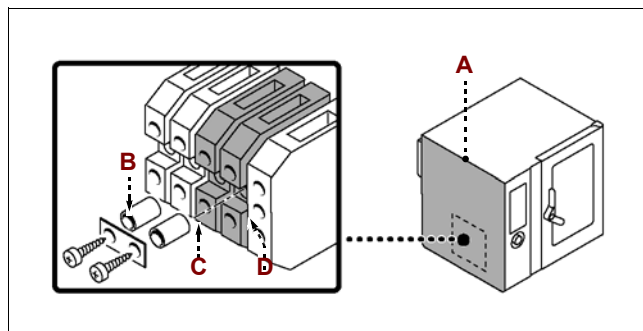
Apparatet leveres med en driftsspenning på 400V/3N/PE (se klistermerket festet på merkeplaten), og kan omformes til 230V/3/PE, som forklart nedenfor.

Gå frem som beskrevet.

1 – Kople ut el-tilførselen.

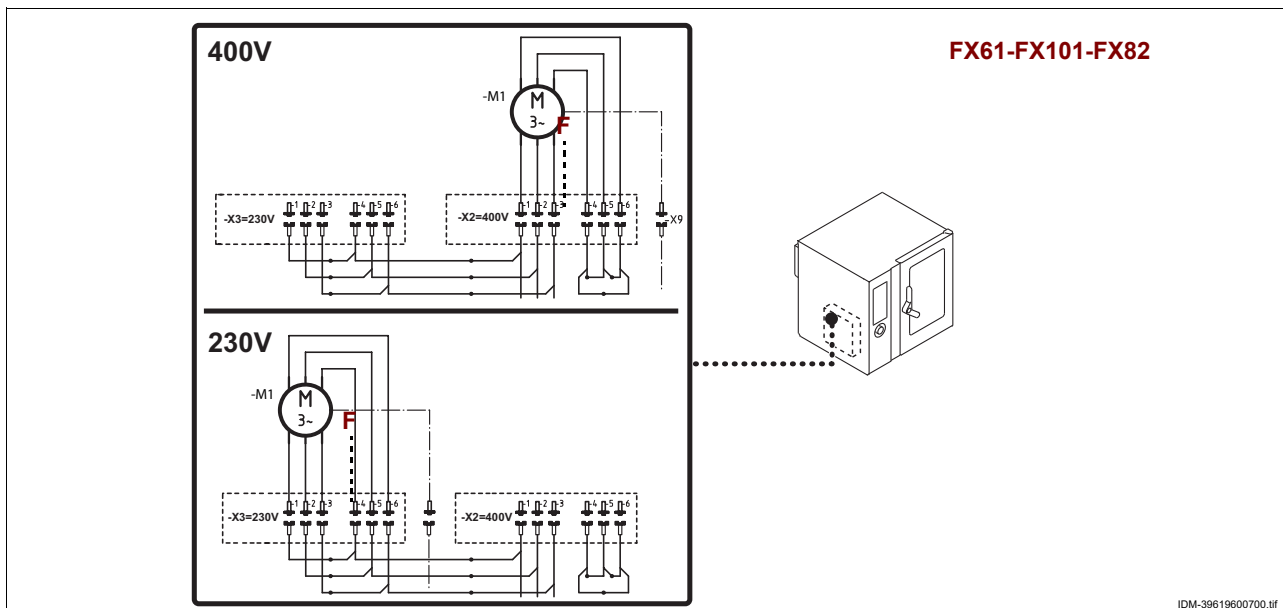
2 – Løsne skruene for å demontere sidepanelet (A).

3 – Sett inn broen (B) for den elektriske tilkoplingen av klemmene (C-D) (Se vedlagte koplingskjemaer).

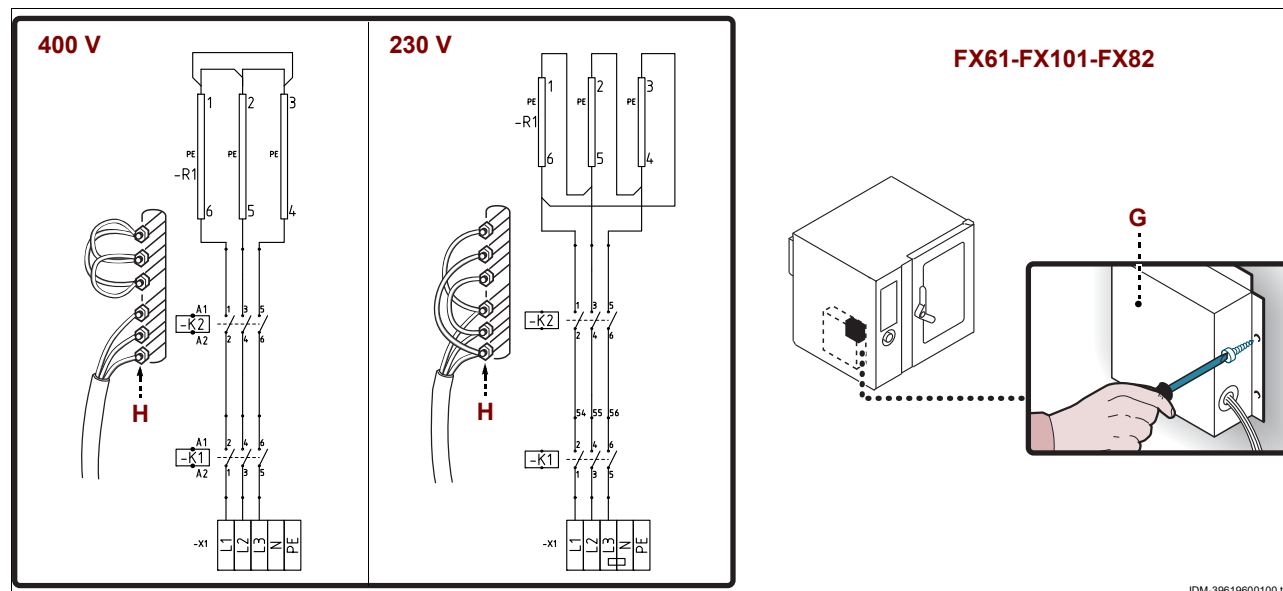


IDM C13326420_Rev.

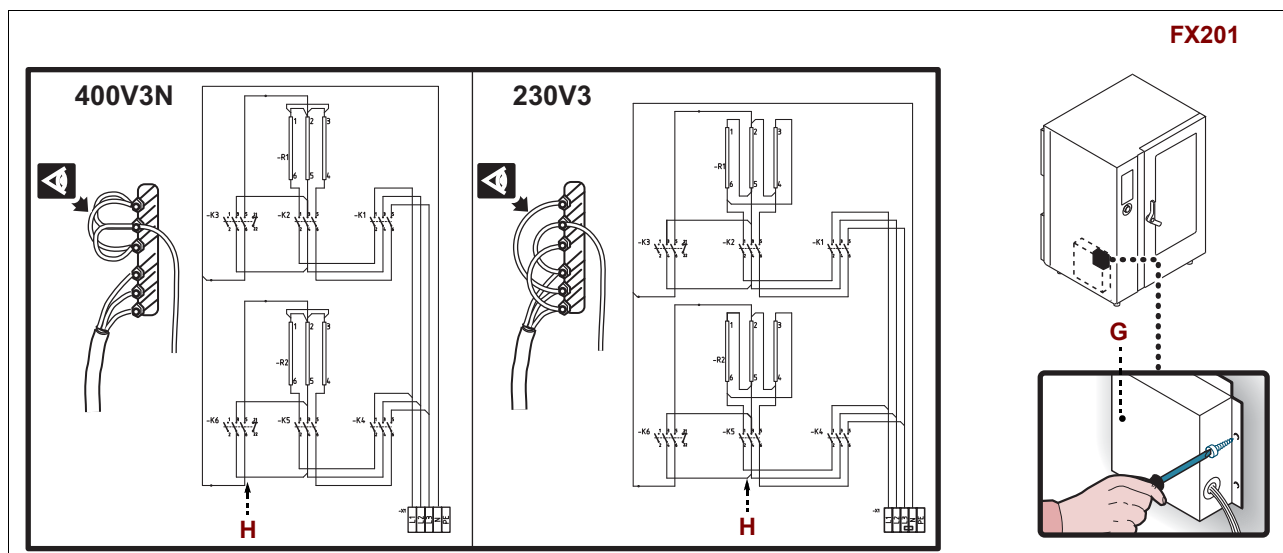
4 – Endre tilkøplingene til motorens klemmebrett (F), som vist på figuren.



5 – Demonter dekslet (G) og endre tilkøplingene til motstandenes klemmer (H), som vist på figuren.



6 – Monter dekslet (G).



IDM C13326420_Rev.

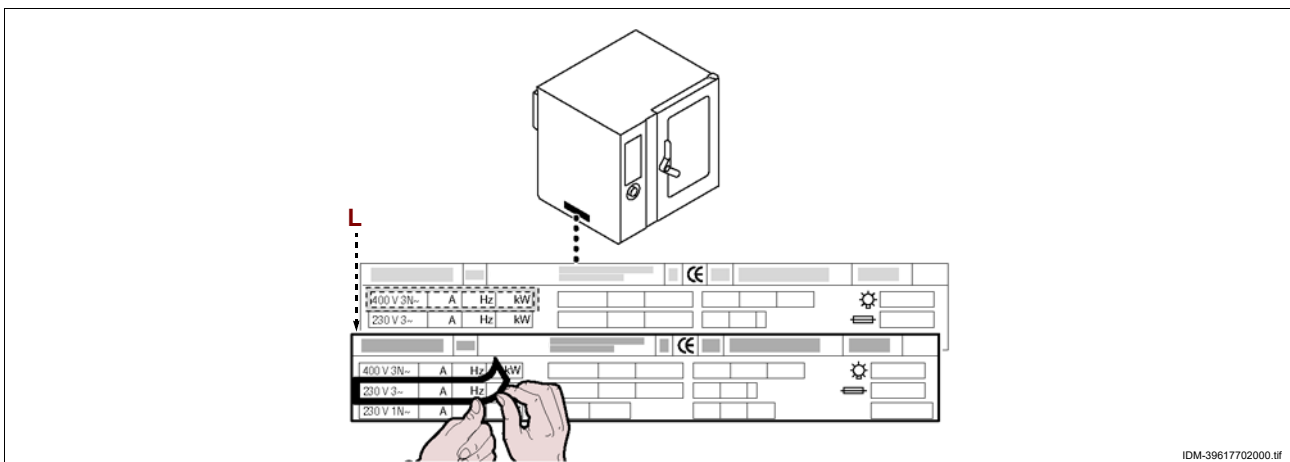
7 – Monter panelet (A) og stram til skruene etterpå.

8 – Fjern klistermerket for prøvespenningsmåleren som er festet på merkeplaten (L), og fest ett nytt som viser spenningen som er i bruk.



Viktig

Kontroller etterpå at det ikke finnes driftsproblemer.



PRØVING AV APPARATET



Viktig

Systemet må prøves før oppstart slik at hver dels driftsforhold kan vurderes, og slik at eventuelle problemer kan oppdages. I denne fasen er det viktig å kontrollere at alle krav til sikkerhet og hygiene oppfylles.



Gjør følgende kontroller for prøvingen.

- 1 – Åpne vannkranen, og kontroller at koplingen er tett.
 - 2 – Kontroller el-tilkoplingen med hovedbryteren .
 - 3 – Kontroller at nettspenningen stemmer overens med apparatets spenning. Utfør omformingen om nødvendig (se side 32).
 - 4 – Kontroller og reguler eventuelt vanntrykket (se side 37).
 - 5 – Kontroller at sikkerhetsinnretningene fungerer riktig.
 - 6 – Stek med tom stekeovn for å kontrollere at apparatet fungerer riktig.
- Når prøvingen er ferdig må brukeren eventuelt gis en opplæring i sikker oppstart av apparatet, som foreskrevet av gjeldende lover.

NO

JUSTERINGER

8

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR JUSTERINGENE



Viktig

Før justeringer må alle sikkerhetsinnretningene aktiveres. Vurder også om personalet som betjener apparatet, og personalet som oppholder seg i nærheten av apparatet, skal informeres om arbeidet. Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres.



Forsiktig - Advarsel

Justeringene må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover.

JUSTERING AV VANNTRYKKET

Gå frem som beskrevet.

1 – Undo the screws to remove the side panel (A).

2 – Turn on the water supply tap (B).

3 – Unscrew the ring nut (C).

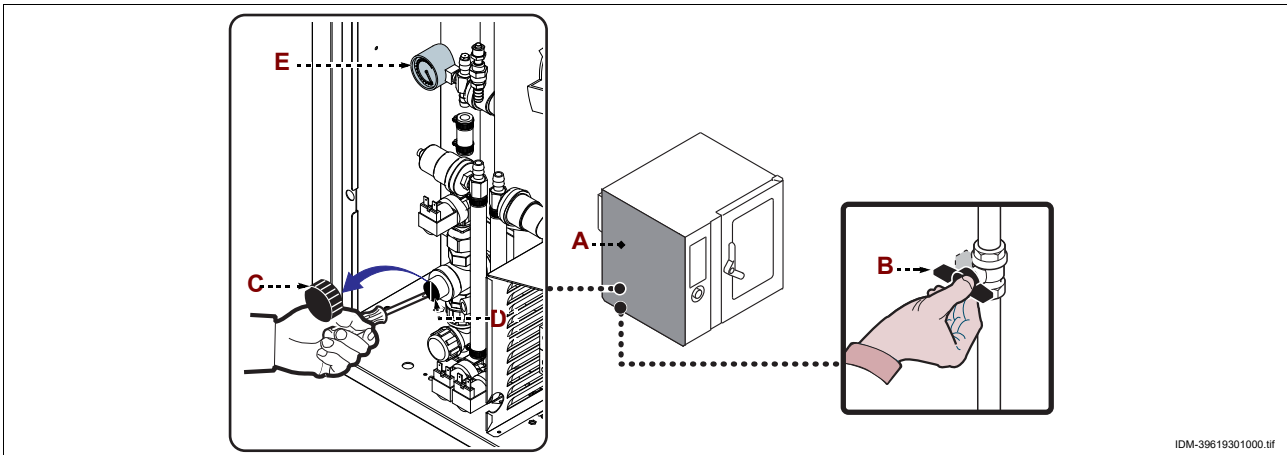
4 – Bruk skruen (D) (vanninntak i ovnsrommet) og før trykkverdien, vist på manometeret (E), til 1 bar.

Dersom vanntrykket er for lavt, må det installeres en innretning for å øke trykket.

5 – Stram til ringmutteren (C).

6 – Monter panelet (A) og stram til skruene.

7 – Steng vannkranen (B) etterpå.



UTSKIFTNING AV DELER

9



INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR UTSKIFTNINGEN AV DELER

i Viktig

Før utskiftninger må alle sikkerhetsinnretningene aktiveres. Vurder også om personalet som betjener apparatet, og personalet som oppholder seg i nærheten av apparatet, skal informeres om arbeidet. Vannkranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres. Dersom det er nødvendig å skifte ut slitte komponenter, må det kun brukes originale reservedeler. Produsenten fraskrives ethvert ansvar for skader på personer og ting som skyldes bruk av reservedeler som ikke er originale og inngrep som kan endre sikkerhetskravene, uten at det foreligger en skriftlig godkjenning fra produsenten. For bestilling av komponenter, følg anvisningene i reservedelskatalogen.

⚠ Forsiktig - Advarsel

Utskiftingene må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover.

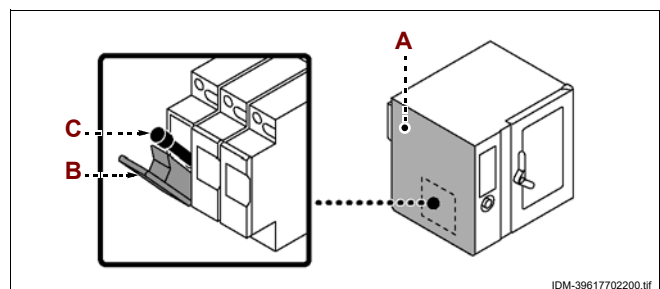
UTSKIFTNING AV SIKRINGEN

Gå frem som beskrevet.

1 – Løsne skruene for å demontere sidepanelet (A).

2 – Åpne sikringsskapet (B) og bytt ut sikringen (C) som er skadet.

3 – Lukk igjen sikringsskapet og monter sidepanelet etterpå.



UTSKIFTNING AV LYSPÆREN

Gå frem som beskrevet.

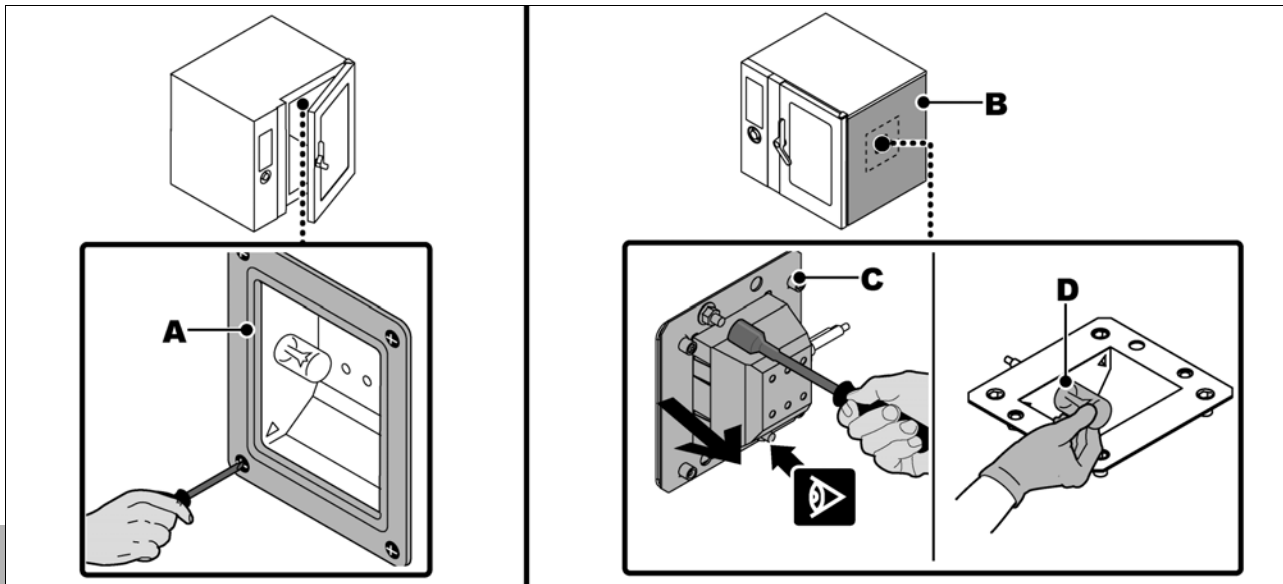
- 1 – Sikre skruene til lampedekslet (A) tilbake.
- 2 – Fjern sidepanelet (B).
- 3 – Løsne skruene og fjern lampeholderen (C).
- 4 – Pakk ut og skift lampen (D).



Forsiktig - Advarsel

Unngå å komme i direkte kontakt med lyspæren. Bruk eventuelt vernehansker.

5 – Når operasjonen er fullført, må du sette opp alt på nytt.



AVSETTING OG DEMOLERING AV APPARATET

Under påvente av kassering må ikke apparatet og delene være til hinder og tilgjengelige for uvedkommende.

For å unngå at apparatet kan utgjøre en fare for personene og miljøet er det nødvendig å koble fra alle forsyningene (strøm, osv.) og tømme ut alle væskene (smøremidler, oljer, osv.).

Plasser apparatet på et passende, avgrenset og låst sted hvor uvedkommende ikke har adgang.

Apparatets deler må kildesorteres i henhold til deres kjemiske egenskaper og kastes i samsvar med gjeldende miljøbestemmelser.



Viktig

Ikke kast produkter som ikke er biologisk nedbrytbare, smøreoljer og ikke-jerdeler (gummi, PVC, plast, osv.) i naturen. Disse produktene må kastes i samsvar med gjeldende miljøbestemmelser.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

- Conserve este manual durante toda a vida útil do aparelho num sítio conhecido e facilmente acessível, para o ter sempre disponível sempre que for necessário consultá-lo.

Importante

Não deixe objectos ou material inflamável perto do aparelho.

- Não obstruir os tubos de evacuação de fumos colocados sobre a superfície externa superior do forno.

Importante

Não altere, não desactive, não elimine nem desvie os dispositivos de segurança instalados. Não respeitar estas advertências pode pôr em grave risco a segurança e saúde das pessoas.

A eventual modificação e/ou alteração do aparelho ou dos dispositivos de segurança implica a invalidação da marcação CE e a anulação do direito à garantia oferecida pelo Fabricante.

- Utilize o aparelho exclusivamente para os usos previstos pelo fabricante. A utilização do aparelho para usos impróprios pode causar riscos para a segurança e saúde das pessoas, danos aos bens junto do aparelho e danos económicos.

Importante

Antes de efectuar qualquer operação, isole o aparelho da alimentação eléctrica geral.

Importante

Não deixe o aparelho sofrer pancadas nem cair durante as operações de transporte, movimentação e instalação para evitar danos nos seus componentes.

INSTALAÇÃO

Importante

Instalações e/ou reparações feitas por pessoal não autorizado ou com peças sobressalentes não originais, assim como qualquer modificação técnica não aprovada pelo construtor implicam a anulação da garantia e da responsabilidade por danos causados pelo produto por parte do fabricante.

Importante

Não instale o aparelho perto de paredes inflamáveis.

Cuidado - Aviso

A ligação deve ser feita por pessoal autorizado e qualificado, respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.

Cuidado - Aviso

As regulações devem ser feitas por pessoal autorizado e qualificado, respeitando as leis vigentes em matéria.

FUNCIONAMENTO

Importante

Risco de incêndio! Não colocar alimentos que contenham ingredientes altamente inflamáveis (à base de álcool) no forno. Estas substâncias poderão incendiar-se e, por isso, constituir um risco de incêndio e explosão. Explosões poderão causar a abertura da porta repentinamente e violentamente.

Importante

Risco de incêndio! Quando se usa o aparelho pela primeira vez, certificar-se que não estejam presentes manuais de instruções, sacos de plástico ou acessórios dentro do forno.

Importante

Risco de queimadura! Não deixar a sonda de núcleo pendurada fora da porta do forno, pois isto poderá danificar a sonda e causar a saída de vapor quente ou líquido do forno durante o processo de cozedura. Remover sempre a sonda de núcleo dos alimentos antes de a remover do forno.

Importante

Risco de queimadura! Se os carros de suporte do tabuleiro necessitarem de ser removidos durante o uso, certificar-se sempre que os recipientes estão bem fixados. Fechar os recipientes que contenham líquidos de modo que líquidos quentes não possam salpicar.

Importante

Risco de lesão! Quando se colocar e remover o carro de suporte do tabuleiro, aplicar o travão de bloqueio da roda.

Importante

Risco de lesão! Os carros de suporte do tabuleiro poderão virar-se quando deslizam ao longo de superfícies desniveladas ou quando se atravessa o limiar de uma porta.

Importante

Risco de queimadura! Quando os recipientes estão cheios de líquidos ou serão enchidos de líquido durante o processo de cozedura, o utilizador deve ser capaz de ver dentro de cada recipiente. Não colocar quaisquer suportes acima do nível dos olhos.

Importante

Risco de queimadura! Abrir sempre a porta lentamente e cuidadosamente para prevenir o risco de queimadura devido a vapor quente a sair do forno.

LIMPEZA

- Limpe muito bem todas as partes que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os alimentos e todas as zonas limítrofes, para manter a higiene e proteger os alimentos de todos os fenómenos de contaminação.

- Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. Não utilize em nenhuma circunstância produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Importante

Risco de incêndio! Se o aparelho não estiver limpo ou não bem limpo, gorduras ou restos de alimentos que se terão acumulado no interior do forno poderão começar a queimar-se.

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Importante

Risco de queimadura! Não abrir a porta do forno durante a lavagem. Existe o perigo de graves queimaduras cáusticas devido à presença de ar quente, ácidos ou básicos (Alcalinos) que poderão entrar em contacto com a pele e/ou olhos. Se o programa de lavagem parou antes de se completar, ativar e completar um programa de LAVAGEM LH2O antes de abrir a porta.

Importante

Ao empregar produtos detergentes para a limpeza e higienização do aparelho, utilize os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.) exigidos pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde.

MANUTENÇÃO

Importante

Todas as intervenções de manutenção que requerem uma precisa competência técnica ou especiais capacidade ou qualificações previstas pela lei devem ser realizadas exclusivamente por pessoal devidamente qualificado e/ou habilitado e, de qualquer modo, com experiência reconhecida e adquirida no setor específico da intervenção.

Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas.

Cuidado - Aviso

Pelo menos uma vez a cada 6 meses ou, em caso de cozimentos frequentes de carne ou gorduras, a cada 2 meses, limpar a válvula de alívio (ver a pág. 21).

Importante



O fabricante recomenda utilizar, em caso de cozimento frequentes de carne ou alimentos gordurosos, o acessório "Filtro FGX" para limpar diariamente na máquina de lavar no final do dia.

NL De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit document zonder toestemming van de fabrikant is verboden. De fabrikant voert een beleid van constante verbeteringen van het product en behoudt zich het recht voor om deze documenten te wijzigen zonder verplichting tot kennisgeving vooraf, mits dit geen risico's voor de veiligheid met zich mee brengt.

NO Det er forbudt å kopiere denne bruksanvisningen, også delvis, uten godkjenning fra produsenten. Produsenten forbeholder hele tiden sine produkter, og forbeholder seg retten til å endre denne bruksanvisningen uten krav om forvarsel så fremt dette ikke utgjør en fare for sikkerheten.

PT DetÉ proibida a reprodução, total ou parcial, deste documento sem a permissão do fabricante. Ele adota uma política de contínuo aprimoramento e reserva-se o direito de modificar essa documentação sem a obrigação de avisar previamente, desde que não constitua riscos para a segurança.

ÍNDICE

		1 INFORMAÇÕES GERAIS	2
		2 INFORMAÇÕES TÉCNICAS	3
1ª parte		3 SEGURANÇA	6
		4 USO E FUNCIONAMENTO	9
		5 OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO	18
		6 PROBLEMAS	25
		7 MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO	28
2ª parte		8 REGULAÇÕES	36
		9 SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS	37
		ANEXOS.....	I ÷ XXI

ÍNDICE ANALÍTICO

<p>A Acessórios fornecidos de série, 6 Acessórios a pedido, 6 Água: requisições para fornecimento de água, 30 Água: sugestão sobre os sistemas de filtração, 31 Água: conselhos para o uso, 32</p> <p>C Como solicitar assistência, 3</p> <p>D Descrição geral do aparelho, 3 Dados técnicos, 5 Dispositivos de segurança, 6 Descrição dos comandos, 10 Desmantelamento, demolição e eliminação do aparelho, 38</p> <p>E Embalagem e desempacotamento, 28</p> <p>I Identificação do fabricante e do aparelho, 3 Início e paragem do ciclo de cozedura, 17 Instalação do aparelho, 29 Instruções e advertências para o leitor, 2 Instruções e avisos para a segurança, 6 Instruções e avisos de segurança para o equipamento eléctrico, 8 Instruções e avisos de segurança para impacto ambiental 8 Instruções e advertências para o uso, 9 Instruções e advertências para a manutenção, 18 Instruções e advertências para a limpeza, 19 Instruções e avisos de segurança para a descalcificação, 24 Instruções e advertências para a movimentação e instalação, 28 Instruções e advertências para as regulações, 36 Instruções e advertências para a substituição de peças, 37</p> <p>L Ligar e desligar o aparelho, 16</p>	<p>Limpeza da câmara de cozedura, 19 Limpeza de filtros de ar, 21 Limpeza da válvula de alívio, 21 Lavagem do aparelho de nível 2, 23 Limpeza do canal e do recipiente de recolha da condensação, 22 Ligação da água, 30 Ligação da descarga de água, 33 Ligação eléctrica, 34</p> <p>M Movimentação e elevação, 28</p> <p>N Nivelamento, 29 Nivelamento (FX201-FX202), 30</p> <p>O Objectivo do manual, 2</p> <p>P Pré-aquecimento automático, 16 Período prolongado de inactividade do aparelho, 18</p> <p>R Regulação da pressão da água, 37</p> <p>S Símbolos de segurança e informação, 6 Solução de problemas, 25 Substituição do fusível, 37 Substituição da lâmpada, 38</p> <p>T Tabela de sinalização de alarmes, 25 Transporte, 28 Transformação da alimentação eléctrica, 34 Teste do aparelho, 36</p> <p>V Ventilação do local, 29</p>
--	---

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA O LEITOR

Para encontrar com facilidade os assuntos específicos do seu interesse, consulte o índice analítico no início do manual.

Este manual está dividido em duas secções.



1ª parte: inclui todas as informações necessárias aos destinatários heterogéneos, ou seja, os utilizadores do aparelho.



2ª parte: inclui todas as informações necessárias aos destinatários homogéneos, ou seja, todos os operadores experientes e autorizados a movimentar, transportar, instalar, efectuar a manutenção, reparar e demolir o aparelho.

Enquanto os utilizadores devem consultar só a 1ª parte, os operadores experientes devem consultar a 2ª parte a eles dedicada. Eles também podem ler a 1ª parte para ter, se for necessário, uma visão mais completa das informações.

OBJECTIVO DO MANUAL

– Este manual, que faz parte integrante do aparelho, foi redigido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias ao pessoal autorizado a interagir com o aparelho durante toda a sua vida útil prevista.

Para além de adoptarem uma boa técnica de utilização, os destinatários destas informações devem lê-las atentamente e respeitá-las à risca.

– Estas informações são fornecidas pelo Fabricante no seu idioma original (Italiano) e são traduzidas em outros idiomas para satisfazer as exigências legislativas e/ou comerciais.

A leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e segurança das pessoas e danos económicos.

– Conserve este manual durante toda a vida útil do aparelho num sítio conhecido e facilmente acessível, para o ter sempre disponível sempre que for necessário consultá-lo.

– O fabricante reserva-se o direito de efectuar modificações sem se comprometer a fornecer nenhuma comunicação prévia.

– Para chamar a atenção do utilizador para algumas partes de texto de grande importância ou para indicar algumas especificações importantes, foram adoptados alguns símbolos cujo significado é descrito a seguir.



Cuidado - Aviso

Indica que é necessário adoptar comportamentos adequados para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e não provocar prejuízos económicos.



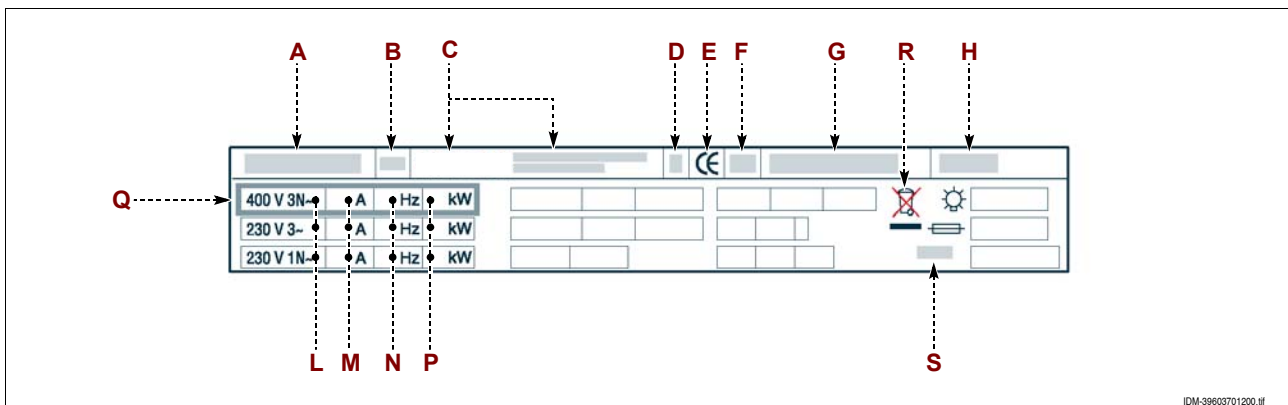
Importante

Indica informações técnicas importantes que não devem ser desconsideradas.

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DO APARELHO

A chapa de identificação representada na figura está aplicada directamente no aparelho. Nela estão indicadas as referências e todas as prescrições indispensáveis para a segurança de funcionamento.

- A – Modelo do aparelho
- B – Tipo de personalização
- C – Identificação do fabricante
- D – País de destino
- E – Marcação CE de conformidade
- F – Ano de fabrico
- G – Número de série
- H – Grau de protecção
- L – Tensão (V)
- M – Consumo (A)
- N – Frequência (Hz)
- P – Potência declarada (kW)
- Q – Indicador da tensão de teste
- R – Símbolo REEE
- S – Data de fabrico



PT

COMO SOLICITAR ASSISTÊNCIA

Em caso de qualquer necessidade consultar as agências ou a sede central de Angelo Po cujas referências podem ser encontradas na secção dos contactos no website <http://www.angelopo.com>.

Para qualquer solicitação de assistência técnica, indique os dados fornecidos na chapa de identificação e o tipo de defeito encontrado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

2

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

– O forno, doravante denominado aparelho, foi projectado e realizado para a cozedura de alimentos no sector profissional da hotelaria, restaurantes e refeições colectivas.

– As funções do aparelho são geridas por um painel de comando electrónico no qual é possível programar os modos de cozedura (por convecção, a vapor, mista) e todas as funções necessárias para obter cozeduras mais uniformes.

Componentes principais

A – Painel do compartimento de componentes eléctricos

B – Painel de comandos

C – Porta do forno

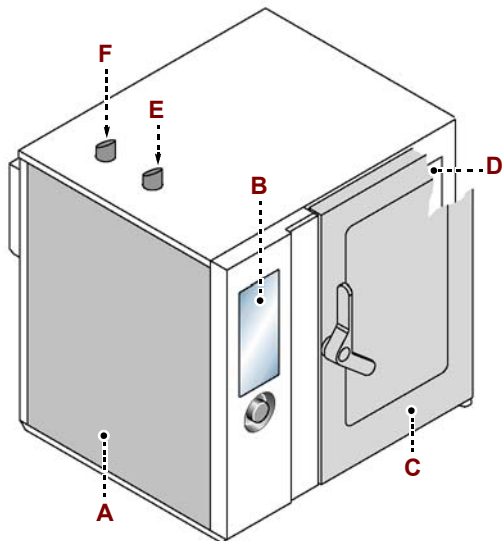
D – Câmara de cozedura

E – Tubo de aspiração do ar e descarga do vapor

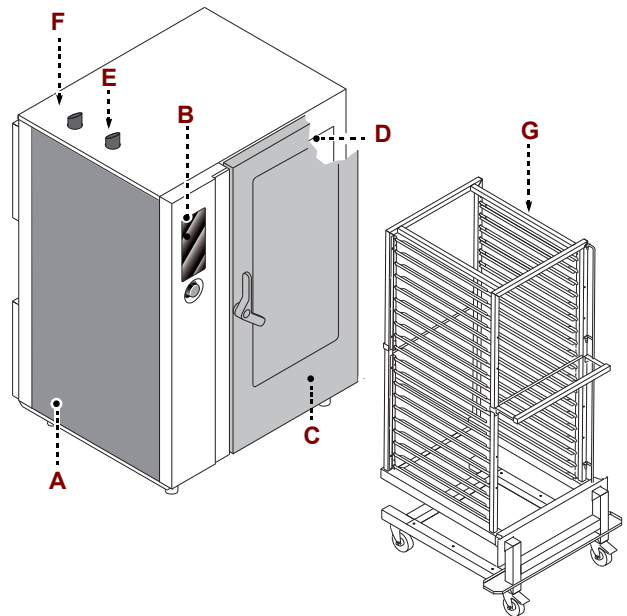
F – Tubos de descarga do vapor

G – Carro porta-tabuleiros (apenas versões FX201 e FX202).

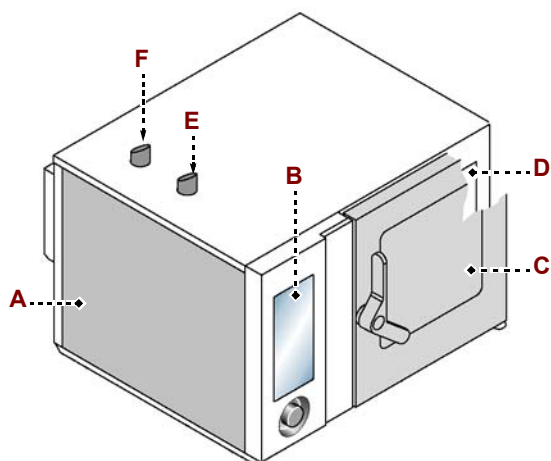
MODELO FX61 E2-2R / FX101 E2-2R



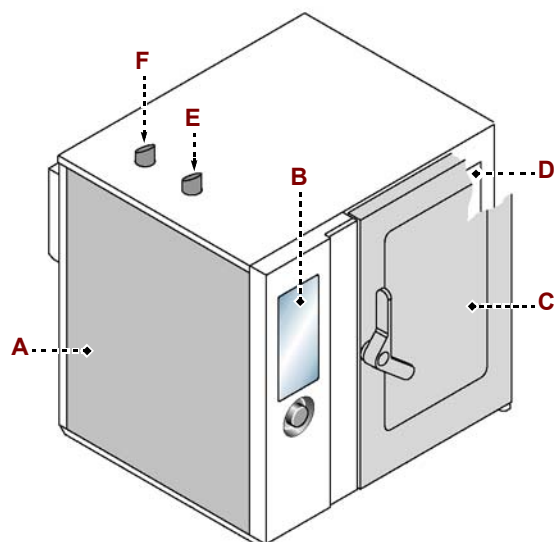
MODELO FX201 E2 / FX202 E2



MODELO FX82 E2T



MODELO FX122 E2T



IDM-39618000100.tif

DADOS TÉCNICOS

Descrição	FX 61 E2-2R	FX 101 E2-2R
Dimensões do forno	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Alimentação eléctrica	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Comutações admissíveis	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz
Potência declarada	12 kW	17,3 kW
Corrente consumida	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V 3)
Dimensões da abertura da câmara	440x450 mm	440x695 mm
Dimensões da câmara	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Número de tabuleiros	6	10
Distância entre os tabuleiros	69,5 mm	66 mm
Dimensões dos tabuleiros	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grau de protecção	IPX5	IPX5

DADOS TÉCNICOS

Descrição	FX 82 E2T	FX 122 E2T
Dimensões do forno	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Alimentação eléctrica	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Comutações admissíveis	230V 3 50-60 Hz	-
Potência declarada	19,8 kW	27,5 kW
Corrente consumida	28,4 A (400V 3N) 49,6 A (230V3)	40 A (400V 3N)
Dimensões da abertura da câmara	640x600 mm	640x860 mm
Dimensões da câmara	890x825x665 mm	890x825x925 mm mm
Número de tabuleiros	8	12
Distância entre os tabuleiros	70,5 mm	66 mm
Dimensões dos tabuleiros	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grau de protecção	IPX5	IPX5



DADOS TÉCNICOS

Descrição	FX 201 E2	FX 202 E2
Dimensões do forno	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Alimentação eléctrica	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Comutações admissíveis	-	230V 3 50-60 Hz
Potência declarada	34,3 kW	55,5 kW (400V 3N) 49,5 kW (230V3)
Corrente consumida	52 A (400V 3N) 86 A (230V3)	80 A (400V 3N) 125 A (230V3)
Dimensões da abertura da câmara	440x1395 mm	640x1395 mm
Dimensões da câmara	640x650x1455 mm	890x825x1460 mm
Número de tabuleiros	20	20
Distância entre os tabuleiros	66 mm	66 mm
Dimensões dos tabuleiros	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Grau de protecção	IPX5	IPX5

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Mesmo se o aparelho possuir todos os dispositivos de segurança, durante a fase de instalação e conexão estes devem, se necessário, ser integrados com outros dispositivos conforme as leis em vigor na matéria.



Cuidado - Aviso

Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão perfeitamente instalados e operacionais.

SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Para o que se refere à posição dos símbolos aplicados, veja o esquema no fim do manual.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS DE SÉRIE

Ao ser entregue, o aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

– **Kit de transformação da tensão:** serve para adaptar o aparelho ao tipo de tensão a utilizar.

ACESSÓRIOS A PEDIDO

A pedido, o aparelho pode ser fornecido com os seguintes acessórios ("Veja catálogo geral").



SEGURANÇA

3

INSTRUÇÕES E AVISOS PARA A SEGURANÇA

– O fabricante, ao projectar e fabricar o aparelho, preocupou-se atentamente com os aspectos que podem pôr em risco a segurança e saúde das pessoas que interagem com o aparelho. Além de respeitar as leis vigentes nesta matéria, o fabricante adoptou todas as "regras da boa técnica de fabrico". A finalidade destas informações é a de sensibilizar os utilizadores para que tomem muito cuidado para prevenir qualquer risco. De qualquer maneira, lembre-se sempre de que a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todos os operadores que interagem com o aparelho.



Importante

Leia com atenção e respeite as instruções indicadas no manual e as aplicadas directamente no aparelho, nomeadamente as que dizem respeito à segurança.

– Não modificar de modo algum o aparelho.

– Não deixe o aparelho sofrer pancadas nem cair durante as operações de transporte, movimentação e instalação para evitar danos nos seus componentes.



Importante

Não altere, não desactive, não elimine nem desvie os dispositivos de segurança instalados. Não respeitar estas advertências pode pôr em grave risco a segurança e saúde das pessoas.

A eventual modificação e/ou alteração do aparelho ou dos dispositivos de segurança implica a invalidação da marcação CE e a anulação do direito à garantia oferecida pelo Fabricante.

– Mesmo depois de ter lido atentamente o manual de instruções, na altura da primeira utilização, se necessário, simule algumas manobras de teste para localizar os comandos, sobretudo os utilizados para ligar e desligar o aparelho, e as suas funções principais.

– Utilize o aparelho exclusivamente para os usos previstos pelo fabricante. A utilização do aparelho para usos impróprios pode causar riscos para a segurança e saúde das pessoas, danos aos bens junto do aparelho e danos económicos.

– Todas as intervenções de manutenção que requerem uma precisa competência técnica ou especiais capacidade ou qualificações previstas pela lei devem ser realizadas exclusivamente por pessoal devidamente qualificado e/ou habilitado e, de qualquer modo, com experiência reconhecida e adquirida no setor específico da intervenção.

– Limpe muito bem todas as partes que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os alimentos e todas as zonas limítrofes, para manter a higiene e proteger os alimentos de todos os fenómenos de contaminação.

– Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. Não utilize em nenhuma circunstância produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

– Faça as operações de limpeza sempre quando perceber a necessidade e, em todos os casos, no fim de cada utilização do aparelho.

– Utilize sempre os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.), conforme previsto pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde, sempre que fizer a higienização e limpeza do aparelho com o emprego de produtos detergentes.

– No caso de um período prolongado de inactividade, proceda a uma boa limpeza de todas as partes internas e externas do aparelho e do ambiente ao redor dele (conforme indicado pelo fabricante) e desligue todas as linhas de alimentação.

– Para a utilização quotidiana do aparelho é exigida a presença constante do Operador.

– Não dirija jactos de água sob pressão contra as partes externas e internas do aparelho (com excepção da câmara de cozedura) para não causar danos nos componentes, nomeadamente nos eléctricos e electrónicos.

i Importante

Não deixe objectos ou material inflamável perto do aparelho.

– Não coloque tabuleiros com líquidos ou alimentos, que durante a cozedura possam se liquefazer, sobre as prateleiras do forno que o operador não seja capaz de controlar visualmente para evitar o risco de queimaduras durante a movimentação dos tabuleiros.

– Não deixar ou apoiar bandejas e/ou produtos alimentares de algum tipo sobre a superfície externa superior do forno.

– Não obstruir os tubos de evacuação de fumos colocados sobre a superfície externa superior do forno.

i Importante

Instalações e/ou reparações feitas por pessoal não autorizado ou com peças sobressalentes não originais, assim como qualquer modificação técnica não aprovada pelo construtor implicam a anulação da garantia e da responsabilidade por danos causados pelo produto por parte do fabricante.



INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA PARA O EQUIPAMENTO ELÉTRICO

– O equipamento eléctrico foi projectado e construído de acordo com o previsto pelas normas vigentes em matéria. Estas normas levam em consideração as condições de funcionamento do aparelho em função do ambiente ao redor dele.

– A lista indica as condições necessárias para o funcionamento correcto do equipamento eléctrico.

- A temperatura ambiente deve ficar entre 5 °C e 40 °C.
- A humidade relativa deve ficar entre 50% (medida a 40 °C) e 90% (medida a 20 °C).
- O ambiente de instalação não deve ser fonte de perturbações electromagnéticas e de radiações (raios X, laser, etc.).
- O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gases e pós potencialmente explosivos e/ou com risco de incêndio.
- Os produtos e materiais utilizados durante a actividade produtiva e as operações de manutenção não devem conter agentes contaminantes e corrosivos (ácidos, substâncias químicas, sais, etc.) e não devem poder penetrar e/ou entrar em contacto com os componentes eléctricos.
- Durante as fases de transporte e armazenagem, a temperatura do ambiente deve ficar entre -25 °C e 55 °C. De qualquer maneira, o equipamento eléctrico pode ficar exposto a uma temperatura de até 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior a 24 horas.

Se não for possível respeitar uma ou mais entre as condições as indicadas, indispensáveis para o funcionamento correcto do equipamento eléctrico, será necessário concordar, desde a fase de negociação contratual, quais soluções suplementares adoptar para criar as condições mais adequadas (por exemplo, componentes eléctricos específicos, aparelhos de condicionamento, etc.).



INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA PARA IMPACTO AMBIENTAL



– Cabe a todas as organizações adoptar procedimentos para identificar e controlar a influência das suas actividades (produtos, serviços, etc.) no ambiente.

– Os procedimentos para identificar impactes ambientais significativos devem ter em conta os seguintes factores.

- Emissões na atmosfera
- Descarga de líquidos
- Gestão dos resíduos
- Contaminação do solo
- Emprego de matérias primas e recursos naturais
- Problemas locais relacionados com o impacte ambiental

Para o efeito, o fabricante fornece algumas indicações que deverão ser levadas em conta por todas as pessoas autorizadas a interagir com o aparelho durante a sua vida útil prevista, visando prevenir o impacte ambiental.

– Todos os elementos de embalagem devem ser eliminados de acordo com as leis em vigor no país de utilização.

– Durante as operações de uso e manutenção, é preciso evitar abandonar no ambiente produtos poluentes (óleos, massas lubrificantes, etc.) e proceder à eliminação selectiva em função da composição dos diferentes materiais, respeitando as normas em vigor referentes a esta matéria.

– Na altura da desactivação definitiva do aparelho, seleccione todos os componentes em função das suas características e proceda à eliminação selectiva.

Segurança para a eliminação de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (Directiva REEE 2002/96/CE).

i Importante

Não abandone material poluente no ambiente. Proceda à eliminação do material respeitando as leis vigentes em matéria.

– Nos termos da directiva REEE 2002/96/CE (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos), na altura da desactivação definitiva o utilizador deve entregar os aparelhos aos centros de recolha autorizados ou restituí-los, ainda instalados, ao vendedor na altura da aquisição de um novo aparelho.

– Todos os aparelhos que devem ser eliminados segundo a directiva REEE 2002/96/CE são marcados por um símbolo próprio.

i Importante

A eliminação ilegal dos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos é punida com sanções regulamentadas pelas leis em vigor no território em que foi detectada a infracção.

Os Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos podem conter substâncias perigosas com efeitos potencialmente prejudiciais ao ambiente e à saúde humana. Recomenda-se proceder à eliminação da maneira correcta.

USO E FUNCIONAMENTO

4

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA O USO

i Importante

– Os utilizadores, para além de serem autorizador e adequadamente documentados, formados e treinados, se necessário, no primeiro uso, devem simular algumas manobras para identificar os comandos e as funções principais.

– Utilize o aparelho só para os usos previstos pelo fabricante e não altere nenhum dispositivo para obter performances diferentes das previstas.

– Antes de cada uso verificar se os dispositivos de segurança estão perfeitamente instalados e eficientes.

– Os utilizadores, além de terem de respeitar estes requisitos, devem adoptar todas as normas de segurança e ler com atenção a descrição dos comandos e as instruções para pôr o aparelho a funcionar.

– Assinalar tempestivamente qualquer anomalia ou deterioração de componentes e/ou partes da aparelhagem e, se necessário, solicitar a intervenção de pessoal qualificado para as actividades de verificação e substituição.

– O fabricante recomenda a utilização do forno acima de 250 ° C somente quando estritamente necessário e por curtos períodos de tempo, para não reduzir a vida útil do seu equipamento.



DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A figura representa o painel de comandos do aparelho e a lista fornece a descrição e função de cada comando.

1 – **Tecla de cozedura por convecção:** serve para seleccionar o modo de cozedura por convecção (ar quente forçado).

- *Ícone aceso:* modo de cozedura por convecção seleccionado.

2 – **Tecla de cozedura mista:** serve para seleccionar o modo de cozedura mista (convecção + vapor).

- *Ícone aceso:* modo de cozedura mista seleccionado.

3 – **Tecla de cozedura a vapor:** serve para seleccionar o modo de cozedura a vapor.

- *Ícone aceso:* modo de cozedura a vapor seleccionado.

4 – **Tecla de programação da temperatura**

- Serve para programar a temperatura de cozedura: pressione uma vez (Ícone pisca) para programar a temperatura com o botão (21).

- Serve para alterar a temperatura durante a cozedura: pressione uma vez para ver o valor de temperatura no display (7).

Pressione a tecla e rode o botão (21) para alterar o valor programado.

- **Serve para mudar a unidade de medida da temperatura de graus Centígrados (°C) a graus Fahrenheit (°F).**

Com o aparelho na fase de STOP (ícone (16) aceso com luz verde) pressione a tecla (12) durante mais do que 3 segundos (todo o painel apaga).

Pressione a tecla (4) e rode o botão (21) para seleccionar a indicação da temperatura em °C ou °F. Pressione o botão (21) para confirmar as alterações feitas.

5 – **Tecla de programação do tempo (Timer)**

- Serve para programar o tempo de cozedura: pressione uma vez (ícone pisca) para programar o tempo de cozedura com o botão (21).

Pressione e mantenha pressionada a tecla durante cerca de 2 segundos para programar um tempo de cozedura "ilimitado"; no display (8) é apresentada a escrita "959" não modificável.

- Serve para alterar o tempo durante a cozedura: pressione uma vez para ver o tempo programado no display (8). Pressione a tecla e rode o botão (21) para alterar o valor programado.

- Serve para activar ou desactivar o pré-aquecimento automático.

Com o aparelho na fase de STOP (ícone (16) aceso com luz verde) pressione a tecla (12) durante mais do que 3 segundos (todo o painel apaga). Pressione a tecla (5) e rode o botão (21) para activar ou desactivar o pré-aquecimento automático.

Pressione o botão (21) para confirmar as alterações feitas.

6 – **Tecla de programação da percentagem de humidade**

- Serve para programar a percentagem de humidade no modo de cozedura mista (convecção + vapor).

Pressione a tecla uma vez (ícone pisca) e programe a percentagem de humidade com o botão (21). Espere cerca de 5 segundos para memorizar o novo valor.

- Serve para alterar a percentagem de humidade durante a cozedura: pressione uma vez para ver o valor de humidade no display (9).

Pressione a tecla e rode o botão (21) para alterar o valor programado. Espere cerca de 5 segundos para memorizar o novo valor.

No modo "cozedura por convecção" é possível regular a percentagem de abertura do alívio, que é exibida no display (9) ("0" = alívio sempre aberto; "100" = alívio sempre fechado).

- Em fase de pausa de cozedura, em modalidade «cozedura a vapor», serve para passar de vapor padrão (Std) a vapor super (Sup) e vice-versa.

- Serve para definir o valor padrão entre vapor Std e vapor Sup:

Com o aparelho em fase de STOP (botão (16) aceso) pressionar o botão (12) du-



rante um tempo superior a 3 segundos (todo o painel se desliga). Manter pressionado o botão (6) e agir no manípulo (21) para seleccionar a visualização entre **Std** e **Sup**.

Pressionar o manípulo (21) para confirmar a modificação realizada.

7 – Display de temperatura

- Mostra o valor da temperatura programada.

Para ver a temperatura efectiva no interior do forno, mantenha a tecla (4) pressionada durante cerca de 6 segundos. O valor no display pisca quando, no começo de uma cozedura, a temperatura no interior do forno é maior do que a programada e/ou quando, durante o pré-aquecimento, a temperatura programada não foi atingida.

- Mostra, durante a pausa de cozedura, o número do programa de "**Regeneração**" que pode ser seleccionado com a tecla (18).

8 – Display de tempo e "sonda no interior do alimento"

Com a tecla (5) (programação do tempo) activa:

- Durante a pausa de cozedura indica o valor do tempo programado.

- Durante a cozedura indica o tempo que falta para o fim do ciclo de cozedura.

Com a tecla (10) (programação de temperatura da "sonda no interior do alimento") activa:

- Durante a pausa de cozedura indica o valor da temperatura programada.

- Durante a cozedura indica o valor da temperatura medida pela sonda.

9 – Display de percentagem de humidade

- No modo de cozedura mista (convecção + vapor), indica o valor da percentagem de humidade programado.

- Na modalidade de cozedura a vapor indica qual a função configurada (vapor **Std** ou vapor **SUP**).

10 – Tecla de programação de temperatura da "sonda no interior do alimento" ou para a "cozedura a vácuo"

- Serve para programar a temperatura de cozedura no interior do produto, medida pela sonda no interior do alimento (opcional no nível 1, de série no nível 2) ou a vácuo (opcional): pressione uma vez (Ícone pisca) para programar a temperatura com o botão (21).

- Serve para alterar a temperatura durante a cozedura no interior do produto: pressione uma vez para ver o valor de temperatura no display (8).

Pressione a tecla e rode o botão (21) para alterar o valor programado.

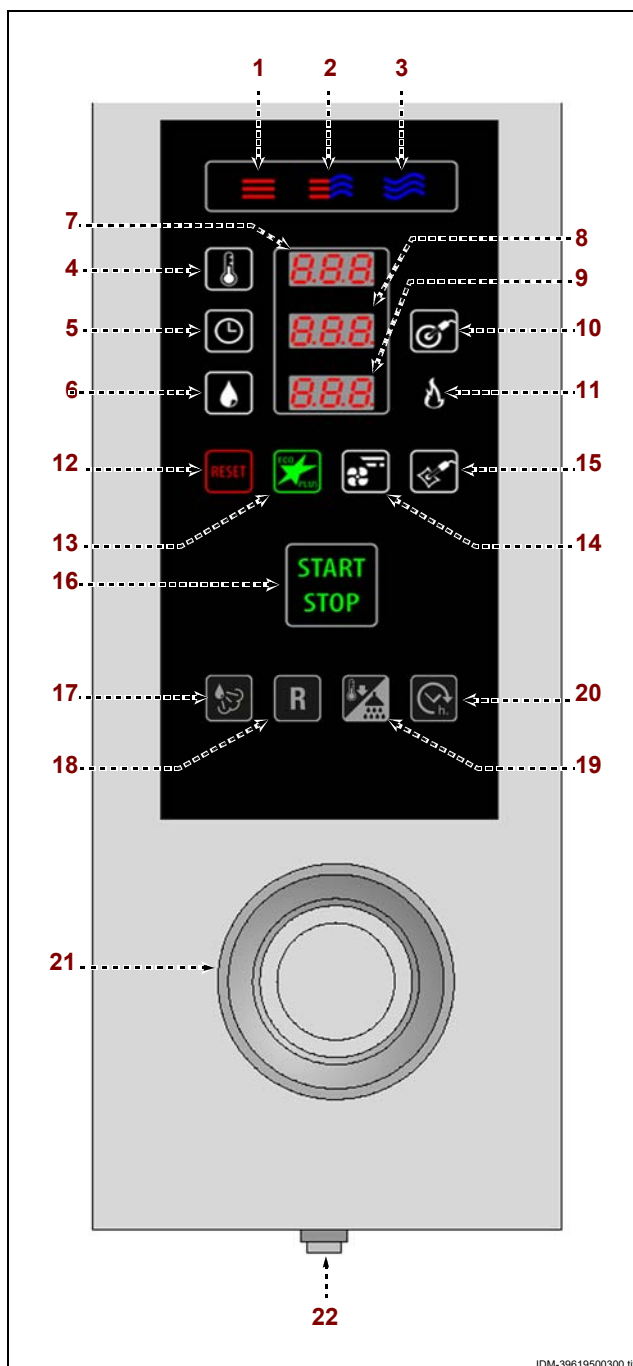
11 – **Ícone queimador**: aceso indica que o queimador foi activado (só para modelos de gás).

12 – **Tecla Reset**: serve para desactivar os sinais de alarme (acústicos e visuais).

13 – **Tecla "ECO"**: serve para activar ou desactivar a função poupar energia (apenas cargas reduzidas).

- Pressione uma vez (Ícone aceso com luz verde) para activar a função "ECO".

14 – **Tecla de velocidade da ventoinha**: serve para ajustar a velocidade da ventoinha intermitente.



- Tecla (14) desligado: velocidade máxima.
- Tecla (14) aceso: velocidade mínima.
- Tecla (14) aceso e visor (9) com ponto rotativo: velocidade intermitente.

15 – **Ícone sonda opcional:** aceso indica que a sonda opcional foi introduzida.

Esta função desactiva a utilização da sonda principal no interior do alimento do forno.

Pressione a tecla (10) para programar a temperatura sonda de vácuo com o botão (21).

No modo "cozedura por convecção" é possível regular a percentagem de abertura do alívio, que é exibida no display (9) ("0" = alívio sempre aberto; "100" = alívio sempre fechado).

16 – **Tecla "START-STOP":** serve para iniciar ou finalizar o ciclo do programa seleccionado e exibido no display (ciclo de cozedura, ciclo de lavagem, etc.).

- *Ícone aceso (luz verde):* ciclo do programa terminado.

- *Ícone aceso (luz vermelha):* ciclo do programa em andamento.

17 – **Tecla de injeção de vapor:** serve para aumentar a humidade. Pressione a tecla para introduzir vapor de água (durante 4 segundos) no interior do forno durante uma fase de cozedura qualquer.

18 – **Tecla dos programas de "Regeneração"**

- A tecla serve para seleccionar os programas de regeneração standard predefinidos.

Pressione a tecla (uma vez) para ver no display (7) a escrita "P01".

Pressione a tecla (2 vezes) para ver no display (7) a escrita "P02".

Pressione a tecla (3 vezes) para ver no display (7) a escrita "P03".

Pressione a tecla (4 vezes) para ver no display (7) a escrita "P04".

Pressione a tecla (5 vezes) para ver no display (7) a escrita "P05".

Pressione a tecla (6 vezes) para ver no display (7) a escrita "P06".

Pressione a tecla (7 vezes) para ver no display (7) a escrita "P07".

Pressione a tecla (8 vezes) para ver no display (7) a escrita "P08".

Pressione a tecla (9 vezes) para ver no display (7) a escrita "P09".

Pressione a tecla (10 vezes) para ver no display (7) a escrita "P10".

Pressione a tecla (11 vezes) para ver no display (7) a escrita "P11".

Pressione a tecla (12 vezes) para ver no display (7) a escrita "P12".

Pressione a tecla (13 vezes) para ver no display (7) a escrita "P13".

Pressione a tecla (14 vezes) para ver no display (7) a escrita "P14".

Pressione a tecla (15 vezes) para ver no display (7) a escrita "P15".

De P16 a P94 os programas são descritos na tabela seguinte e é possível personalizá-los (utilizar o manípulo para seleccionar rapidamente estes programas).

Utilizar o manípulo até que surja a escrita " S01 " no display (7).

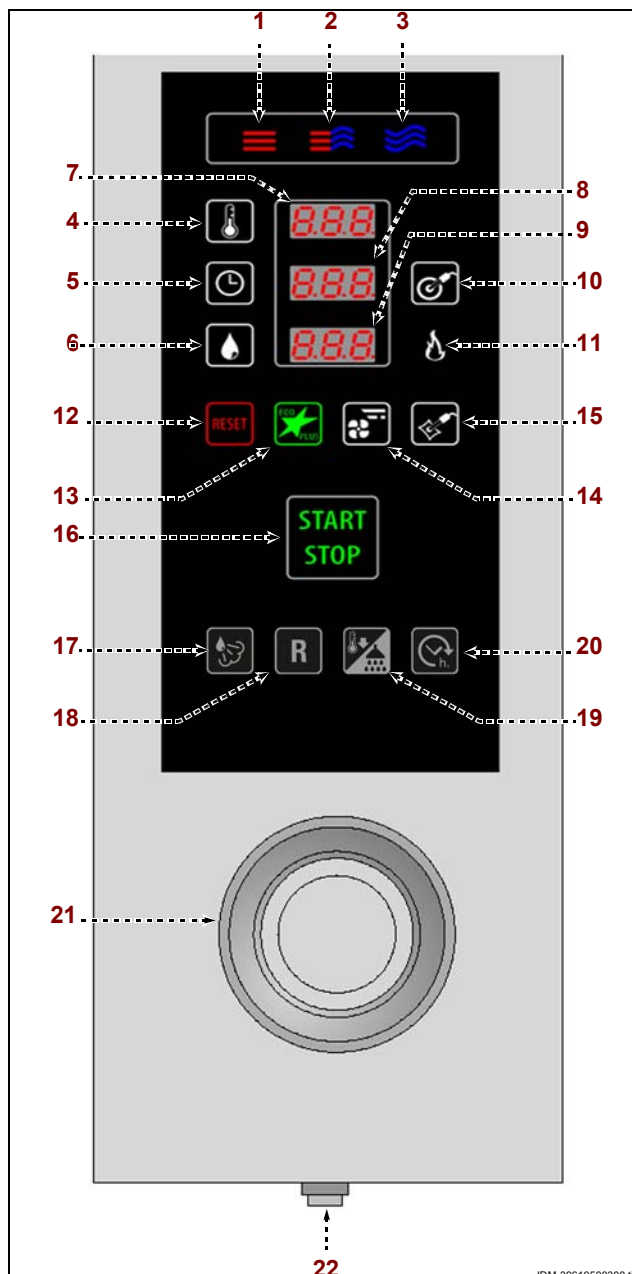
Utilizar o manípulo até que surja a escrita " S02 " no display (7).

Utilizar o manípulo até que surja a escrita " S03 " no display (7).

Utilizar o manípulo até que surja a escrita " S04 " no display (7).

Utilizar o manípulo até que surja a escrita " S05 " no display (7).

Utilizar o manípulo até que surja a escrita " OUT " no display (7) e sair do programa.



Pressione a tecla (16) para comandar o início do programa seleccionado.

Tabela de programas de regeneração predefinidos

P01 - Vapor suave	Fase 1 - Vapor / 90°C / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Vapor / 90°C / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Vapor / 85°C / 20' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Vapor / 84°C / 8' / Velocidade da ventoinha max
P02 - Vapor normal	Fase 1 - Vapor / 100°C / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Vapor / 100°C / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Vapor / 98°C / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Vapor / 96°C / 12' / Velocidade da ventoinha max
P03 - Vapor/fervido	Fase 1 - Vapor / 110°C / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Vapor / 98°C / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Vapor / 86°C / temperatura no interior do alimento 68°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Vapor / 84°C / temperatura no interior do alimento 72°C / Velocidade da ventoinha max
P04 - Guisados e estufados húmidos	Fase 1 - Misto / 140°C / Humidade 90% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Misto / 125°C / Humidade 70% / Temperatura final no interior do alimento 60°C / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Misto / 135°C / Humidade 30% / Temperatura final no interior do alimento 72°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Misto / 155°C / Humidade 30% / temperatura no interior do alimento 80°C / Velocidade da ventoinha max
P05 - Pastelaria	Fase 1 - Convecção / 170°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 170°C / Humidade 40% / 10' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 165°C / Humidade 30% / 6' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 160°C / Humidade 0% / 4' / Velocidade da ventoinha max
P06 - Frituras	Fase 1 - Convecção / 230°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 205°C / Humidade 30% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 210°C / Humidade 10% / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 220°C / Humidade 0% / 1' / Velocidade da ventoinha max
P07 - Grelhar	Fase 1 - Convecção / 255°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 240°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 245°C / Humidade 0% / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 250°C / Humidade 0% / 1' / Velocidade da ventoinha max
P08 - Regeneração misto	Fase 1 - Convecção / 145°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 120°C / Humidade 40% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 125°C / Humidade 30% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 130°C / Humidade 30% / 1' / Velocidade da ventoinha max
P09 - Regeneração seco	Fase 1 - Convecção / 170°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 165°C / Humidade 20% / 4' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 170°C / Humidade 0% / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 175°C / Humidade 0% / 1' / Velocidade da ventoinha max
P10 - Regeneração vapor	Fase 1 - Convecção / 90°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Vapor / 80°C / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Vapor / 75°C / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Vapor / 70°C / 1' / Velocidade da ventoinha max
P11 - BT - Carne mal passada-peça inteira	Fase 1 - Convecção / 120°C / Humidade 100% / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 60°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 35°C / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 70°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 55°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 56°C / Humidade 100% / 30' / Velocidade da ventoinha max
P12 - BT-carnes vermelhas	Fase 1 - Misto / 140°C / Humidade 60% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 70°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 45°C / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 90°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 74°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 76°C / Humidade 100% / 30' / Velocidade da ventoinha max

IDM C13326420_Rev.



PT

P13 - BT-carne branca primeira escolha	Fase 1 - Mistro / 120°C / Humidade 20% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 66°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 40°C / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 82°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 68°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 69°C / Humidade 100% / 30' / Velocidade da ventoinha max
P14 - BT-carne branca segunda escolha	Fase 1 - Mistro / 150°C / Humidade 90% / 8' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 70°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 50°C / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 90°C / Humidade 100% / temperatura no interior do alimento 74°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 78°C / Humidade 100% / 30' / Velocidade da ventoinha max
P15 - Delta T presunto/pernil de porco	Fase 1 - Vapor / 120°C / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Vapor / deltaT 30°C / temperatura no interior do alimento 50°C / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Vapor / deltaT 20°C / temperatura no interior do alimento 70°C / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Vapor / 72°C / 30' / Velocidade da ventoinha estática
P16 ÷ P94 - programas personalizados	Fase 1 - Convecção / 30°C / Humidade 100% / 4' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 32°C / Humidade 100% / 3' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 30°C / Humidade 100% / 2' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 32°C / Humidade 100% / 1' / Velocidade da ventoinha max
S01 - Defumação óleo	Fase 1 - Convecção / 30°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 32°C / Humidade 50% / 36' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 30°C / Humidade 20% / 4' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 32°C / Humidade 0% / 4' / Velocidade da ventoinha max
S01 - Defumação sal	Fase 1 - Convecção / 50°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 60°C / Humidade 50% / 36' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 60°C / Humidade 20% / 4' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 52°C / Humidade 0% / 4' / Velocidade da ventoinha max
S01 - Defumação Queijos	Fase 1 - Convecção / 70°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 80°C / Humidade 50% / 50' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 80°C / Humidade 20% / 6' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 70°C / Humidade 0% / 4' / Velocidade da ventoinha max
S01 - Defumação carnes vermelhas	Fase 1 - Convecção / 50°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 70°C / Humidade 60% / 20' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 60°C / Humidade 50% / 10' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 60°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max
S01 - Defumação peixe cozido	Fase 1 - Convecção / 50°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max Fase 2 - Convecção / 70°C / Humidade 60% / 10' / Velocidade da ventoinha max Fase 3 - Convecção / 60°C / Humidade 50% / 20' / Velocidade da ventoinha max Fase 4 - Convecção / 60°C / Humidade 0% / 5' / Velocidade da ventoinha max

- A tecla **(18)** serve para alterar os programas de regeneração standard predefinidos.

Pressione a tecla para ver no display **(7)** o programa desejado.

Pressione a tecla **(16)** para comandar o início do programa seleccionado.

Só depois de comandar o início do programa, utilizando as teclas 4-5-6-10) e do botão (21) é possível alterar os valores programados para a fase actualmente em execução.

Durante a cozedura, com as teclas **(1-2-3)** é possível alterar o modo de cozedura.

Nota: As alterações programadas neste modo permanecem activas apenas para a cozedura em andamento; para memorizá-las permanentemente, pressione a tecla do modo de cozedura (1-2-3 que está a ser utilizado durante pelo menos 3 segundos.

i Importante

Para restaurar as programações originais, com o aparelho na fase de STOP (ícone (16) aceso com luz verde) pressione a tecla (12) durante mais do que 3 segundos (todo o painel apaga) e, em seguida, pressione a tecla (18) até ao aparecimento de PrG ok.

19 – Tecla de arrefecimento rápido/lavagem semi-automática:

– Pressionar a tecla (19) uma vez para seleccionar a função “Lavagem semiautomática” (o visor (7) exhibe a escrita “CLE”, o visor (8) exhibe a escrita “Pr”, o visor (9) exhibe a escrita “P01”).

– Pressionar o botão (19) duas vezes para seleccionar “Lavagem semiautomática” (o visor (7) exhibe a escrita “CLE”, o visor (8) exhibe a escrita “Pr”, o visor (9) exhibe a escrita “P02”).

– Pressionar o botão (19) três vezes para seleccionar a função “arrefecimento rápido”.

Com a função “Arrefecimento rápido” activada:

– serve para arrefecer rapidamente a câmara de cozimento com a porta fechada.

- Pressionar a tecla para visualizar no display (7) a escrita “100°C” e no display (8) a escrita “CLd”. Pressione a tecla (4) e rode o botão (21) até seleccionar a temperatura de arrefecimento desejada.

Pressione a tecla (16) para comandar o início do programa. No fim do ciclo, o aparelho interrompe o seu funcionamento e toca um sinal acústico.

– serve para habilitar/desabilitar a função de arrefecimento em cozimento.

- Com o aparelho em fase de STOP (botão (16) aceso) pressionar o botão (12) durante um tempo superior a 3 segundos (todo o painel se desliga). Pressione a tecla (19) e rode o botão (21) para seleccionar a função de arrefecimento ON/OFF. Pressione a tecla (19) para confirmar a função mostrada.

i Importante

Não utilize esta função durante as cozimentos.

Com a função “Lavagem semi-automática” activada:

- Pressionar a tecla (16) para iniciar a lavagem semiautomático.

20 – Tecla “arranque atrasado”: utilizado para iniciar o cozimento na modalidade atrasada.

Pressionar o botão (20), no ecrã (8) surge o tempo máximo para o arranque atrasado (1 hora).

Pressionar o botão (5) e atuar no manípulo (21) para configurar o valor desejado.

Pressionar o manípulo para memorizar o valor e, a seguir, pressionar o botão (16) para ativar o arranque atrasado.

Para interromper a contagem regressiva e sair da função, pressionar o botão (16) (o cozimento não inicia).

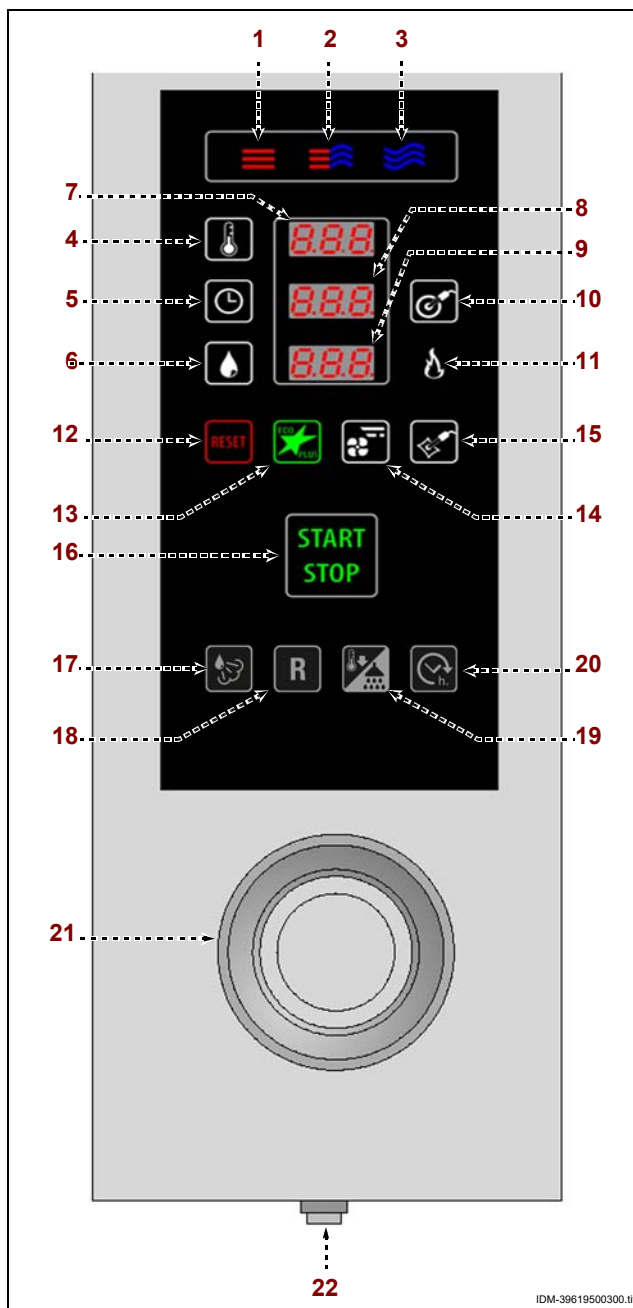
Se desejar iniciar o cozimento antes do final do tempo configurado, pressionar o botão (5) e atuar no manípulo (21) para colocar o valor indicado no ecrã (8) em “0”.

21 – Botão de comando: serve para alterar os valores das funções seleccionadas (ver as teclas (4-5-6-10)).

Rode o botão para a direita para aumentar o valor e para a esquerda para diminuir-lo.

- Serve para alterar os parâmetros de programação da cozimento e lavagem, e os parâmetros funcionais do aparelho.

- Serve também para confirmar e memorizar: pressione o botão para confirmar e memorizar as programações seleccionadas e/ou exibidas no display.



22 – **Tecla de ligação:** serve para activar e desactivar a alimentação eléctrica do aparelho.

LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

Proceda conforme indicado.

Ligar o aparelho

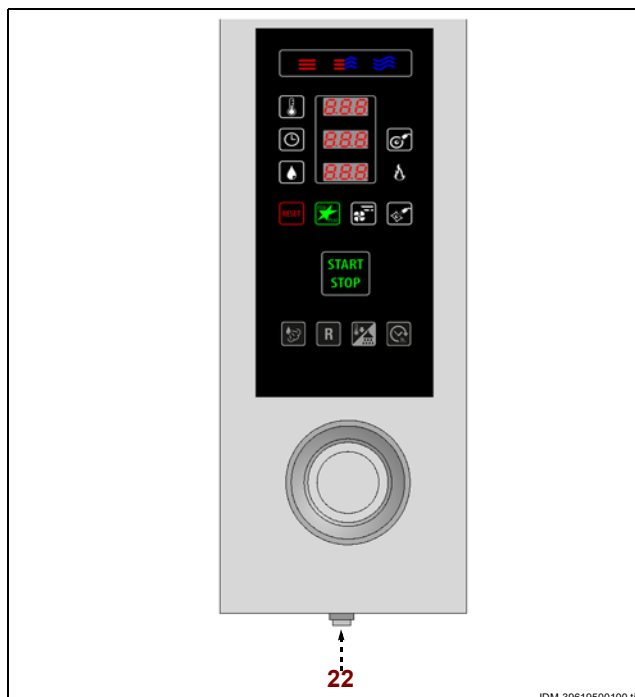
- 1 – Accione o interruptor seccionador do aparelho para activar a ligação à linha eléctrica principal.
- 2 – Abra a torneira de alimentação da água.
- 3 – Pressione a tecla (22) para ligar o aparelho.

Desligar o aparelho

i Importante

Desligue sempre o aparelho ao terminar a sua utilização.

- 1 – Pressione a tecla (22) para desligar o aparelho.
- 2 – Feche a torneira de alimentação da água.
- 3 – Accione o interruptor seccionador do aparelho para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.



PRÉ-AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

i Importante

Para obter o melhor resultado de cozedura do produto, é aconselhável efectuar o pré-aquecimento com o forno vazio.

- 1 – Pressione a tecla (16) para ligar o aparelho. O aparelho realiza, automaticamente, uma fase de pré-aquecimento. No fim do pré-aquecimento, toca um sinal acústico; nesta altura, é possível carregar o forno e fechar a porta. A cozedura começa automaticamente.

i Importante

O pré-aquecimento é automaticamente desactivado mesmo quando a temperatura no interior da câmara de cozedura já for suficiente para o modo de cozedura programado.

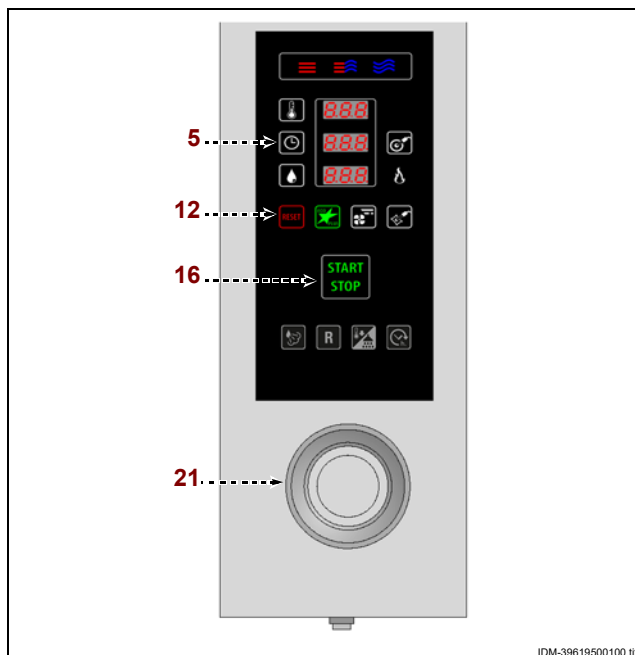
Desactivação temporária

Permite desactivar esta função apenas para a cozedura em andamento.

- 1 – Com o aparelho na fase de STOP (ícone (16) aceso com luz verde) pressione a tecla (16) durante mais do que 1 segundos (todo o painel apaga).

Desactivação permanente

- 1 – Com o aparelho na fase de STOP (ícone (16) aceso com luz verde) pressione a tecla (12) durante mais do que 3 segundos (todo o painel apaga).
- 2 – Pressione a tecla (5) e rode o botão (21) para desactivar o pré-aquecimento automático.
- 3 – Pressione o botão (21) para confirmar as alterações feitas.



INÍCIO E PARAGEM DO CICLO DE COZEDURA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

Início

- 1 – Ligue o aparelho (ver a pág. 16).
- 2 – Pressione uma das teclas (1-2-3) para programar o modo de cozedura.
- 3 – Pressione a tecla (4) e rode o botão (21) para programar a temperatura de cozedura.
- 4 – Pressione a tecla (5) e rode o botão (21) para programar o tempo de cozedura ou pressione a tecla (10) e rode o botão (21) para programar a temperatura da "sonda no interior do alimento" ou da "sonda para cozedura a vácuo".

No caso de cozedura mista, pressione a tecla (6) e rode o botão (21) para programar a percentagem de humidade.

No caso de cozedura por convecção, pressione a tecla (6) e rode o botão (21) para programar a percentagem de fecho do alívio.

- 5 – Pressione a tecla (16) para comandar o início do ciclo de cozedura.

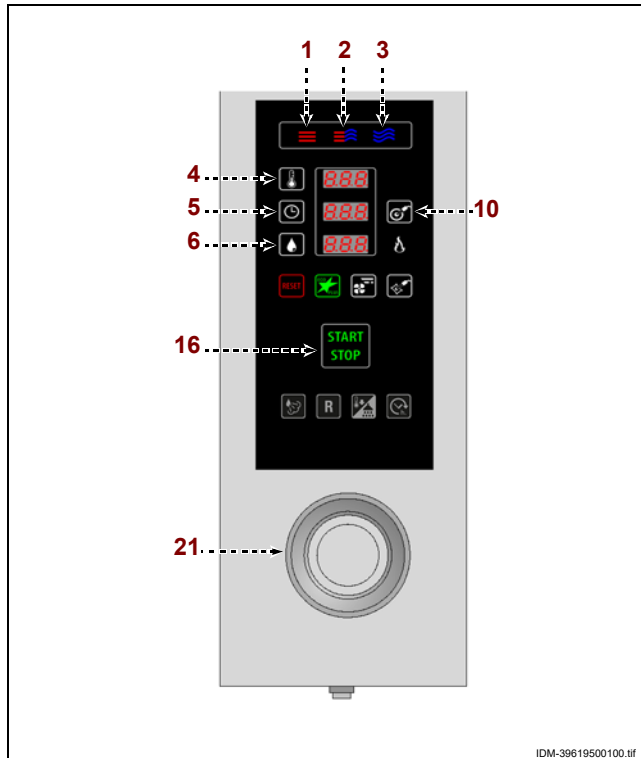
Durante o ciclo de cozedura é possível alterar um ou mais parâmetros previamente definidos:

- Alterar o modo de cozedura (Convecção, Vapor, misto)
- Alterar a temperatura da câmara de cozimento.
- Alterar o modo de cozimento (temporizadas ou no interior do alimento).
- Alterar a % de humidade.

Paragem

O ciclo de cozedura pára automaticamente assim que esgota o tempo programado ou quando a "sonda no interior do alimento" mede a temperatura programada.

- 1 – Pressione a tecla (16) ou abra a porta para interromper o ciclo de cozedura em qualquer momento.



PERÍODO PROLONGADO DE INATIVIDADE DO APARELHO

Se o aparelho permanecer inactivo durante um período prolongado de tempo, proceda conforme indicado a seguir.

- 1 – Feche a torneira de alimentação da água.
- 2 – Accione o interruptor seccionador do aparelho para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.
- 3 – Limpe muito bem o aparelho e as zonas ao seu redor.
- 4 – Aplique uma fina camada de óleo alimentar nas superfícies de aço inox.
- 5 – Faça todas as operações de manutenção.
- 6 – Cubra o aparelho com um invólucro e deixe algumas aberturas para a circulação do ar.

OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO

5

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

Mantenha o aparelho em condições de máxima eficiência efectuando as operações de manutenção programada previstas pelo fabricante. Uma manutenção bem feita permitirá obter as melhores performances, uma vida útil do aparelho mais longa e a manutenção constante dos requisitos de segurança.



Cuidado - Aviso

Todas as intervenções de manutenção que requerem uma precisa competência técnica ou especiais capacidade ou qualificações previstas pela lei devem ser realizadas exclusivamente por pessoal devidamente qualificado e/ou habilitado e, de qualquer modo, com experiência reconhecida e adquirida no setor específico da intervenção. Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas.



Todos os dias ao findar o uso:

- Limpar o recipiente de recolha da condensação (ver a pág. 22)
- Limpar a câmara de cozedura (ver a pág. 19)
- Controlar o filtro de ar (onde presente) colocado sob o aparelho e se sujo ou obstruído então limpá-lo. (ver a pág. 21)
- Limpar aparelho e o ambiente à volta dele (ver a pág. 19)



Cuidado - Aviso

Pelo menos uma vez a cada 6 meses ou, em caso de cozimentos frequentes de carne ou gorduras, a cada 2 meses, limpar a válvula de alívio (ver a pág. 21).



Importante

O fabricante recomenda utilizar, em caso de cozimento frequentes de carne ou alimentos gordurosos, o acessório "Filtro FGX" para limpar diariamente na máquina de lavar no final do dia.

Pelo menos **uma vez por ano** fazer realizar, a técnicos profissionais e autorizados, as seguintes operações:

- Limpeza do filtro de entrada da água (ver a pág. 32)
- Limpeza das tubagens de descarga (ver a pág. 33)
- Controlo geral do aparelho
- Identificação e substituição das peças desgastadas.



Importante

Registrese de árlige revisjonene.

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

Considerando que o aparelho é utilizado para preparar produtos alimentares destinados ao consumo humano, é preciso prestar muita atenção a tudo o que diz respeito à higiene e manter o aparelho e todo o ambiente ao seu redor constantemente limpos.

Tabela de produtos para a limpeza

Descrição	Produtos
Para lavar e enxaguar	Água potável à temperatura ambiente
Para limpar e secar	Pano não abrasivo que não solte nenhum resíduo
Produtos detergentes aconselhados	Detergentes à base de: potassa cáustica com concentração máx. de 5%, soda cáustica com concentração máx. de 5%
Produtos para eliminar cheiros desagradáveis	Produtos abrillantadores à base de: ácido cítrico, ácido acético

Importante

Antes de começar qualquer operação de limpeza, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador e deixe o aparelho arrefecer.

Recomendamos também a adopção dos cuidados indicados a seguir.

Cuidado - Aviso

Durante o emprego de detergentes é obrigatório utilizar luvas de borracha, máscara anti-inalação e óculos de protecção, conforme exigido pelas normas de segurança em vigor.

- 1 – Tenha sempre o máximo cuidado ao manusear produtos detergentes.
- 2 – Borrife apenas pequenas quantidades de detergente.
- 3 – Não borrife detergente em superfícies muito aquecidas.
- 4 – Não borrife detergente em pessoas ou animais
- 5 – Respeite as indicações fornecidas na embalagem e na ficha técnica do detergente.
- 6 – Para limpar as partes do aparelho utilize exclusivamente água morna, produtos detergentes para uso alimentar e material não abrasivo.

Cuidado - Aviso

Não use produtos que contenham substâncias nocivas e perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, etc.).

- 7 – Passe as superfícies por água potável e seque-as.
- 8 – Não utilize jactos de água sob pressão.
- 9 – Preste atenção às superfícies de aço inox para não as danificar. Nomeadamente, evite o uso de produtos corrosivos, não utilize material abrasivo nem ferramentas cortantes.
- 10 – Remova rapidamente os resíduos de alimento para evitar que endureçam.
- 11 – Limpe os depósitos de calcário que podem se formar sobre algumas superfícies do aparelho.

LIMPEZA DA CÂMARA DE COZEDURA

Importante

Para manter as características de higiene e integridade do aço inoxidável (necessários para a protecção da corrosão) é necessário lavar quotidianamente a câmara de cozimento com produtos detergentes idóneos e secá-la completamente antes do uso.

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Deixe a câmara de cozadura arrefecer até uma temperatura de cerca de 60°C.

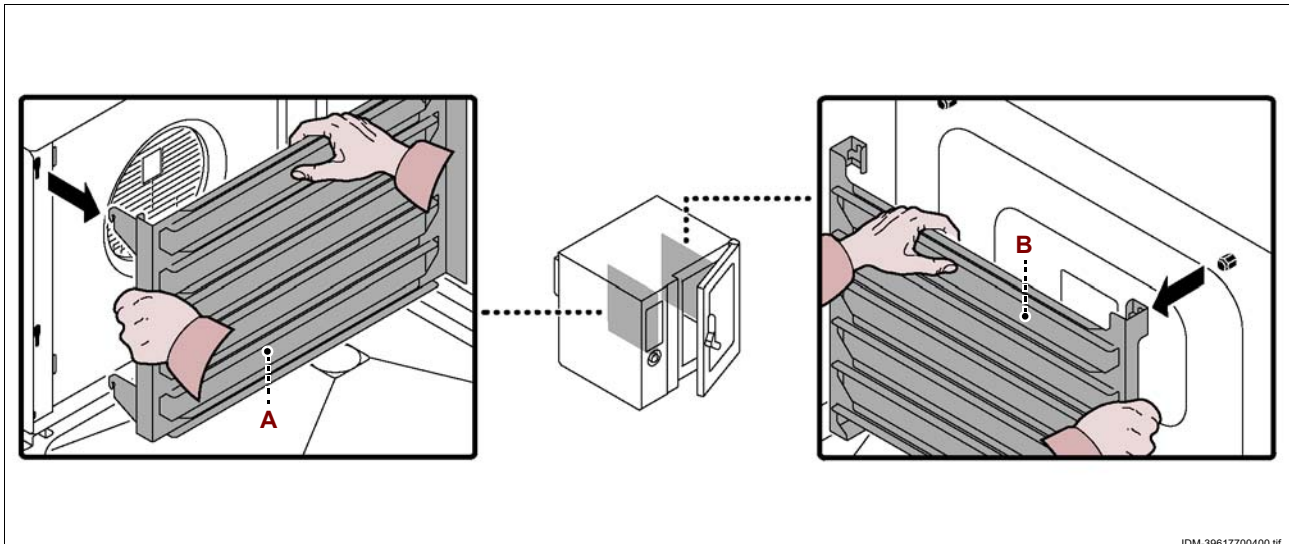




Cuidado - Aviso

Faça uma limpeza profunda da câmara sempre que mudar o modo de cozedura. Para limpar e eliminar os cheiros desagradáveis, utilize os produtos indicados na tabela "Produtos para a limpeza". Não dirija jactos de água fria contra o dispositivo de iluminação e contra o vidro da porta se a temperatura da câmara for superior a 150°C.

2 – Extraia as armações porta-tabuleiros (A-B) de dentro do forno e limpe-as bem.



3 – Tire e limpe a grade do filtro (C).

4 – Desaperte os parafusos para abrir o painel deflector (D).

5 – Humedeça com água morna (potável) todas as partes internas da câmara de cozedura (paredes, permutador, ventoinha). Para humedecer as partes internas da câmara de cozedura, aconselhamos a utilização da "lança de lavagem".

6 – Borrife o detergente para uso alimentar e deixe-o agir durante 10÷15 min., em todas as partes internas da câmara de cozedura (paredes, permutador, ventoinha). Para borrifar o detergente nas partes internas da câmara de cozedura, aconselhamos a utilização do "nebulizador".

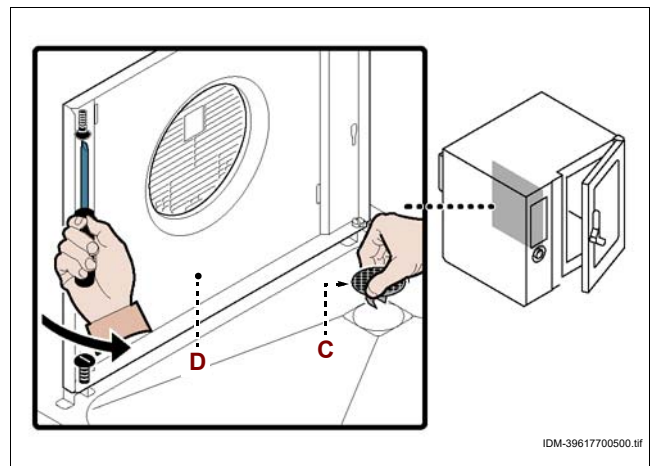
7 – Passe as superfícies da câmara de cozedura por água morna (potável) e seque-as em seguida.

8 – Borrife o produto abrillantador deixando-o agir durante alguns minutos.

9 – Passe as superfícies da câmara de cozedura por água morna (potável) e seque-as em seguida.

10 – Apertar os parafusos para fechar o painel deflector (D).

11 – Recoloque as armações porta-tabuleiros (A-B) e a grade do filtro (C).



PT



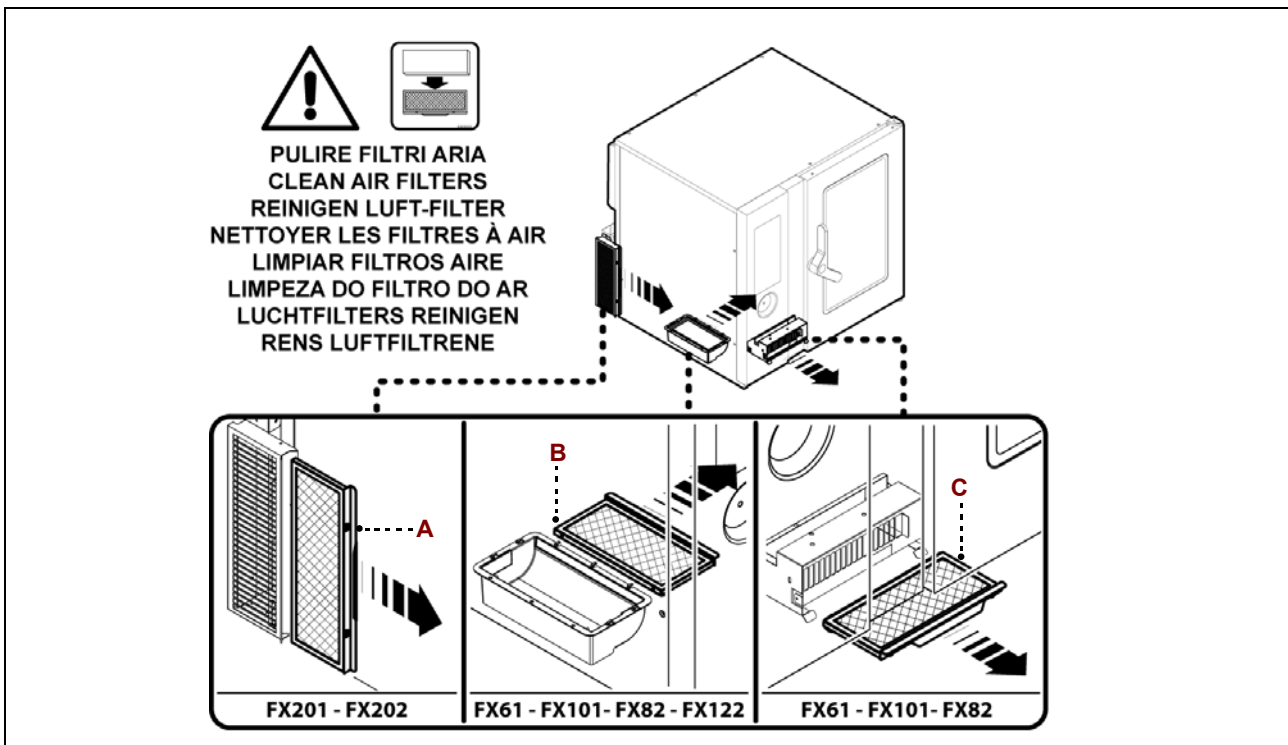
Cuidado - Aviso

Ao terminar as operações de limpeza, antes de voltar a utilizar o aparelho, execute um ciclo de cozedura sem alimentos durante 15 min. no modo "Vapor" e durante mais 15 min. no modo "Convecção" à temperatura de 150°C. Se o forno permanecer inactivo durante breves períodos, deixe a porta da câmara de cozedura aberta para evitar a formação de condensação

LIMPEZA DE FILTROS DE AR

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desligar o equipamento.
- 2 – Agir sobre o interruptor seccionador para desativar a alimentação elétrica.
- 3 – Remover os filtros de ar (A), (B) e (C) e limpá-los com um desengordurante adequado (ver imagem em baixo). Aconselha-se a sua lavagem na máquina de lavar louça.



LIMPEZA DA VÁLVULA DE ALÍVIO

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

Utilizadores

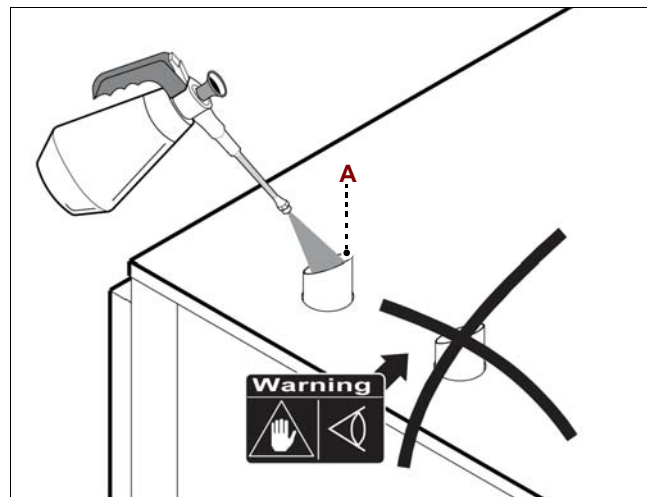
- 1 – Fazer funcionar o forno a vapor a 100°C por meia hora.
- 2 – Desligar o forno e desconectar o interruptor de alimentação.
- 3 – Borrifar o detergente através da extremidade do tubo de alívio (A) e deixar agir por pelo menos 15 minutos.
- 4 – Enxaguar o tubo borrifando água dentro do tubo através da extremidade aberta na parte superior do forno (realizar a operação com a parte lateral do forno fechada).
- 5 – Enxaguar manualmente dentro da câmara de cozimento ou, como opção, executar um programa de enxaguamento automático.

Técnico especializado

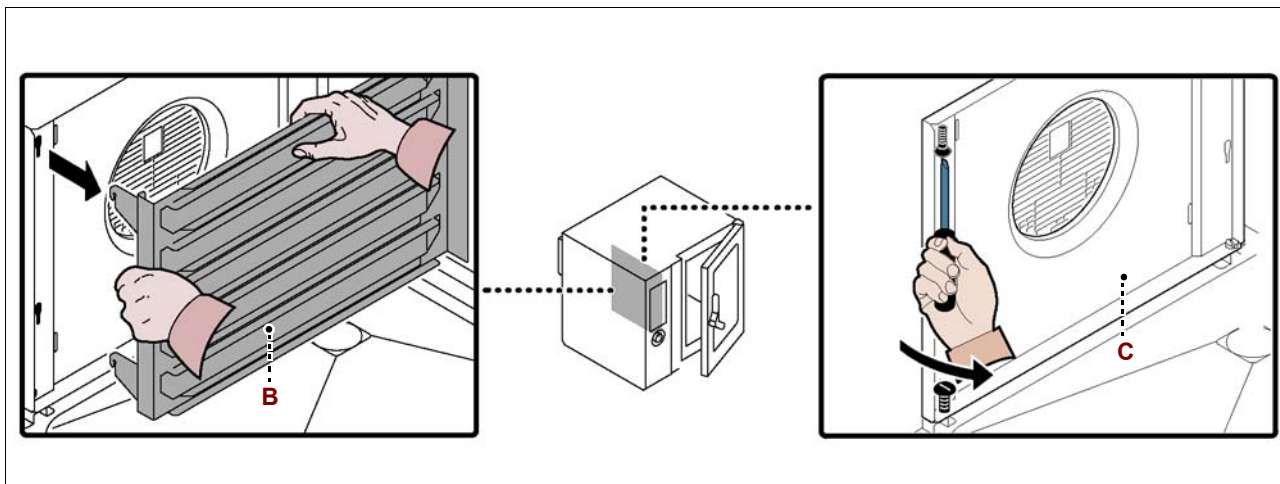
i Importante

Este processo de limpeza deve ser realizada apenas por pessoal autorizado e qualificado.

- 1 – Fazer funcionar o forno a vapor a 100°C por meia hora.
- 2 – Desligar o forno e desconectar o interruptor de alimentação.
- 3 – Borrifar o detergente através da extremidade do tubo de alívio (A) e deixar agir por pelo menos 15 minutos.



- 4 – Enxaguar o tubo borrifando água dentro do tubo através da extremidade aberta na parte superior do forno (realizar a operação com a parte lateral do forno fechada).
- 5 – Extrair por dentro do forno a estrutura porta-grelhas (B) e limpá-lo completamente.
- 6 – Soltar os parafusos para abrir o painel deflector (C).

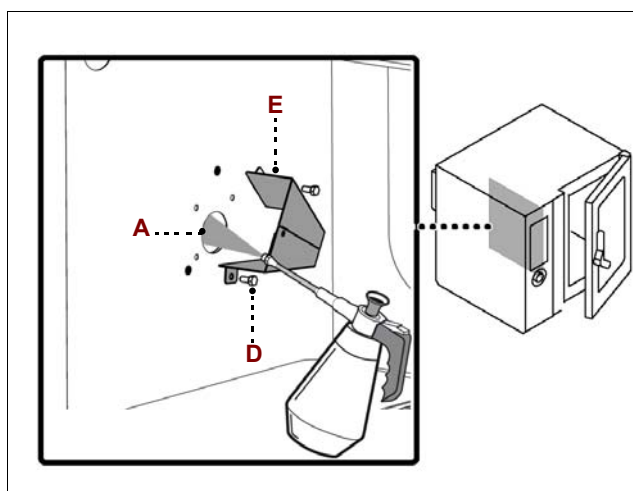


7 – Soltar os parafusos (D) para desmontar a proteção (E).

8 – Pulverizar o detergente no interior do tubo de ventilação (A) e deixar reagir durante pelo menos 15 minutos.

9 – Limpar cuidadosamente o tubo (A) utilizando uma escova (acessório não fornecido).

10 – Enxaguar o tubo borrifando água dentro do tubo através da extremidade aberta na parte superior do forno e em seu interior (realizar a operação com a parte lateral do forno fechada).



i Importante
Aplicar silicone sobre os parafusos (D) antes de fechar novamente a proteção (E).

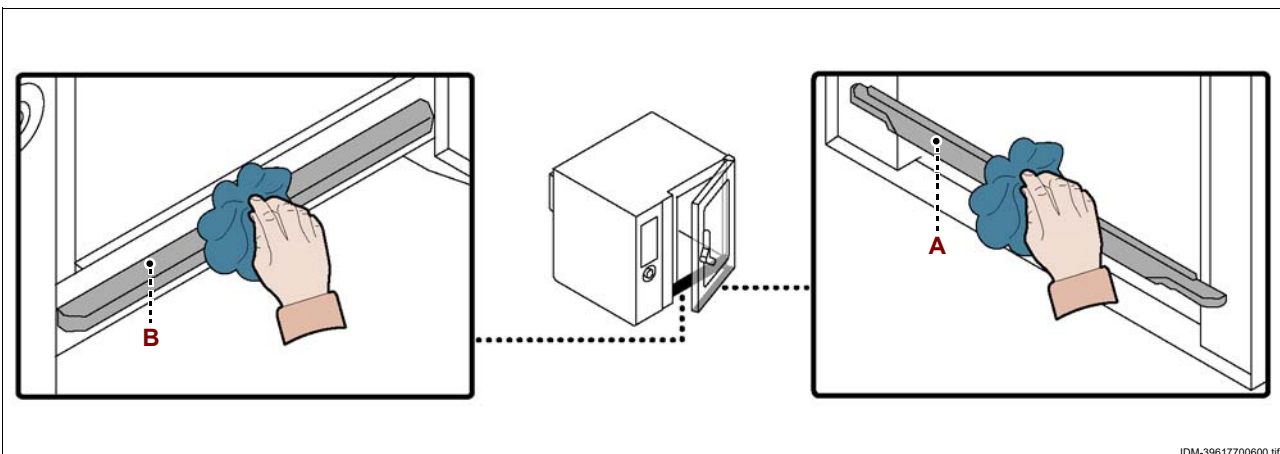
11 – Remontar toda ao terminar a operação.

LIMPEZA DO CANAL E DO RECIPIENTE DE RECOLHA DA CONDENSAÇÃO

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Limpe e esvazie o canal de recolha da condensação (A).

2 – Limpe o recipiente de recolha da condensação (B) e verifique se o furo e a conduta de descarga não estão obstruídos.



i Importante

Para garantir a funcionalidade ao longo do tempo, para evitar a proliferação bacteriana na câmara e para melhorar a prevenção de possíveis fenómenos de corrosão é necessário executar, pelo menos, uma lavagem por dia.

⚠ Cuidado - Aviso

Faça uma limpeza profunda da câmara sempre que mudar o modo de cozimento.

Modo de lavagem 1

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Na fase de "STOP", pressione a tecla (19) (ícone (16) aceso com luz verde). No display (7) aparece a escrita "CLE", no display (8) a escrita "Pr" e no display (9) a escrita "P01".

2 – Pressione a tecla (16) (ícone (16) aceso com luz vermelha), no display (7) aparece a escrita "CLE" e no display (8) aparece a escrita " 25' " (tempo total de lavagem).

3 – Quando tocar o sinal acústico (ao fim de cerca de 8 minutos do início da lavagem) e a mensagem "CLE" piscar no display, introduza o detergente na câmara de cozedura.

4 – Abra a porta e borrife o detergente para uso alimentar em todas as paredes da câmara de cozedura, no permutador e na ventoinha.

Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "nebulizador" e do detergente fornecido pelo fabricante.

⚠ Cuidado - Aviso

Ao empregar produtos detergentes para a limpeza e higienização do aparelho, utilize os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.) exigidos pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde.

5 – Feche a porta e espere que o forno termine automaticamente o programa de lavagem, enxaguamento e desinfecção térmica final. No fim da lavagem toca um sinal acústico.

i Importante

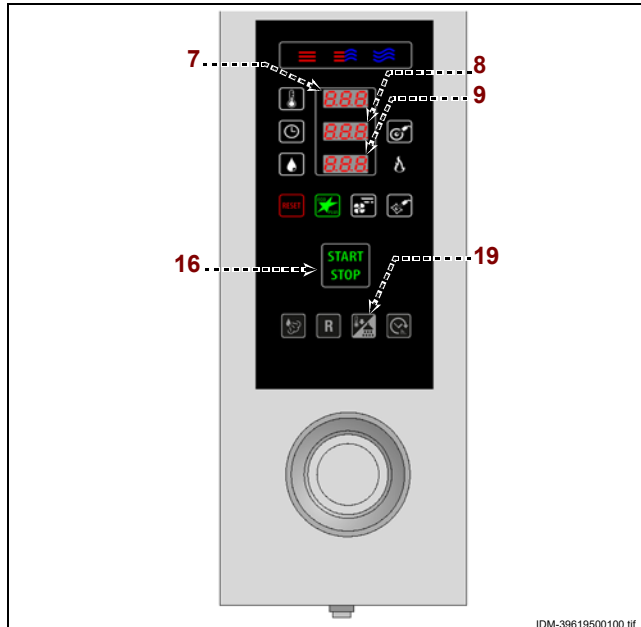
Antes de iniciar a uma nova cozedura, verifique se não permaneceram resíduos de produtos detergentes na câmara de cozedura. Se permaneceram, será preciso proceder manualmente a um enxaguamento profundo da câmara de cozedura e activar o aquecimento no modo "convecção" durante cerca de 15 min. para secá-la.

Modo de lavagem 2

1 – Na fase de "STOP", pressione duas vezes a tecla (19) (ícone (16) aceso com luz verde). No display (7) aparece a escrita "CLE", no display (8) a escrita "Pr" e no display (9) a escrita "P02".

2 – Pressione a tecla (16) (ícone (16) aceso com luz vermelha), no display (7) aparece a escrita "CLE" e no display (8) aparece a escrita " 1 hora' " (tempo total de lavagem).

Repetir a operações do ponto 3 ao ponto 5 duas vezes seguindo as instruções descrita in modo de lavagem 1.



Importante

Para garantir a funcionalidade ao longo do tempo, para melhorar a prevenção de possíveis fenómenos de corrosão é necessário executar uma descalcificação.

Se no visor (7) for exibida a escrita "dEC" significa que é necessário realizar as operações de limpeza como descrito em seguida:

1 – Na fase de "STOP", pressione a tecla (19) (ícone (16) aceso com luz verde). No display (7) aparece a escrita "CLE", no display (8) a escrita "Pr" e no display (9) a escrita "P01".

2 – Pressione a tecla (16) (ícone (16) aceso com luz vermelha), no display (7) aparece a escrita "CLE" e no display (8) aparece a escrita " 25' " (tempo total de lavagem).

3 – Quando o sinal acústico se ativa e no visor pisca a mensagem CLE, inserir o **descalcificante** na câmara de cozedura.

4 – Abrir a porta e pulverizar o **DESCALCIFICANTE**, com **pH<7**, em todas as paredes da câmara de cozedura, no permutador e na ventoinha.

Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "nebulizador" e do detergente fornecido pelo fabricante.

Cuidado - Aviso

Ao empregar produtos detergentes para a limpeza e higienização do aparelho, utilize os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.) exigidos pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde.

5 – Feche a porta e espere que o forno termine automaticamente o programa de lavagem, enxaguamento e desinfecção térmica final. No fim da lavagem toca um sinal acústico.

Importante

Antes de efetuar uma nova cozedura certificar-se que na câmara de cozedura não permanecem resíduos de descalcificante. Caso contrário enxaguar a câmara de cozedura e ativar o aquecimento em modalidade «convenção» durante cerca de 15 minutos para a secar.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho foi submetido ao controlo funcional antes de ser posto a funcionar. As informações indicadas a seguir têm a finalidade de auxiliar o operador na identificação e na correcção de eventuais avarias e problemas de funcionamento que poderiam se verificar durante o uso do aparelho. Alguns destes problemas podem ser resolvidos pelo utilizador. Para todos os outros é exigida uma competência técnica específica ou capacidades especiais e, portanto, devem ser solucionados exclusivamente por pessoal qualificado que tenha experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.

i Importante

Em caso de qualquer necessidade consultar as agências ou a sede central de Angelo Po cujas referências podem ser encontradas na secção dos contactos no website <http://www.angelopo.com>.

Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga	Intervenção de um fusível	Substitua o fusível (ver a pág. 37)
	Placa electrónica danificada	Contacte o serviço de assistência
Il ciclo di cottura non si avvia o si arresta improvvisamente	Placa electrónica do painel de comandos danificada	Contacte o serviço de assistência
	Alarme activado	Consulte a tabela "Sinalização de alarmes"
	Intervenção de um dispositivo de segurança ou protecção (termóstato de segurança ou relé térmico)	Consulte a tabela "Sinalização de alarmes" + pressione o botão de restabelecimento das condições originais do dispositivo

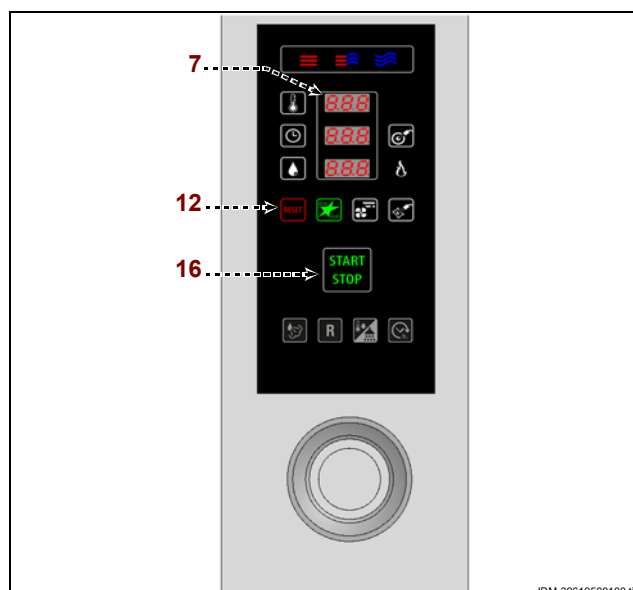


TABELA DE SINALIZAÇÃO DE ALARMES

Se o problema ou avaria encontrada não estiver entre as falhas indicadas na tabela, será necessário consultar a tabela "Sinalização de alarmes" reproduzida a seguir. As informações indicadas a seguir têm a finalidade de identificar os sinais de alarme que aparecem nos displays (7).

i Importante

Pressione a tecla (12) para desactivar o alarme e o ciclo de cozedura irá recomeçar automaticamente; se isso não acontecer, pressione a tecla de ligação (16).



IDM C13326420_Rev.

PT

Alarme	Problema	Solução	Notas
H2O	Falta água na câmara ou a pressão da água é insuficiente	Verifique se há água na rede ou regule a pressão (ver a pág. 37). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção
H2O.	Falta água na descarga ou a pressão da água é insuficiente	Verifique se há água na rede ou regule a pressão (ver a pág. 37). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção e a vapor
OPE	Pedido de abertura ou fecho da porta do forno	Abra ou feche a porta do forno. Contacte o serviço de assistência se esta mensagem permanecer activada	O ciclo de cozedura não começa até a operação solicitada ser feita
CLE	Indica que é necessário executar as operações de limpeza	Faça a limpeza	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura
dEC	Indica que é necessário realizar a operação de descalcificação	Executar a descalcificação	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura
E01	A sonda da câmara de cozedura está avariada ou ligada de maneira incorrecta	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E02	A sonda no interior do alimento não está introduzida nele ou está avariada	Verifique a posição da sonda no interior do alimento ou avise o serviço de assistência em caso de avaria	Não é possível efectuar ciclos de cozedura com a sonda no interior do alimento
E03	A sonda de descarga dos vapores está avariada	Contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção e a vapor
E04	A válvula motorizada não está colocada na posição correcta	Volte a acender o forno e, se o problema persistir, avise o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozedura por convecção e a vapor
E05	Avaria da sonda do termóstato de segurança	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E06	Intervenção das protecções térmicas	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura



Alarme	Problema	Solução	Notas
E07	Avaria na placa de potência	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E08	A sonda para cozedura a vácuo (acessório opcional) está avariada ou ligada de maneira incorrecta	Pressione a tecla "Reset"	Desligue a sonda para cozedura a vácuo e volte a ligá-la antes de iniciar o ciclo de cozedura
E09	Superada a máxima temperatura permitida na câmara.	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura
E10	Aquecimento excessivo do compartimento dos componentes eléctricos	O forno resolve o problema autonomamente	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura
E11 E13 E14	Intervenção da função de diagnóstico da placa electrónica	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E20	Erro de configuração	Contacte o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozedura
E23	O ciclo de lavagem foi interrompido durante a fase final de desinfeção	Pressione a tecla Reset e proceda manualmente a um enxaguamento profundo da câmara de cozedura	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E26	Avaria no sistema de lavagem automática	Verificar se não permaneceram resíduos de produtos detergentes no interior da câmara de cozedura	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência. As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozedura



INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

i Importante

As operações de movimentação e instalação devem ser feitas respeitando as informações fornecidas pelo fabricante, aplicadas directamente na embalagem e no aparelho, e indicadas nas instruções de uso.

Todas as operações de movimentação e de instalação devem ser realizadas respeitando a legislação em vigor relativa à segurança e saúde no trabalho.

EMBALAGEM E DESEMPACOTAMENTO

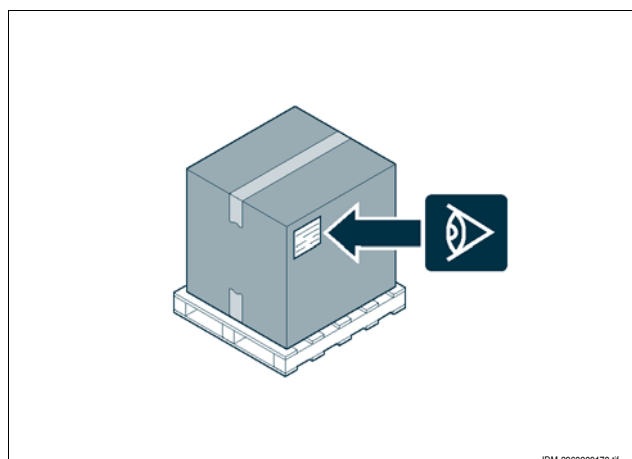
A embalagem é feita, limitando as dimensões, também em função do tipo de transporte utilizado.

Para facilitar o transporte, a expedição pode ser feita com alguns componentes desmontados e devidamente protegidos e embalados.

Na embalagem estão indicadas todas as informações necessárias para efectuar as operações de carga e descarga.

Ao desempacotar o aparelho, controle a integridade e a quantidade exacta dos componentes.

O material de embalagem deve ser eliminado de acordo com as leis vigentes.

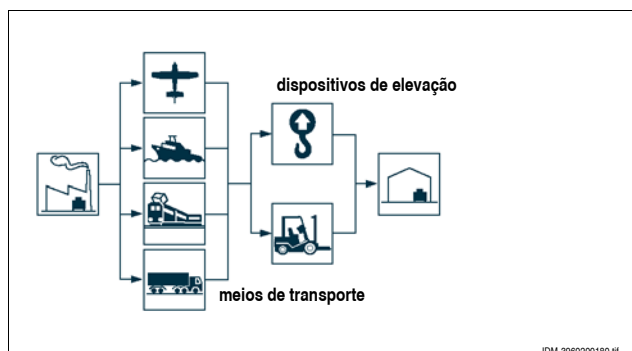


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

O transporte, também em função do local de destino, pode ser feito com vários sistemas.

O esquema representa as soluções mais utilizadas. Durante transporte, com o intuito de evitar movimentos indesejáveis, fixe a carga no equipamento de transporte de maneira apropriada.



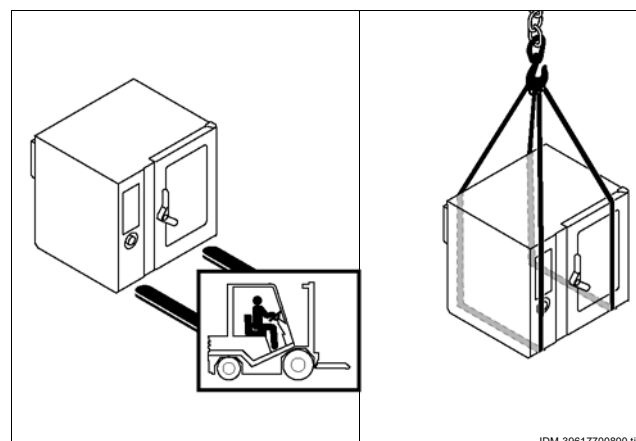
IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAÇÃO E ELEVAÇÃO

O aparelho pode ser movimentado com um dispositivo de elevação munido de garfos ou gancho de capacidade adequada. Antes de efectuar esta operação, verifique a posição do centro de gravidade da carga.

i Importante

Ao engatar o dispositivo de elevação, preste atenção aos tubos de alimentação e descarga.



IDM-39617700800.tif

INSTALAÇÃO DO APARELHO

Todas as fases de instalação devem ser consideradas desde a realização do projecto geral. Antes de começar estas fases, para além de escolher o local de instalação, quem estiver autorizado a efectuar estas operações deverá, se necessário, adoptar um "programa de segurança" para proteger a integridade física das pessoas envolvidas directamente e respeitar à risca todas as leis, nomeadamente as referentes aos estaleiros móveis.

O local de instalação deve ter todas as ligações de alimentação, ventilação, aspiração e descarga dos resíduos de produção, deve ser devidamente iluminado e deve satisfazer todos os requisitos higiénicos e sanitários das leis vigentes, para evitar que os alimentos sejam contaminados.

Se necessário, determine a posição exacta de cada aparelho ou subconjunto marcando as relativas coordenadas para os colocar correctamente.

Faça a instalação respeitando as leis, normas e especificações vigentes no país de utilização.

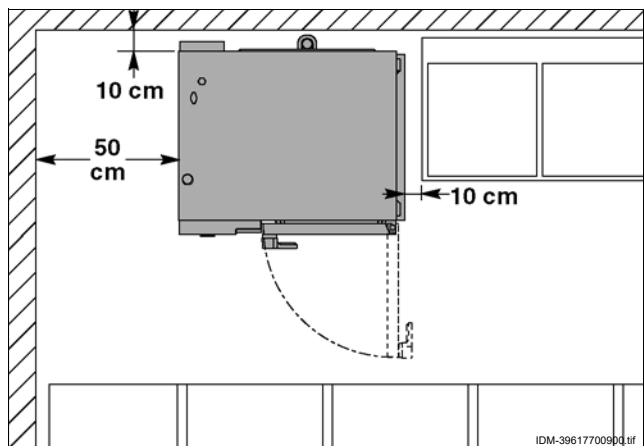
i Importante

Instale o aparelho sobre uma base (disponível a pedido) e coloque-o na posição indicada na figura.

Se o forno for instalado no centro do local, deixe um espaço de pelo menos 50 cm entre a parte traseira e os outros aparelhos.

i Importante

Não instale o aparelho perto de paredes inflamáveis.



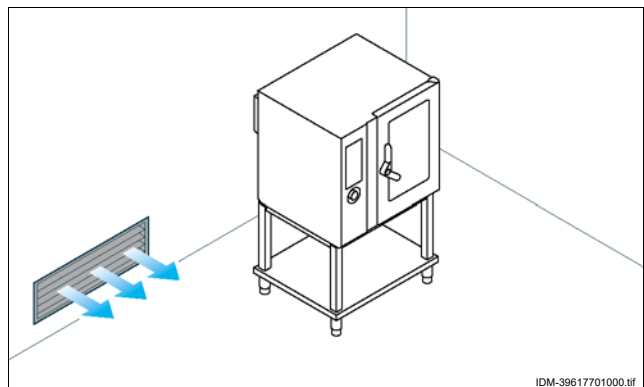
VENTILAÇÃO DO LOCAL

i Importante

No local de instalação do aparelho devem estar presentes algumas entradas de ar para garantir o funcionamento correcto do aparelho e permitir a troca de ar no local em questão.

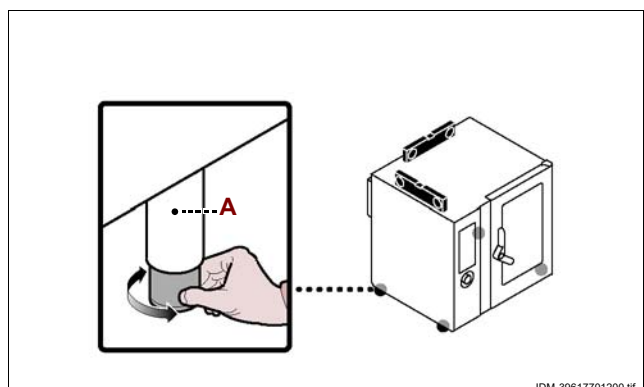
i Importante

As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas por grades e posicionadas de maneira a não poderem ser obstruídas.



NIVELAMENTO

Ajuste nos pés de apoio (A) para nivelar o aparelho.

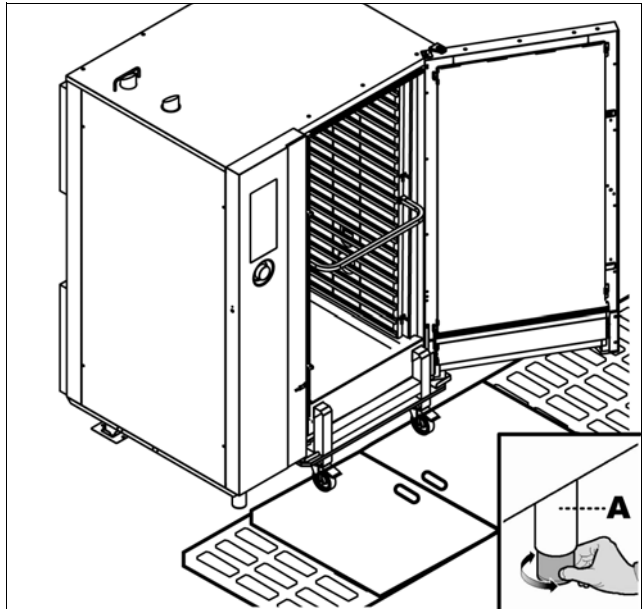


NIVELAMENTO (FX201-FX202)

Ajuste nos pés de apoio (A) para nivelar o aparelho.

i Importante

Recomenda-se não instalar os fornos equipados com roll-in (modelos FX201 e FX202) com grelha de descarga frontal. Se não for possível fazer de outra forma, é necessário aplicar um dispositivo para permitir a inserção correta da estrutura com rodas.



ÁGUA: REQUISITOS PARA FORNECIMENTO DE ÁGUA

i Importante

O aparelho deve ser alimentado com água potável com as características indicadas na tabela.



Descrição	Valor
Pressão	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Capacidade água (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*) 17,5 l/h (FX 82) (*) 17,5 l/h (FX 122) (*) 24 l/h (FX 201) (*) 32 l/h (FX 202) (*)
pH	7÷8.5
TDS	40÷150 ppm
Dureza	3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Índice de Langelier (Aconselhados) (**)	>0.5
Conteúdo de sais e iões metálicos	
Requisitados	Cloro <0,1 mg/l Cloretos <10 mg/l Sulfatos <30 mg/l
Aconselhados (**)	Ferro < 0,1 mg/l Cobre < 0,05 mg/l Manganês < 0,05 mg/l

(*) O valor refere-se à quantidade de água necessária para a produção de vapor dentro da câmara de cozimento.

(**) Valores diferentes destes parâmetros podem causar corrosões se forem associados ao uso e ao incorretos.

i Importante

É responsabilidade do proprietário do aparelho verificar, por meio de análise de água, se o resultado de tais análises apresentam as características mostradas na tabela acima.

i Importante

Se a água de alimentação do forno não respeitar as características indicadas na tabela acima, é necessário instalar um sistema de tratamento adequado antes da colocação em funcionamento do equipamento.

i Importante

Se o equipamento for utilizado com água de alimentação sem as características divulgadas na tabela anterior, podem ocorrer problemas de funcionamento e danos, para os quais o fabricante declina qualquer responsabilidade.

i Importante

Pode ser anulada a garantia do fabricante sobre as partes danificadas se o abastecimento de água não corresponder às características indicadas na tabela acima ilustrada.

ÁGUA: SUGESTÃO SOBRE OS SISTEMAS DE FILTRAÇÃO

Para a escolha do sistema de filtragem para ser instalado, caso os parâmetros da água não estejam em conformidade com as características da tabela anterior, é possível usar as sugestões abaixo, dependendo do parâmetro que precisa ser corrigido. Estas sugestões devem ser consideradas como indicativas de algumas situações e não exaustivas para todos os casos que possam surgir.

É sempre responsabilidade do proprietário garantir que o equipamento, após a instalação do sistema de tratamento de abastecimento de água, corresponda aos parâmetros necessários na tabela acima. Angelo Po aconselha contactar o pessoal ou empresas especializadas na análise e tratamento de água para garantir a total correspondência com as características exigidas para a água de alimentação.

Na tabela sucessiva, estão marcados em negrito os parâmetros que são tratados pelo respetivo sistema.

<i>Parâmetros</i>	<i>Valor medido</i>	<i>Tipo de tratamento sugerido</i>
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	>9°f <0.1 ppm <10 ppm <30 ppm	Suavização
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	<9°f 0.1 ÷ 1 ppm <10 ppm <30 ppm	Filtro de carvão ativado
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	>3°f <1 ppm 10 ÷ 100 ppm 30 ÷ 100 ppm	Filtro com resinas especiais ou tratamento por osmose inversa
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	>3°f <10 ppm >100 ppm >100 ppm	Osmose inversa



LIGAÇÃO DA ÁGUA



Cuidado - Aviso

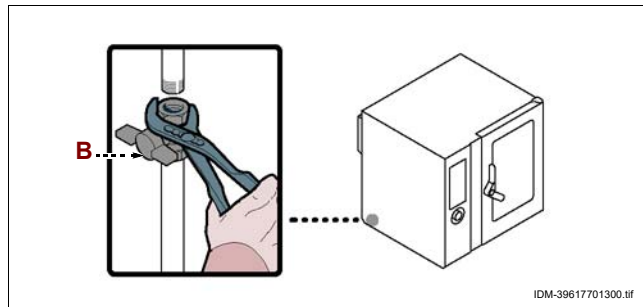
Faça a ligação respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.



Importante

Esta aparelhagem deve ser instalada em conformidade com as leis federais ou locais, com jurisdição, dos códigos de canalização.

Ligue o tubo de rede ao tubo de conexão com o aparelho intercalando uma torneira de bloqueio (B) que permita interromper a alimentação da água quando necessário.



Importante

Se forem utilizados produtos químicos no sistema do fornecimento de água para a sua sanificação como, por exemplo, cloramina ou hipoclorito de sódio, é necessário instalar um filtro para garantir a remoção destas substâncias.



Importante

Controlar os tubos de água e instalações para as partes corroídas que podem poluir a água presente no interior da aplicação.



Importante

Se as características da água exigem um tratamento, conectar este último à junção de alimentação da água da câmara de cozimento para a geração de vapor. Não é necessário conectar o sistema de tratamento de água à junção do sistema de lavagem. Se o forno for instalado o acessório vaporizador (LDR610 para os modelos FX61-101-82-122 e LDL somente para os modelos FX201-202), é necessário que a água distribuída por este último seja tratada.



Importante

Apenas para a Grã-Bretanha, consulte também as indicações fornecidas no anexo. (ver "Ligação da água (WRAS)").

ÁGUA: CONSELHOS PARA O USO



Importante

Para manter as características de higiene e integridade do aço inoxidável (necessários para a proteção da corrosão) é necessário lavar quotidianamente a câmara de cozimento (consultar à pág.19) com produtos detergentes idóneos e secá-la completamente antes do uso.



Importante

Efetuar a operação de manutenção do sistema de tratamento da água (onde estiver instalado) para garantir o funcionamento adequado.



Importante

É necessário utilizar acessórios novos e completamente funcionais.



Importante

Utilizar somente detergentes, produtos químicos e procedimentos de limpeza apropriados para o aparelho e, em especial, compatível com a limpeza de aço inoxidável.



Importante

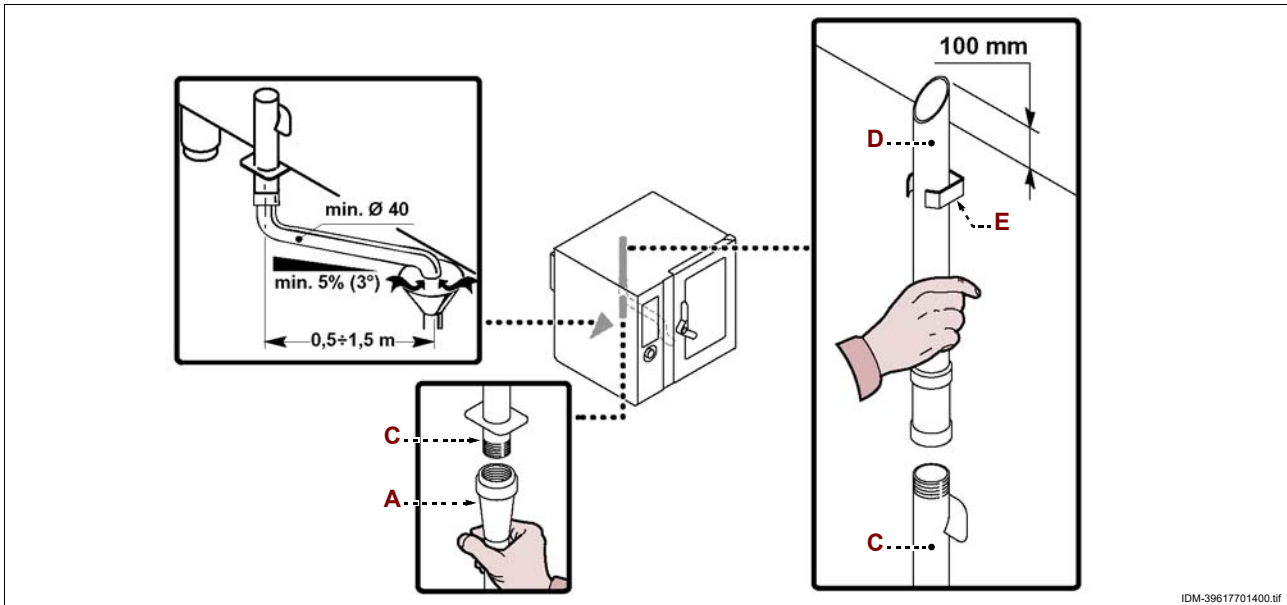
Se as características da água requisitarem um sistema de tratamento, é necessário prestar atenção para não introduzir água no interior da câmara durante o cozimento. Por exemplo: se o tipo de cozimento requer a presença de uma forma cheia de água no nível inferior do porta-formas, é necessário que esta mesma forma tenha as características indicadas na tabela presente na pág. 30.

LIGAÇÃO DA DESCARGA DE ÁGUA

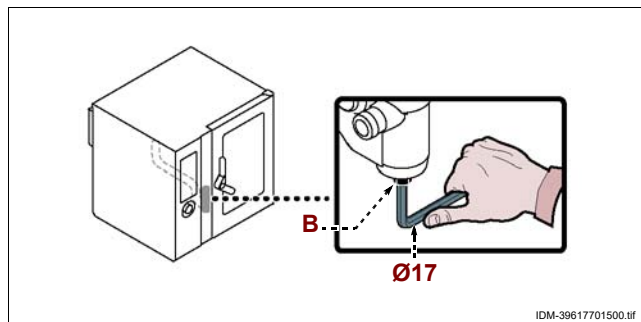
Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Ligue o tubo de rede (A) ao tubo (C) de conexão com o aparelho.

2 – Ligue o tubo de alívio (D) ao tubo (C) de conexão com o aparelho e fixe-o no suporte (E).



Na tubagem de descarga do aparelho está presente o tampão (B) que serve para descarregar os resíduos depositados.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA



Cuidado - Aviso

A ligação deve ser feita por pessoal autorizado e qualificado, respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.



Cuidado - Aviso

O equipamento é fornecido com tensão de funcionamento a 400V/3N/PE (50-60 Hz), comutável para 230V/3/PE (só para modelos FX61-101-82-201). O equipamento é fornecido com tensão de funcionamento a 400V/3N/PE (50-60 Hz), não comutável (só para modelos FX122-202). Antes de efectuar qualquer operação, isole o aparelho da alimentação eléctrica geral.

Faça a ligação do aparelho à rede eléctrica de alimentação seguindo estas instruções.

1 – Instale, se não estiver presente, um interruptor seccionador automático (B) perto do aparelho com as seguintes características.

– Desengate térmico magnético (para a regulação, ver a tabela na pág. 5)

– Classe B ou C (IEC 898)

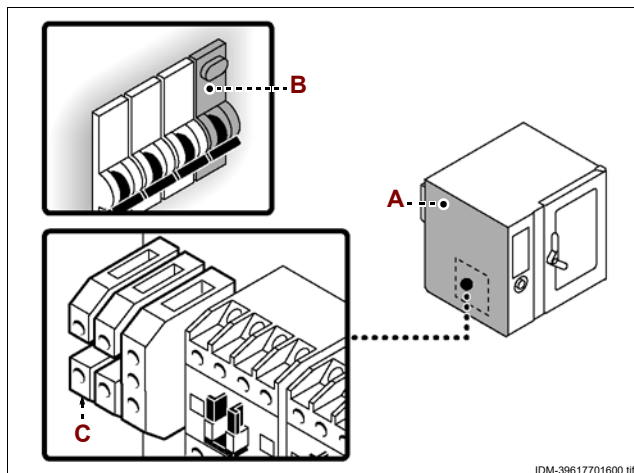
– Desengate diferencial regulado a 30 mA

2 – Desaperte os parafusos e desmonte o painel lateral (A).

3 – Ligue o interruptor automático seccionador (B) ao terminal de bornes (C) do aparelho e à rede eléctrica de alimentação, seguindo as indicações fornecidas no esquema eléctrico no fim deste manual e utilizando um cabo com as seguintes características.

– Peso: = do tipo H05RN-F (designação 245 IEC 57)

– Temperatura de utilização: = 70°C.



IDM-39617701600.tif



Importante

Durante as operações de ligação, preste atenção à ligação dos cabos de neutro e de terra.

4 – Reinstale o painel (A) e aperte os parafusos ao terminar a operação.

TRANSFORMAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA



Cuidado - Aviso

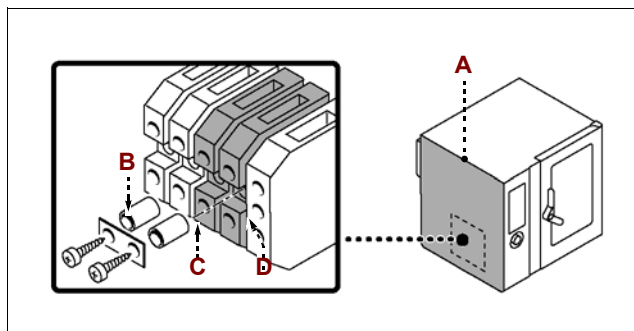
O aparelho é fornecido com tensão de funcionamento a 400V/3N (indicada no autocolante aplicado na placa de identificação) e é possível efectuar a transformação a 230V/3, conforme indicado a seguir.

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

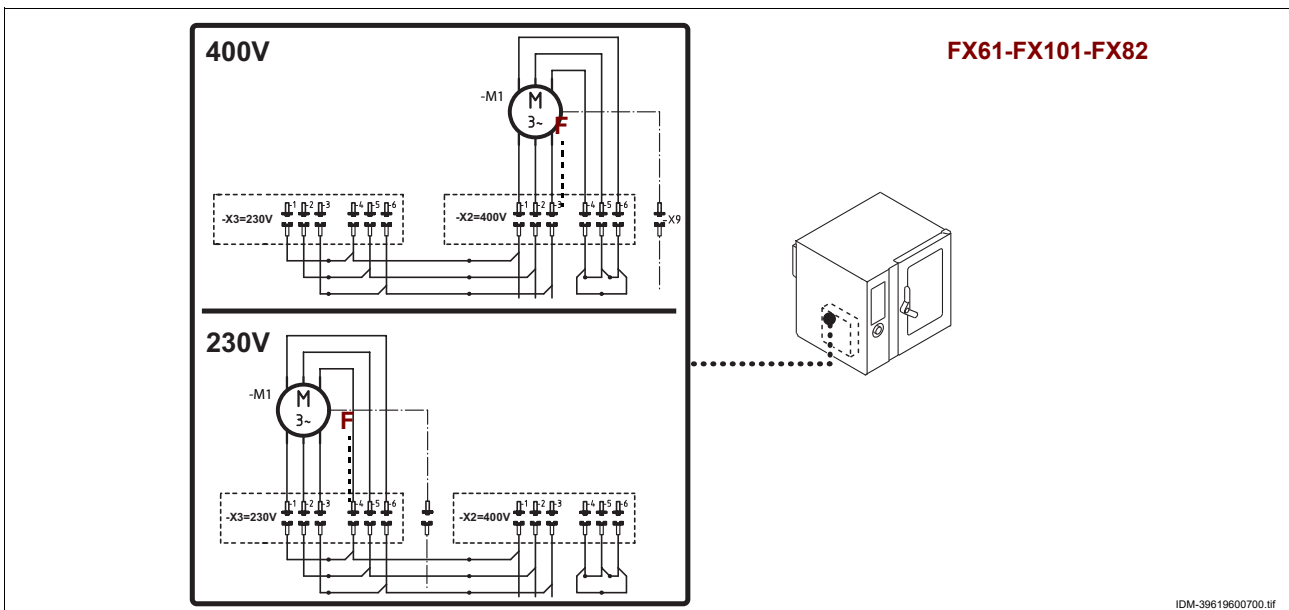
1 – Desactive a alimentação eléctrica geral.

2 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (A).

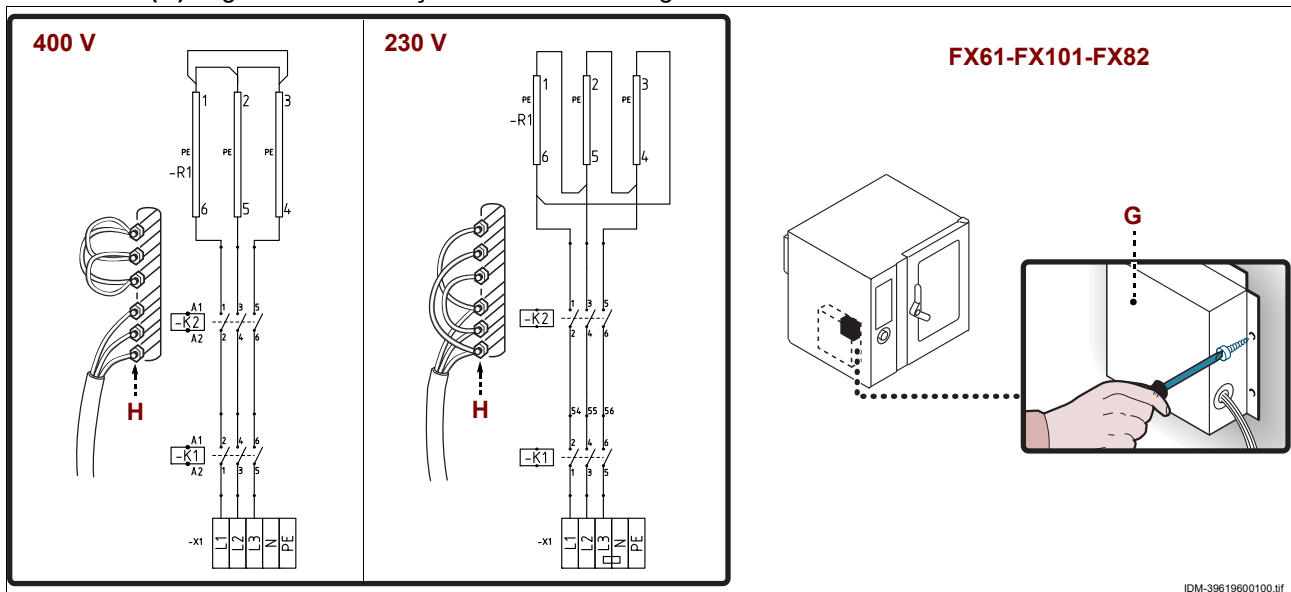
3 – Coloque o jumper (B) para fazer a ligação eléctrica entre os bornes (C-D) (ver os esquemas eléctricos em anexo).



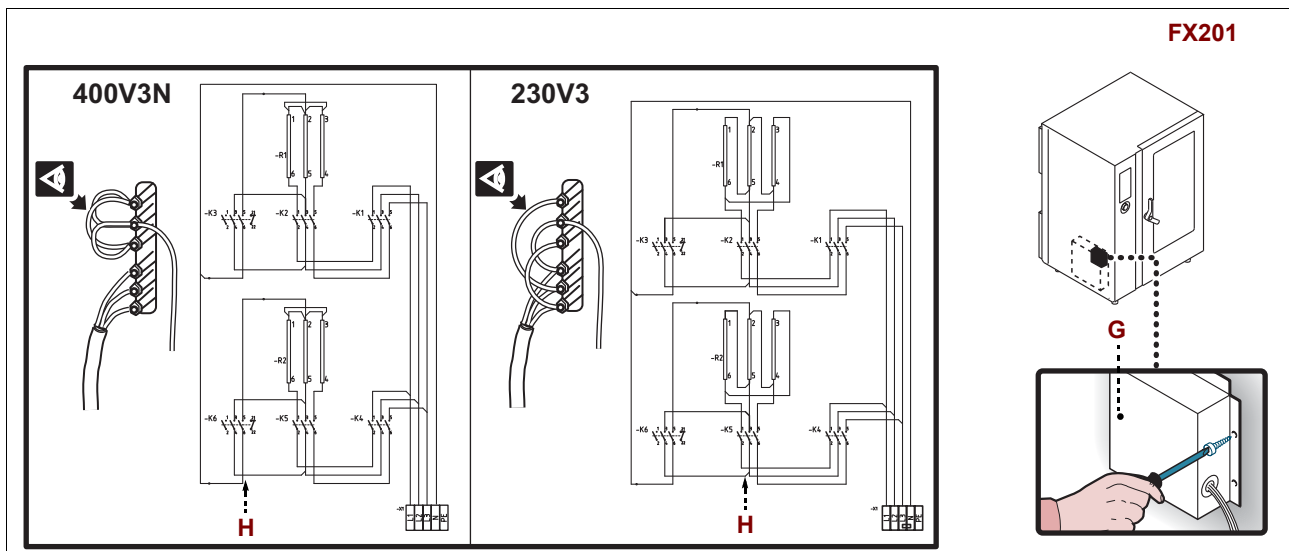
4 – Modifique as ligações no terminal de bornes (F) do motor seguindo as indicações fornecidas na figura.



5 – Desmonte a cobertura de protecção (G) e modifique as ligações nos terminais das resistências (H) seguindo as indicações fornecidas na figura.



6 – Reinstale a cobertura de protecção (G).

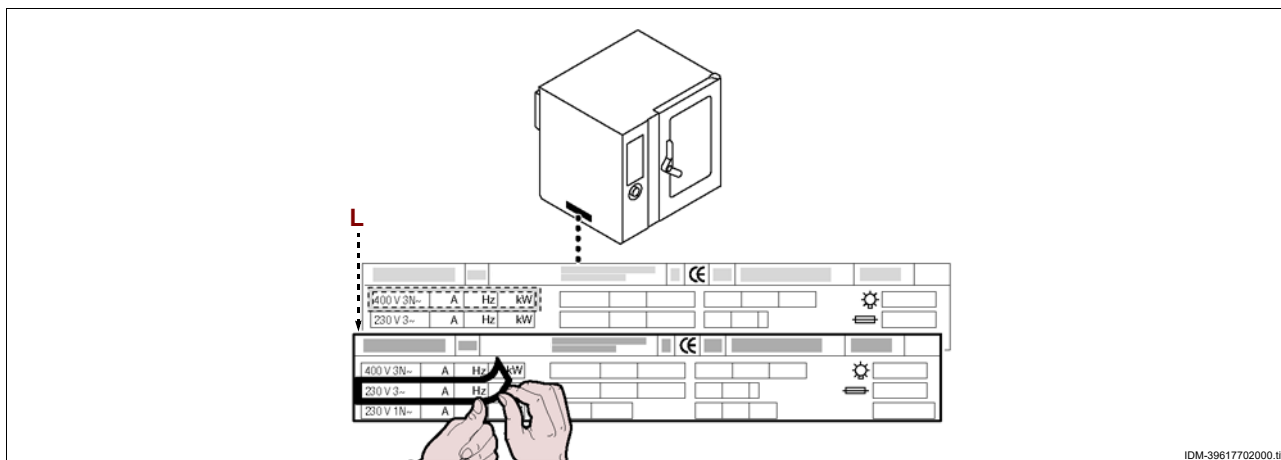


7 – Reinstale o painel (A) e aperte os parafusos.

8 – Remova o autocolante indicador da tensão de prova aplicado na placa de identificação (L) e aplique o autocolante novo para indicar a tensão que está a ser utilizada.

i Importante

Ao concluir a operação, certifique-se de que não haja anomalias de funcionamento.



TESTE DO APARELHO

i Importante

Antes de pôr o aparelho a funcionar é preciso realizar o teste do sistema para avaliar as condições operacionais de cada componente e localizar as anomalias, se existirem. Nesta fase, é importante verificar se todas as condições de segurança e de higiene são respeitadas à risca.

Para realizar o teste, faça as seguintes verificações.

- 1 – Abra a torneira de alimentação da água e verifique a estanquidade da conexão.
- 2 – Accione o interruptor seccionador para verificar a ligação eléctrica.
- 3 – Verifique se a tensão de rede coincide com a tensão utilizada pelo aparelho e, se necessário, efectue a transformação (ver a pág. 34).
- 4 – Verifique e, se necessário, regule a pressão da água (ver a pág.37).
- 5 – Verifique se os dispositivos de segurança funcionam correctamente.
- 6 – Faça um ciclo de cozedura sem alimentos para verificar se o aparelho funciona correctamente.

Tendo feito o teste, se necessário, treine devidamente o utilizador para que adquira todas as competências necessárias para pôr o aparelho a funcionar em condições de segurança, conforme previsto pelas leis vigentes.

PT

REGULAÇÕES

8

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA AS REGULAÇÕES

i Importante

Antes de efectuar qualquer tipo de regulação, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele.

Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador do aparelho e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas.

⚠ Cuidado - Aviso

As regulações devem ser feitas por pessoal autorizado e qualificado, respeitando as leis vigentes em matéria.

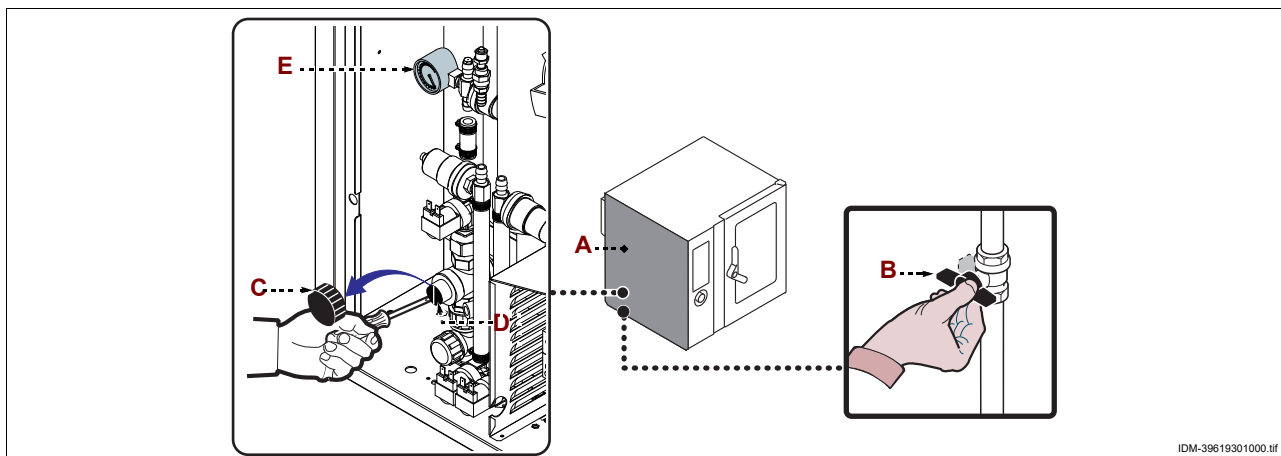
REGULAÇÃO DA PRESSÃO DA ÁGUA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (A).
- 2 – Abra a torneira de alimentação da água (B).
- 3 – Desaperte a porca (C).
- 4 – Rode o parafuso (D) (entrada da água na câmara de cozedura) para regular o valor de pressão, indicado no manómetro (E), a 1 bar.

Se a pressão da água for insuficiente, instale um dispositivo para aumentar a pressão.

- 5 – Aperte a porca (C).
- 6 – Reinstale o painel (A) e aperte os parafusos.
- 7 – Feche a torneira de alimentação da água (B) ao terminar a operação.



SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

9

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

i Importante

Antes de efectuar qualquer operação de substituição, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele. Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador do aparelho e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas. Se for necessário substituir componentes desgastados, utilize exclusivamente peças sobressalentes genuínas.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a componentes decorrentes do emprego de peças sobressalentes não genuínas e de intervenções extraordinárias que possam modificar os requisitos de segurança, sem a autorização do fabricante. Para o pedido de componentes, siga as indicações fornecidas no catálogo de peças sobressalentes.

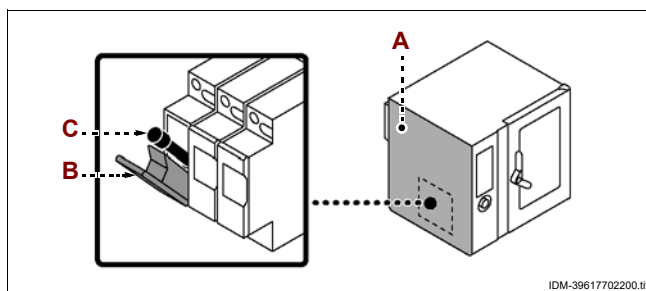
⚠ Cuidado - Aviso

As substituições devem ser feitas por pessoal autorizado e qualificado, respeitando as leis vigentes em matéria.

SUBSTITUIÇÃO DO FUSÍVEL

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (A).
- 2 – Abra o porta-fusível (B) e substitua o fusível (C) queimado.
- 3 – Feche o porta-fusível e reinstale o painel lateral ao terminar a operação.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

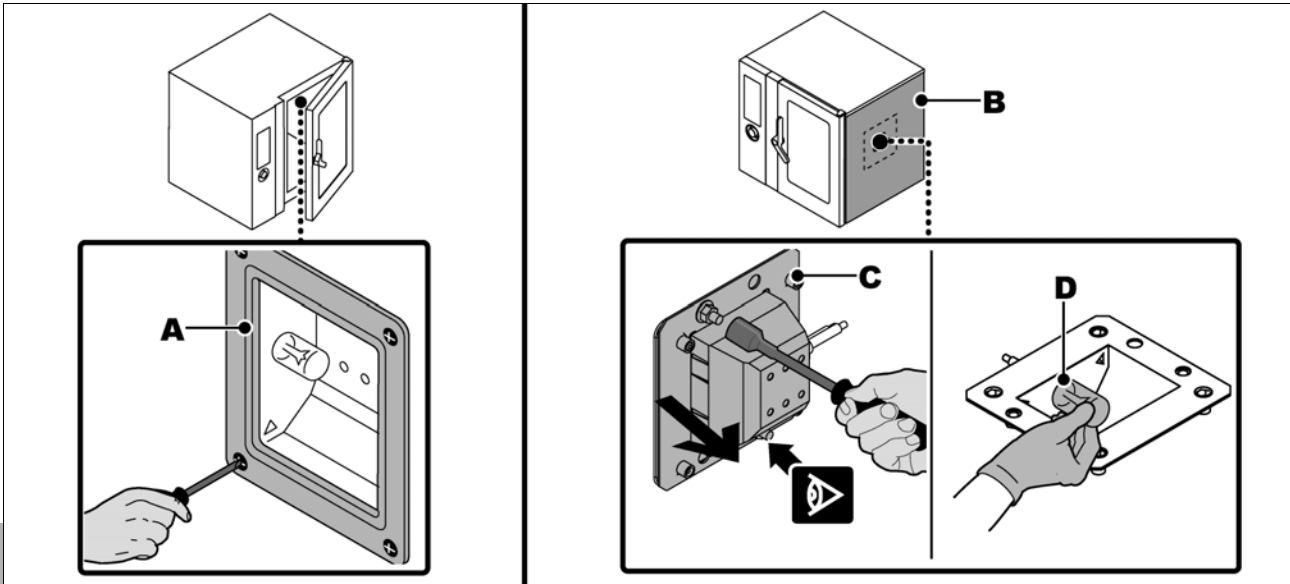
- 1 – Afaste os parafusos da tampa da lâmpada (A).
- 2 – Retire o painel lateral (B).
- 3 – Solte os parafusos e remova o suporte da lâmpada (C).
- 4 – Extraia e substitua a lâmpada (D).



Cuidado - Aviso

Para efectuar esta operação evite o contacto directo com a lâmpada e utilize, se necessário, luvas de protecção.

- 5 – Remontar toda ao terminar a operação.



DESMANTELAMENTO, DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Na altura da desactivação definitiva, é necessário realizar uma série de operações para fazer com que o aparelho e seus componentes não representem um estorvo e não sejam facilmente acessíveis.

Para evitar que o aparelho possa constituir perigos para as pessoas e o ambiente, é necessário desligar e tornar inutilizáveis todas as fontes de alimentação (eléctrica, etc.) e descarregar todos os líquidos eventualmente presentes (lubrificantes, óleos, etc.).

Deposite o aparelho numa zona adequada, não facilmente acessível e devidamente delimitada para evitar que pessoas não autorizadas tenham acesso a ele.

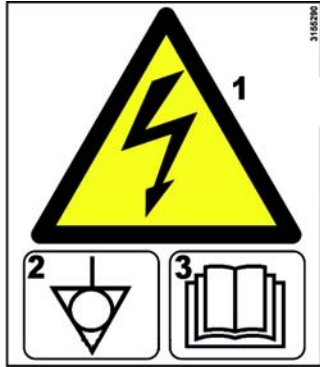
Na altura do desmantelamento, selecione todos os componentes em função das suas características químicas e proceda à eliminação selectiva respeitando as leis vigentes em matéria.



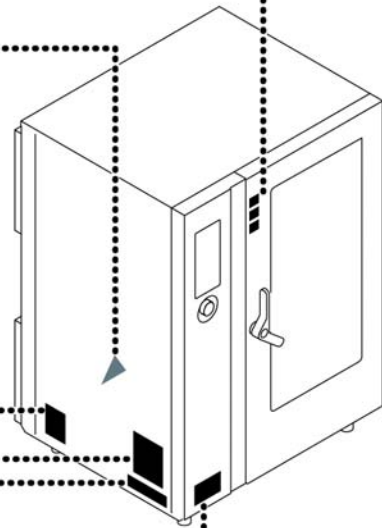
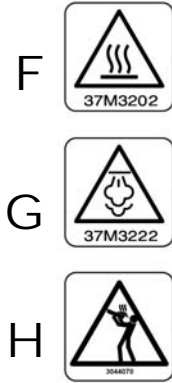
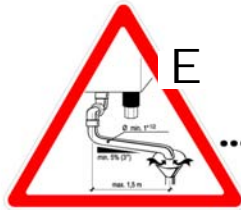
Importante

Não abandone no ambiente produtos não biodegradáveis, óleos lubrificantes e componentes não ferrosos (borracha, PVC, resinas, etc.). Proceda à eliminação deles respeitando as leis vigentes em matéria.

SYMBOLEN VOOR DE VEILIGHEID EN INFORMATIE - SIKKERHETS- OG INFORMASJONSMERKER - SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO



A



B

1 INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.
 DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.
 INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.
 INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.
 ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES AIREADOS.
 ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.
 DIT TOESTEL MOET CONFORME DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN GEïNSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.
 DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.
 DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSFRSKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
 TÄMÄ LAITE ON ASENETTAVA VOIMASSA OLEVEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
 DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
 ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΩΣ ΕΡΧΙΖΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

2 THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES
 DER HERSTELLER LEHNT JEDLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEACHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
 ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUTS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHÉ
 SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE
 SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA
 A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
 DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
 FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG BRUGTILGANGSANVISNINGERNE IKKE ER FØLGT.
 TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
 FABRIKANTEN FRÅSKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.
 VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.
 Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΑΣ ΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΑΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΑΘΙΣΤΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

D

Remove plastic film before use
 Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen
 Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation
 Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva
 Antes del uso, quitar la película de protección
 Antes de utilizar, retire a película de protecção.
 Verwijder het beschermfolie voor het gebruik
 Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes
 Tag bort plastfolien före användning
 Fjern beskyttelsesfilmen før bruk
 Poista suojakalvo ennen käyttöä
 Πριν τη χρήση αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ

400 V 3N~	A	Hz	kW						
230 V 3~	A	Hz	kW						
230 V 1N~	A	Hz	kW						

IDM CT3328420_Rev

IDM-39619600200.tif

NL

- A) 1 Pericolo di folgorazione
2 Equipotentiaalklem
3 Vóór iedere interventie moet u aandachtig de handleiding doorlezen.
- B) 1 herinnert u eraan dat normen gerespecteerd dienen te worden. "Installeren in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend gebruiken in goed geventileerde omgevingen".
2 Herinnert u eraan dat normen gerespecteerd dienen te worden. "Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor het niet naleven van de normen voor de installatie en inwerkingstelling".
- C) Typeplaatje fabrikant en apparaat.
D) Verijdert het beschermfolie voor het gebruik.
E) Waterafvoer.
F) Let op voor de hete oppervlakken..
G) Let op voor ontsnappende uiterst hete stoom.
H) Plaats geen schalen met vloeistoffen of met voedingswaren die tijdens de bereiding vloeibaar kunnen worden op een oppervlak van de oven die de bediener niet visueel kan controleren, om gevaar voor brandwonden te vermijden tijdens de verplaatsing van de schalen.

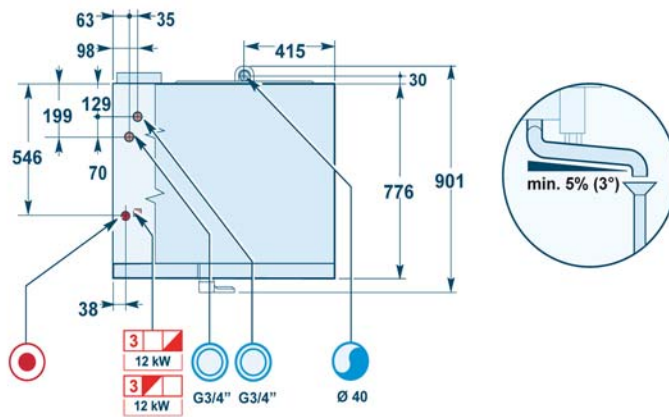
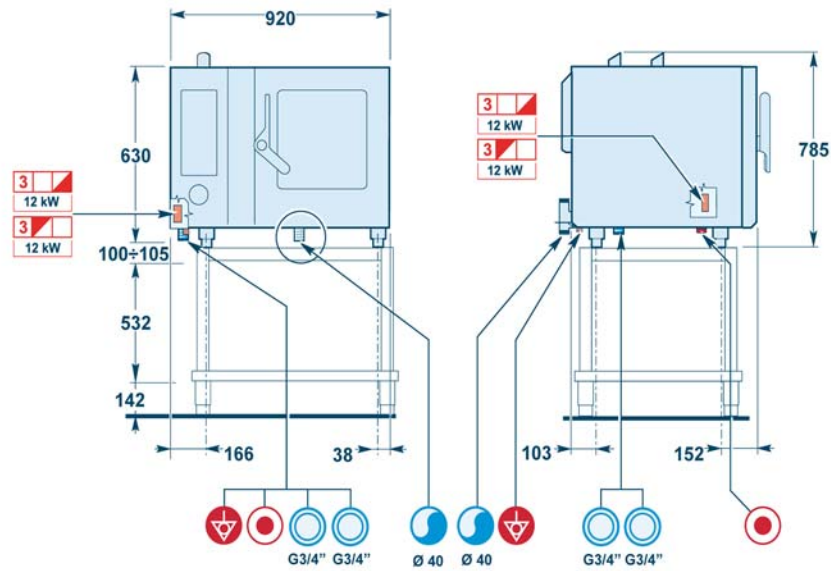
NO


- A) 1 **Pericolo di folgorazione**
2 Ekvipotensialklemme
3 **Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.**
- B) 1 "Dette apparatet må installeres i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter, og må kun brukes i godt ventilerte lokaler."
2 "Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som måtte oppstå som følge av at installasjons og bruksanvisningene ikke er overholdt."
- C) **Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.**
D) Fjern beskyttelsesfilmen før bruk.
E) Vannavløp.
F) **Fare attenzione alle superfici calde.**
G) **Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.**
H) **Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, nei ripiani del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.**


PT

- A) 1 Pericolo di folgorazione
2 Terminal equipotencial
3 Antes de efetuar qualquer tipo de intervenção, ler atentamente o manual.
- B) 1 Chama a atenção para o cumprimento das normas. "Instalar em conformidade com a legislação vigente e utilizar somente em ambientes bem ventilados".
2 Chama a atenção para o cumprimento das normas. "Declina-se qualquer responsabilidade pela falta de cumprimento das normas de instalação e colocação em funcionamento".
- C) Placa de identificação do fabricante e do equipamento.
D) Antes de utilizar, retire a película de protecção.
E) Descarga da água.
F) Prestar atenção às superfícies quentes.
G) Prestar atenção de escapar vapor quente.
H) Não colocar bandejas com líquidos ou alimentos, que durante a cozedura poderão tornar-se líquidos, sobre qualquer superfície do forno que o operador não seja capaz de supervisionar visualmente, isto evitará riscos de queimaduras durante a movimentação das bandejas.

KAART AANSLUITING OVEN (FX 61 E2/E2R) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 61 E2/E2R)
FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 61 E2/E2R)





 Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

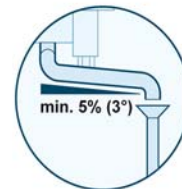
 Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial

 Waterafvoer
Vannavlep
Descarga da água

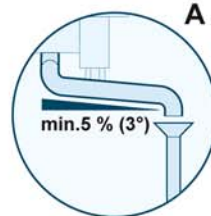
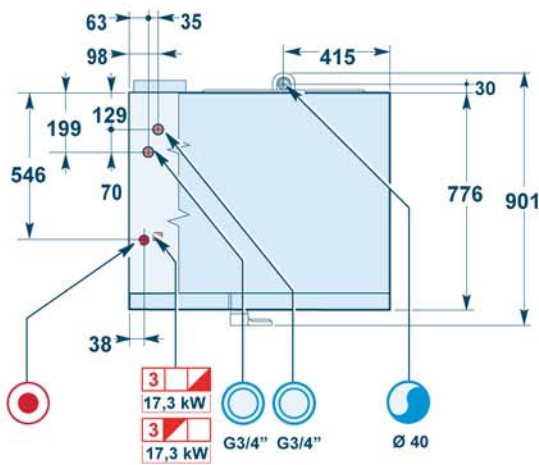
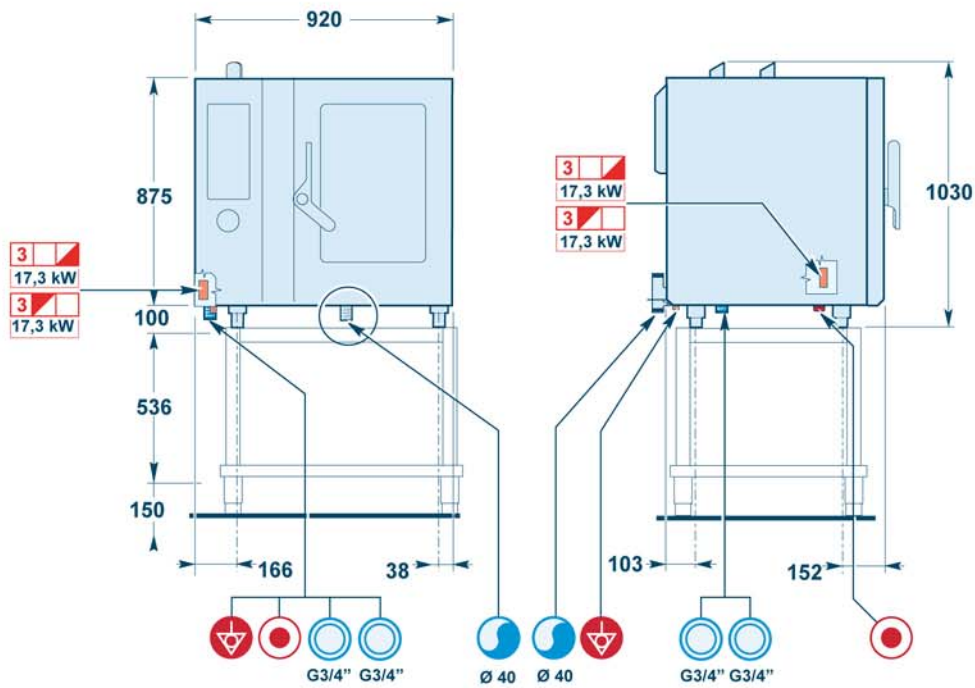
 klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais
3~ N ±
400 V


 Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica


 klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais
3~ N ±
230 V



KAART AANSLUITING OVEN (FX 101 E2/E2R) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 101 E2/E2R) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 101 E2/E2R)



 Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

 Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial

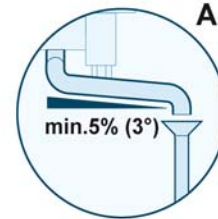
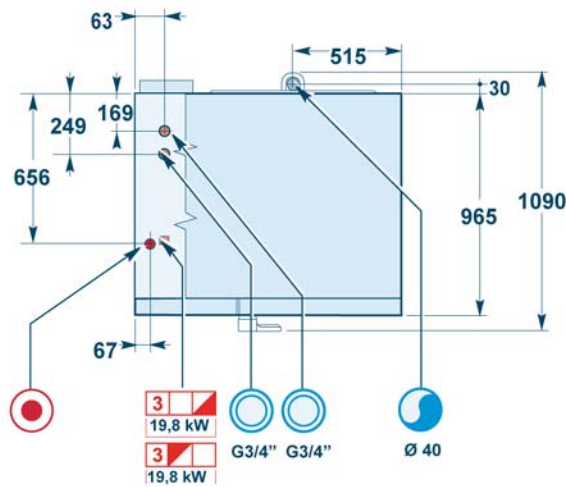
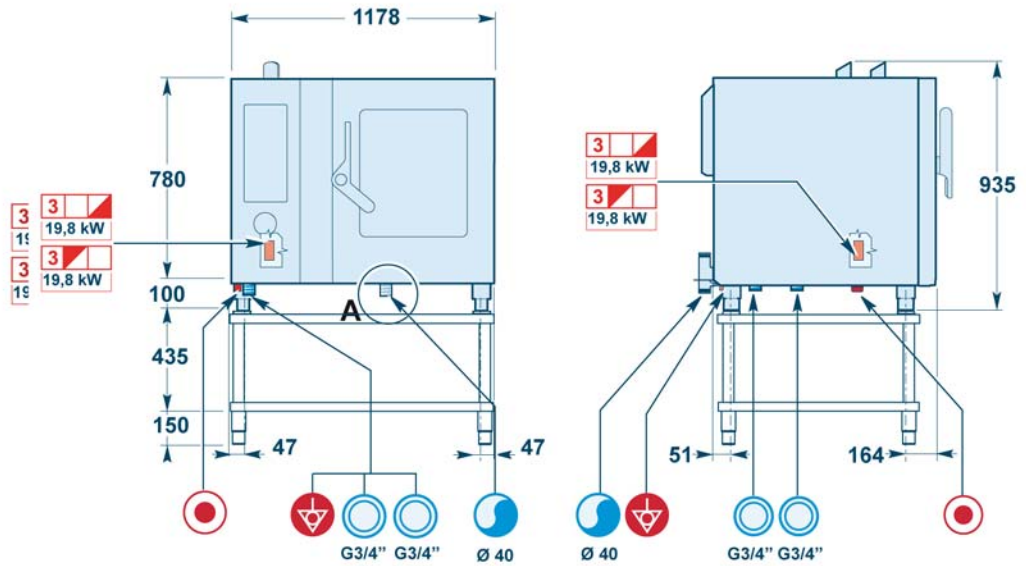
 Waterafvoer
Vannavlop
Descarga da água


 Klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais


 Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica

 Klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais

KAART AANSLUITING OVEN (FX 82 E2T) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 82 E2T) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 82 E2T)




 Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

 Equipotentialaaklem
Ekvipotensialaklemme
Terminal equipotencial

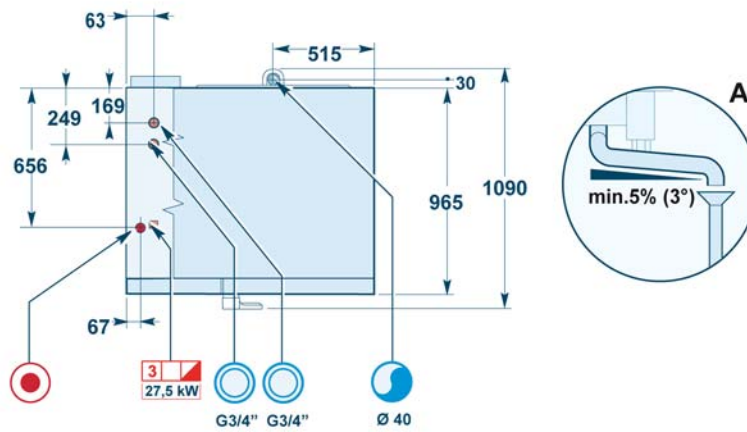
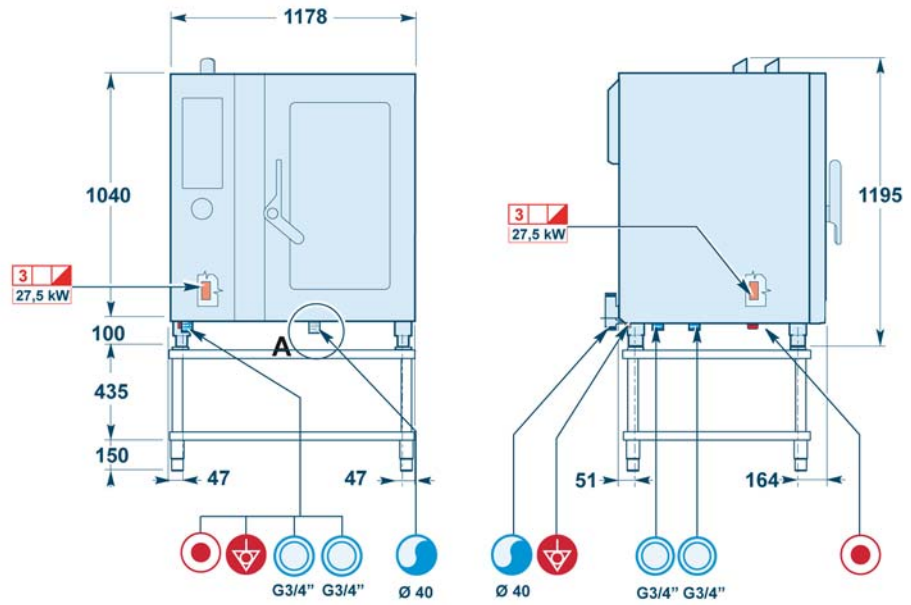
 Waterafvoer
Vannavlep
Descarga da água


 klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais


 Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica

 klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais

**KAART AANSLUITING OVEN (FX 122 E2T) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 122 E2T) -
FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 122 E2T)**




 Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

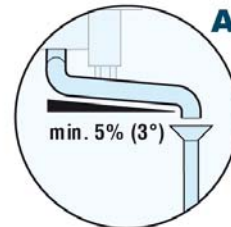
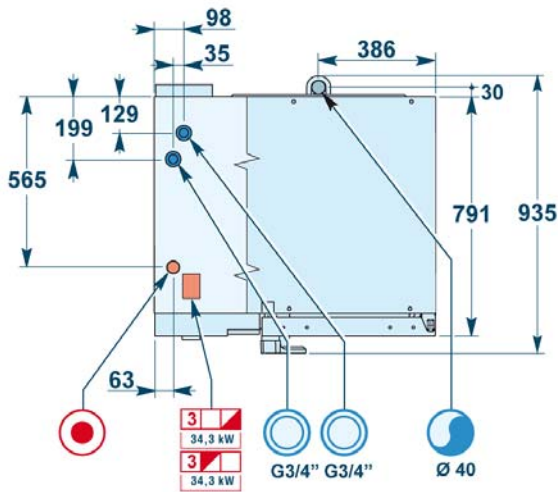
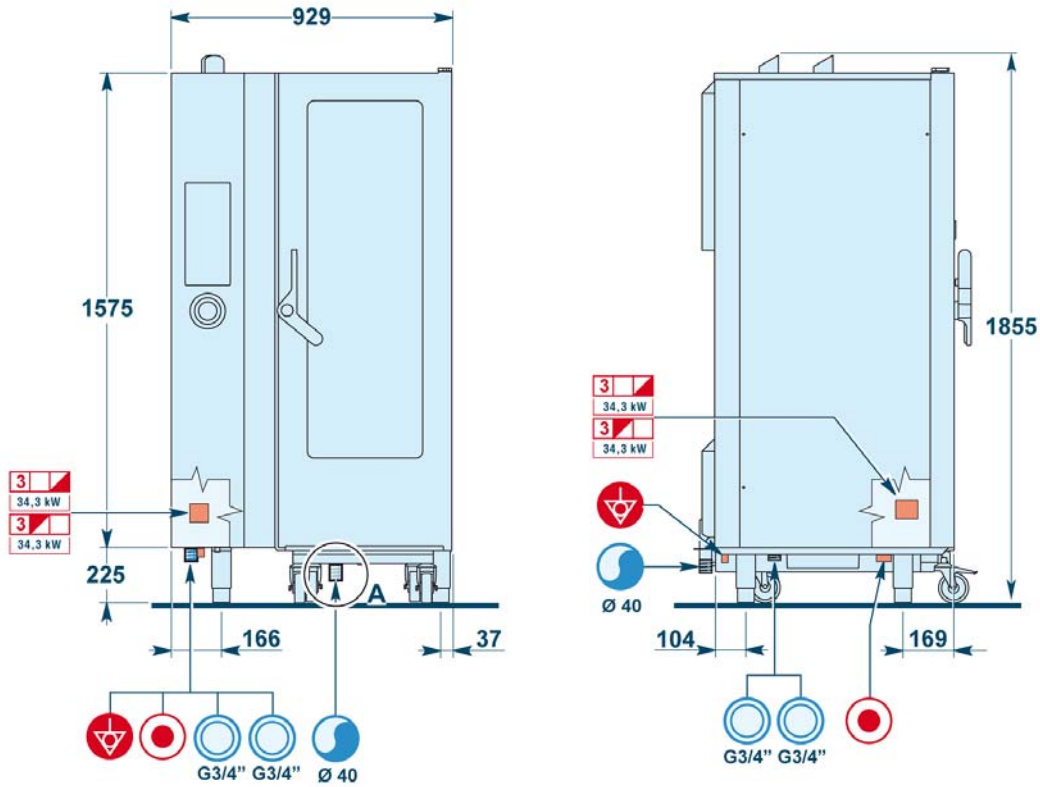
 Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial


 Waterafvoer
Vannavlop
Descarga da água

 klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais


 Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica


KAART AANSLUITING OVEN (FX 201 E2) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 201 E2) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 201 E2)




 Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

 Waterafvoer
Vannavløp
Descarga da água

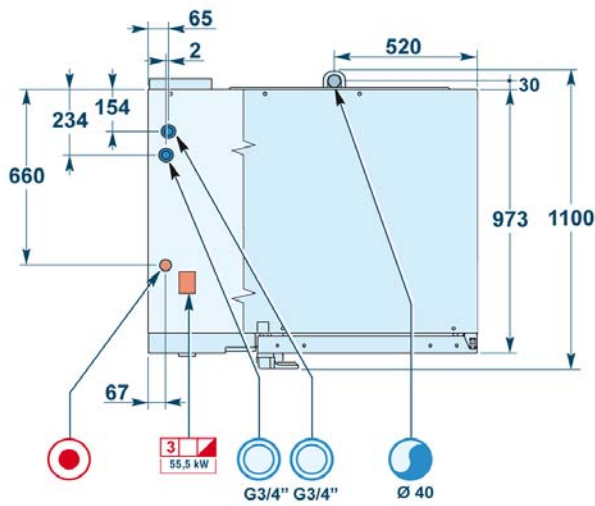
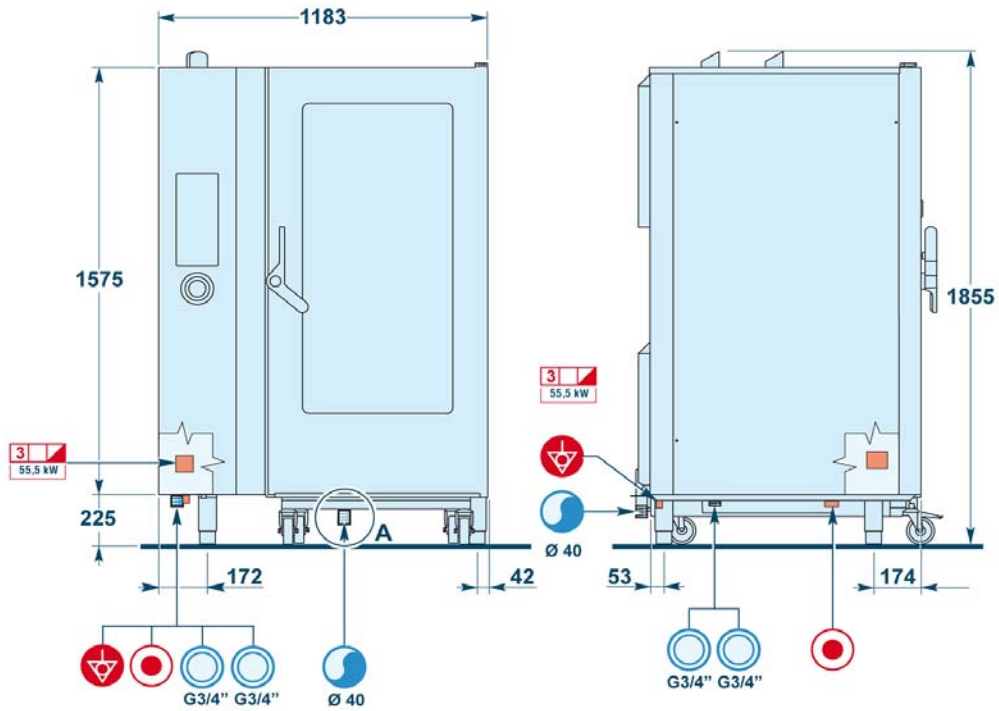
  klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais
3 - N \perp
400 V


 Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial

 Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica

  klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais
3 - N \perp
230 V


KAART AANSLUITING OVEN (FX 202 E2) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 202 E2) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 202 E2)




 Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

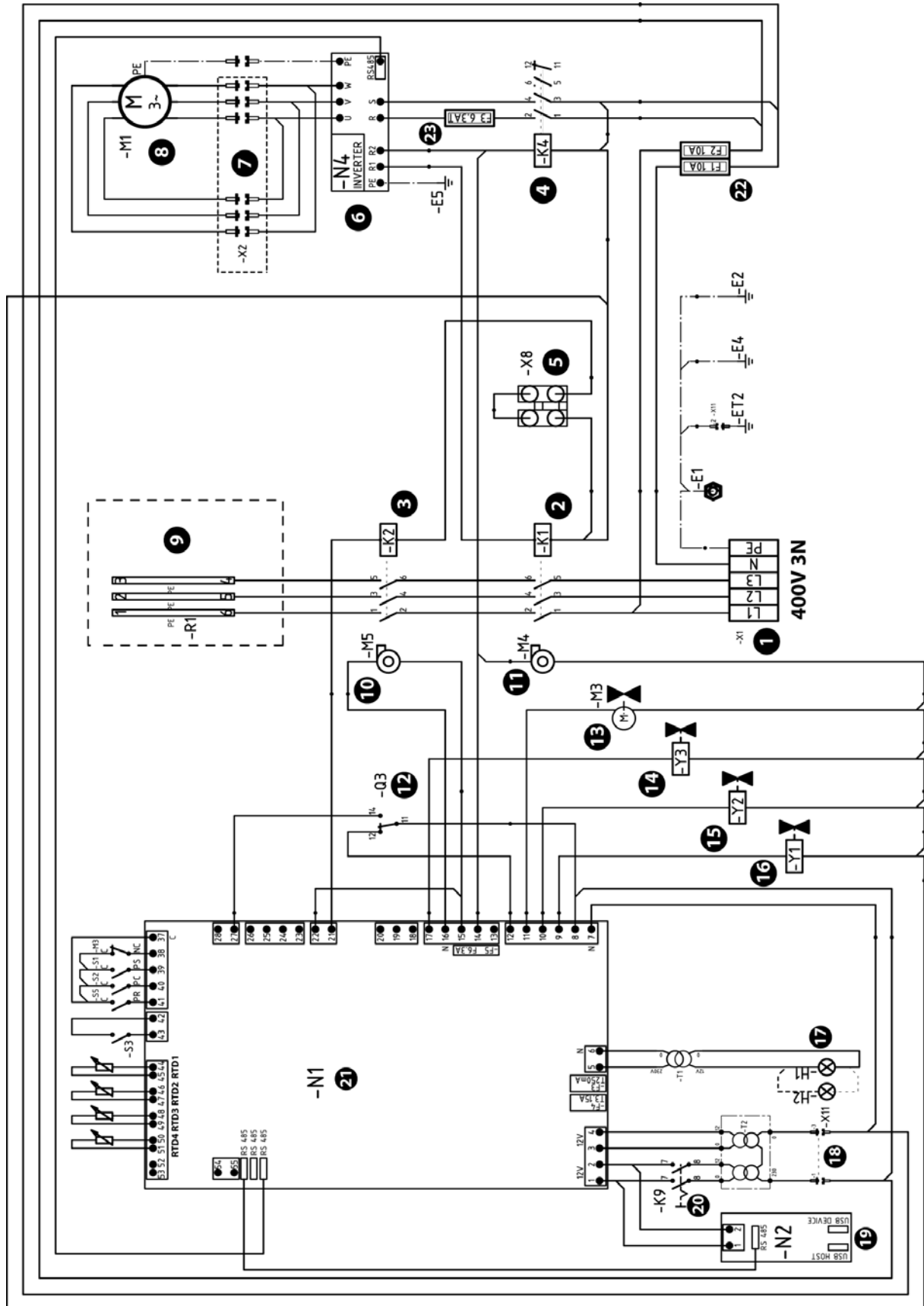
 Waterafvoer
Vannavlop
Descarga da água

 klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais

 Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial

 Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica

ELEKTRISCH SCHEMA (FX 61/101/82/122 E2 - 400V 3N_A) - KOPLINGSSKJEMA (FX 61/101/82/122 E2 - 400V 3N_A) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 61/101/82/122 E2 - 400V 3N_A)



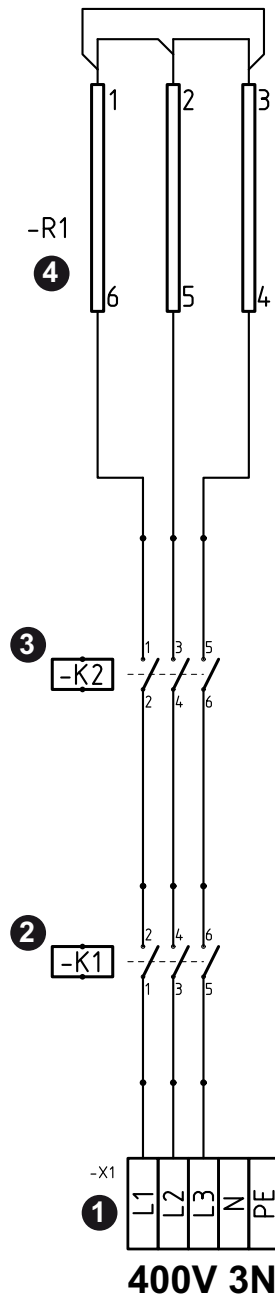
IDM CT13326420_Rev

IDM-39619600500.tif

Ref.	Beschrijving - Beskrivelse - Descrição
1	klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever veiligheid - Sikkerhetskontaktor - Contactor de segurança
3	Contactgever werk - Driftskontaktor - Contactor de trabalho
4	Contactgever motor - Motorkontaktor - Contactor do motor
5	Contactklem vermogensonderbreking - Klemme for utkopling av effekt - Terminal de seccionamento de potência
6	Omvormer - Inverter - Inversor
7	Connector 6 polen - 6-polet koplingsstykke - Conector de 6 pólos
8	Ventilatormotor - Viftemotor - motor da ventoinha
9	Verwarmingselement - Varmeelement - Resistência
10	Ventilator vóór - Fremre vifte - Ventoinha dianteira - Ventoinha traseira
11	Ventilator achter - Bakre vifte - Ventoinha traseira
12	Veiligheidsthermostaat - Sikkerhetstermostat - Termóstato de segurança
13	Aangedreven klep - Motorventil - Válvula motorizada
14	Elektromagnetische klep afspoelen ovenruimte - Magnetventil, skylling av ovnsrommet - electroválvula de enxaguamento da câmara
15	Elektromagnetische klep water naar afvoer - Magnetventil, vann til avløpet - Electroválvula da água na descarga
16	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
17	Ovenlampje - Stekeovens lyspære - lâmpada do forno
18	Connector 3 polen - 3-polet koplingsstykke - Conector de 3 pólos
19	Display - Display - Ecrã
20	Schakelaar - Bryter - Interruptor
21	Elektronische printplaat - Elektronisk kort - Placa electrónica
22	Zekering 10A - Sikring 10A - Fusível 10A
23	Zekering 6.3AT - Sikring 6.3AT - Fusível 6.3AT

RTD1	Sonde ovenruimte - Sonde for ovnsrom - sonda na câmara
RTD2	Gaarthermometer - Steketermometer - sonda no interior do alimento
RTD3	Sonde afvoer - Sonde for avløp - sonda na descarga
RTD4	Optionele sonde - Ekstra sonde - sonda opcional
S1	Pressostaat afvoer - Trykkbryter for avløp - pressóstato na descarga
S2	Pressostaat ovenruimte - Trykkbryter for ovnsrom - pressóstato na câmara
S3	Microschakelaar deur - Mikrobryter for stekeovnsdør - microinterruptor da porta
S5	Pressostaat afspoelen - Trykkbryter for skylling - pressóstato de enxaguamento
M3	Microschakelaar aangedreven klep - Mikrobryter for motorventil - microinterruptor da válvula motorizada

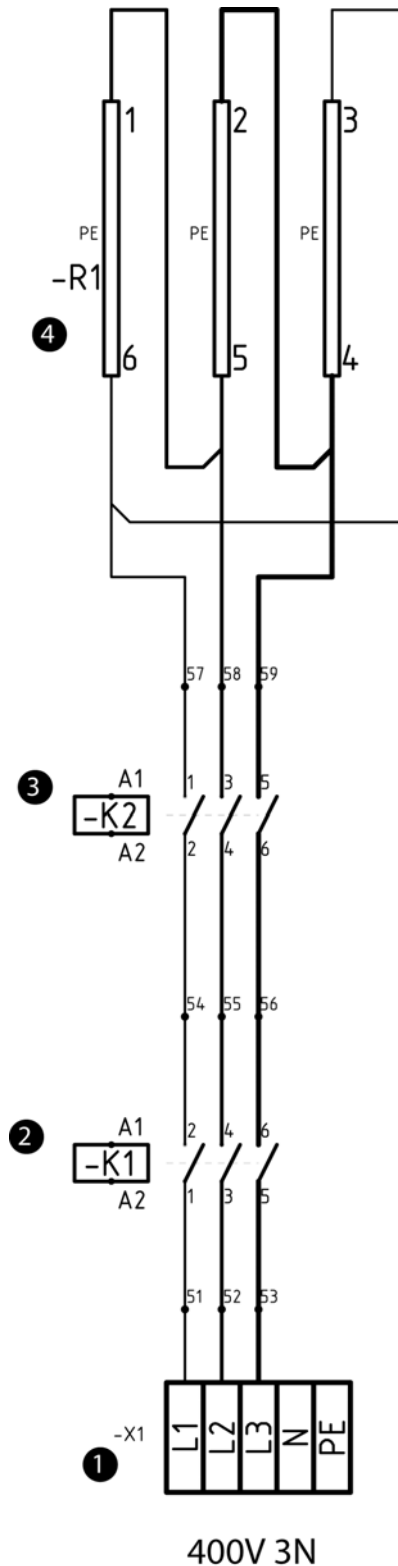
ELEKTRISCH SCHEMA (FX 61/101/82 E2 - 400V 3N_B) - KOPLINGSSKJEMA (FX 61/101/82 E2 - 400V 3N_B) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 61/101/82 E2 - 400V 3N_B)



IDM-39619600600.tif

Ref.	Beschrijving - Beskrivelse - Descrição
1	klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever veiligheid - Sikkerhetskontaktor - Contactor de segurança
3	Contactgever werk - Driftskontaktor - Contactor de trabalho
4	Verwarmingselement - Varmeelement - Resistência

ELEKTRISCH SCHEMA (FX 122 E2T - 400V 3N_B) - KOPLINGSSKJEMA (FX 122 E2T - 400V 3N_B) - ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 122 E2T - 400V 3N_B)



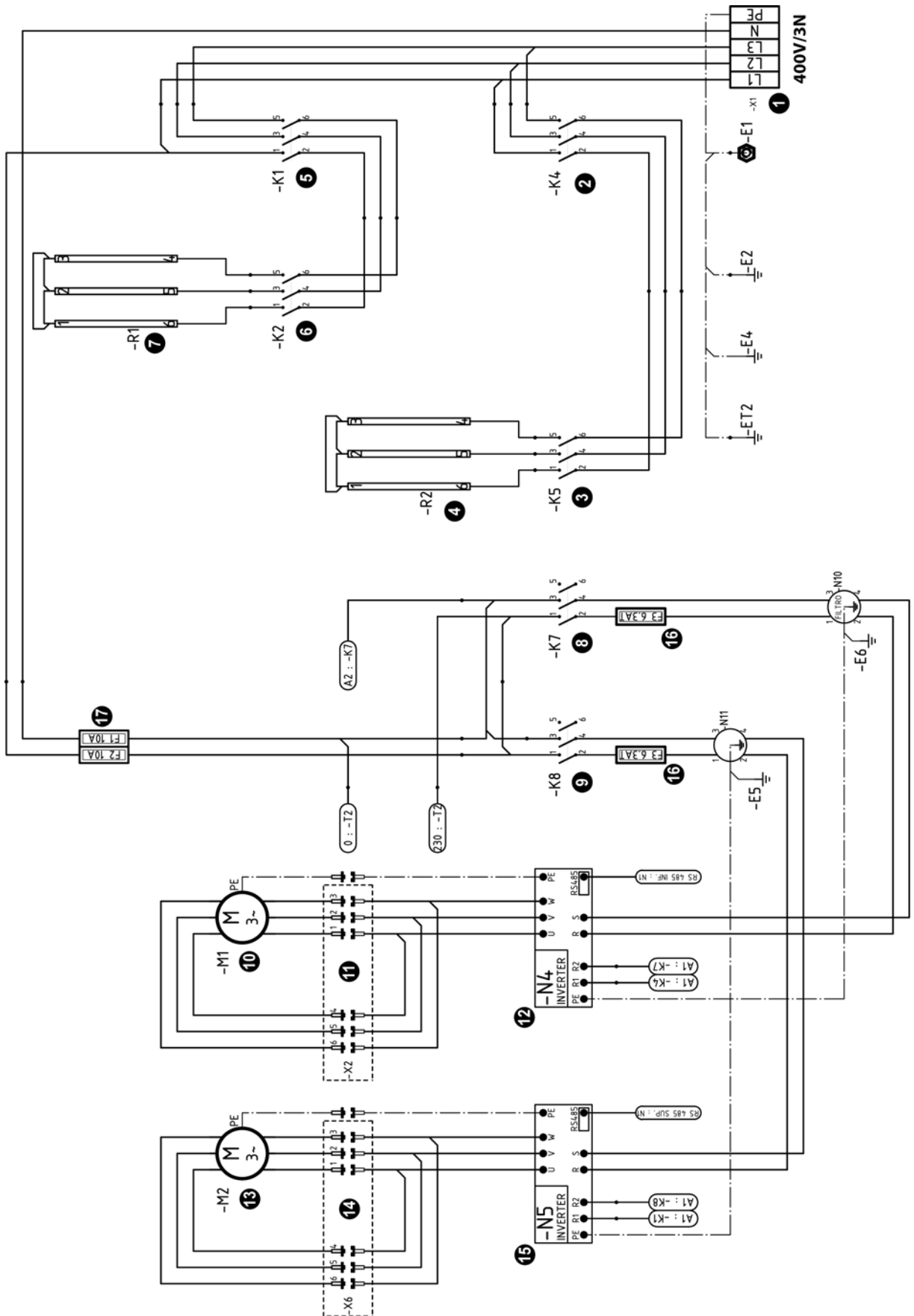
400V 3N

A.po-FX122E2_400V3N_B.tif

IDM CT3326420_Rev

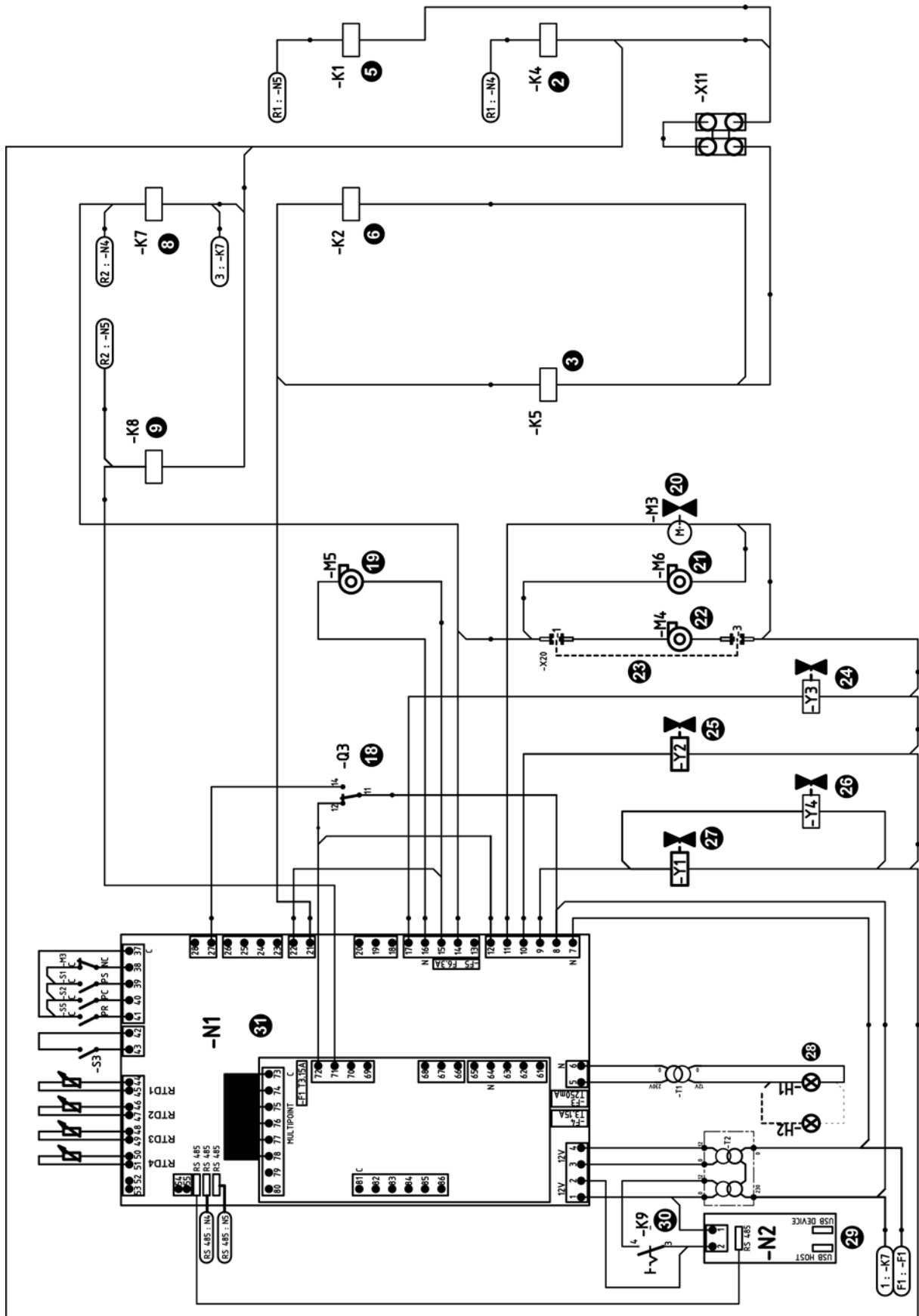
Ref.	Beschrijving - Beskrivelse - Descrição
1	klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever veiligheid - Sikkerhetskontaktor - Contactor de segurança
3	Contactgever werk - Driftskontaktor - Contactor de trabalho
4	Verwarmingselement - Varmeelement - Resistência

ELEKTRISCH SCHEMA (FX 201/202 E2 - 400V 3N - A) - KOPLINGSSKJEMA (FX 201/202 E2 - 400V 3N - A)
 - ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 201/202 E2 - 400V 3N - A)



Ref.	Beschrijving - Beskrivelse - Descrição
1	klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever veiligheid Verwarmingselement onder - Øverste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência inferior
3	Contactgever werk Verwarmingselement onder - Øverste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência inferior
4	Verwarmingselement onder - Nederste varmeelement - Resistência inferior
5	Contactgever veiligheid Verwarmingselement boven - Nederste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência superior
6	Contactgever werk Verwarmingselement boven - Nederste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência superior
7	Verwarmingselement boven - Øverste varmeelement - Resistência superior
8	Contactgever motor onder - Nederste motorkontaktor - Contactor do motor inferior
9	Contactgever motor boven - Øverste motorkontaktor - Contactor do motor superior
10	Ventilatormotor onder - Nederste viftemotor - Motor da ventoinha inferior
11	Connector 6 polen onderste motor - 6 -polet koplingsstykke Øverste motor - Conector de 6 pólos motor inferior
12	Onderste motor omvormer - Nederste inverter motor - Inversor motor inferior
13	Ventilatormotor boven - Øverste viftemotor - Motor da ventoinha superior
14	Connector 6 polen bovenste motor - 6-polet koplingsstykke Nederste motor - Conector de 6 pólos motor superior
15	Bovenste motor omvormer - Øverste inverter motor - Inversor motor superior
16	Zekering 10A - Sikring 10A - Fusível 10A
17	Zekering 6.3AT - Sikring 6.3AT - Fusível 6.3AT

ELEKTRISCH SCHEMA (FX 201/202 E2 - 400V 3N - B) - KOPLINGSSKJEMA (FX 201/202 E2 - 400V 3N - B)
 - ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 201/202 E2 - 400V 3N - B)

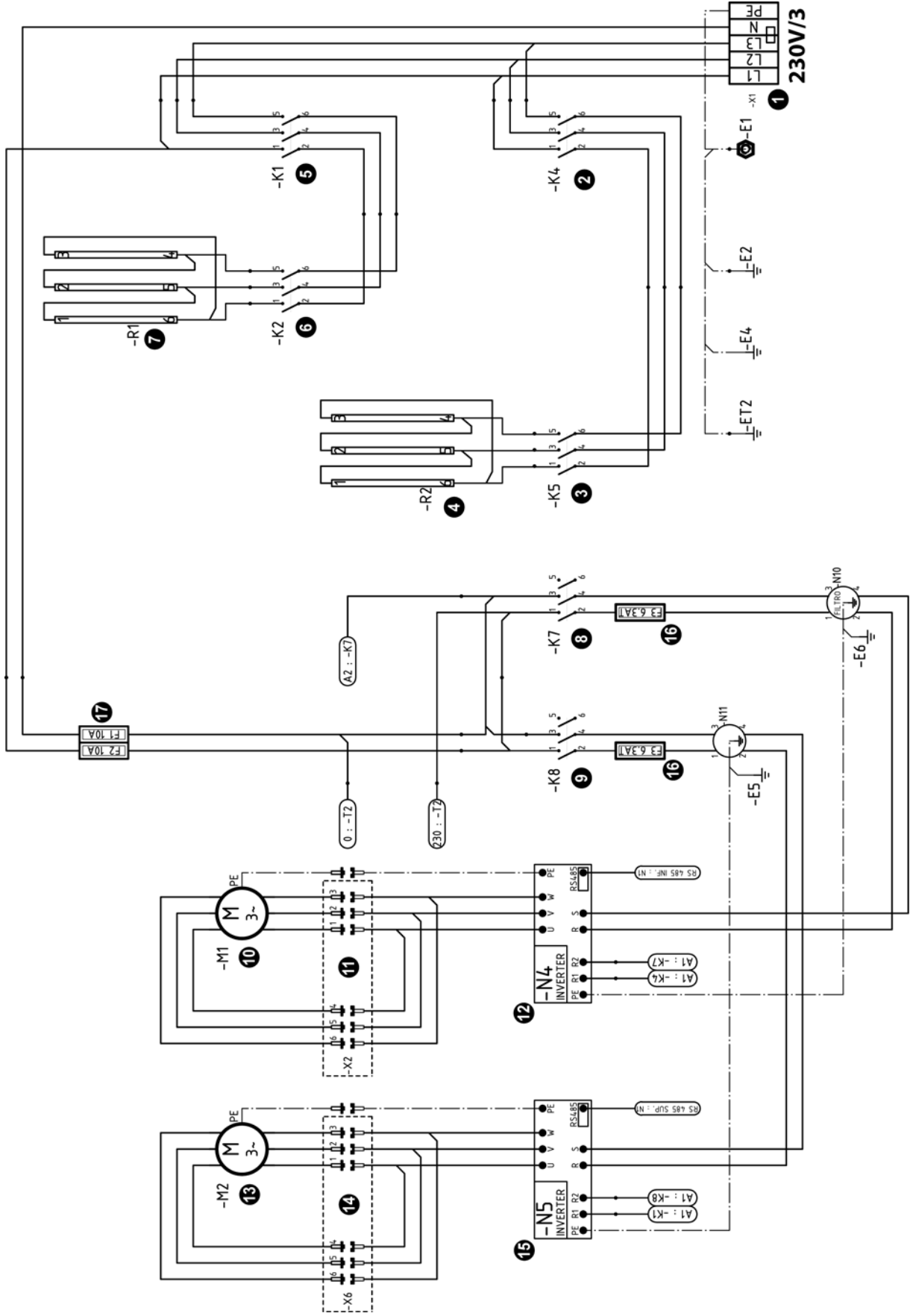


IDM CT13326420_Rev

Ref.	Beschrijving - Beskrivelse - Descrição
2	Contactgever veiligheid Verwarmingselement onder - Øverste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência inferior
3	Contactgever werk Verwarmingselement onder - Bovenste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência inferior
5	Contactgever veiligheid Verwarmingselement boven - Nederste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência superior
6	Contactgever werk Verwarmingselement boven - Nederste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência superior
8	Contactgever motor onder - Nederste motorkontaktor - Contactor do motor inferior
9	Contactgever motor boven - Øverste motorkontaktor - Contactor do motor superior
18	Veiligheidsthermostaat - Sikkerhetstermostat - Termóstato de segurança
19	Ventilator vóór - Fremre vifte - Ventoinha dianteira
20	Aangedreven klep - Motorventil - Válvula motorizada
21	Ventilator achter boven - Øverste bakre vifte - Ventoinha traseira superior
22	Ventilator achter onder - Nederste bakre vifte - Ventoinha traseira inferior
23	Connector 3 polen - 3-polet koplingsstykke - Conector de 3 pólos
24	elektromagnetische klep afspoelen ovenruimte - Magnetventil, skylling av ovnsrommet - electroválvula de enxaguamento da câmara
25	Elektromagnetische klep water naar afvoer - Magnetventil, vann til avløpet - Electroválvula da água na descarga
26	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
27	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
28	Ovenlampje - Stekeovens lyspære - lâmpada do forno opcional
29	Display - Display - Ecrã
30	Schakelaar - Bryter - Interruptor
31	Elektronische printplaat - Elektronisk kort - Placa electrónica

RTD1	Sonde ovenruimte - Sonde for ovnsrom - sonda na câmara
RTD2	Gaarthermometer - Steketermometer - sonda no interior do alimento
RTD3	Sonde afvoer - Sonde for avløp - sonda na descarga
RTD4	Optionele sonde - Ekstra sonde - sonda opcional
S1	Pressostaat afvoer - Trykkbryter for avløp - pressóstato na descarga
S2	Pressostaat ovenruimte - Trykkbryter for ovnsrom - pressóstato na câmara
S3	Microschakelaar deur - Mikrobryter for stekeovnsdør - microinterruptor da porta
S5	Pressostaat afspoelen - Trykkbryter for skylling - pressóstato de enxaguamento
M3	Microschakelaar aangedreven klep - Mikrobryter for motorventil - microinterruptor da válvula motorizada

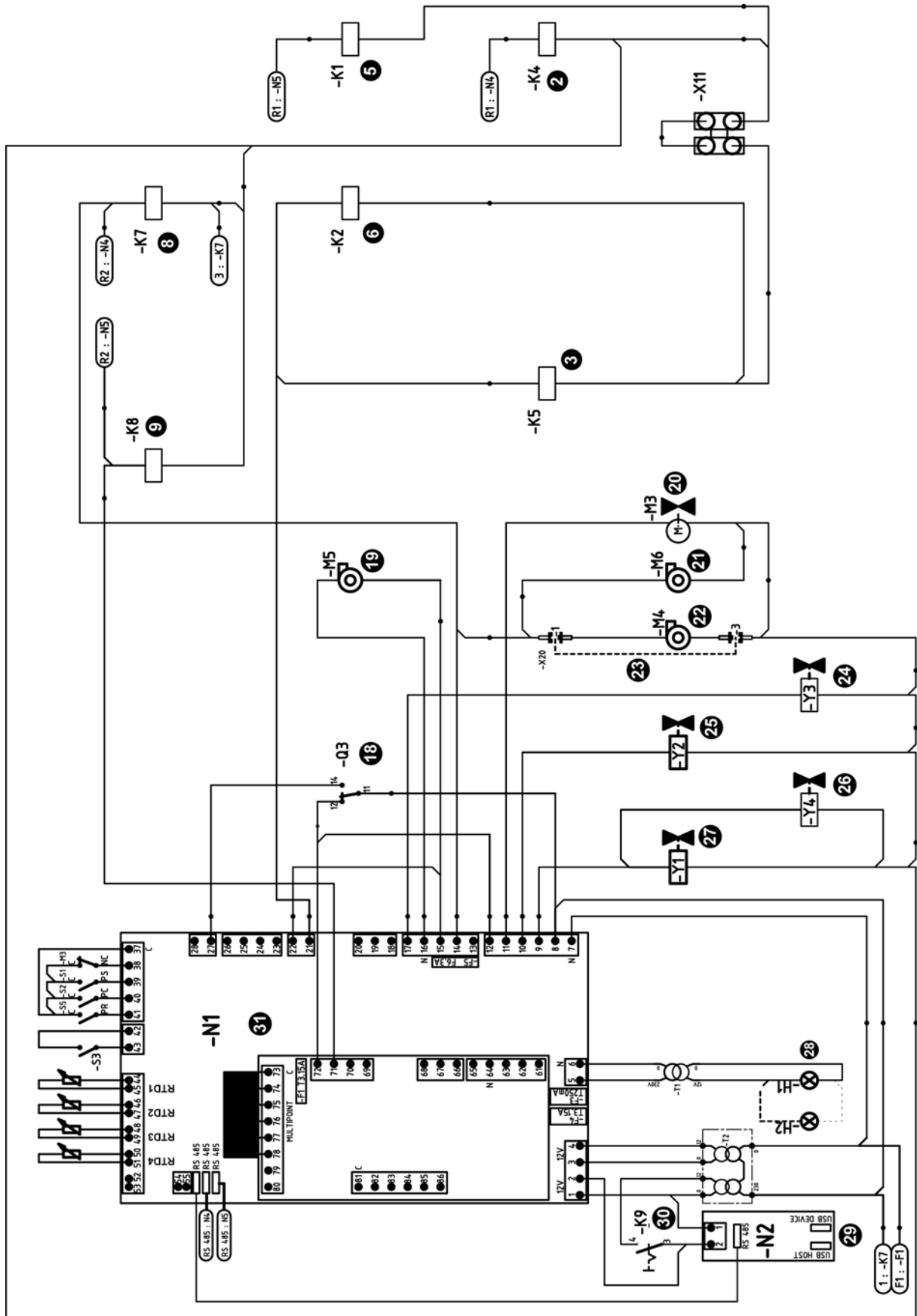
ELEKTRISCH SCHEMA (FX 201 E2 - 230V N - A) - KOPLINGSSKJEMA (FX 201 E2 - 230V 3 - A) - ESQUEMA ELÉCTRICO ((FX 201 E2 - 230V 3 - A)



IDM CT3326420_Rev

<i>Rif.</i>	<i>Descrizione - Description</i>
1	klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever veiligheid Verwarmingselement onder - Øverste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência inferior
3	Contactgever werk Verwarmingselement onder - Bovenste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência inferior
4	Verwarmingselement onder - Nederste varmeelement - Resistência inferior
5	Contactgever veiligheid Verwarmingselement boven - Nederste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência superior
6	Contactgever werk Verwarmingselement boven - Nederste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência superior
7	Verwarmingselement boven - Øverste varmeelement - Resistência superior
8	Contactgever motor onder - Nederste motorkontaktor - Contactor do motor inferior
9	Contactgever motor boven - Øverste motorkontaktor - Contactor do motor superior
10	Ventilatormotor onder - Nederste viftemotor - Motor da ventoinha inferior
11	Connector 6 polen onderste motor - 6 -polet koplingsstykke Øverste motor - Conector de 6 pólos motor inferior
12	Onderste motor omvormer - Nederste inverter motor - Inversor motor inferior
13	Ventilatormotor boven - Øverste viftemotor - Motor da ventoinha superior
14	Connector 6 polen bovenste motor - 6-polet koplingsstykke Nederste motor - Conector de 6 pólos motor superior
15	Bovenste motor omvormer - Øverste inverter motor - Inversor motor superior
16	Zekering 10A - Sikring 10A - Fusível 10A
17	Zekering 6.3AT - Sikring 6.3AT - Fusível 6.3AT

SCHEMA ELETTRICO (FX 201 E2 - 230V3_B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 201 E2 - 230V3_B)
 SCHALTPLAN (FX 201 E2 - 230V3_B) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 201 E2 - 230V3_A)
 CUADRO ELÉCTRICO (FX 201 E2 - 230V3_A)



IDM CT13328420_Rev

Rif.	Descrizione - Description
2	Contactgever veiligheid Verwarmingselement onder - Øverste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência inferior
3	Contactgever werk Verwarmingselement onder - Bovenste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência inferior
5	Contactgever veiligheid Verwarmingselement boven - Nederste Sikkerhetskontaktor varmeelement - Contactor de segurança resistência superior
6	Contactgever werk Verwarmingselement boven - Nederste driftskontaktor varmeelement - Contactor de trabalho resistência superior
8	Contactgever motor onder - Nederste motorkontaktor - Contactor do motor inferior
9	Contactgever motor boven - Øverste motorkontaktor - Contactor do motor superior
18	Veiligheidsthermostaat - Sikkerhetstermostat - Termóstato de segurança
19	Ventilator vóór - Fremre vifte - Ventoinha dianteira
20	Aangedreven klep - Motorventil - Válvula motorizada
21	Ventilator achter boven - Øverste bakre vifte - Ventoinha traseira superior
22	Ventilator achter onder - Nederste bakre vifte - Ventoinha traseira inferior
23	Connector 3 polen - 3 -polet koplingsstykke - Conector de 3 pólos
24	Elektromagnetische klep afspoelen ovenruimte - Magnetventil, skylling av ovnsrommet - electroválvula de enxaguamento da câmara
25	Elektromagnetische klep water naar afvoer - Magnetventil, vann til avløpet - Electroválvula da água na descarga
26	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
27	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
28	Ovenlampje - Stekeovnsens lyspære - Lâmpada do forno
29	Display - Display - Ecrã
30	Schakelaar - Bryter - Interruptor
31	Elektronische printplaat - Elektronisk kort - Placa electrónica

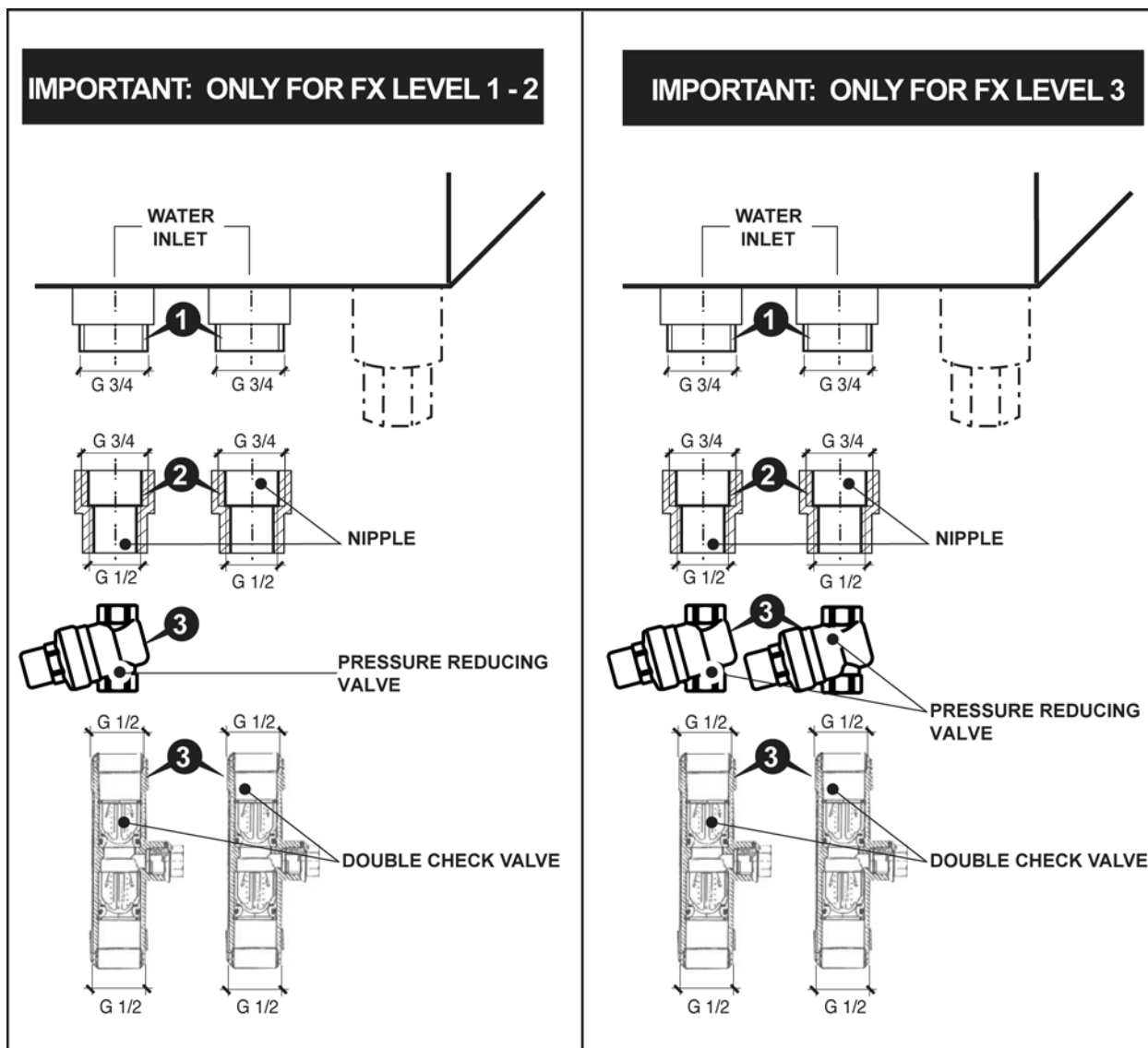
RTD1	Sonde ovenruimte - Sonde for ovnsrom - sonda na câmara
RTD2	Gaarthermometer - Steketermometer - sonda no interior do alimento
RTD3	Sonde afvoer - Sonde for avløp - sonda na descarga
RTD4	Optionele sonde - Ekstra sonde - sonda opcional
S1	Pressostaat afvoer - Trykkbryter for avløp - pressóstato na descarga
S2	Pressostaat ovenruimte - Trykkbryter for ovnsrom - pressóstato na câmara
S3	Microschakelaar deur - Mikrobryter for stekeovnsdør - microinterruptor da porta
S5	Pressostaat afspoelen - Trykkbryter for skylling - pressóstato de enxaguamento
M3	Microschakelaar aangedreven klep - Mikrobryter for motorventil - microinterruptor da válvula motorizada

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING (WRAS) - VANTILKOPLING (WRAS) - LIGAÇÃO DA ÁGUA (WRAS)

NL De onderstaand beschreven handelingen hebben betrekking op de uitsluitend in Groot Brittannië toegepaste WRAS norm.

NO Arbeidsoppgavene beskrevet nedenfor er referert til WRAS standarden som kun gjelder i Storbritannia.

PT As operações descritas a seguir baseiam-se na norma WRAS em vigor apenas na Grã-Bretanha.



INSTALLATION

1- Fit the nipple (2) on the pressure reducing valve (3) and on the double check valve (4).

IMPORTANT: TO BE IN ACCORDANCE WITH WRAS REQUIREMENTS

2- Fit the wras approved type EC (verifiable) or ED (not verifiable) Double check valve and the pressure reducing valve on the inlet supply to the appliance.

3- Do not place rinse aid device near sinks (or any fluid category 4 or 5).

In order to provide with the above mentioned valves, we suggest to apply to **APCA UK LTD** (Unit 3, Carrera Court, Church Lane - S252RG - Dinnington, South Yorkshire; Telephone 00448704606750 - Fax 00448704606751 e-mail angelopouk@angelopouk.co.uk)



**Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud 90/F - 41012
Carpi (Mo) - Italy**

**Tel: +39 059 639411
Fax: +39 059 642499
www.angelopo.com**