



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FORNO MISTO

COMBINATION OVEN

KOMBIOFEN

FOUR MIXTE

HORNO MIXTO

**FX61G 3-3R
FX101G 3-3R
FX82 G3T
FX122 G3T
FX201 G3
FX202 G3**



MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE

Italiano **IT**

USE AND INSTALLATION MANUAL

English **GB**

BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH

Deutsch **DE**

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

Français **FR**

MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Español **ES**



Rev.1 10/2019

3338980

AVVERTENZE GENERALI

- Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.



Importante

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

- Non ostruire i tubi di scarico fumi posti sulla superficie esterna superiore del forno



Importante

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza e/o regolazione installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone. L'eventuale modifica e/o manomissione dell'apparecchiatura o dei dispositivi di sicurezza comporterà l'invalidazione della marcatura CE e la decadenza dal diritto alla garanzia offerta dal Fabbricante.

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.



Importante

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.



Importante

Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.

INSTALLAZIONE



Importante

Installazioni e/o riparazioni eseguite da personale non autorizzato o con ricambi non originali, così come qualsiasi modifica tecnica non approvata dal fabbricante comportano l'estinzione della garanzia e della responsabilità per danni da prodotto da parte del fabbricante.



Importante

Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.



Cautela - Avvertenza

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.



Cautela - Avvertenza

Le regolazioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

FUNZIONAMENTO



Importante

Rischio di incendio! Non inserire alimenti contenenti ingredienti altamente infiammabili (alimenti a base di alcool) nel forno. Queste sostanze possono infiammarsi e quindi costituire un pericolo di incendio ed esplosione. Le esplosioni possono causare l'apertura improvvisa o violenta dello sportello.



Importante

Rischio di incendio! Quando si usa l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi che all'interno del forno non siano presenti manuali d'istruzioni, buste di plastica o accessori.



Importante

Rischio di scottature! Non lasciare la sonda al cuore appesa fuori dallo sportello del forno poiché potrebbe danneggiarsi e causare fuoriuscite di vapore o liquido caldi dal forno durante il processo di cottura. Rimuovere sempre la sonda al cuore dal cibo prima di toglierlo dal forno.



Importante

Rischio di scottature! Se occorre spostare il vassoio mobile durante l'uso, assicurarsi sempre che i contenitori siano correttamente chiusi. Chiudere i contenitori in cui sono presenti dei liquidi per evitare fuoriuscite.



Importante

Rischio di lesioni! Durante il carico e lo scarico del vassoio mobile, applicare il freno di bloccaggio sulle rotelle.



Importante

Rischio di lesioni! I vassoi mobili possono rovesciarsi se scorrono su superfici non uniformi o quando attraversano la soglia di una porta.



Importante

Rischio di scottature! Se i contenitori sono pieni di liquido o verranno riempiti con del liquido durante il processo di cottura, l'utente deve poter vedere l'interno di ciascun contenitore. Non posizionare griglie sopra il livello degli occhi.



Importante

Rischio di scottature! Aprire sempre lentamente e attentamente lo sportello per evitare di bruciarsi con il vapore caldo in uscita dal forno

PULIZIA

- Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.



Importante

Rischio di incendio! Se l'apparecchio non è pulito o non pulito correttamente, il grasso o dei residui di cibo accumulati all'interno del forno possono iniziare a bruciare.

LAVAGGIO AUTOMATICO



Importante

Rischio di scottature! Non aprire lo sportello del forno durante il lavaggio. Sussiste il pericolo di gravi lesioni caustiche dovute alla presenza di aria calda, acidi o basici (alcali) che possono entrare in contatto con la pelle e/o occhi. Se il programma di lavaggio viene interrotto prima del completamento, lanciare e completare un programma LH2O WASHING (LAVAGGIO LH2O) prima di aprire lo sportello.



Importante

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

MANUTENZIONE



Importante

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.



Cautela - Avvertenza

Almeno una volta ogni 6 mesi oppure, in caso di cotture frequenti di carne o cibi grassi, ogni 2 mesi, eseguire la pulizia dello sfiato.



Importante

Il fabbricante raccomanda di utilizzare, nel caso di cotture frequenti di carni o cibi grassi, l'accessorio "Filtro FGX" da pulire quotidianamente in lavastoviglie a fine giornata.

IT È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB Even partial reproduction of this document without the Manufacturer's consent is forbidden. The Manufacturer is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du fabricant. Dans le but d'améliorer son produit, le fabricant se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del fabricante. El fabricante, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

INDICE

1ª parte		1 INFORMAZIONI GENERALI	2
		2 INFORMAZIONI TECNICHE	4
		3 SICUREZZA	6
		4 USO E FUNZIONAMENTO	8
		5 MANUTENZIONI	61
2ª parte		6 GUASTI	67
		7 MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	71
		8 REGOLAZIONI	79
		9 SOSTITUZIONE PARTI	81
		ALLEGATI.....	I ÷ XL

INDICE ANALITICO

A	Istruzioni e avvertenze per le regolazioni, 79
Abilita salvacottura, 54	
Accensione e spegnimento apparecchiatura, 9	
Acqua: Requisiti della fornitura di acqua, 74	
Acqua: Consigli per l'uso, 76	
Allacciamento acqua, 76	
Allacciamento elettrico, 73	
Allacciamento gas, 74	
Allacciamento scarico acqua, 77	
Allacciamento scarico gas combustibili, 78	
Avvertenze di sicurezza per l'equipaggiamento elettrico, 7	
Avvertenze generali di sicurezza, 6	
C	
Collaudo apparecchiatura, 79	
Collegamento alimentazione lavaggio, 77	
Controllo fumi di combustione, 80	
Controllo pressione gas, 79	
Creazione "nuovo programma" di cottura, 36	
D	
Dati tecnici, 5	
Descrizione comandi, 8	
Descrizione generale apparecchiatura, 4	
Descrizione schema logico menù, 10	
Dispositivi di sicurezza, 6	
Dotazione accessori, 6	
Dismissione, demolizione e smaltimento apparecchiatura, XX	
E	
Eliminazione/Ripristino tipologie di cibo, 12	
H	
Haccp, 55	
I	
Identificazione fabbricante e apparecchiatura, 3	
Imballo e disimballo, 70	
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 60	
Installazione apparecchiatura, 72	
Istruzioni e avvertenze per il lettore, 2	
Istruzioni e avvertenze per l'uso, 8	
Istruzioni e avvertenze per la manutenzione, 61	
Istruzioni e avvertenze per la movimentazione e installazione, 71	
Istruzioni e avvertenze per la pulizia, 62	
Istruzioni e avvertenze per la sostituzione parti, 81	
L	
Livellamento, 73	
M	
Modalità di accesso alle pagine dei menù, 11	
Modalità di inizio e fine "ciclo cottura", 51	
Modalità di richiesta assistenza, 3	
Modalità inserimento valori alfanumerici, 11	
Modalità per "Cook&Chill", 46	
Modalità per "cottura manuale", 21	
Modalità per "impostazioni" generali apparecchiatura, 15	
Modalità per "lavaggio automatico", 48	
Modalità per "cottura automatica C3", 28	
Modalità per "cottura memorizzata CF3", 31	
Modalità per "cotte speciali", 37	
Modalità per "carico/scarico dati", 56	
Modalità per "multi-easy", 38	
Modifica caratteristiche programmi di cottura, 35	
Mostra foto e ricette, 59	
Mostra filmati, 57	
Movimentazione e sollevamento, 70	
P	
Pulizia camera di cottura e sonda umidità, 64	
Pulizia canalina e vasca raccoglicondensa, 65	
Pulizia filtri aria, 65	
Pulizia sfiato, 66	
R	
Regolazione pressione acqua, 80	
Ricerca guasti, 67	
S	
Scopo del manuale, 2	
Segnali di sicurezza e informazione, 6	
Sostituzione fusibile, 82	
Sostituzione lampada, 82	
Sostituzione ugello bruciatore, 81	
Sostituzione candele, 83	
T	
Tabella segnalazione allarmi, 67	
Trasformazione alimentazione gas, 78	
Trasporto, 71	
V	
Ventilazione locale, 72	

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

– Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.



– Queste informazioni sono fornite dal Fabbricante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

– Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

– Il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

– Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



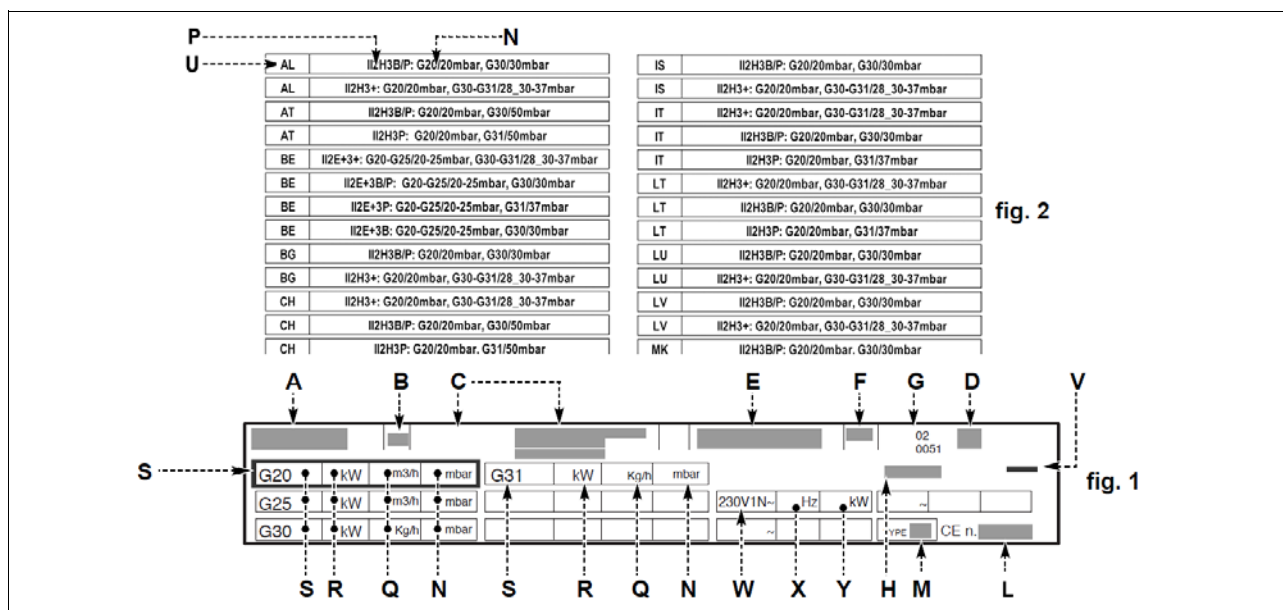
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

Le targhette di identificazione raffigurate sono applicate direttamente sull'apparecchiatura. In una (fig. 1) sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio, nell'altra (fig. 2) le informazioni relative ai gas per ogni paese di utilizzo.

A – Modello apparecchiatura
B – Tipo di personalizzazione
C – Identificazione fabbricante
D – Tipo di scarico fumi
E – Numero di matricola
F – Grado di protezione
G – Marcatura CE di conformità
H – Norma di riferimento
L – Numero certificato CE
M – Tipo famiglia prodotto
N – Pressione gas
P – Categoria apparecchiatura
Q – Consumo gas
R – Potenza dichiarata (kW)
S – Tipo di gas
T – Indicatore gas collaudo
U – Sigla della nazione di destinazione
V – Data di costruzione
W – Tensione (V)
X – Frequenza (Hz)
Y – Potenza dichiarata (kW)



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelo-po.com>.

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

– Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando elettronico dal quale si possono impostare le modalità di cottura (convezione, vapore, mista) e tutte quelle funzioni per ottenere cotture più uniformi.

Organi principali

A – Pannello vano componenti elettrici

B – Pannello comandi

C – Porta del forno

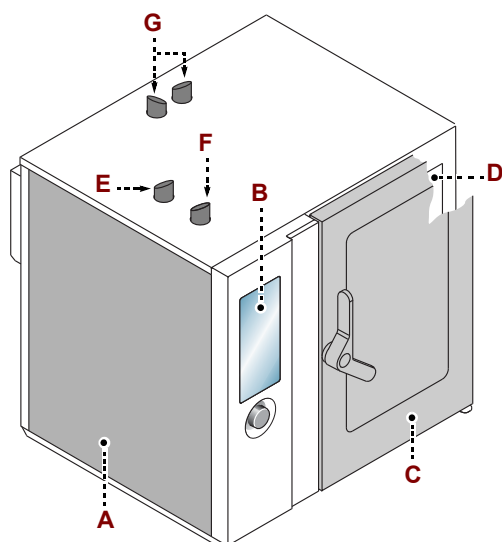
D – Camera di cottura

E – Tubo aspirazione aria e scarico vapore

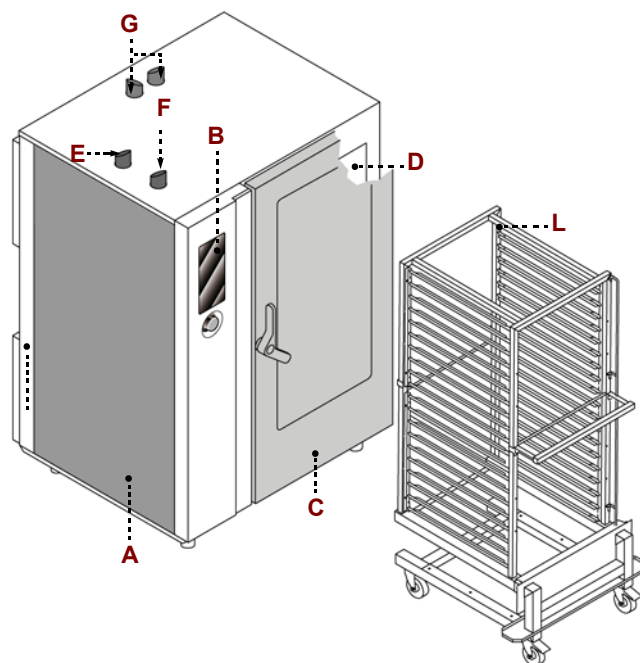
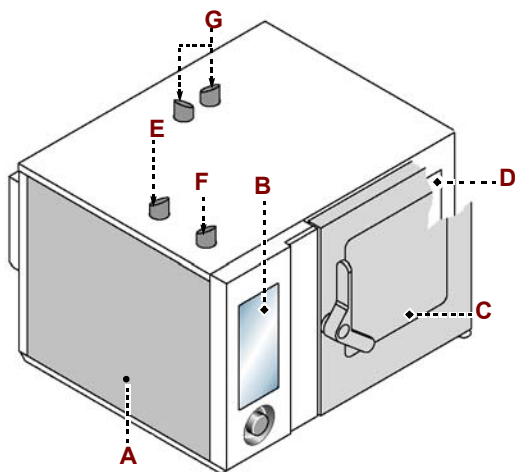
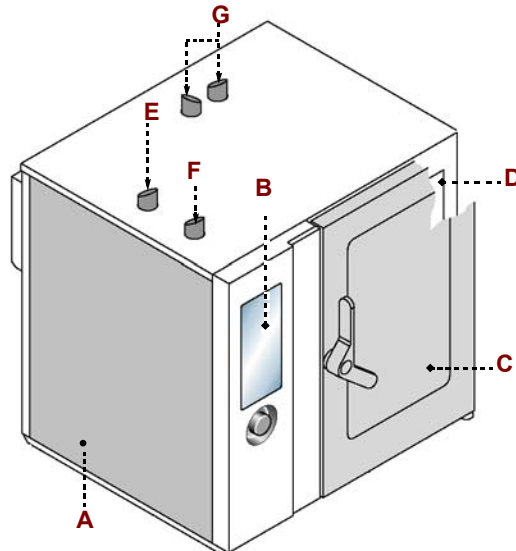
F – Tubo scarico vapore

G – Tubo scarico fumi

L – Carrello portateglie (solo per versioni FX201 e FX202).

MODELLO FX 61G 3-3R / FX 101G 3-3R

IDM-39619300200.tif

MODELLO FX 201 G3 / FX 202 G3**MODELLO FX 82 G3T****MODELLO FX 122 G3T**

DATI TECNICI

Descrizione	<i>FX 61 G3-G3R</i>	<i>FX 101 G3-G3R</i>
Dimensioni forno	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutazioni ammissibili	-	-
Potenza nominale	14 kW	20 kW
Potenza elettrica assorbita	800 W	800 W
Corrente assorbita	6 A	6 A
Dimensioni apertura camera	440x450 mm	440x695 mm
Dimensioni camera	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Numero teglie	6	10
Passo teglie	69,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

DATI TECNICI

Descrizione	<i>FX 82 G3T</i>	<i>FX 122 G3T</i>
Dimensioni forno	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutazioni ammissibili	-	-
Potenza nominale	27 kW	32 kW
Potenza elettrica assorbita	800 W	950 W
Corrente assorbita	6 A	6,5 A
Dimensioni apertura camera	640x600 mm	640x860 mm
Dimensioni camera	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Numero teglie	8	12
Passo teglie	69,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5



IT

DATI TECNICI

Descrizione	<i>FX 201 G3</i>	<i>FX 202 G3</i>
Dimensioni forno	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutazioni ammissibili	-	-
Potenza nominale	40 kW	55 kW
Potenza elettrica assorbita	1500 W	1600 W
Corrente assorbita	5 A	7,5 A
Dimensioni apertura camera	440x1395 mm	640x1395 mm
Dimensioni camera	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Numero teglie	20	20
Passo teglie	66 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri dispositivi nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Non manomettere i dispositivi di sicurezza nelle parti sigillate e contrassegnate con vernice.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Per la posizione dei segnali applicati vedi schema in fondo al manuale.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

Kit iniettori: serve per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas di alimentazione.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi "catalogo generale").

SICUREZZA

3



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

– Il fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.

Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.



Importante

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

– Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.



Importante

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza e/o regolazione installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone. L'eventuale modifica e/o manomissione dell'apparecchiatura o dei dispositivi di sicurezza comporterà l'invalidazione della marcatura CE e la decadenza dal diritto alla garanzia offerta dal Fabbrikante.

– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.

- Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.
- Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.
- Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.
- Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.
- Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal fabbricante) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
- Non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti esterne ed interne dell'apparecchiatura (ad esclusione della camera di cottura), per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.



Importante

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

- Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, su qualunque superficie del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.
- Non lasciare o appoggiare teglie e/o prodotti alimentari di alcun genere sulla superficie esterna superiore del forno.
- Non ostruire i tubi di scarico fumi posti sulla superficie esterna superiore del forno.



Importante

Installazioni e/o riparazioni eseguite da personale non autorizzato o con ricambi non originali, così come qualsiasi modifica tecnica non approvata dal fabbricante comportano l'estinzione della garanzia e della responsabilità per danni da prodotto da parte del fabbricante.



IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

- L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.
- L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.
 - La temperatura ambientale deve essere compresa tra 5 °C e 40 °C.
 - L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
 - L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
 - L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
 - I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
 - Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

USO E FUNZIONAMENTO

4

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO



Importante

- Gli utilizzatori, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, formati ed addestrati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.
- Attuare solo gli usi previsti dal fabbricante e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.
- Prima di ciascun utilizzo verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.
- Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.
- Segnalare tempestivamente ogni anomalia o deterioramento di componenti e/o parti dell'apparecchiatura e se necessario far intervenire personale qualificato per le attività di verifica e/o sostituzione.
- Il fabbricante consiglia di utilizzare il forno sopra i 250°C solo quando strettamente necessario e per periodi non prolungati, per non ridurre la vita utile dell'apparecchiatura.



DESCRIZIONE COMANDI

L'illustrazione raffigura il pannello comandi dell'apparecchiatura, mentre l'elenco riporta la descrizione e la funzionalità dei singoli comandi.

A – **Display digitale:** visualizza i parametri di lavoro e le sigle degli allarmi.

B – **Pulsante abilitazione funzioni:** serve per abilitare la funzione visualizzata sul display.

C – **Pulsante indietro:** serve per annullare l'operazione in corso e tornare alla pagina precedente.

D – **Pulsante reset:** serve per azzerare i segnali di allarme (acustici e visivi).

E – **Pulsante "START-STOP":** serve per iniziare o terminare il ciclo del programma selezionato e visualizzato sul display (ciclo di cottura, ciclo di lavaggio, ecc.).

F – **Manopola:** serve per selezionare la funzione di interesse o modificare i valori.

Per selezionare una delle zone di interesse (funzione o valore), ruotare la manopola in senso orario o antiorario.

– Senso orario: si scorrono le zone "verso il basso" oppure si aumenta il valore evidenziato.

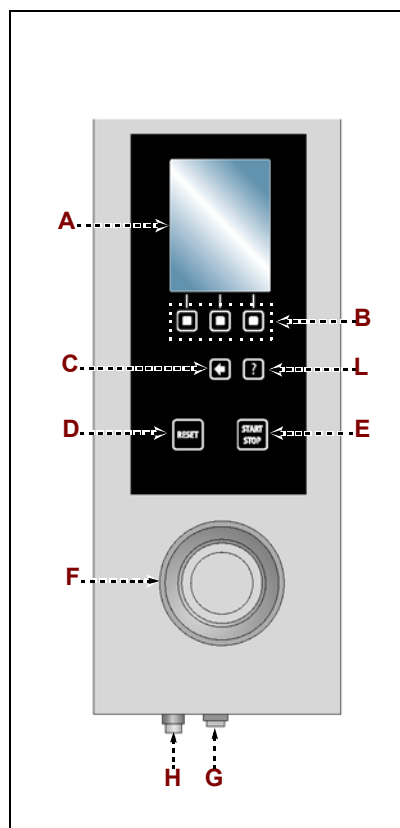
– Senso antiorario: si scorrono le zone "verso l'alto" oppure si diminuisce il valore evidenziato.

Ogni volta che viene selezionata la funzione di interesse o il valore, premere la manopola per confermare e salvare la funzione o il valore.

G – **Pulsante accensione:** serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (nei modelli FX201 e FX202 il pulsante accensione è posizionato sul lato sinistro del pannello comandi).

H – **Porta USB:** serve per collegare un'unità di memoria esterna all'apparecchiatura.

L – **Pulsante di HELP:** serve per dare informazioni sulla funzione che si sta utilizzando.

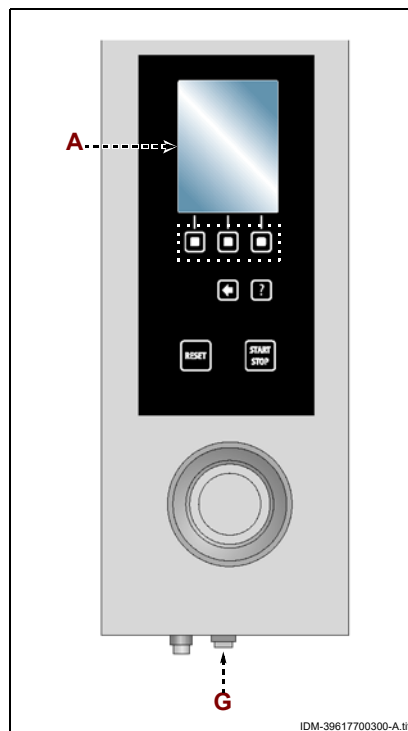


ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

Accensione

- 1 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2 – Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 3 – Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
- 4 – Premere il pulsante **(G)** per attivare l'apparecchiatura.



5 – Il display **(A)** si accende e, dopo alcuni secondi, visualizza la pagina >>>

6 – Premere il pulsante ok per resettare e passare alla videata successiva.



Importante

Il valore N delle ore deve essere il tempo residuo di cottura rimasto a disposizione fra un lavaggio e l'altro /max.12 h - min. 1h.

Sul display compare la pagina. >>>

7 – Premere il pulsante ok per accedere alle funzioni principali dell'apparecchiatura.



Importante

Il valore Y delle ore deve essere il tempo residuo di immissione di acqua in camera durante una cottura rimasto a disposizione fra una decalcificazione e l'altra (max 15 h - min 1 h).

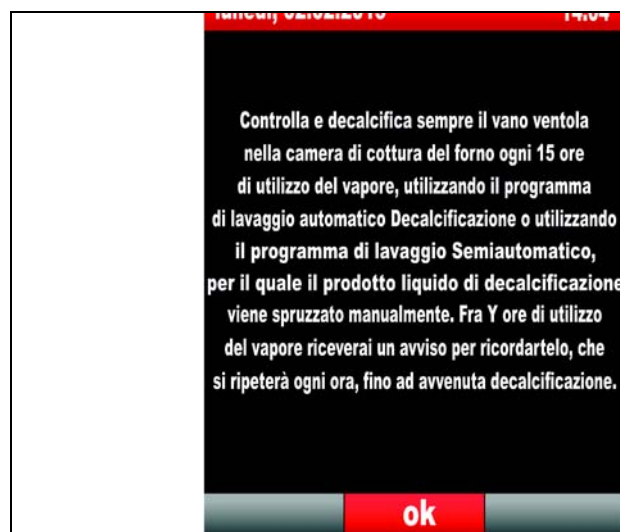
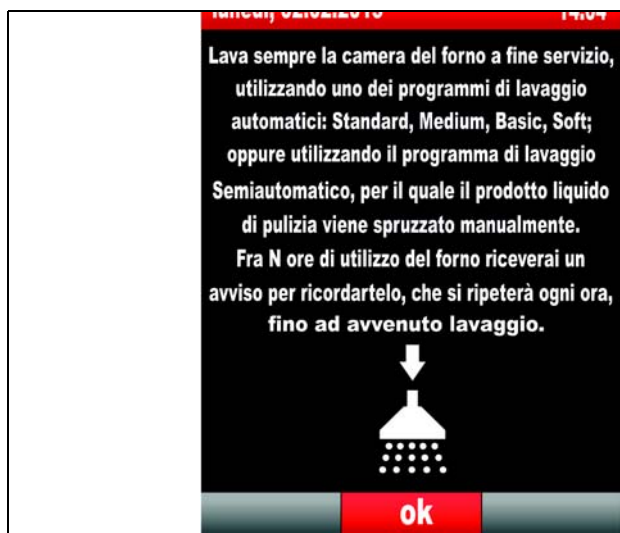
Spegnimento



Importante

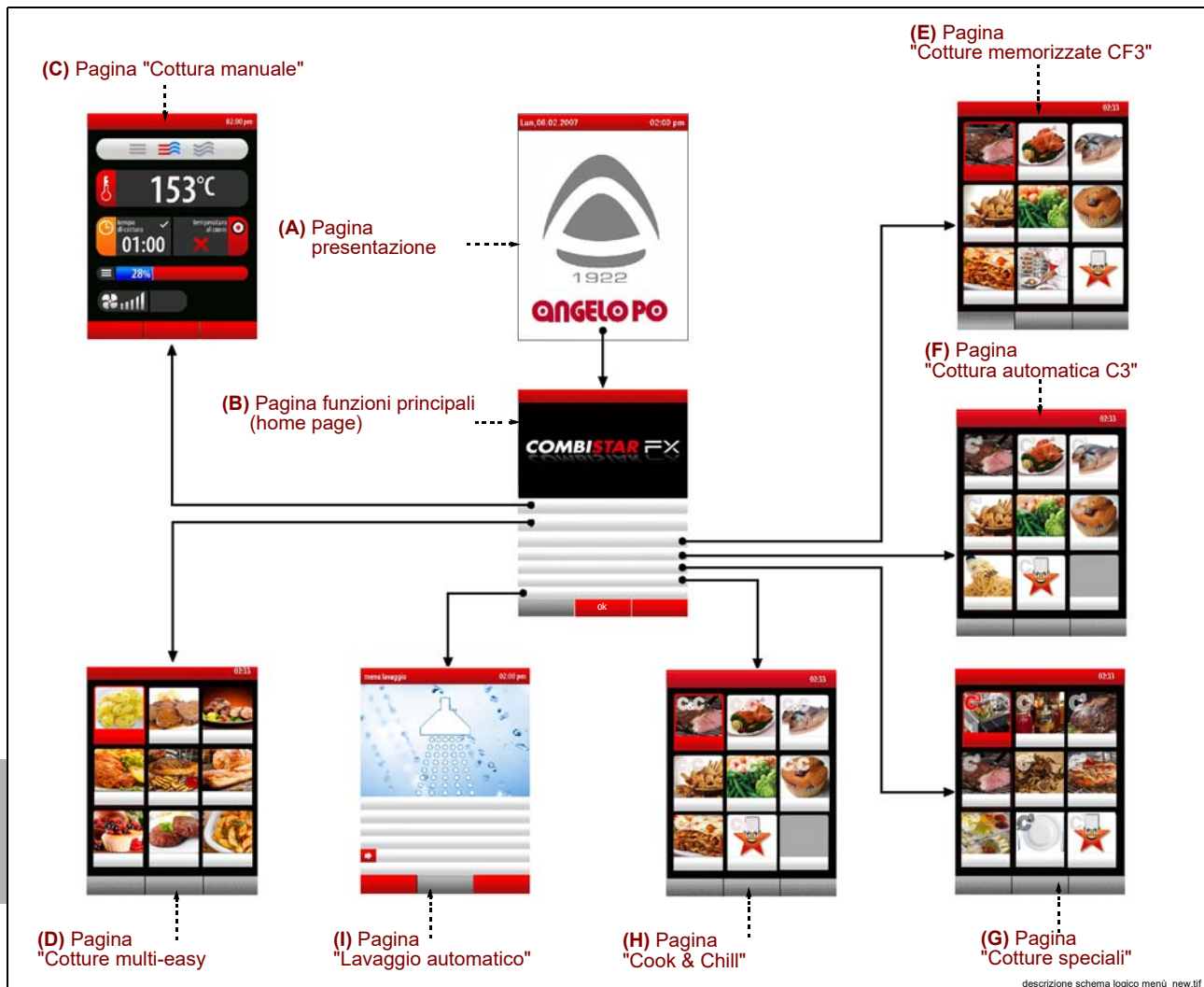
Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

- 8 – Premere il pulsante **(G)** per disattivare l'apparecchiatura.
- 9 – Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 10 – Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
- 11 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



DESCRIZIONE SCHEMA LOGICO MENÙ

L'illustrazione raffigura l'organizzazione e la sequenza delle pagine principali relative alle diverse modalità di funzionamento.



A – **Pagina "presentazione"**: viene visualizzata all'accensione dell'apparecchiatura.
 B – **Pagina funzioni principali (home page)**: serve per accedere alle pagine di programmazione e visualizzazione dei parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi pag. 11).

C – **Pagina "cottura manuale"**: serve per inserire i dati (temperatura, tempo di cottura, ecc..) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale" (vedi pag. 21).

D – **Pagina "multi-easy"**: serve per attivare la funzione di gestione contemporanea di processi di cottura memorizzati (vedi pag. 38).

E – **Pagina "cotture memorizzate CF3"**: serve per selezionare, modificare o creare programmi di cottura (vedi pag. 31).

F – **Pagina "cottura automatica C3"**: serve per richiamare modalità di cotture preimpostate per i diversi cibi (vedi pag. 28).

G – **Pagina "cotture speciali"**: serve per richiamare modalità di cotture particolari (es. Affumicatura, pastorizzazione, mantenimento, cotture BT, essiccazione, delta T, sottovuoto, rigenerazione, preferiti) (vedi pag. 37).

H – **Pagina "Cook & Chill"**: serve per gestire programmi di cottura abbinati all'abbattitore (vedi pag. 46).

I – **Pagina "lavaggio automatico"**: serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura (vedi pag. 48).

L – **Pagina "impostazioni"**: serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi pag. 15).

M – **Pagina "Service"**: funzione ad uso esclusivo del Servizio assistenza tecnica (da utilizzare tramite Password).

N – **Pagina “HACCP”**: serve per visualizzare i dati HACCP acquisiti durante le diverse cotture (vedi pag. 55).

O – **Pagina “carico/scarico dati”**: serve per caricare sul forno nuovi programmi di cottura oppure scaricare dal forno i programmi di cottura su di una unità di memoria esterna (Memoria USB) (vedi pag. 56).

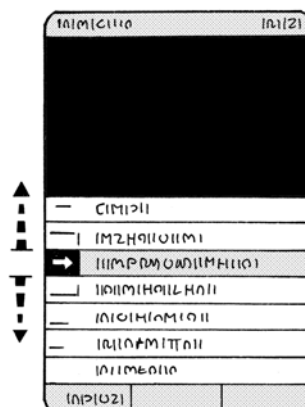
MODALITÀ DI ACCESSO ALLE PAGINE DEI MENÙ

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione di interesse (sottomenù) con la manopola.

2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.

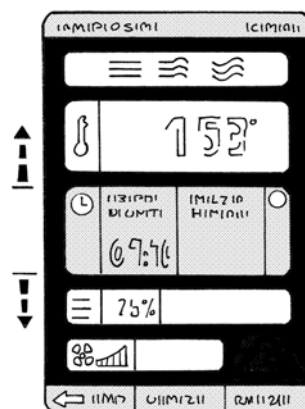
3 – Selezionare il parametro da modificare con la manopola.



4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato.

5 – Modificare il valore del parametro evidenziato con la manopola.

6 – Premere la manopola per confermare il nuovo valore visualizzato.



MODALITÀ INSERIMENTO VALORI ALFANUMERICI

Procedere nel modo indicato.

1 – Evidenziare il primo carattere (lettera o numero) di interesse con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la selezione evidenziata. >>>



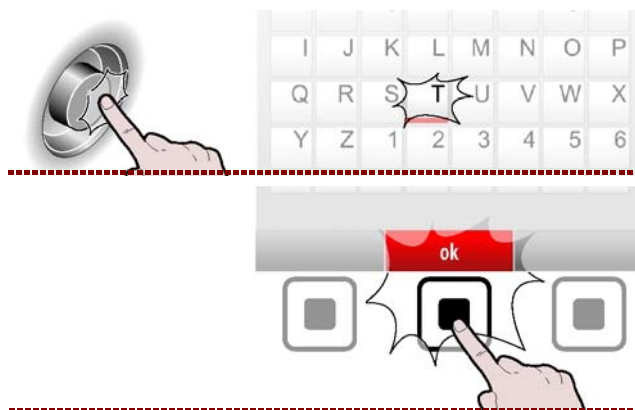
3 – Evidenziare il secondo carattere (lettera o numero) di interesse con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la selezione evidenziata. >>>

5 – Ripetere l'operazione fino ad ottenere il valore o la descrizione completa.

6 – Premere il pulsante per confermare il valore o la descrizione evidenziata. >>>



ELIMINAZIONE/RIPRISTINO TIPOLOGIE DI CIBO

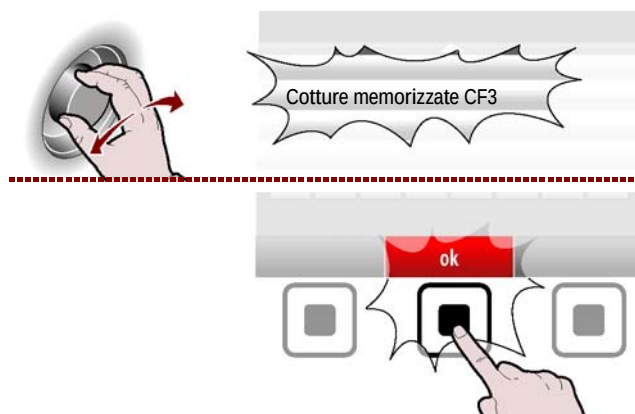
i Importante

Questa funzione è utilizzabile per le modalità: **Multi-easy, Cotture memorizzate CF3, Cotture automatiche C3, Cotture speciali e Cook & Chill.**

Eliminazione

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "Cotture memorizzate CF3" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>

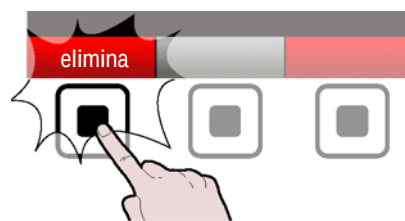
Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per selezionare il tipo di cibo da eliminare.



3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



4 – Premere il pulsante per eliminare la tipologia di cibo.
>>>



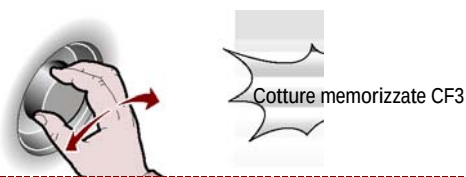
Sul display compariranno le tipologie di cibi non eliminate.
>>>



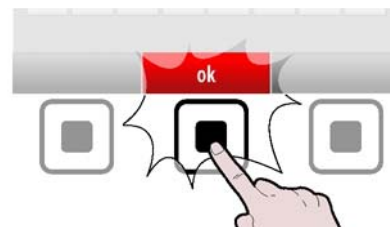
Ripristino

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "Cotture memorizzate CF3" con la manopola.
>>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata.
>>>



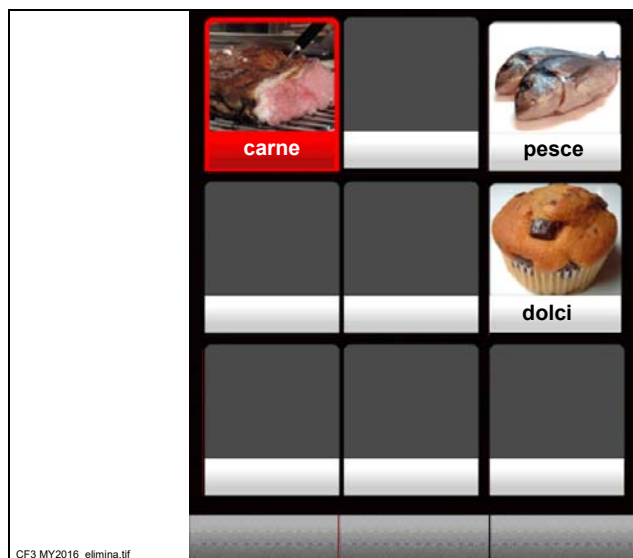
Sul display compare la pagina.
>>>



3 – Premere il pulsante per ripristinare la tipologia di cibo. >>>



Sul display compare la pagina con le tipologie di cibo da ripristinare. >>>



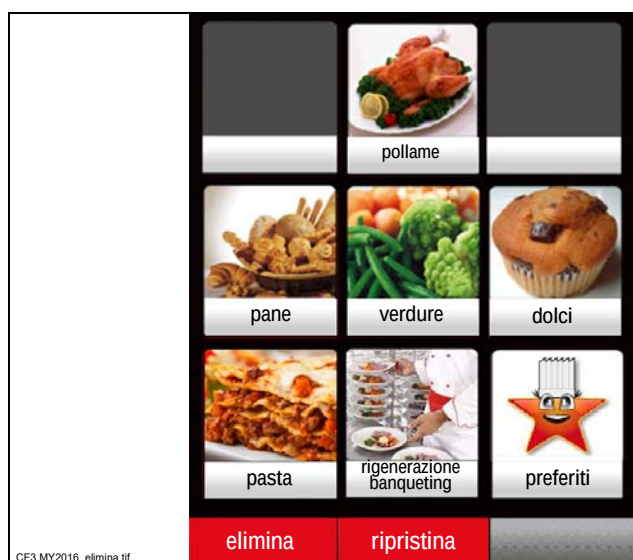
4 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



5 – Premere la manopola per confermare la tipologia di cibo da ripristinare. >>>



Sul display compare la pagina con le tipologie di cibo non eliminate. >>>



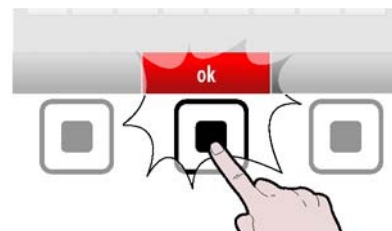
MODALITÀ PER "IMPOSTAZIONI" GENERALI APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

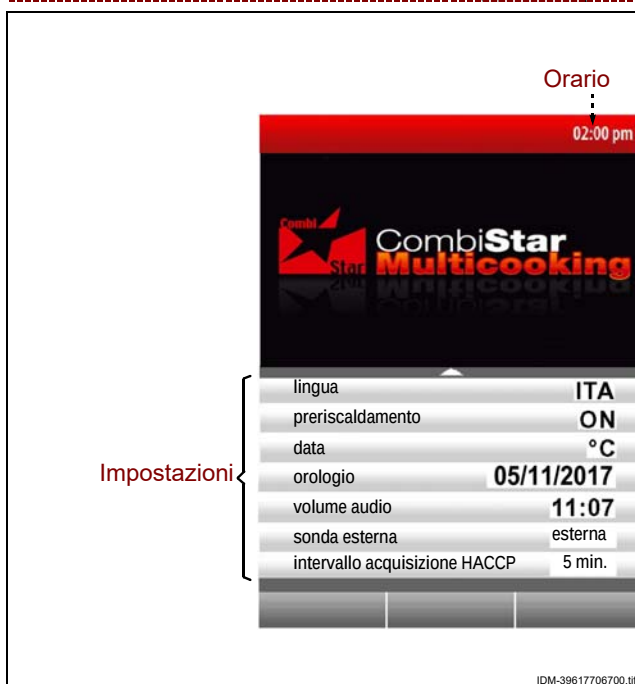
1 – Selezionare la funzione "Impostazioni" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>

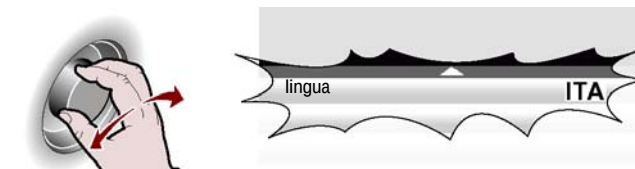


Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura.



Lingua

3 – Selezionare la funzione "Lingua corrente" con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



5 – Ruotare la manopola per selezionare la lingua di interesse. >>>



6 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>



Preriscaldamento

1 – Selezionare la funzione "Preriscaldamento" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Per attivare o disattivare ("abilita/disabilita preriscaldamento") la funzione di preriscaldamento della camera di cottura, ruotare la manopola. >>>

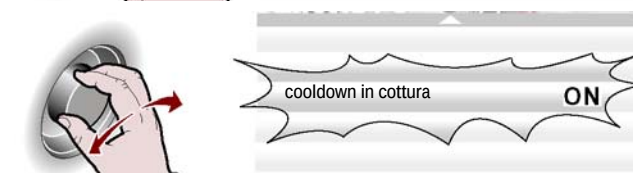


4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Cooldown in cottura

1 – Selezionare la funzione "Cooldown in cottura" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Per attivare o disattivare ("abilita/disabilita cooldown in cottura") la funzione di cooldown in cottura, ruotare la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

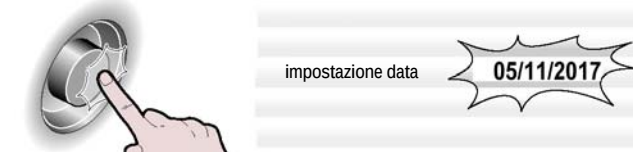


Impostazione data

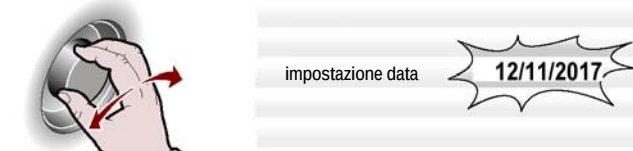
1 – Selezionare la funzione "Impostazione data" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Modificare la data corrente con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>

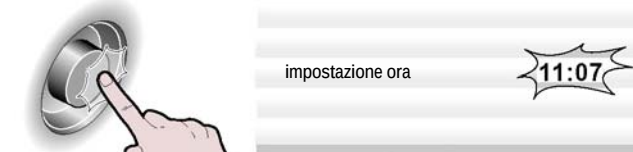


Impostazione ora

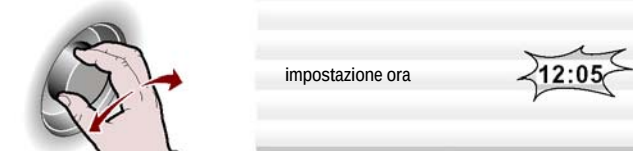
1 – Selezionare la funzione "Impostazione ora" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Modificare l'ora corrente con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>



Abilita salvacottura

Questa funzione serve per poter salvare, su un programma CF3, tutte le modifiche eseguite nell'ultima cottura manuale (vedi pag. 54).



Importante

Nota: E' possibile memorizzare al massimo 18 modifiche.

Sonda esterna o sottovuoto

1 – Selezionare la funzione "**Sonda esterna**" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Altrimenti selezionare la funzione "**Sottovuoto**" con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Intervallo acquisizione HACCP

1 – Selezionare la funzione "Intervallo acquisizione haccp" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Modificare il tempo di acquisizione con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

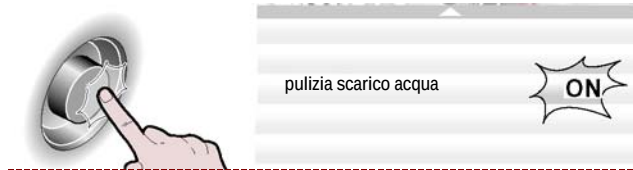


Pulizia scarico acqua

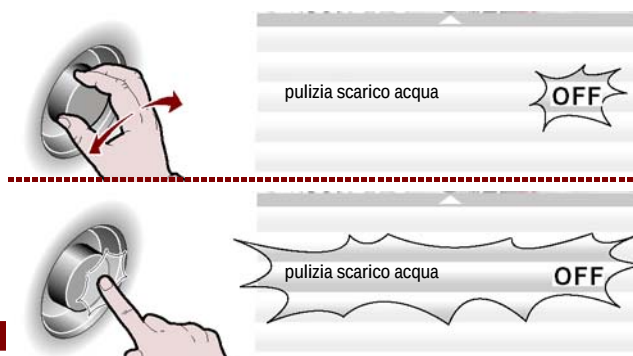
1 – Selezionare la funzione "Pulizia scarico acqua" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Per attivare o disattivare la funzione di pulizia dello scarico acqua all'inizio di ogni lavaggio, ruotare la manopola . >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

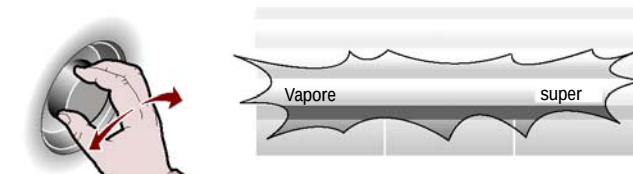


i Importante

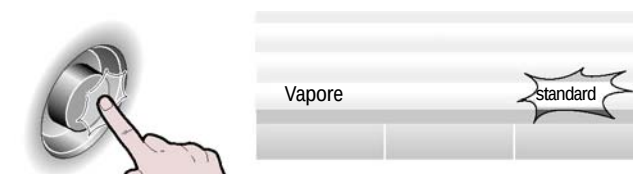
La funzione "Pulizia scarico acqua" comporta un maggiore consumo di detergente; usare questa funzione solo se necessario, ad esempio per cotture frequenti di cibi grassi (polli, arrostiti, ecc.).

Vapore

1 – Selezionare la funzione "Vapore" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per selezionare da **super** a **standard** e viceversa. >>>

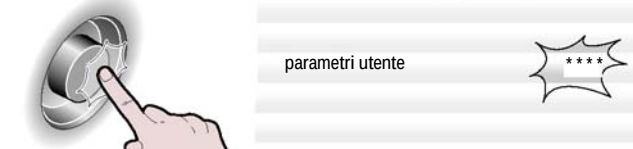


Parametri utente

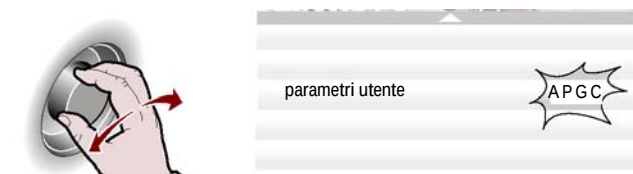
1 – Per poter modificare, e quindi personalizzare alcune funzioni preimpostate dal fabbricante, selezionare la funzione "Parametri utente" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Ruotare la manopola per inserire la password fornita dal fabbricante (**APGC**). >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

– **Tempo limite pulizia forno** (default=OFF): è il tempo , allo scadere del quale, il forno si blocca e necessita di un lavaggio (Standard, midium, Basic).

– **Tempo preavviso pulizia forno** (default =1 ora): è il tempo che manca allo scadere del blocco del forno a partire dal quale iniziano gli avvisi (acustici e visivi) di blocco forno del forno (vedi pag. 66).

– **Tempo preavviso decalcificazione** (default= OFF): è il tempo oltre il quale l'apparecchiatura avvisa l'utente di controllare il forno e eventualmente lanciare il programma di lavaggio (decalcificante, vedi pag. 66).

parametri utente		02:00 pm
→	tempo limite pulizia forno	OFF
	tempo preavviso pulizia forno	1 ora
	tempo preavviso decalcificazione	OFF
	sblocco cotture	OFF
	sblocco programma	OFF
	tasto utente	
	modifica PSW utente	

- **Sblocco cotture** (default= OFF): selezionare ON per sbloccare il forno dall'allarme CLE.
- **Sblocco programma** (default =OFF): selezionare ON per modificare, rinominare, ecc. le caratteristiche dei programmi di cottura memorizzati dal fabbricante.
- **Tasto utente**: serve per poter modificare la scritta "Tasto utente" presente nella pagina "Funzioni principali (Home page)".
- **Modifica PSW**: serve per poter modificare la password "APGC" (fornita dal fabbricante) con una nuova password.

Imposta suonerie

1 – Per poter modificare e quindi personalizzare le suonerie legate alle diverse fasi delle funzioni del forno, selezionare la funzione "imposta suonerie" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



3 – Selezionare la funzione di interesse con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per entrare nella lista delle suonerie. >>>



5 – Selezionare la suoneria desiderata e premere la manopola per confermare. >>>

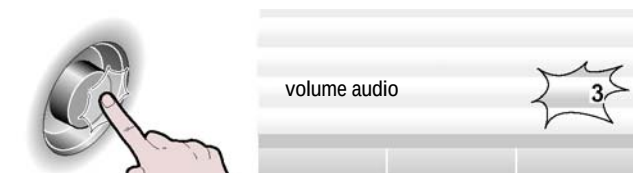


Volume audio

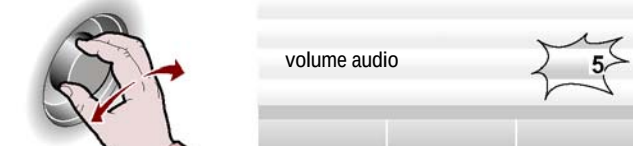
1 – Selezionare la funzione "Volume audio" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Modificare il volume dell'audio con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>



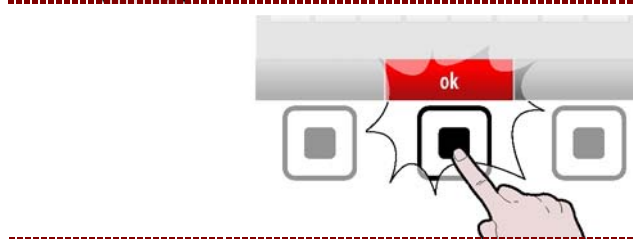
MODALITÀ PER "COTTURA MANUALE"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "cottura manuale" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina.



La pagina serve per inserire i dati (tipo di cottura, temperatura, tempo di cottura, ecc.) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale".

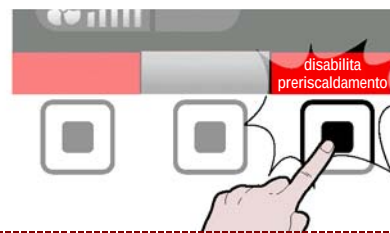
i Importante

Il "tempo di cottura" e la "temperatura al cuore" sono due funzioni che si escludono a vicenda. Se, ad esempio, si seleziona il "tempo di cottura" e poi si seleziona la "temperatura al cuore", la prima funzione viene annullata.

Prima di selezionare il tipo di cottura, valutare se è necessario attivare o disattivare il preriscaldamento della camera di cottura.

3 – Per attivare o disattivare ("abilita/disabilita preriscaldamento") la funzione di preriscaldamento della camera di cottura, premere il pulsante. >>>

In funzione della scelta effettuata, nella zona "preriscaldamento" compare lo stato di funzionamento ("abilita preriscaldamento" o "disabilita preriscaldamento").



Tipo di cottura

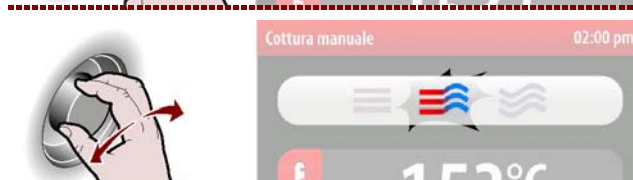
1 – Selezionare la zona "tipo di cottura" con la manopola. >>>



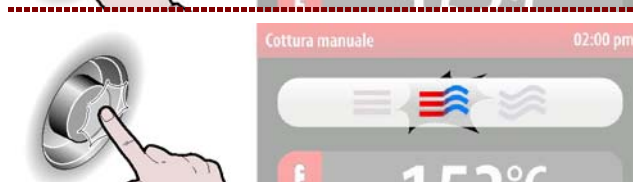
2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



3 – Selezionare il tipo di cottura (mista, a convezione, a vapore) con la manopola. >>>



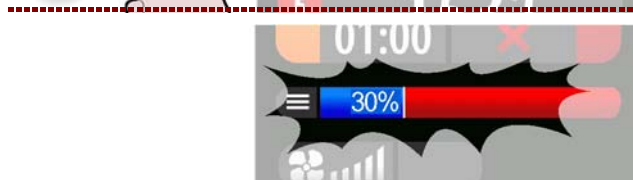
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



– Se si seleziona "cottura mista", nella zona compare la percentuale di umidità presente all'interno del forno.

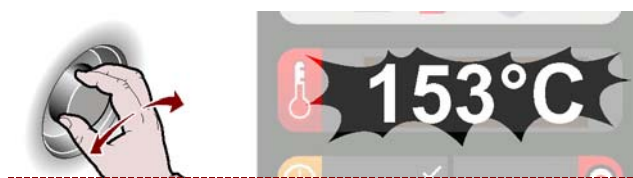
– Se si seleziona "cottura a convezione", nella zona compare la percentuale di apertura dello sfiato vapore.

– Se si seleziona "cottura a vapore", nella zona compare 100% Sup. o 100% Std (il valore può essere modificato (vedi pag. 19).



Temperatura di cottura

1 – Selezionare la zona "temperatura di cottura" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



3 – Per modificare la temperatura di cottura, ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse. >>>



4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

Tempo di cottura o temperatura al cuore

1 – Selezionare una delle zone, "tempo di cottura" o "temperatura al cuore", con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

Se si seleziona la funzione "tempo di cottura", e poi si seleziona "temperatura al cuore", la prima funzione viene annullata o viceversa.

3 – Per modificare il valore evidenziato ("tempo di cottura" o "temperatura al cuore"), ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse. >>>

4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

Percentuale di umidità o apertura sfiato

1 – Selezionare la zona "percentuale umidità" o "percentuale sfiato vapore" con la manopola. >>>

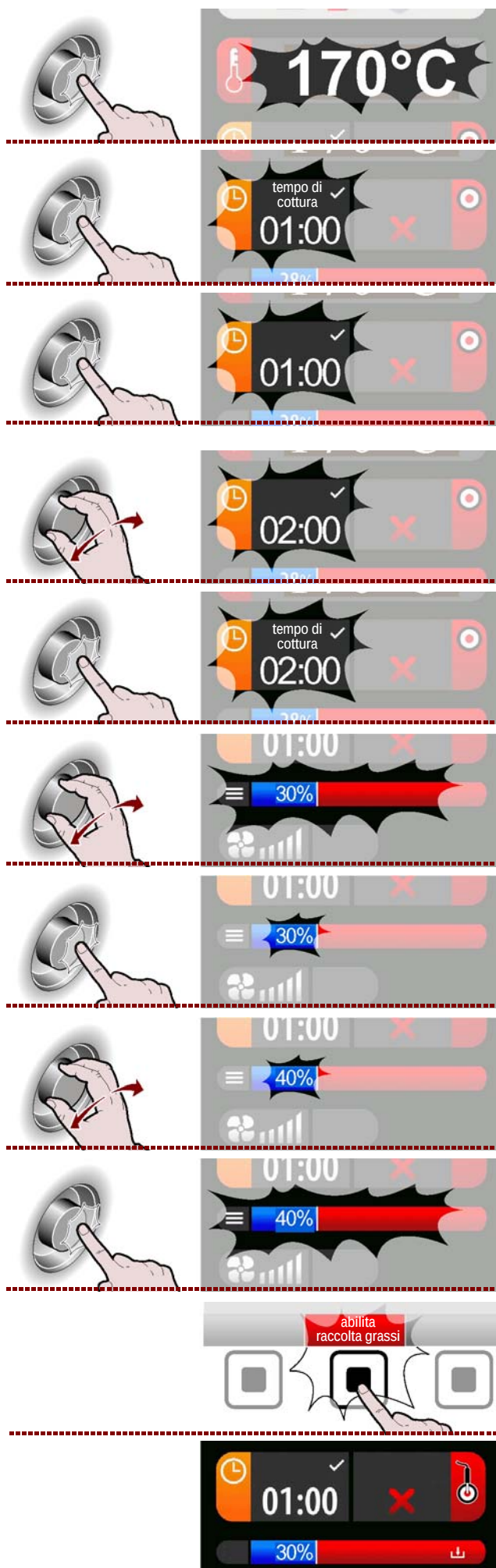
2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

3 – Per modificare il valore evidenziato ("percentuale umidità" o "percentuale sfiato vapore"), ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse. >>>

4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

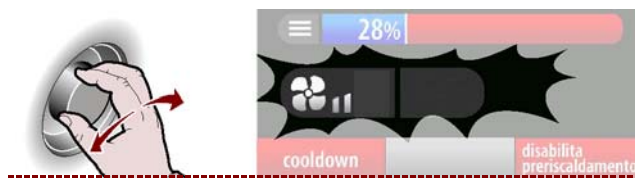
Nel caso in cui si utilizzi un forno con valvola scarico grassi, oltre alla percentuale di umidità è possibile abilitare/disabilitare la raccolta grassi tramite l'apposito pulsante. >>>

Sul display compare >>>

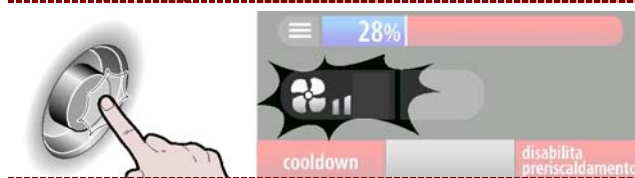


Velocità ventola

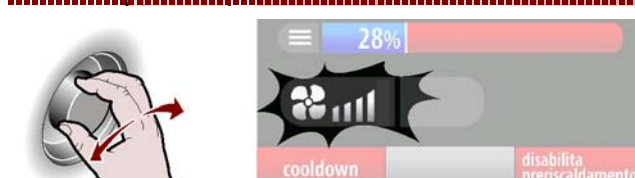
1 – Selezionare la zona "velocità ventola" con la manopola. >>>



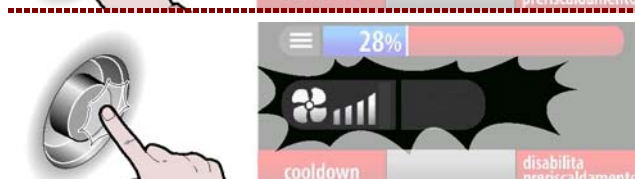
2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



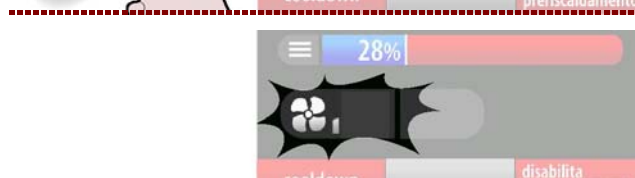
3 – Per modificare la velocità della ventola di raffreddamento, ruotare la manopola per aumentare o diminuire il numero delle tacche della scala graduata. >>>



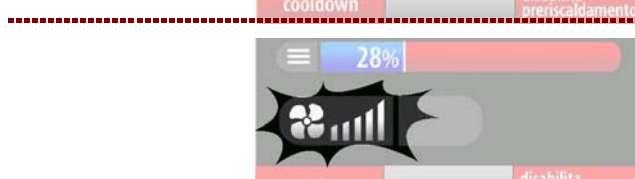
4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



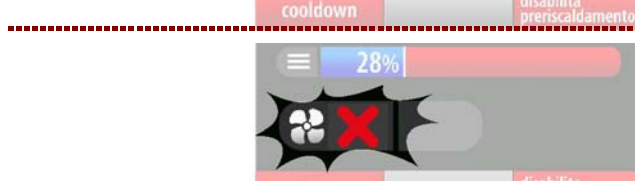
Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata alla velocità minima. >>>



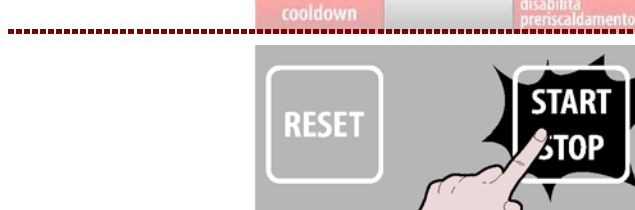
Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata alla velocità massima. >>>



Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata ad intermittenza (la ventola si attiva e disattiva automaticamente). >>>



5 – Premere il pulsante per avviare il ciclo di cottura (Vedi "Modalità di inizio e fine "ciclo cottura""). >>>
Al completamento del ciclo di cottura impostato, per passare ad un altro tipo di cottura a temperatura più bassa, è necessario procedere nel modo indicato.



ECO-PLUS

1 – Selezionare la funzione "ECO" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Per attivare o disattivare la funzione “ECO” ruotare la manopola (icona accesa con luce verde).

>>>

Questa funzione permette di risparmiare energia masolo per carichi ridotti.



4 – Per attivare o disattivare la funzione “PLUS” ruotare ancora la manopola (icona accesa con luce rossa).

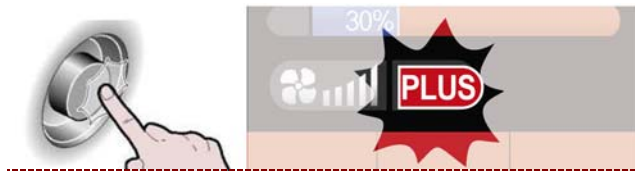
>>>

Questa funzione permette di utilizzare l'apparecchiatura con una potenza maggiore.



5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.

>>>



6 – Premere il pulsante per avviare il ciclo di cottura (Vedi "Modalità di inizio e fine "ciclo cottura"").

>>>

Al completamento del ciclo di cottura impostato, per passare ad un altro tipo di cottura a temperatura più bassa, è necessario procedere nel modo indicato.

Cooldown

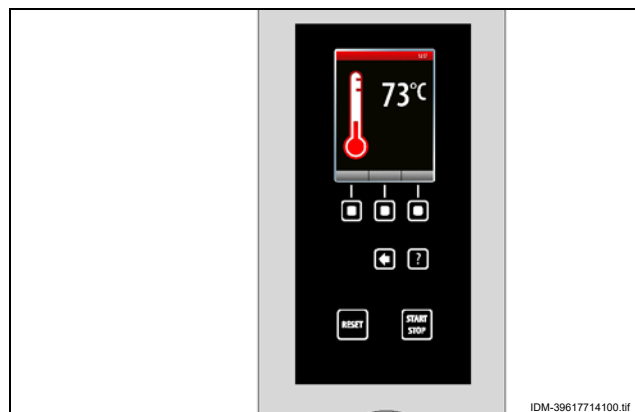
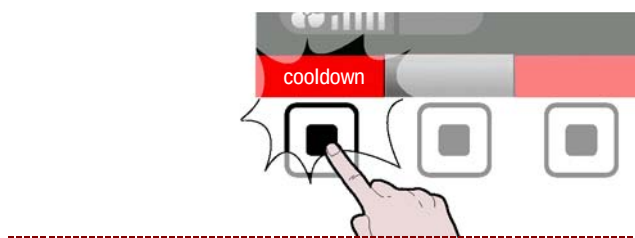
1 – Premere il pulsante.

>>>



Sul display compare la pagina.

>>>



2 – Selezionare la temperatura di raffreddamento con la manopola.

>>>



3 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato.

>>>



4 – Premere il pulsante per effettuare il raffreddamento rapido dell'apparecchiatura. >>>

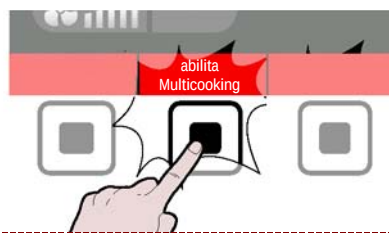


Multicooking

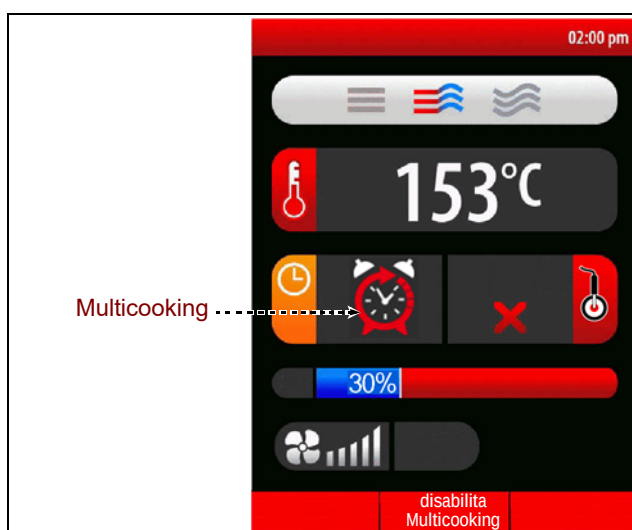
Durante ogni ciclo di cottura è possibile attivare o disattivare la funzione "Multicooking"

1 – Per attivare o disattivare ("**abilita/disabilita Multicooking**") la funzione di Multicooking, premere il pulsante. >>>

In funzione della scelta effettuata, nella zona "Multicooking" compare lo stato di funzionamento ("**abilita Multicooking**" o "**disabilita Multicooking**").



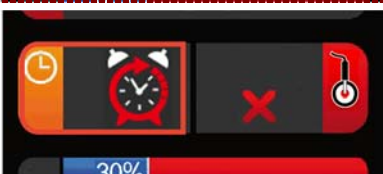
Sul display compare la pagina. >>>



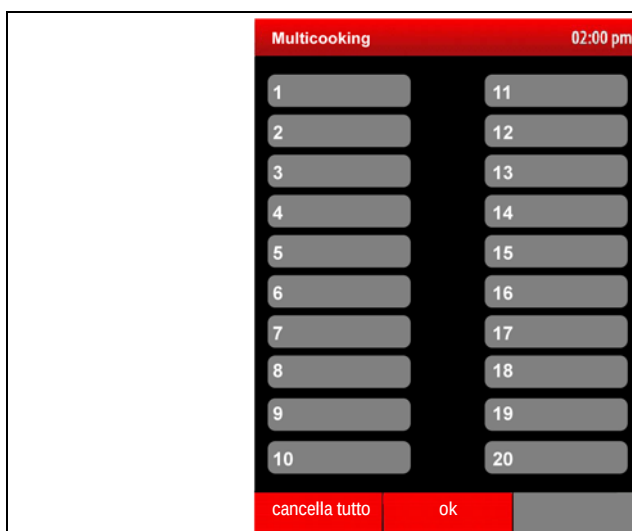
2 – Selezionare la zona "Multicooking" con la manopola. >>>



3 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



Nota:

- Premere "Cancella tutto" per cancellare tutti i Timer.

4 – Selezionare uno dei timer con la manopola. >>>



5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



6 – Per impostare il tempo di cottura ruotare la manopola. >>>

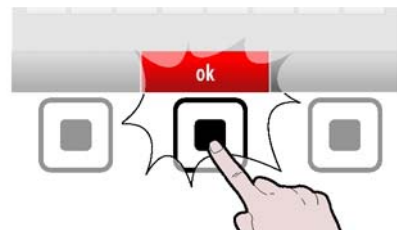


7 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Ripetere l'operazione dal punto 4 al 7 per impostare gli altri timer.

8 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



9 – Premere il pulsante per avviare il countdown. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

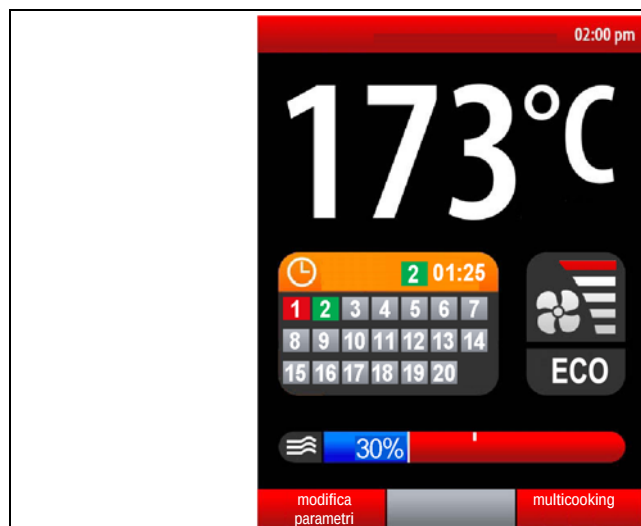
Nota:

- Verde: timer attivo in countdown.
- Grigio: timer non attivo.
- Rosso: timer scaduto.



Importante

Al termine di ogni cottura si attiva un segnale acustico. Aprire la porta, togliere il cibo che ha concluso la cottura e richiudere la porta. Si attiverà il countdown della cottura successiva.



IT

MODALITÀ PER "COTTURA AUTOMATICA C3"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "Cottura automatica C3" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per selezionare programmi di cottura preimpostati per i diversi cibi.



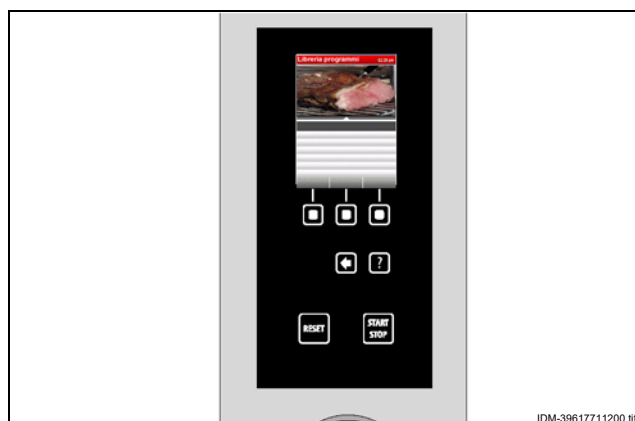
3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



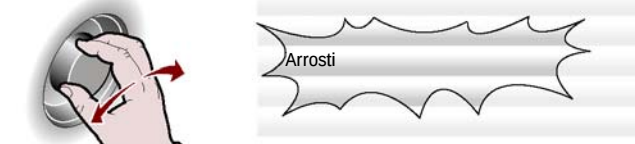
4 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



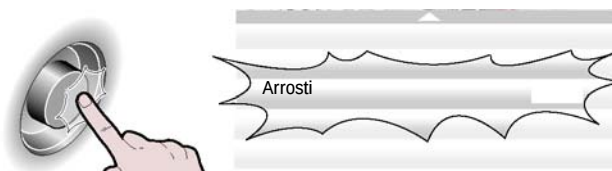
Sul display compare la pagina. >>>



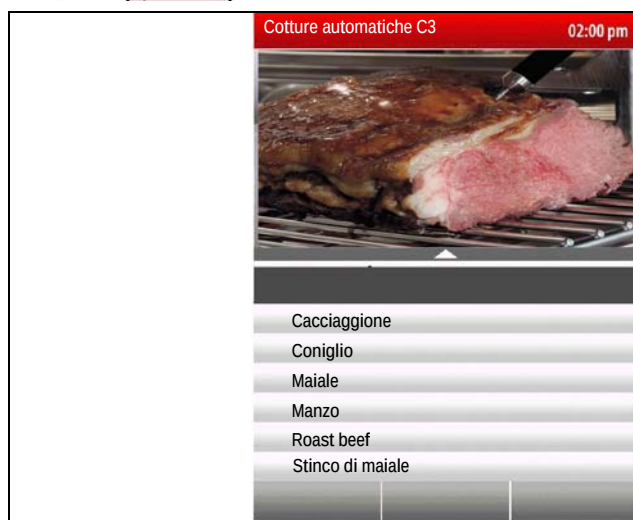
5 – Selezionare il tipo di cottura con la manopola. >>



6 – Premere la manopola per confermare il tipo di cottura evidenziato. >>>



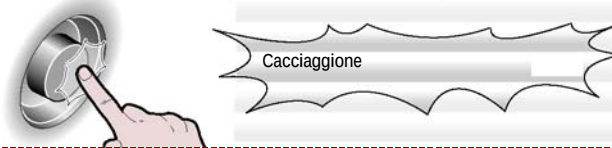
Sul display compare la pagina. >>>



7 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



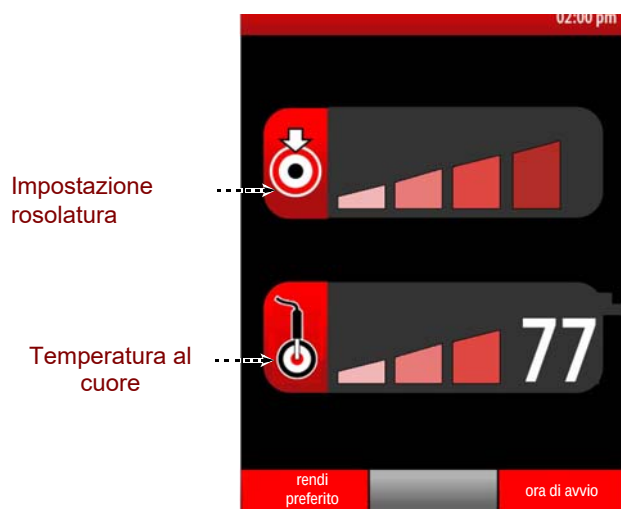
8 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

9 – A questo punto è possibile, tramite la manopola, impostare alcuni parametri propri del programma. > Per avviare la cottura programmata ad un orario prestabilito premere il pulsante “ora di avvio” e procedere nel modo indicato a pag. 32 (ora di avvio).

Per rendere preferita la cottura premere il pulsante “rendi preferito” e procedere nel modo indicato a pag. 11 (modalità inserimento alfanumerici).



Il programma salvato può essere richiamato selezionando l'icona “preferiti” nella schermata “cottura automatica C3”. >>>

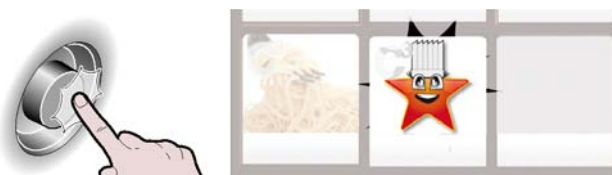


I programmi “preferiti” possono essere cancellati nel seguente modo:

1 – Selezionare l'icona “preferiti” con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Sul display compare la pagina. >>>



4 – Premere il pulsante. >>>



5 – Ruotare la manopola per selezionare la scritta **NO** e premere per confermare. >>>



6 – Premere il pulsante per avviare il programma di cottura. >>>



IT

In ogni programma delle “Cotture automatiche C3” è possibile impostare **alcuni** parametri riportati nella tabella di fianco. >>>

Impostazione temperatura camera di cottura	153°C
Impostazione tempo	00:00
Impostazione temperatura sonda al cuore	77
Impostazione rosolatura	
Impostazione carico teglie	
Impostazione Delta T	DELTA T 25

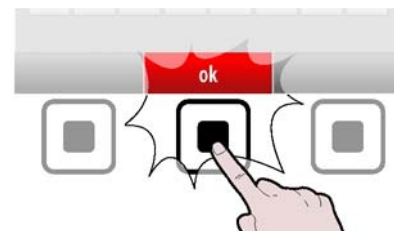
MODALITÀ PER "COTTURA MEMORIZZATA CF3"

Procedere nel modo indicato.

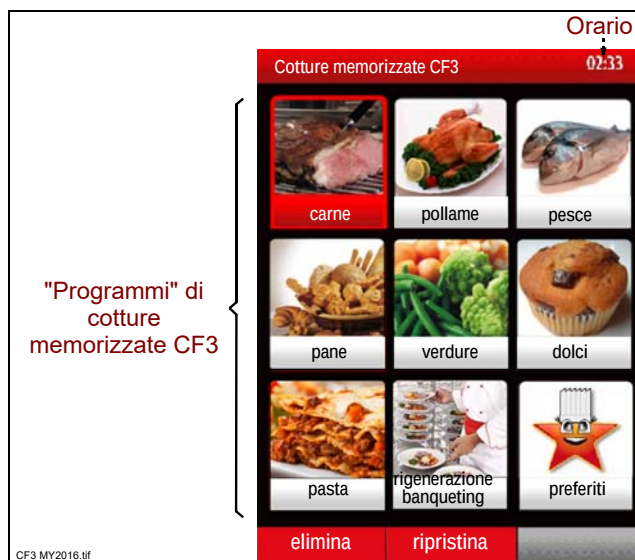
1 – Selezionare la funzione "Cotture memorizzate CF3" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per selezionare, modificare o programmare la cottura dei cibi.



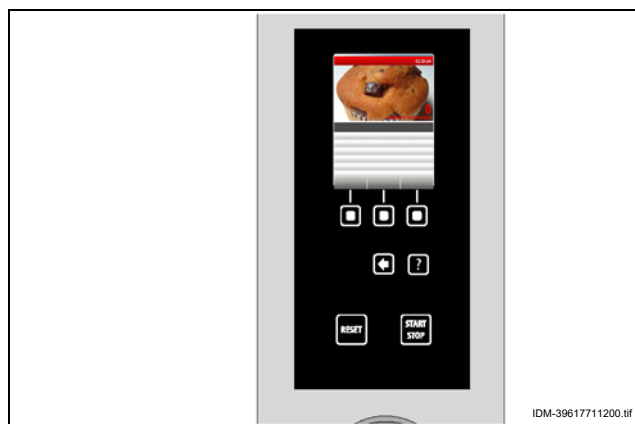
3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare il programma di cottura evidenziato. >>>



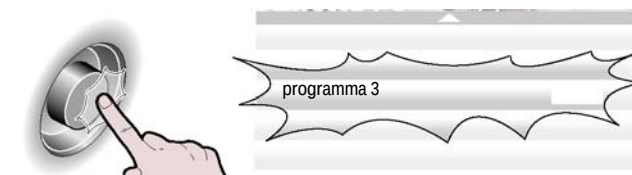
Sul display compare la pagina. >>>



5 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



6 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

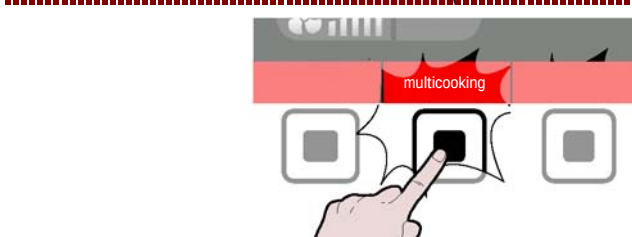
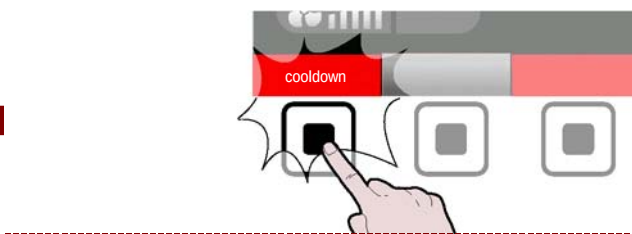


Per avviare il “cooldown” premere il pulsante e seguire le istruzioni già descritte a pag. 25. >>>

Importante

Per i programmi di cottura ad una fase è possibile abilitare la funzione "multicooking".

Per abilitare il “Multicooking” premere il pulsante e seguire le istruzioni già descritte a pag. 26. >>>



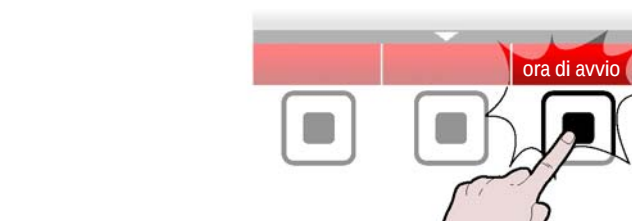
7 – Premere il pulsante per avviare il programma di cottura. >>>



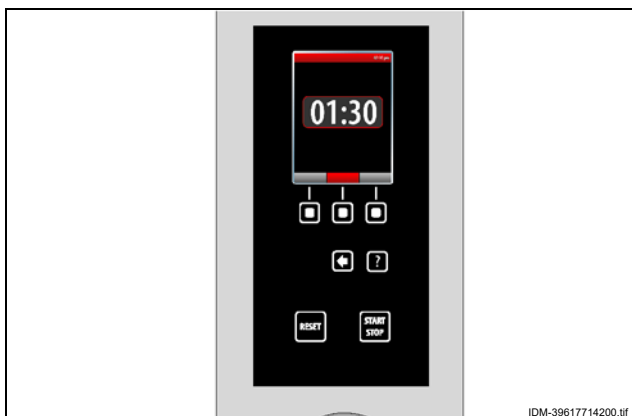
Ora di avvio

Per avviare la cottura programmata ad un orario prestabilito, procedere nel modo indicato.

1 – Premere il pulsante. >>>



Sul display compare la pagina con l'orario di inizio cottura. >>>



Per modificare l'orario visualizzato, procedere nel modo indicato.

2 – Impostare il tempo (ora) di avvio cottura con la manopola. >>>



3 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



4 – Impostare il tempo (minuti) di avvio cottura con la manopola. >>>



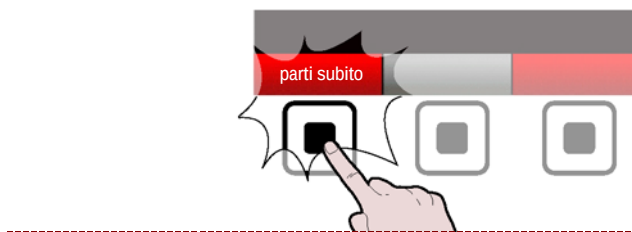
5 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



6 – Premere il pulsante per avviare la cottura programmata all'orario impostato. >>>

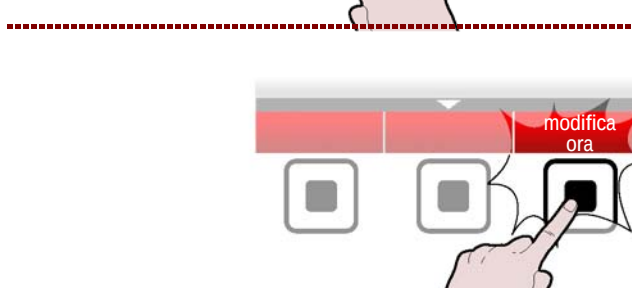


7 – Per avviare immediatamente la cottura programmata, premere il pulsante. >>>



Con la cottura in corso è possibile modificare, temporaneamente, i parametri di un programma (vedi "cottura manuale").

Per modificare l'ora di partenza , premere il pulsante e seguire i punti da 2 a 5 >>>



Delta T

1 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



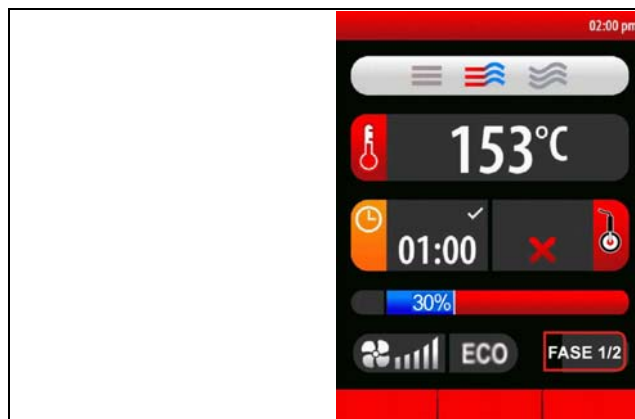
3 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



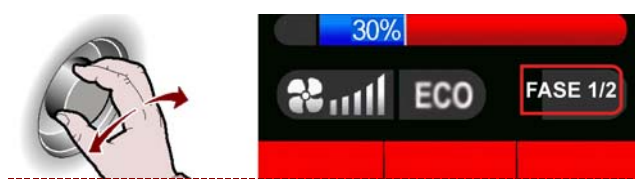
4 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



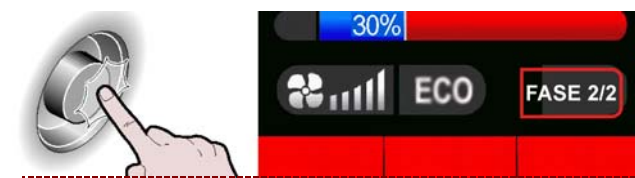
Sul display compare la pagina >>>



5 – Selezionare una fase dove si intende abilitare la funzione “delta T”, con la manopola. >>>



6 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



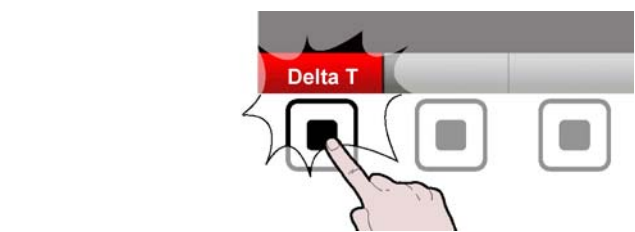
7 – Selezionare la temperatura, con la manopola. >>



8 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



9 – Premere il pulsante “Delta T” per abilitare la funzione. >>>



10 – Ruotare la manopola per impostare il “Delta T” desiderato. >>>



11 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



MODIFICA CARATTERISTICHE PROGRAMMI DI COTTURA

1 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



3 – Selezionare dall'elenco la funzione di interesse con la manopola. >>>



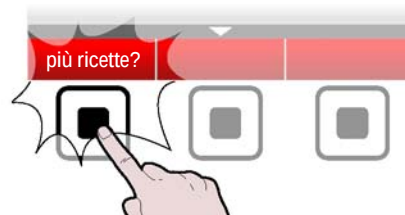
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



5 – Selezionando dall'elenco la funzione “visualizza ricetta (USB)” si attiverà la funzione “più ricette”. >>>



6 – Premere il pulsante per visualizzare sul display il link del sito da dove poter scaricare ulteriori ricette.



– **RINOMINA**: serve per assegnare un nuovo nome al programma di cottura selezionato (vedi pag. 11).

– **MODIFICA/VISUALIZZA LE FASI**: serve per visualizzare e/o modificare la fasi del programma di cottura selezionato (vedi pag. 31).

- **COPIA**: serve per effettuare il "copia-incolla" del programma di cottura selezionato e rinominarlo (vedi pag. 11).
- **ELIMINA**: serve per eliminare il programma di cottura selezionato.
- **RENDI PREFERITO**: serve per "salvare" il programma di cottura scelto nella categoria preferiti.
- **VISUALIZZA RICETTA** serve per visualizzare ricette presenti sul forno o su di una chiavetta USB.
- **VISUALIZZA FOTO**: serve per poter visualizzare foto presenti sul forno o su su di una chiavetta USB.



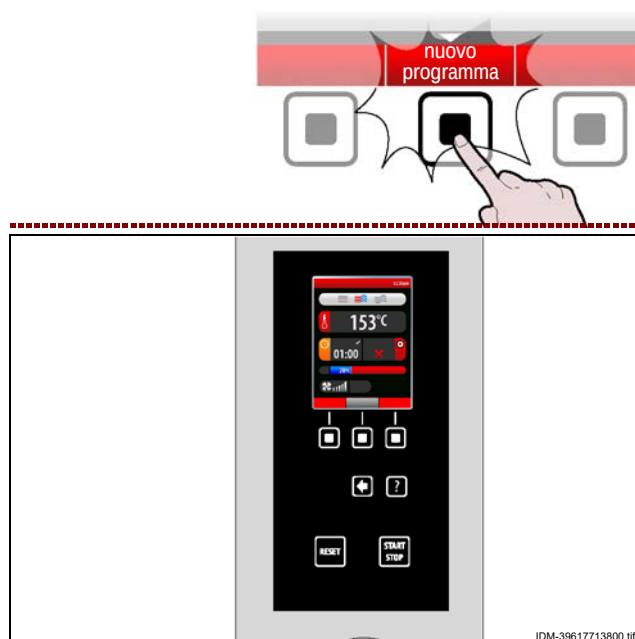
Importante

È possibile modificare, rinominare, ecc. le caratteristiche dei programmi di cottura memorizzati dal fabbricante selezionando dal "Menù principale", "Impostazioni" e successivamente "Parametri utente/Sblocco programma/ON" (vedi pag. 19).

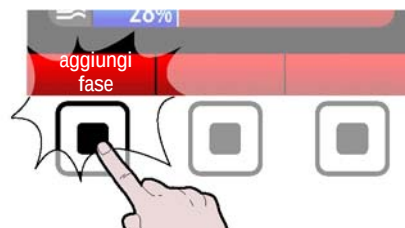
CREAZIONE "NUOVO PROGRAMMA" DI COTTURA

- 1 – Premere il pulsante. >>>
- 2 – Inserire il nome del nuovo programma di cottura (vedi pag. 36).

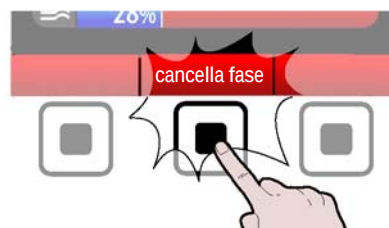
Sul display compare la pagina. >>>
Impostare tutte le caratteristiche del nuovo programma di cottura (tipo di cottura, temperatura, tempo di cottura, ecc.) come indicato a page 35.



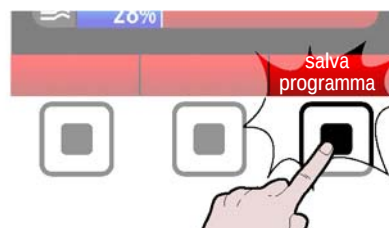
- 3 – Nella creazione di un nuovo programma, può essere necessario effettuare la cottura in più fasi. Per soddisfare questa esigenza premere il pulsante. >>>



- 4 – Inoltre può essere necessario cancellare una o più fasi di una cottura. Per soddisfare questa esigenza premere il pulsante. >>>



- 5 – Al completamento della programmazione, premere il pulsante per salvare il nuovo programma e tornare al menù principale. >>>



MODALITÀ PER “COTTURE SPECIALI”

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "cotture speciali" con la manopola. >>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina dove è possibile eseguire tutte le funzioni descritte nel paragrafo “cottura automatica C3” (vedi pag. 28). >>>



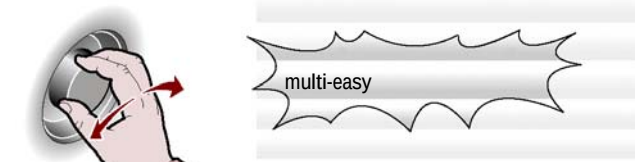
In ogni programma delle “**Cotture speciali**” è possibile impostare dei parametri riportati nella tabella di fianco. >>>

Impostazione temperatura camera di cottura	153°C
Impostazione tempo	00:00
Impostazione temperatura sonda al cuore	77
Impostazione rosolatura	
Impostazione carico teglie	
Impostazione Delta T	DELTA T 25
Impostazione % umidità/apertura sfiato	50 %

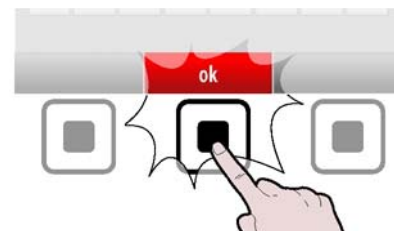
MODALITÀ PER "MULTI-EASY"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "multi-easy" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>

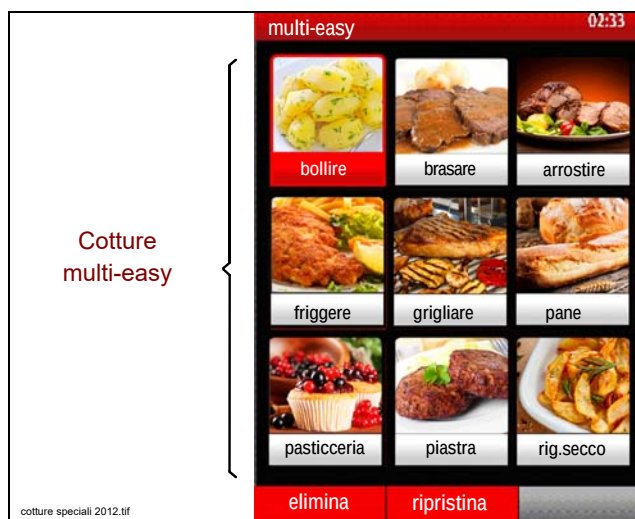


Sul display compare la pagina. >>>



Importante

La pagina serve per selezionare il tipo di cottura che si vuole eseguire tra: bollire, brasare, arrostito, friggere, grigliare, pane, pasticceria, piastra, rigenerazione secco, rigenerazione combi, rigenerazione vapore, My menù.



3 – Selezionare il tipo di cottura con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

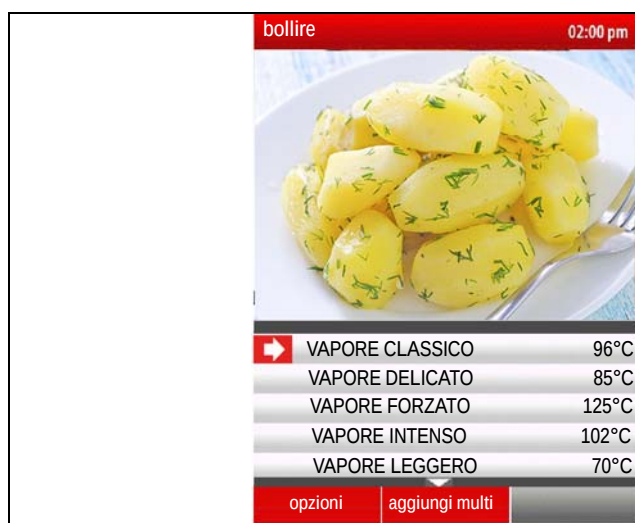


Sul display compare la pagina. >>>



Importante

In maiuscolo sono elencate le cotture memorizzate dal fabbricante mentre in minuscolo quelle inserite dall'utente.



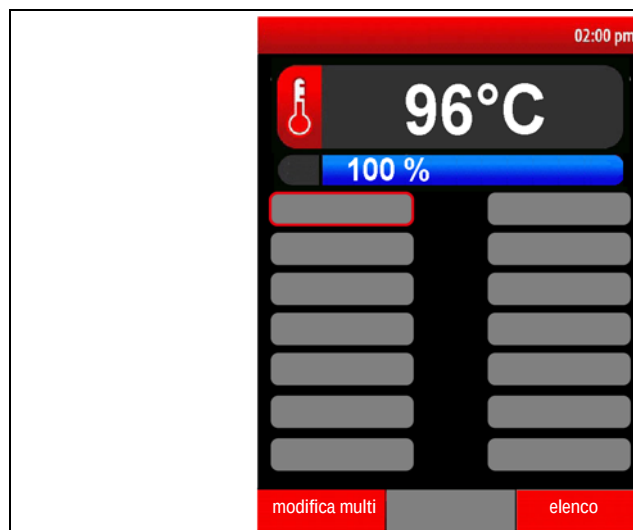
5 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



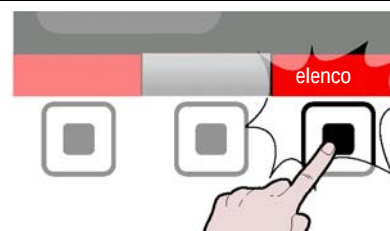
6 – Premere la manopola per confermare il nome del programma di cottura evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



7 – Per aggiungere una cottura nella casella grigia selezionata premere il pulsante. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



8 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



9 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

Sul display compare la pagina.

Importante

Per aggiungere ulteriori cotture sulla griglia portare il cursore su una casella grigia vuota e ripetere l'operazione dal punto 7 al 9.

Per ogni cottura è possibile, inoltre, modificare temporaneamente il tempo di cottura e assegnare un numero di teglie nel seguente modo.

1 – Selezionare il nome della cottura con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

3 – Selezionare il parametro da impostare con la manopola. >>>

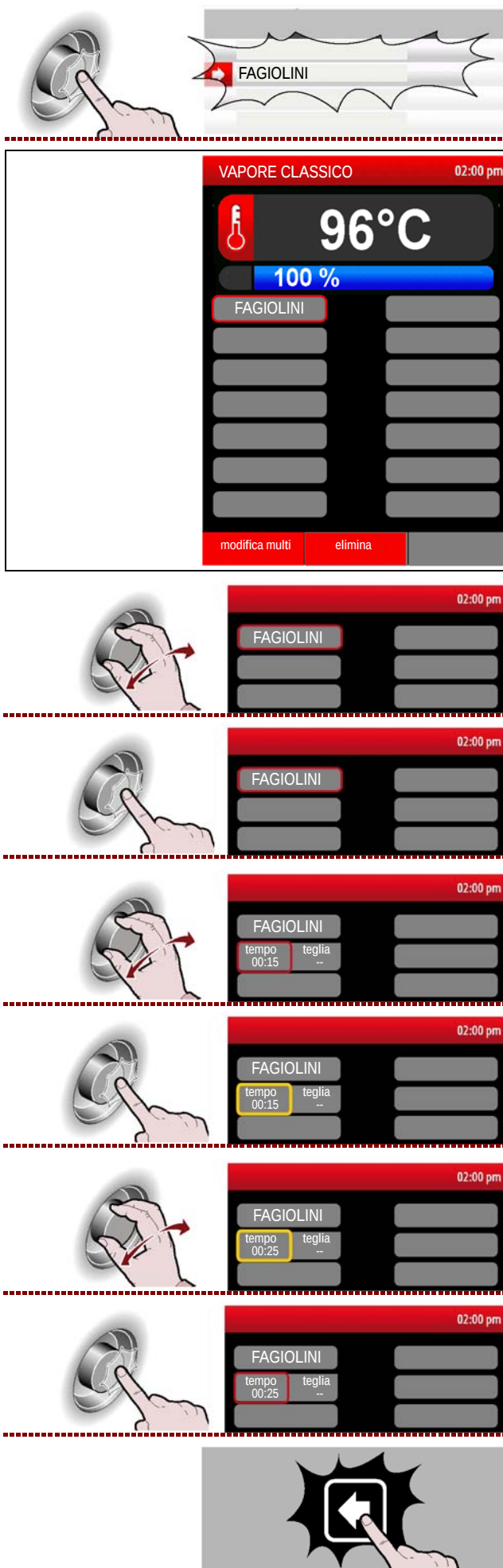
4 – Premere la manopola per abilitare la modifica. >>>

5 – Ruotare la manopola per impostare il nuovo valore. >>>

6 – Premere la manopola per confermare il valore. >>>

Ripetere dal punto 3 al 6 se si vuole impostare il parametro teglia.

7 – Una volta impostati i parametri si torna alla schermata precedente premendo il pulsante. >>>



i Importante

Le cotture sono state memorizzate ma non sono ancora attive.

Per attivarle procedere nel modo indicato.

8 – Selezionare il nome della cottura con la manopola.

>>>



9 – Premere la manopola due volte per attivare la selezione evidenziata (la scritta passerà da bianca a verde) e procedere allo stesso modo per le altre cotture memorizzate.

>>>



10 – Premere il pulsante per avviare le cotture. >>>



Sul display compare la pagina.

>>>



Premere il pulsante per modificare temporaneamente i parametri di cottura.

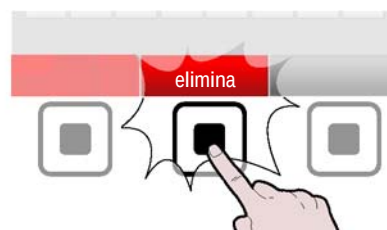
>>>

i Importante

I parametri modificabili sono temperatura, umidità, velocità ventola, come indicato in modalità per “Cottura manuale” (vedi pag. 21).

Premere il pulsante per eliminare dall'elenco una cottura.

>>>

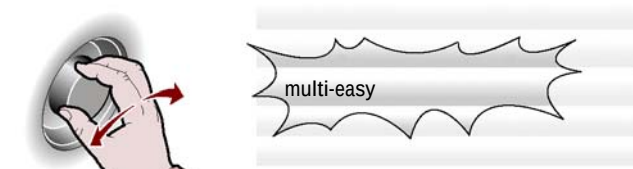


IT

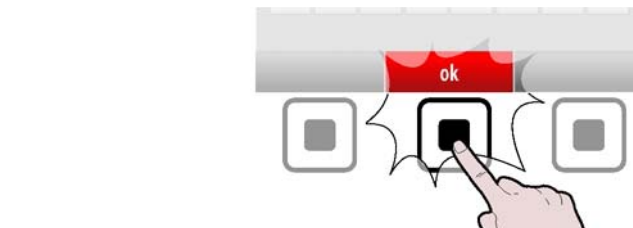
Creazione "My Menù".

Procedere nel modo indicato.

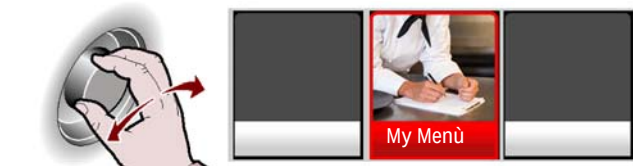
1 – Selezionare la funzione "multi-easy" con la manopola. >>>



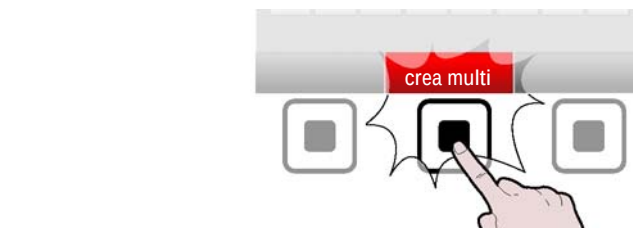
2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



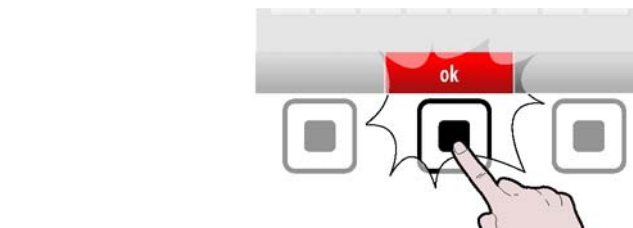
3 – Selezionare "My Menù" con la manopola. >>>



4 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



5 – Inserire il nome del nuovo programma di cottura (vedi "Modalità di inserimento valori alfanumerici" a pag. 11) e premere il pulsante per confermare. >>>



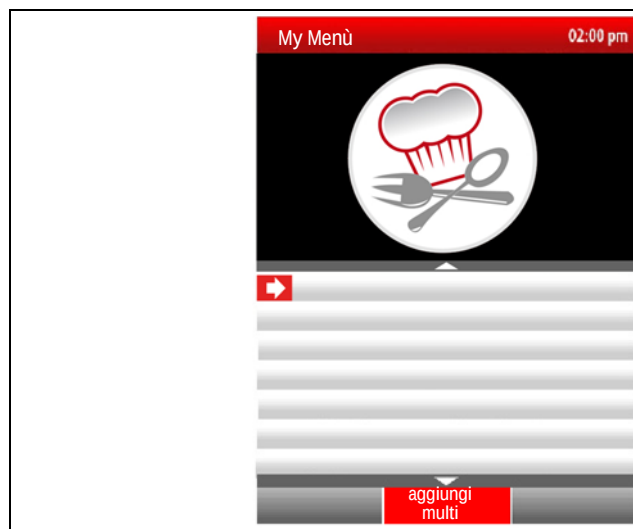
IT

6 – Selezionare la modalità di cottura tra le scelte Convezione, Misto e Vapore e premere la manopola per confermare. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

7 – Premere il pulsante "aggiungi multi" e procedere come descritto in "Creazione nuovo multi-easy a pag.44). >>>



Modifica caratteristiche programmi "Multi-easy".

i Importante

Per le cotture memorizzate dal fabbricante è possibile utilizzare solo la funzione "copia", per le cotture create e memorizzate dall'utente è possibile utilizzare le funzioni "rinomina", "modifica", "copia" ed "elimina".

1 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante. >>>



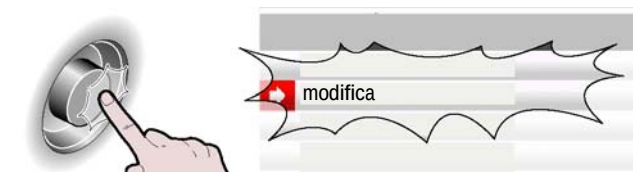
Sul display compare la pagina. >>>



3 – Selezionare dall'elenco la funzione di interesse con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



– **RINOMINA**: serve per assegnare un nuovo nome al programma di cottura selezionato (vedi pag. 11).

– **MODIFICA/VISUALIZZA LE FASI**: serve per visualizzare e/o modificare la fasi del programma di cottura selezionato (vedi pag. 21).

– **COPIA**: serve per effettuare il "copia-incolla" del programma di cottura selezionato e rinominarlo (vedi pag. 11).

– **ELIMINA**: serve per eliminare il programma di cottura selezionato.

Creazione “ nuovo “Multi-easy”.

1 – Premere il pulsante.

>>>

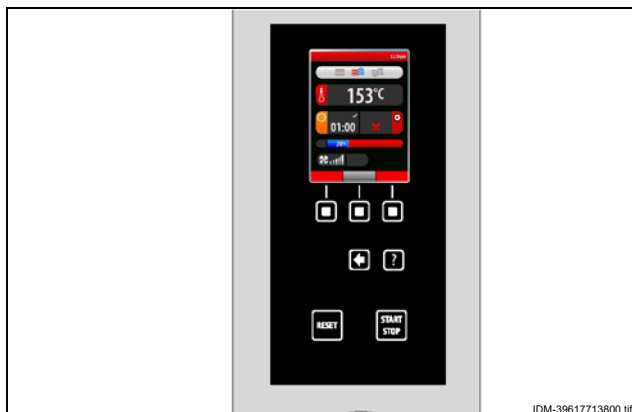


2 – Inserire il nome del nuovo programma di cottura (vedi “modalità di inserimento valori alfanumerici a pag. 11).

3 – Sul display compare la pagina.

>>>

Impostare tutte le caratteristiche del nuovo programma di cottura (temperatura, umidità e velocità ventola) come indicato in “modalità per cottura manuale” a pag. 21).



4 – Al completamento della programmazione premere il pulsante per salvare il nuovo programma e tornare al menù principale.

>>>



Gestione programmi “multi-easy”

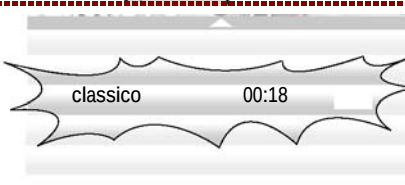
Dalla schermata, ruotando la manopola, posizionarsi sulla cottura da modificare. >>>



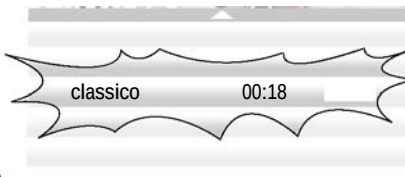
1 – Premere il pulsante. >>>



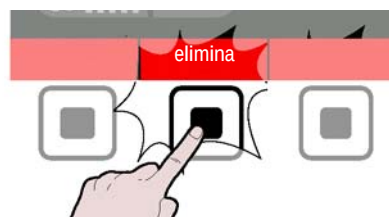
2 – Impostare il nuovo valore con la manopola. >>>



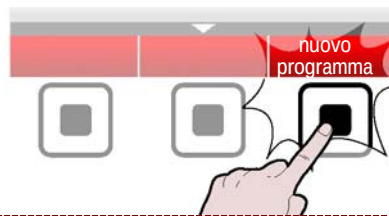
3 – Premere la manopola per confermare il valore impostato. >>>



Premere il pulsante per eliminare il programma su cui si trova il cursore. >>>



Premere il pulsante e seguire le indicazioni di “modalità di inserimento valori alfanumerici” a pag. 11 per dare un nome al nuovo programma, quindi ruotare la manopola per inserire il tempo come descritto nei punti 3 e 4. >>>



MODALITÀ PER "COOK & CHILL"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "Cook & Chill" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

La pagina serve per selezionare, modificare o programmare la cottura dei cibi (è possibile eseguire tutte le funzioni descritte nel paragrafo "cottura memorizzate CF3" vedi pag. 31) in abbinamento all'utilizzo dell'abbattitore.

i Importante

E' possibile utilizzare questi programmi solo se è impostata la funzione "abbattitore".



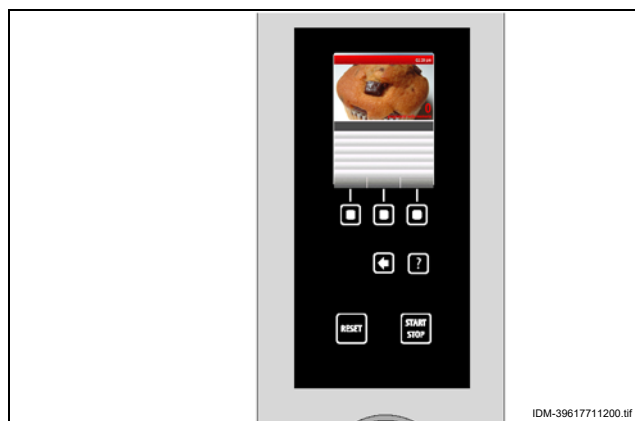
3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare il programma di cottura evidenziato. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



5 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



6 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



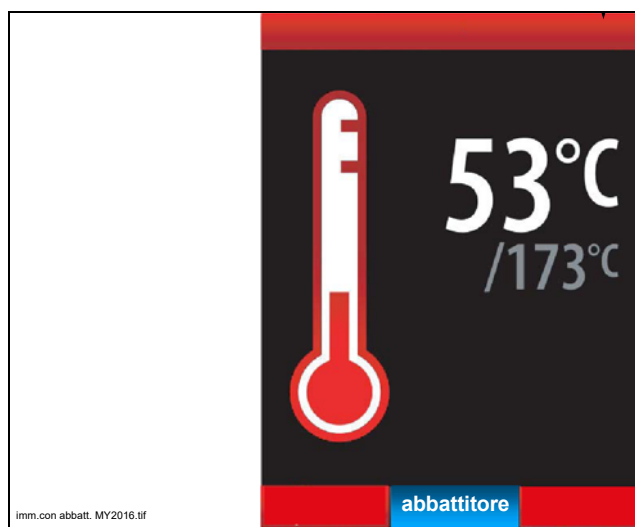
7 – Premere il pulsante per avviare il programma di cottura. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

i Importante

Per l'utilizzo della funzione "abbattitore" far riferimento al suo Manuale d'istruzioni.



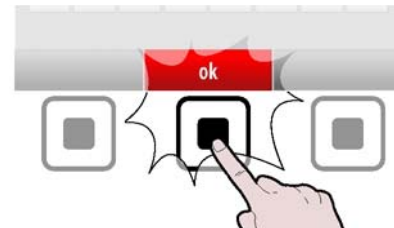
MODALITÀ PER "LAVAGGIO AUTOMATICO"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "lavaggio automatico" con la manopola. >>>



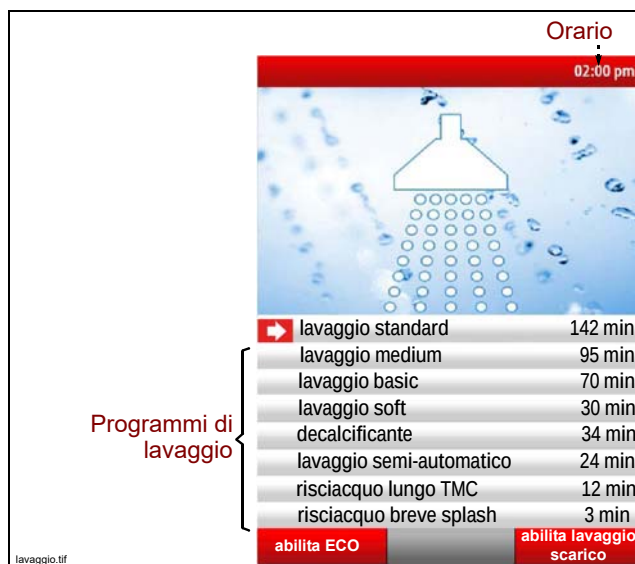
2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

La pagina serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura.

3 – Controllare che le taniche dei prodotti di lavaggio (detergente e sanificante) contengano almeno 1 litro ciascuna.



4 – Selezionare il ciclo di lavaggio di interesse con la manopola. >>>



5 – Premere il pulsante per avviare il ciclo di lavaggio. >>>



i Importante

Solo per il lavaggio semi-automatico è necessaria la presenza dell'operatore.

Lavaggio semi-automatico

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare il ciclo di lavaggio di interesse con la manopola. >>>

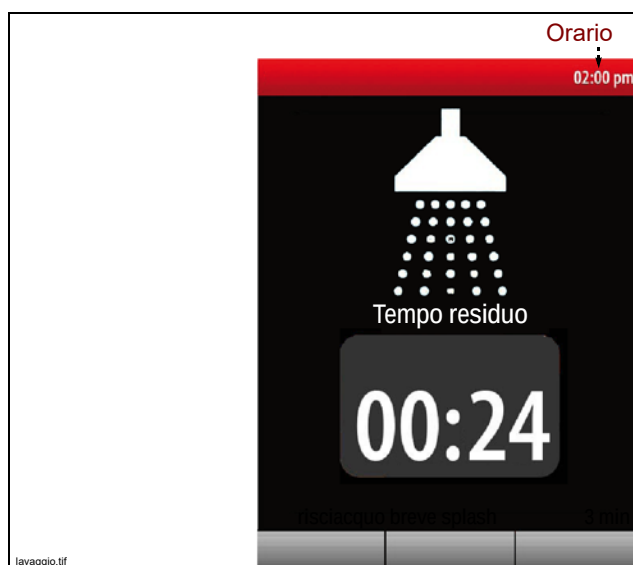


2 – Premere il pulsante per avviare il ciclo di lavaggio. >>>



Sul display compare la pagina.

>>>



3 – Quando il segnale acustico si attiva (dopo circa 5 minuti dall'inizio del lavaggio) sul display compare la pagina.

>>>

4 – Aprire la porta e spruzzare il detergente per uso alimentare su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.

>>>

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore" e del detergente fornito dal fabbricante.

i Importante

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.



5 – Richiudere la porta e attendere che il forno completi automaticamente il programma di lavaggio, risciacquo e sanificazione termica finale. Al termine del lavaggio si attiva un segnale acustico.

Tabella programmi di lavaggio

Programmi	Descrizione
Lavaggio standard	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficilissima asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carni ad elevato contenuto di grassi, come polli, arrostiti, ecc.)
Lavaggio medium	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficile asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carne e/o pesce)
Lavaggio basic	Lavaggio consigliato per eliminare residui di facile asportazione (ad esempio: dopo cotture miste o a convezione fino a 150°C).
Lavaggio soft	Lavaggio consigliato per eliminare residui limitati (ad esempio: dopo la cottura a vapore)
Decalcificante	Per eliminare i depositi di calcare dalla camera di cottura.
Lavaggio semiautomatico	Lavaggio di tipo manuale.
Risciacquo breve splash e risciacquo lungo TMC	Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.

i Importante

Solo per i programmi di lavaggio “standard” e “medium” è possibile utilizzare la funzione “abilita/disabilita lavaggio scarico” tramite il pulsante.

>>>



i Importante

Per tutti i programmi di lavaggio, tranne che per “risciacquo lungoTMC” e “risciacquo breve splash” è possibile utilizzare la funzione “abilita/disabilita ECO” tramite il pulsante.

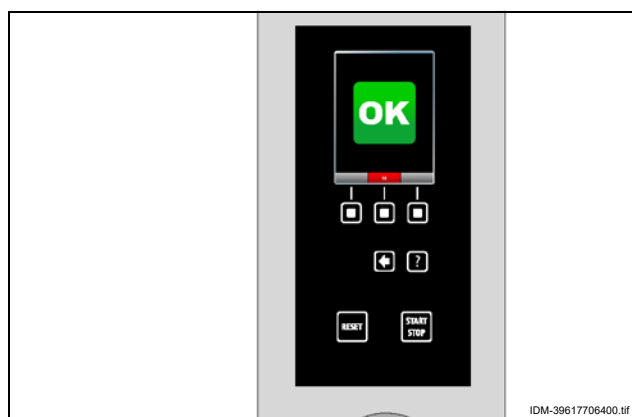
>>>



Nota: La funzione “abilita ECO” serve per eliminare dai vari programmi di lavaggio la fase di asciugatura/sanificazione finale, con un conseguente risparmio di energia.

6 – Il completamento del ciclo di lavaggio dell'apparecchiatura viene indicato dall'attivazione di un segnale acustico e dalla visualizzazione, sul display, della pagina.

>>>



7 – Premere il pulsante per interrompere l'allarme acustico.

>>>



8 – In caso di interruzione di un ciclo di lavaggio (Allarme o interruzione volontaria tramite pulsante START/STOP) compare l'allarme di interruzione lavaggio.

>>>

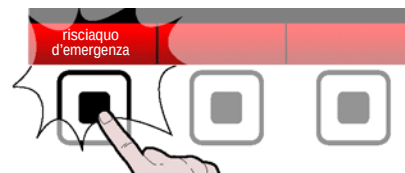


9 – Premere il pulsante “RESET”.

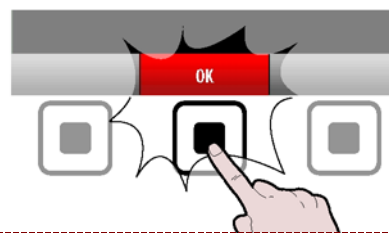
>>>



10 – Premere il pulsante “risciacquo d'emergenza” ed attendere il termine del lavaggio. >>>



11 – Premere il pulsante per tornare alla pagina precedente. >>>



MODALITÀ DI INIZIO E FINE "CICLO COTTURA"

Per iniziare in ciclo di cottura (In modalità "manuale" o "programmata"), procedere nel modo indicato.

1 – Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9).

2 – Selezionare il tipo di cottura ed impostare tutti i parametri necessari al corretto funzionamento (vedi pag. 21).

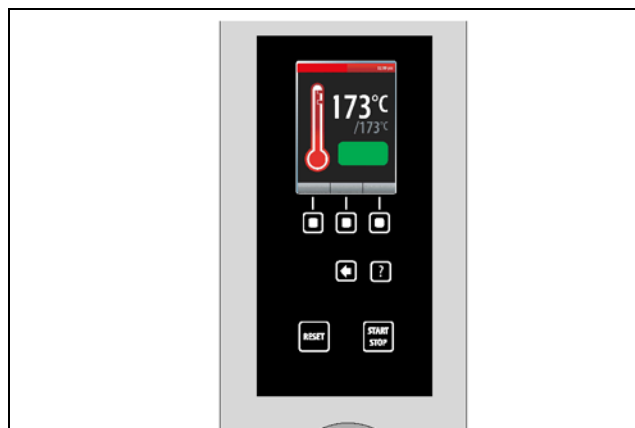
3 – Premere il pulsante. >>>



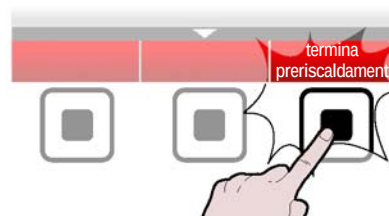
Se sul display compare la pagina, è attiva la funzione di preriscaldamento. Prima di inserire le pietanze nella camera di cottura, attendere il completamento della fase di preriscaldamento.



Al termine della fase di preriscaldamento, sul display compare la pagina. >>>



Se è necessario anticipare la fine del preriscaldamento, premere il pulsante. >>>



Se è necessario modificare la temperatura di preriscaldamento, premere il pulsante e procedere come indicato a pag. 22. >>>



4 – Inserire le pietanze all'interno della camera di cottura e chiudere il portello per avviare il ciclo di cottura.

Sul display compare la pagina.>>>

Quando il bruciatore è acceso sul display si attiva l'icona specifica.



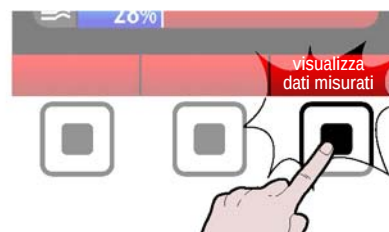
5 – Per immettere del vapore all'interno della camera durante la fase di cottura, premere il pulsante. >>>



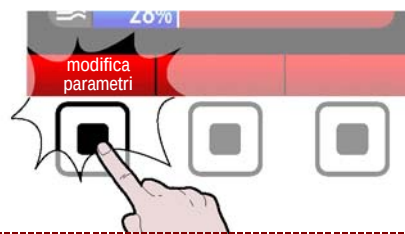
6 – Utilizzare la manopola per impostare il tempo di iniezione vapore da 1 a 59 secondi. L'impostazione rimane memorizzata per le successive cotture.

7 – Per visualizzare, durante la fase di cottura, la temperatura all'interno della camera ed il tempo impostato, premere il pulsante. >>>

Questa funzione è attiva solo se non è stata attivata la funzione "Multicooking". In caso contrario visualizzerà i tempi della funzione "Multicooking".



8 – Per modificare i parametri di cottura, premere il pulsante “modifica parametri” e procedere come già descritto nel paragrafo **"Modalità di cottura manuale"** (vedi pag. 21).



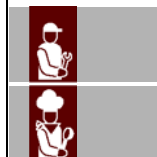
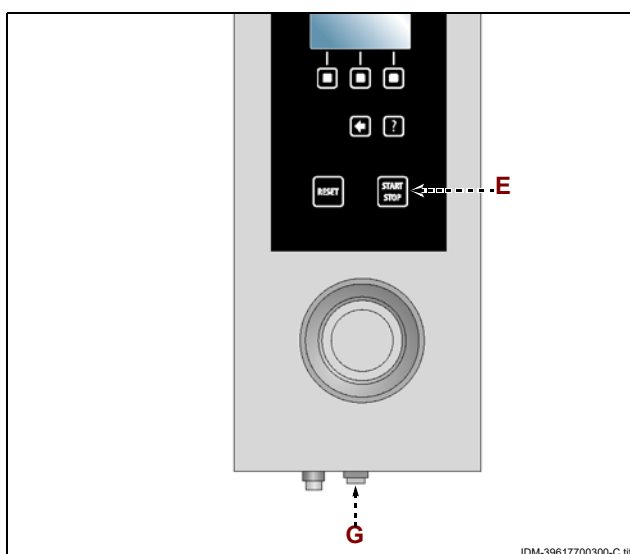
Il modo di cottura, la temperatura in camera e il tempo/temperatura al cuore possono essere modificati in modo veloce con l'utilizzo della sola manopola.

Durante una cottura, tranne che per le cotture memorizzate C3, premere:

- **una volta** e ruotare la manopola per modificare la temperatura della camera di cottura; premere la manopola per confermare la modifica.
- **due volte** e ruotare la manopola la manopola per modificare il tempo di cottura o la temperatura al cuore; premere la manopola per confermare la modifica.
- **tre volte** e ruotare la manopola per modificare il modo di cottura (convezione, vapore o misto); premere la manopola per confermare la modifica. Ruotare la manopola per modificare la % di umidità(misto) o % apertura sfiato (convezione).

Il ciclo di cottura si arresta automaticamente allo scadere del tempo programmato, oppure quando la "sonda al cuore" rileva la temperatura impostata.

Per arrestare il ciclo di cottura prima del termine impostato, premere il pulsante **(E)** o aprire il portello. L'apparecchiatura rimane alimentata elettricamente. Se si vuole disattivare anche l'alimentazione elettrica, premere il pulsante **(G)**.



IT

IDM-39617700300-C.tif

ABILITA SALVACOTTURA

Questa funzione serve per poter salvare, su un programma CF3, tutte le modifiche eseguite nell'ultima cottura manuale

Nota: E' possibile memorizzare al massimo 18 modifiche.

1 – Premere il pulsante per tornare alla pagina “Funzioni principali” “Home page”.
>>>



2 – Selezionare la funzione “Impostazioni” con la manopola.
>>>



3 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata.
>>>



4 – Selezionare la funzione “abilita salvacottura” con la manopola.
>>>



5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.
>>>



Sul display compare la pagina.
>>>



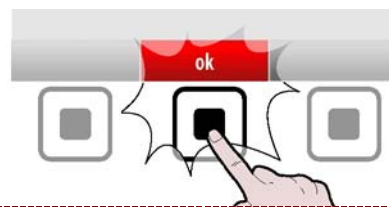
6 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola.
>>>



7 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.
>>>



8 – Inserire il nome del programma di cottura che si vuole memorizzare (vedi pag. 11 "modalità inserimento valore alfanumerici") e confermare tramite il pulsante. >>>



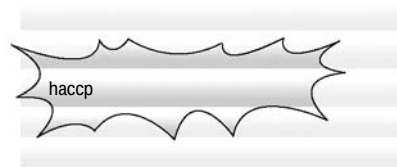
Importante

La funzione "abilita salvacottura" non è abilitata durante la funzione Multicooking.

HACCP

Procedere nel modo indicato.

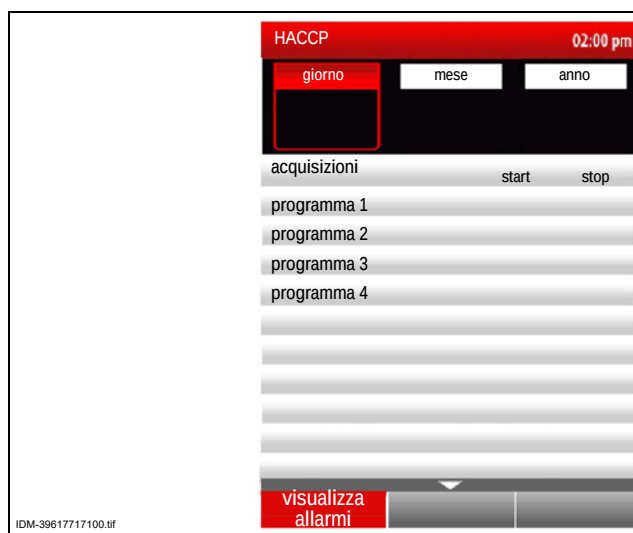
1 – Selezionare la funzione "HACCP" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per visualizzare i dati di cottura misurati e gli allarmi intervenuti.



3 – Premere la manopola per modificare il giorno (mese o anno). >>>



4 – Ruotare la manopola per impostare il giorno (mese o anno). >>>



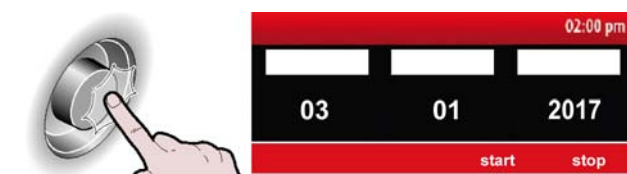
5 – Premere la manopola per confermare il valore impostato. >>>



6 – Ruotare la manopola per selezionare “Acquisizioni”.
>>>



7 – Premere la manopola per accedere alle cotture.
>>>



8 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.
>>>



9 – Premere il pulsante per tornare alla pagina precedente.
>>>



10 – Premere il pulsante per visualizzare gli allarmi intervenuti durante le cotture.
>>>



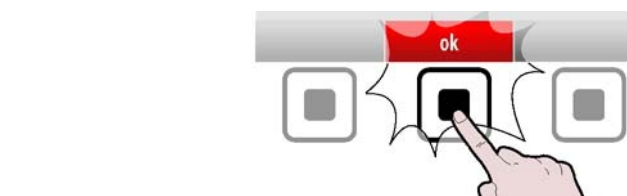
MODALITÀ PER "CARICO / SCARICO DATI"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "Carico / scarico dati" con la manopola.
>>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata.
>>>

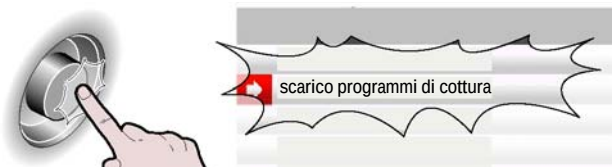


Sul display compare la pagina.
>>>
La pagina serve per scaricare i dati di cottura o i programmi di rigenerazione dal forno ad una unità di memoria esterna oppure per caricare i dati di cottura da una unità di memoria esterna al forno oppure per riprodurre filmati su una unità di memoria esterna (USB).



IDM-39617717000.tif

3 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



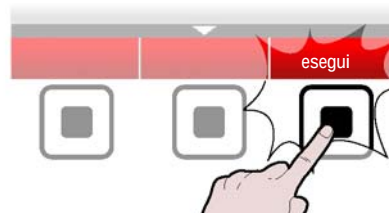
Premere il pulsante per selezionare tutti i programmi di cottura da caricare e/o scaricare. >>>

In alternativa selezionare i singoli programmi da caricare/scaricare.

I programmi selezionati verranno evidenziati con il simbolo (☆).



Premere il pulsante per avviare l'operazione. >>>



A seconda della quantità di dati da scaricare/caricare l'operazione può richiedere diversi minuti.

MOSTRA FILMATI

i Importante

E' possibile riprodurre filmati sul forno solo con file di estensione .avi.

Per poter riprodurre filmati sul forno inserire l'unità di memoria esterna (chiavetta USB, disponibile a corredo con il kit KGRHFR) nell'apposito connettore.

1 – Selezionare la funzione "Carico / scarico dati " con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



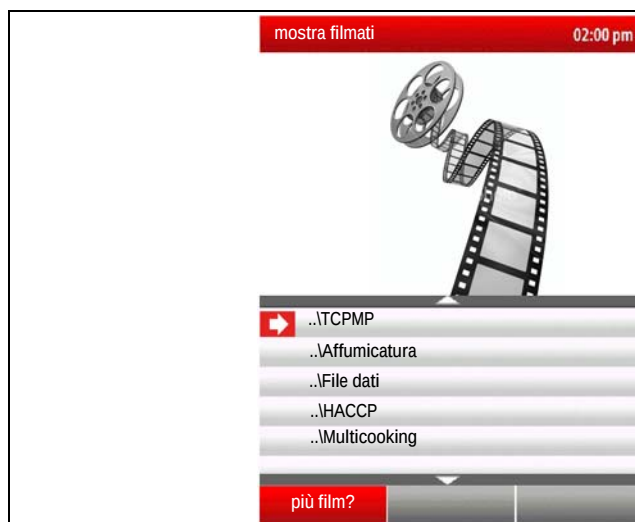
3 – Selezionare la funzione "mostra filmati" con la manopola. >>>



4 – Sul display compare la pagina. >>>

Tutte le scritte procedute da ../ sono delle directory mentre le altre sono dei filmati.

Inoltre per poter riprodurre i filmati è necessario che sulla chiavetta USB sia stato caricato il programma di riproduzione video ..\TCPMP.



5 – Selezionare il filmato con la manopola. >>>



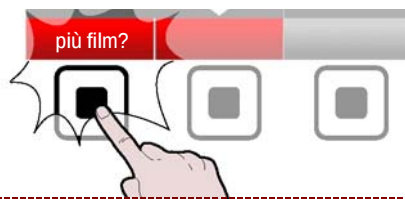
6 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



7 – Per interrompere la riproduzione premere il pulsante. >>>



8 – Premere il pulsante "più film?" per visualizzare il link del sito da dove poter scaricare altri filmati. >>>



9 – Sul display compare la pagina. >>>



MOSTRA FOTO E RICETTE

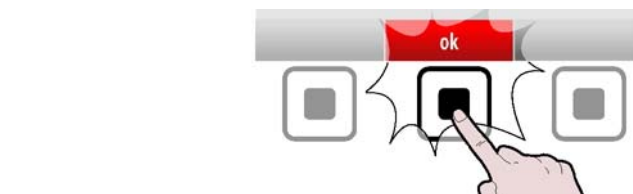
Un programma di cottura può essere creato anche su un PC utilizzando un apposito programma (kit KGRHFR) fornito dal fabbricante. Ad ogni programma di cottura, creato da PC, può essere associata una ricetta (file di testo) e più immagini.

1 – Inserire l'unità di memoria esterna (chiavetta USB, dove all'interno sono state scaricate preventivamente le foto e le ricette associate al programma di cottura).

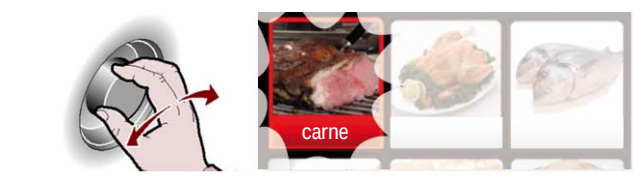
2 – Selezionare la funzione "cotture memorizzate CF3" con la manopola. >>>



3 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



4 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



6 – Selezionare il nome del programma con la manopola. >>>



7 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



8 – Selezionare la funzione "visualizza foto (USB)" con la manopola. >>>



9 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



10 – Sul display compare la pagina.

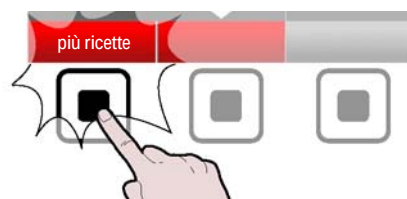
>>>

Se si desidera visualizzare la ricetta corrispondente ritornare al punto 7 e selezionare la funzione “visualizza ricetta (USB)” e procedere come descritto per la visualizzazione delle foto.



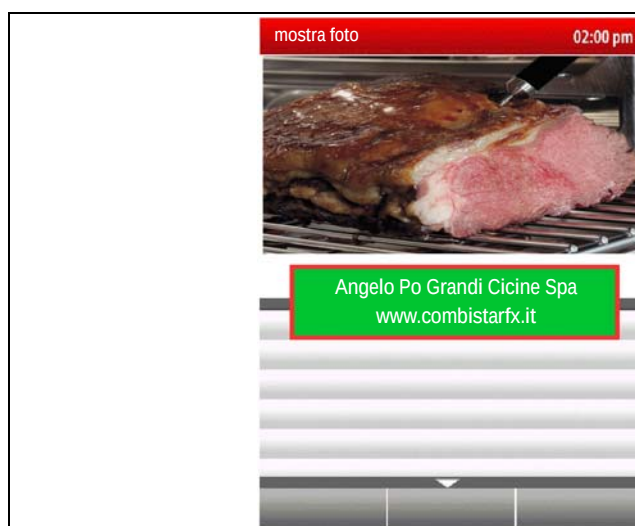
11 – Premere il pulsante “più ricette?” per visualizzare il link del sito da dove poter scaricare altre ricette.

>>>



12 – Sul display compare la pagina.

>>>



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

- 1 – Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 – Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
- 3 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 4 – Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- 5 – Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
- 6 – Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
- 7 – Ricoprire l'apparecchiatura con un involucri e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal fabbricante. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

**Importante**

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ogni giorno al termine dell'utilizzo:

- Pulire la vasca raccoglicondensa (vedi pag. 65).
- Pulire la camera di cottura (vedi pag. 64).
- Verificare che la presa d'aria combustione non sia ostruita o sporca e nel caso rimuovere l'ostruzione e pulirla (vedi pag. 72).
- Controllare il filtro aria (ove presente) posto sotto l'apparecchiatura e se sporco o ostruito pulirlo (vedi pag. 65).
- Pulire l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 62).

**Cautela - Avvertenza**

Almeno una volta ogni 6 mesi oppure, in caso di cotture frequenti di carne o cibi grassi, ogni 2 mesi, eseguire la pulizia dello sfiato (vedi pag. 66).

**Importante**

Il fabbricante raccomanda di utilizzare, nel caso di cotture frequenti di carni o cibi grassi, l'accessorio "Filtro FGX" da pulire quotidianamente in lavastoviglie a fine giornata.

Almeno una volta all'anno fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Controllo pressione gas e tenuta impianto
- Verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia
- Verifica tenuta delle guarnizioni dello scambiatore di calore ed eventuale sostituzione.
- Verifica efficienza candelette di accensione (ed eventuale sostituzione vedi pag. 83) e integrità cavi di alimentazione
- Verifica tenuta delle guarnizioni delle candelette, del visore e del ventilatore aria comburente
- Verifica valori di monossido di carbonio (CO) e anidride carbonica (CO2) nei fumi di scarico
- Pulizia filtro ingresso acqua (vedi pag. 77)
- Pulizia tubazioni di scarico (vedi pag. 76)
- Controllo generale dell'apparecchiatura.
- Identificazione e sostituzione parti usurate.

**Importante**

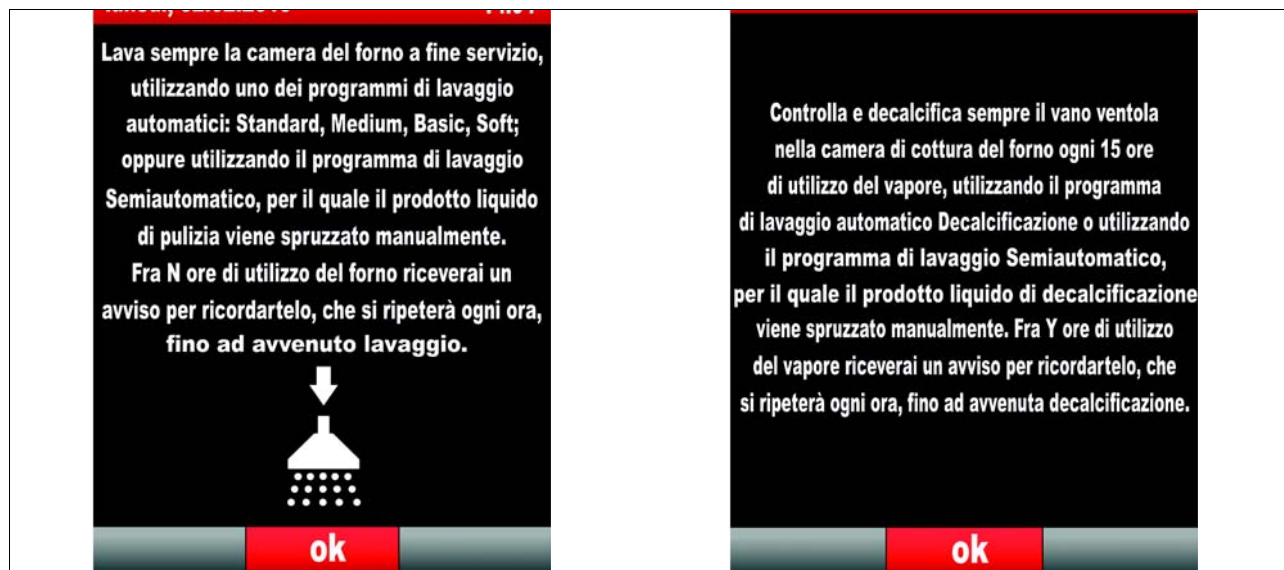
Registrare le verifiche annuali.



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Per questo ad ogni accensione del forno viene ricordata l'importanza della pulizia e della decalcificazione mostrando in sequenza le due schermate seguenti:



Il forno è programmato per essere lavato almeno una volta ogni 12 ore. Se non si esegue un lavaggio entro le 12 ore di utilizzo compare la schermata seguente per ricordare di lavare il forno. >>>



Il forno è programmato per essere decalcificato almeno una volta ogni 15 ore. Se non si esegue una decalcificazione entro le 15 ore di utilizzo a vapore o misto compare la schermata seguente per ricordare di decalcificare il forno. >>>



Tabella prodotti per la pulizia

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo
Prodotti detergenti consigliati	Detergenti a base di: potassa caustica max al 5%, soda caustica al 5%
Prodotti per eliminare odori sgradevoli	Prodotti brillantanti a base di: acido citrico, acido acetico (pH min.5)



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

- 1 – Nel maneggiare i prodotti detergenti usare sempre la massima cautela.
- 2 – Spruzzare solo piccole quantità di detergente.
- 3 – Non spruzzare detergente su superfici troppo calde.
- 4 – Non spruzzare detergente su persone o animali
- 5 – Seguire le indicazioni riportate sulla confezione e sulla scheda tecnica del detergente.
- 6 – Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

- 7 – Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- 8 – Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
- 9 – Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- 10 – Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- 11 – Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.



IT

i Importante

Per mantenere nel tempo le caratteristiche di igienicità e integrità dell'acciaio inossidabile (necessario per la protezione dalla corrosione) è necessario lavare quotidianamente la camera di cottura con prodotti detergenti idonei e asciugarla completamente prima dell'utilizzo.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 – Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.



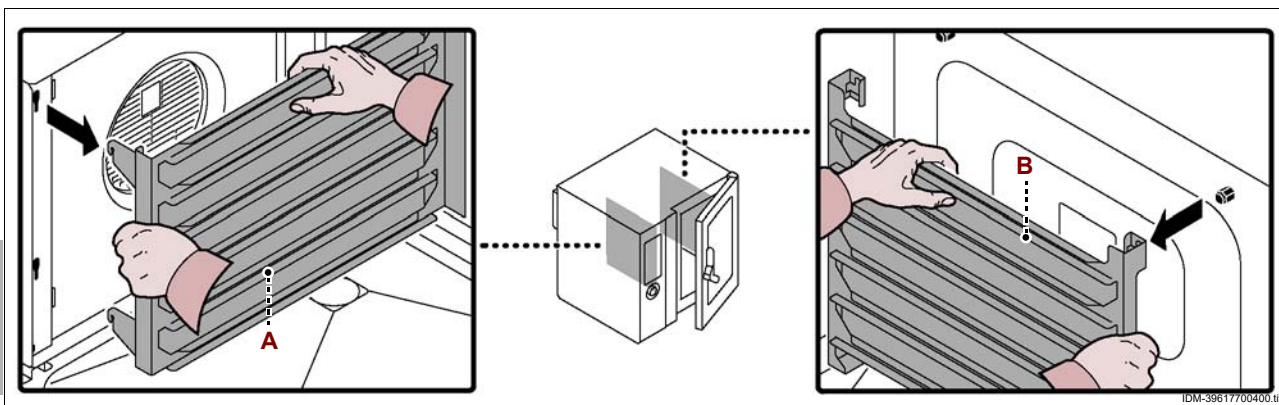
Cautela - Avvertenza

Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera. Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella "Prodotti per la pulizia". Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.

2 – Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie (A-B) e pulirli accuratamente.

3 – Estrarre e pulire la griglia filtro (C).

4 – Svitare le viti per aprire il pannello deflettore (D).



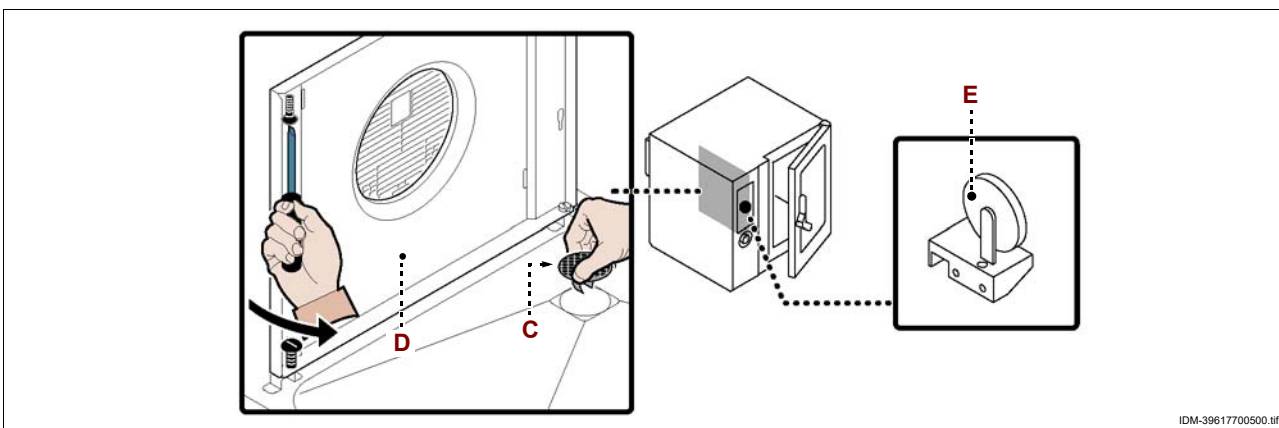
5 – Inumidire con acqua tiepida (potabile) tutte le parti interne della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità (E)).

Per inumidire le parti interne della camera di cottura, è consigliabile l'uso della "lancia di lavaggio".

6 – Spruzzare il detergente per uso alimentare e lasciarlo agire per 10÷15 min, su tutte le parti interne della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità (E)).

Per spruzzare il detergente sulle parti interne della camera di cottura, è consigliabile l'uso del "nebulizzatore".

7 – Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.



- 8 – Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.
- 9 – Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.
- 10 – Riavvitare le viti per chiudere il pannello deflettore (D).
- 11 – Rimontare i telai portateglie (A-B) e la griglia filtro (C).



Cautela - Avvertenza

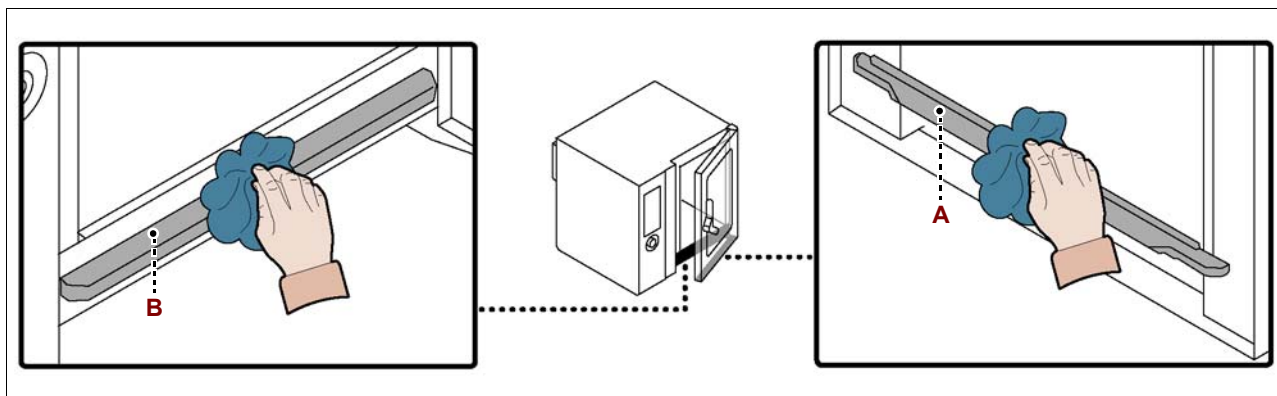
Al termine delle operazioni di pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchiatura, effettuare un ciclo di cottura a vuoto per 15 min in modalità "Vapore" e per altri 15 min in modalità "Convezione" alla temperatura di 150°C.

Se il forno viene lasciato inattivo per brevi periodi, lasciare la porta della camera di cottura aperta per evitare la formazione di condensa.

PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

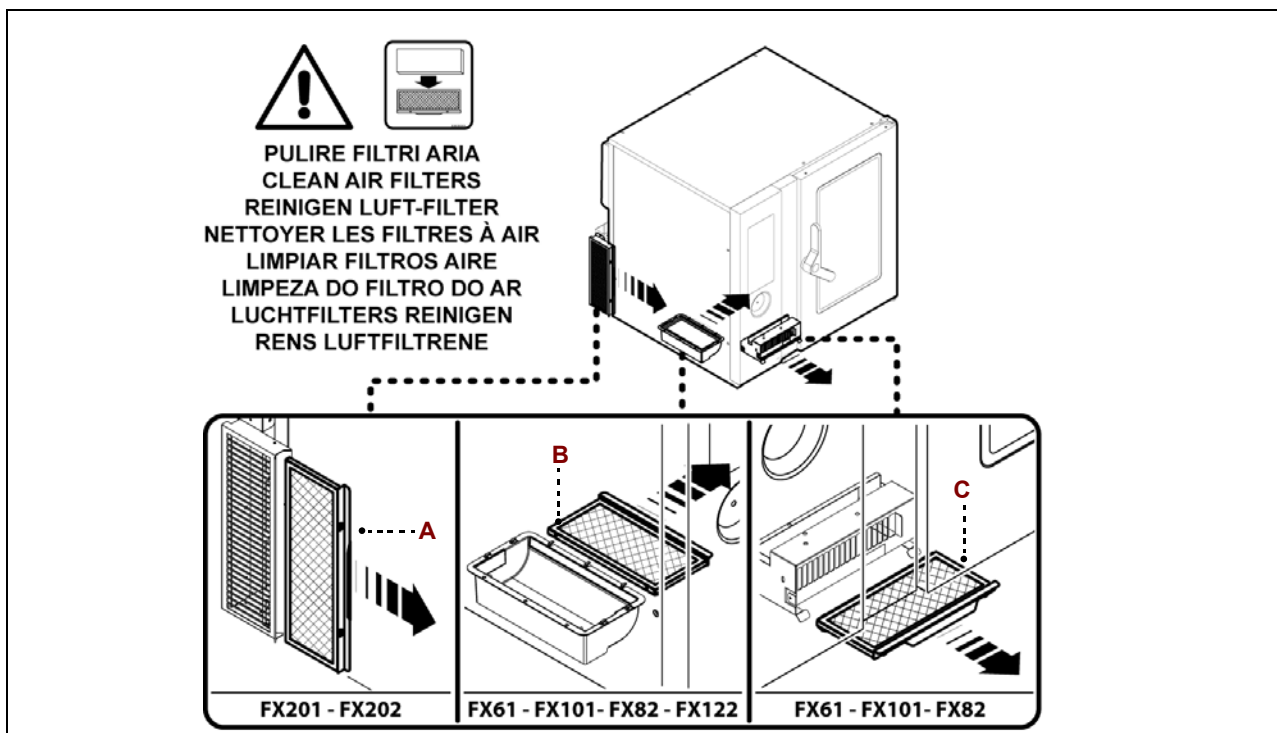
- 1 – Pulire e svuotare la canalina raccoglicondensa.
- 2 – Pulire la vasca raccoglicondensa (B) e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



PULIZIA FILTRI ARIA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Spegner l'apparecchiatura.
- 2 – Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3 – Asportare i filtri aria (A), (B) e (C), e pulirli con uno sgrassante idoneo (vedi immagine in basso). Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



PULIZIA SFIATO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Utilizzatori

- 1 – Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezzora.
- 2 – Spegner il forno e staccare l'interruttore di alimentazione.
- 3 – Spruzzare il detergente dall'estremità del tubo di sfiato (A) e lasciare agire per almeno 15 minuti.
- 4 – Risciacquare il tubo spruzzando acqua all'interno del tubo dall'estremità aperta sul cielo del forno (eseguire l'operazione con il fianco del forno chiuso).
- 5 – Risciacquare manualmente l'interno della camera di cottura o in alternativa eseguire un programma di risciacquo automatico.

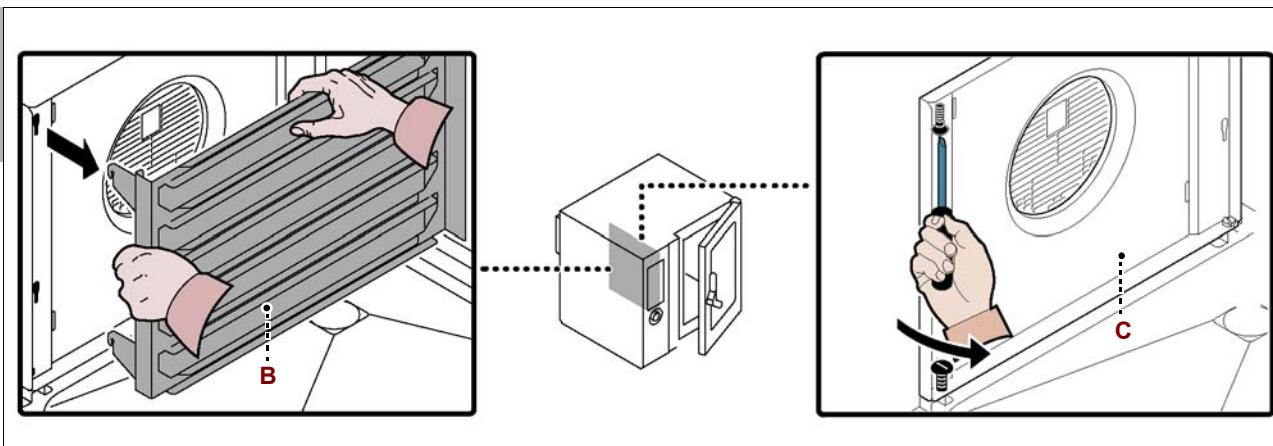
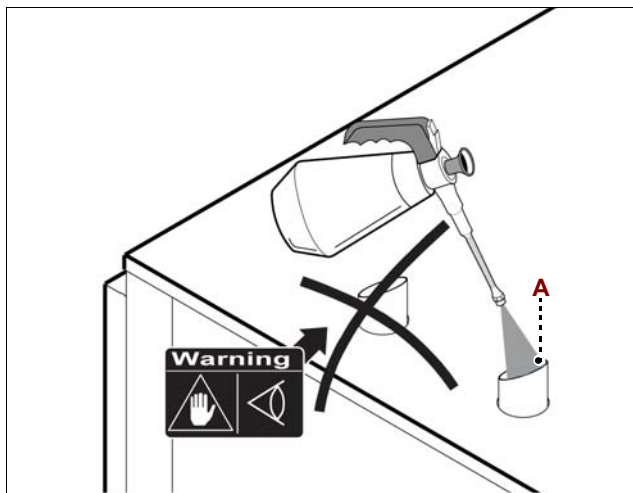
Tecnico specializzato



Importante

Questa operazione di pulizia deve essere effettuata solo da personale autorizzato e qualificato.

- 1 – Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezzora.
- 2 – Spegner il forno e staccare l'interruttore di alimentazione.
- 3 – Spruzzare il detergente dall'estremità del tubo di sfiato (A) e lasciare agire per almeno 15 minuti.
- 4 – Risciacquare il tubo spruzzando acqua all'interno del tubo dall'estremità aperta sul cielo del forno (eseguire l'operazione con il fianco del forno chiuso).



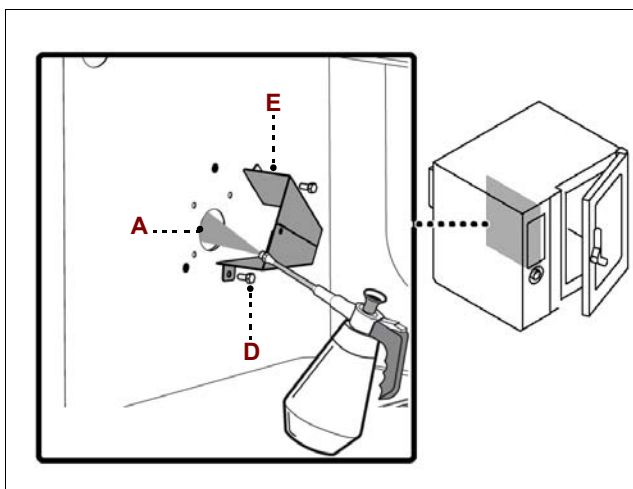
- 5 – Estrarre dall'interno del forno il telaio portategole (B) e pulirlo accuratamente.
- 6 – Svitare le viti per aprire il pannello deflettore (C).
- 7 – Svitare le viti (D) per smontare la protezione (E).
- 8 – Spruzzare il detergente all'interno del tubo di sfiato (A) e lasciare agire per almeno 15 minuti.
- 9 – Pulire accuratamente il tubo (A) utilizzando uno scovolino (accessorio non a corredo).
- 10 – Risciacquare il tubo spruzzando acqua all'interno del tubo dall'estremità aperta sul cielo e dall'interno del forno (eseguire l'operazione con il fianco del forno chiuso).



Importante

Siliconare le viti (D) prima di rimontare la protezione (E).

- 11 – Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

**Importante**

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.

Inconveniente	Causa	Rimedio
L'apparecchiatura non si accende	Fusibile "intervenuto"	Sostituire il fusibile (vedi pag. 82)
	Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico)	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo
	Scheda elettronica danneggiata	Contattare il servizio assistenza
Odore di gas	Perdite di gas nell'impianto di alimentazione	Controllare la tenuta dell'impianto
Il ciclo di cottura non si avvia o si arresta improvvisamente	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"
Il ciclo di lavaggio non si avvia o si arresta improvvisamente	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente	Valvola gas difettosa	Sostituire valvola gas
	Fusibile controllo accensione "intervenuto"	Contattare il servizio assistenza
	Presa d'aria sul basamento ostruita	Pulire la presa d'aria
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente con segnalazione di allarme "E12"	Cavi candele scollegati o danneggiati	Ricollegare o sostituire i cavi
	Candele sporche o danneggiate	Pulire o sostituire le candele
	Dispositivo controllo accensione in avaria	Sostituire il dispositivo



IT

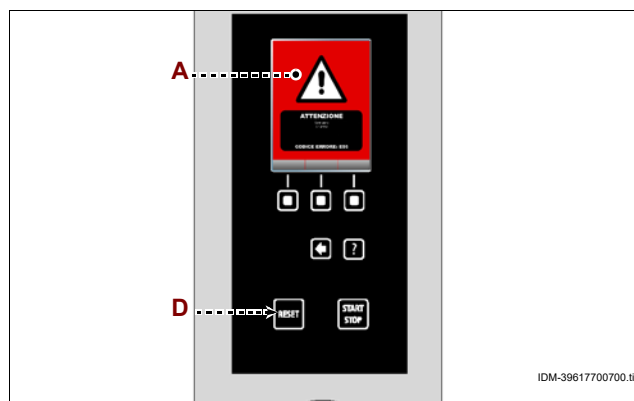
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella "Segnalazione allarmi" di seguito riportata.

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sul display (A).

**Importante**

Premere il pulsante (D) per resettare l'allarme.



IDM-39617700700.tif

Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
H2O	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi pag. 80), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione
H2O.	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi pag. 80), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
E12	Manca gas in rete, oppure pressione del gas insufficiente o mancata rilevazione della fiamma	Premere il pulsante di reset (potrebbe essere necessario ripetere tale operazione più volte), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	Interrompere la cottura nel caso che tale messaggio sia ripetuto più volte
OPE	Richiesta di apertura o chiusura porta forno	Aprire o chiudere la porta del forno. Avvertire il servizio assistenza nel caso tale messaggio rimanga evidenziato	Il ciclo di cottura non si avvia finché non è stata eseguita l'operazione richiesta
CLE	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia	Eseguire un programma di lavaggio automatico	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
dEC	Indica che è necessario effettuare l'operazione di decalcificazione.	Eseguire la decalcificazione	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E01	La sonda della camera di cottura è in avaria o collegata non correttamente	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E02	La sonda al cuore è in avaria o collegata non correttamente	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore
E03	La sonda scarico vapori è in avaria	Avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
E04	La valvola motorizzata non è posizionata correttamente	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
E05	Avaria sonda termostato di sicurezza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E06	Intervento protezioni termiche	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E07	Avaria scheda di potenza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere il pulsante "Reset".	Scollegare e ricollegare la sonda sottovuoto prima di iniziare il ciclo di cottura. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E09	Superata la massima temperatura ammessa in camera.	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura



Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
E10	Sovratemperatura vano componenti elettrici	Il forno risolve autonomamente il problema	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E11 E13 E14	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E19	La sonda umidità è in avaria o collegata non correttamente	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E20	Errore di configurazione	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E21	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di detergente	Controllare la posizione del tubo e il livello di detergente nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio. Se non è possibile terminare il lavaggio procedere al risciacquo d'emergenza o risciacquare manualmente la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E22	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di sanificante	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio. Se non è possibile terminare il lavaggio procedere al risciacquo d'emergenza o risciacquare manualmente la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E23	Il ciclo di lavaggio si è interrotto durante la fase finale di sanificazione	Premere il pulsante reset e risciacquare manualmente la camera di cottura in modo accurato. Far funzionare il forno a convezione per asciugare la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E24 E26	Avaria sistema di lavaggio automatico	Controllare che non siano rimasti residui di prodotti detergenti all'interno della camera di cottura. Risciacquare manualmente la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E25	Procedura riempimento impianto non completata	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare la procedura di lavaggio automatico.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E27	Mancato collaudo gas	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura



IT

Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
E28	Mancata chiusura /apertura valvola	Premere il pulsante Reset.	Avvertire il servizio assistenza
E29	Sonda al cuore non inserita nel cibo	Inserire la sonda al cuore	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E80	Anomalia inverter camera 1	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E81	Anomalia inverter camera 2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E82	Anomalia controllo combustione camera 1	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E83	Anomalia controllo combustione camera 2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E84	Configurazione errata camera 1	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E85	Configurazione errata camera 2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
W01	Avviso di scadenza "Timer lavaggio"	Eseguire un lavaggio prima della scadenza del timer.	E' possibile effettuare cicli di cottura fino allo scadere del tempo residuo
W02	Avviso di verifica quantità calcare in camera	Verificare la quantità di calcare in camera ed eventualmente effettuare una decalcificazione.	
Lavaggio interrotto	E' stato interrotto un lavaggio tramite il pulsante START/STOP	Far ripartire il lavaggio o eseguire un risciacquo di emergenza.	Non è possibile effettuare cicli di cottura fino a quando non è stato eseguito un intero lavaggio o risciacquo di emergenza
Verifica fumi CO e CO2	E' trascorso un anno dall'ultima verifica dei fumi CO e CO2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

i Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal fabbricante e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

IMBALLO E DISIMBALLO

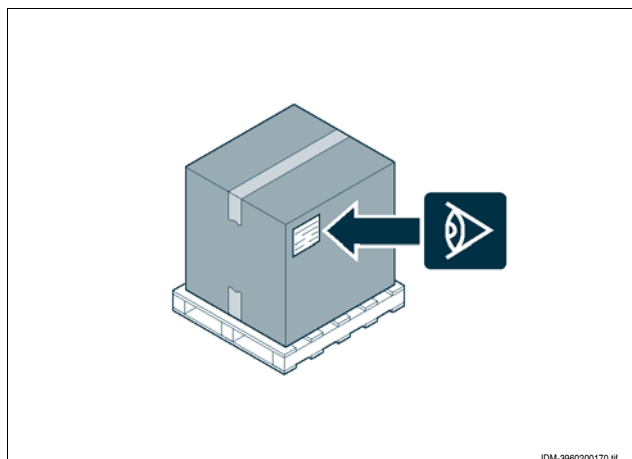
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

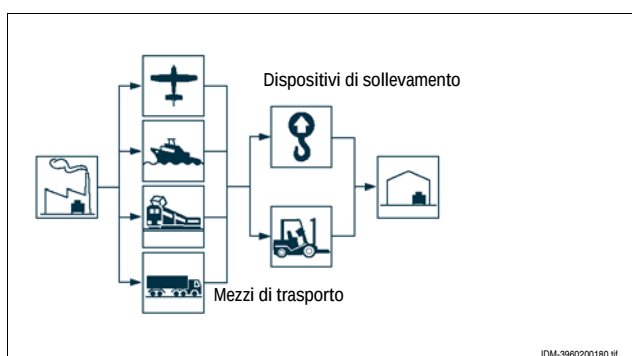


TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti in tempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



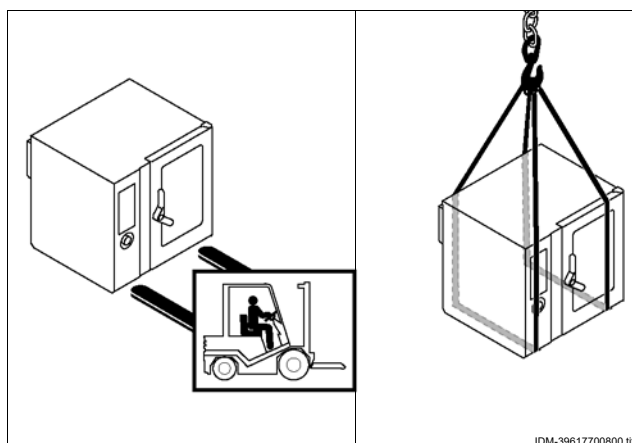
IT

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

i Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottinsieme tracciando le coordinate per posizionarli correttamente.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.



Importante

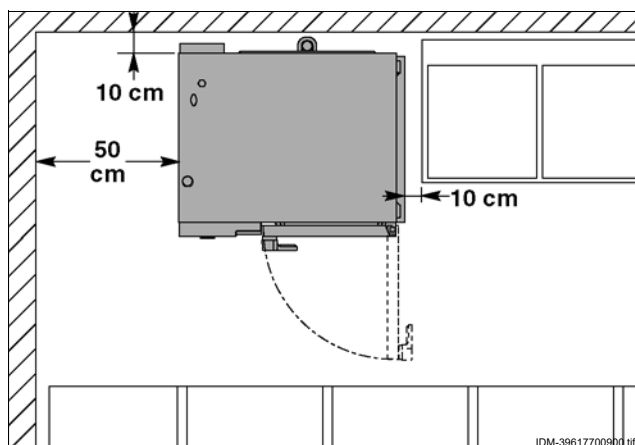
Installare l'apparecchiatura sopra un basamento (disponibile a richiesta) e posizionarla come indicato in figura.



Importante

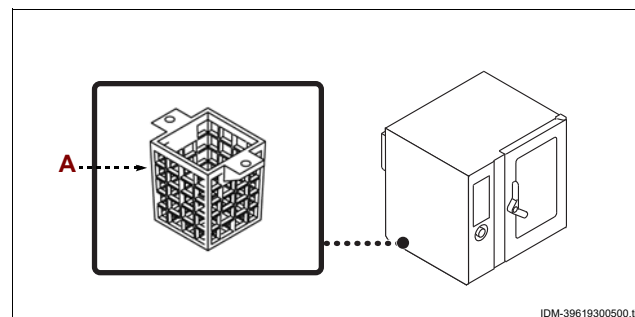
Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

Se il forno viene installato al centro del locale lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra il retro e le altre apparecchiature.



Importante

Durante la posa in opera dell'apparecchiatura evitare ogni possibile ostruzione della protezione presa d'aria comburente (A).



VENTILAZIONE LOCALE



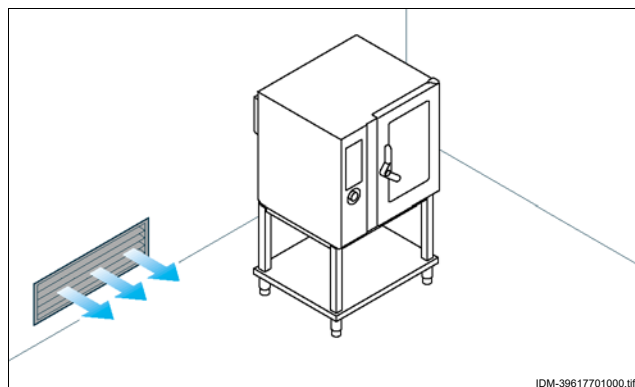
Importante

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.



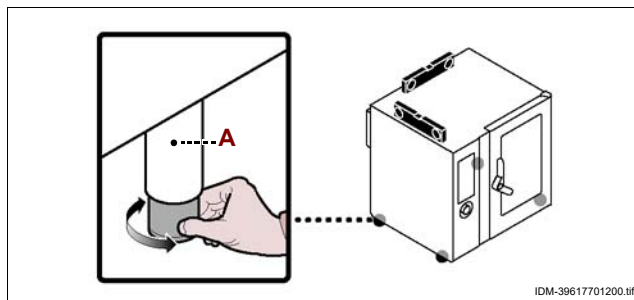
Importante

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

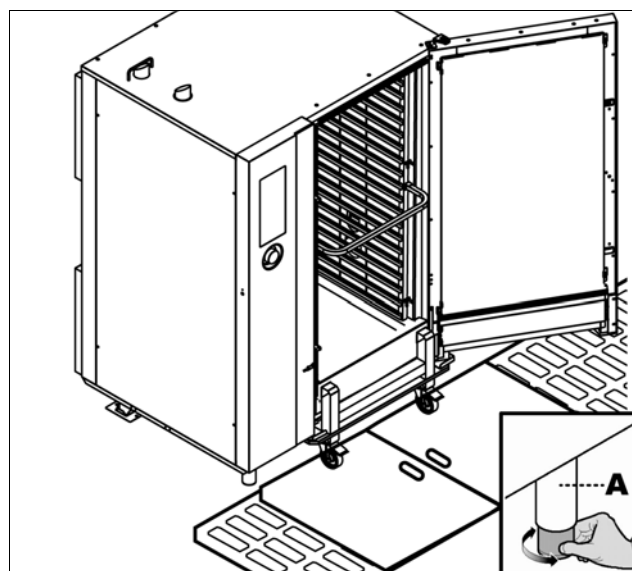


LIVELLAMENTO (FX201-FX202)

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

i Importante

Si raccomanda di non installare i forni dotati di roll-in (modelli FX201 e FX202) con una griglia di scarico davanti. Se non è possibile fare diversamente, occorre applicare un dispositivo per consentire il corretto inserimento della struttura carrellata.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

⚠ Cautela - Avvertenza

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50 Hz, oppure su richiesta a 230V/1N 60 Hz (vedi schemi elettrici allegati). Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1 – Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(B)** vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche.

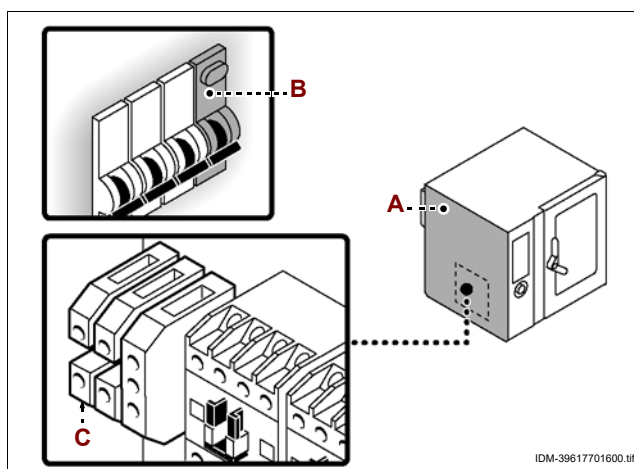
- Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag.4)
- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA
- Classe B o C (IEC 898)

2 – Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(A)**.

3 – Collegare l'interruttore automatico sezionatore **(B)** alla morsetteria **(C)** dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.

- Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)

- Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.





Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

4 – Rimontare il pannello e riavvitare le viti ad operazione ultimata.

ALLACCIAMENTO GAS



Cautela - Avvertenza

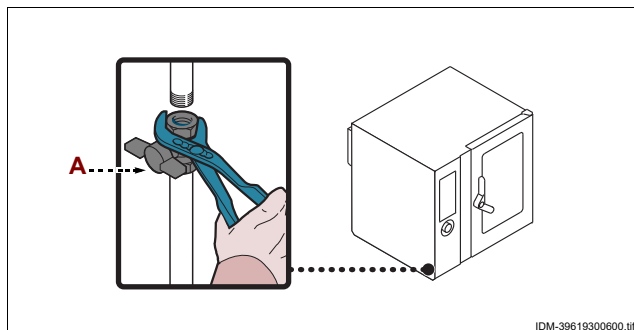
Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.



Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).



ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA



Importante

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.



Parametri da verificare		Valore
Pressione		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Portata acqua (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
Durezza		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice di Langelier (raccomandato) (**)		>0.5
Contenuto di sali e ioni metallici		
Richiesti	Cloro	<0,1 mg/l
	Cloruri	<10 mg/l
	Solfati	<30 mg/l
Raccomandati (**)	Ferro	< 0,1 mg/l
	Rame	< 0,05 mg/l
	Manganese	< 0,05 mg/l

(*) Il valore si riferisce alla quantità di acqua necessaria alla produzione di vapore all'interno della camera di cottura.

(**) Valori differenti da questi parametri possono causare corrosioni se combinati con un uso e ambiente sbagliati.



Importante

È responsabilità del Proprietario dell'apparecchiatura verificare mediante specifiche analisi dell'acqua che questa possenga le caratteristiche riportate nella precedente tabella.

**Importante**

Nel caso in cui l'acqua di alimentazione del forno non rispetti le caratteristiche riportate nella precedente tabella è necessario provvedere all'installazione di un idoneo sistema di trattamento prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura.

**Importante**

Nel caso l'apparecchiatura venga fatta funzionare con acqua di alimentazione non avente le caratteristiche riportate nella precedente tabella possono verificarsi malfunzionamenti e danneggiamenti riguardo i quali il Produttore declina ogni responsabilità.

**Importante**

Potrà essere annullata la garanzia del Fabbricante sulle parti danneggiate da alimentazione di acqua non corrispondente alle caratteristiche riportate nella precedente tabella

ACQUA: SUGGERIMENTI SUI SISTEMI DI FILTRAZIONE

Per la scelta del sistema di filtrazione da installare, nel caso in cui i parametri dell'acqua non rispettino le caratteristiche della tabella precedente, è possibile utilizzare i suggerimenti riportati di seguito a seconda del parametro che necessita di essere corretto. Tali suggerimenti vanno poi considerati come indicativi di alcune situazioni e non esaustivi di tutti i casi che si possono presentare.

È comunque sempre responsabilità del Proprietario dell'apparecchiatura assicurarsi anche dopo l'installazione del sistema di trattamento che l'acqua di alimentazione corrisponda ai parametri richiesti nella precedente tabella. Angelo Po consiglia di rivolgersi a personale o aziende specializzate nell'analisi e nel trattamento delle acque per avere la garanzia di ottenere la totale corrispondenza con le caratteristiche richieste dell'acqua di alimentazione.

Nella tabella sono poi marcati in grassetto i parametri che meglio vengono trattati dal sistema corrispondente.

<i>Parametri</i>	<i>Valore misurato</i>	<i>Tipo di trattamento suggerito</i>
Durezza carbonatica	>9°f	Addolcimento
Cloro	<0.1 ppm	
Cloruri	<10 ppm	
Solfati	<30 ppm	
Durezza carbonatica	<9°f	Filtro a carboni attivi
Cloro	0.1 ÷ 1 ppm	
Cloruri	<10 ppm	
Solfati	<30 ppm	
Durezza carbonatica	>3°f	Filtro a resine speciali o trattamento di osmosi inversa
Cloro	<1 ppm	
Cloruri	10 ÷ 100 ppm	
Solfati	30 ÷ 100 ppm	
Durezza carbonatica	>3°f	Osmosi inversa
Cloro	<10 ppm	
Cloruri	>100 ppm	
Solfati	>100 ppm	



ALLACCIAMENTO ACQUA



Cautela - Avvertenza

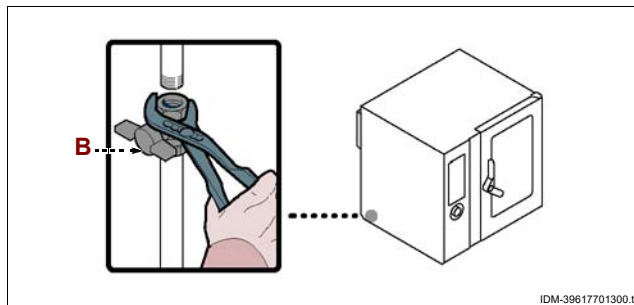
Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.



Importante

Questo apparecchio deve essere installato per essere conforme alle norme idrauliche federali o locali in materia applicabili.

Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (B) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.



IDM-39617701300.01f



Importante

In caso di uso di sostanze chimiche nel sistema di fornitura dell'acqua per la sanificazione, come clorammine o ipoclorito di sodio, è necessario installare un filtro per garantire la loro rimozione.



Importante

Verificare la presenza di parti corrose nei tubi e nei raccordi, poiché potrebbero contaminare l'acqua all'interno dell'apparecchio.



Importante

Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento collegare quest'ultimo al raccordo dell'alimentazione acqua della camera di cottura per la generazione di vapore. Non è necessario collegare il sistema di trattamento acqua al raccordo del sistema di lavaggio. Se nel forno viene installato l'accessorio lancia doccia (LDR610 per i modelli FX61-101-82-122 ed LDL solo per i modelli FX201-202) occorre che anche l'acqua erogata da quest'ultimo sia trattata.



Importante

Solo per la Gran Bretagna, fare riferimento anche alle indicazioni riportate nell'allegato (vedi "Allacciamento acqua (WRAS)").

ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO



Importante

Per mantenere nel tempo le caratteristiche di igienicità e integrità dell'acciaio inossidabile (necessarie per la protezione dalla corrosione) è necessario lavare quotidianamente la camera di cottura (vedi pag. 64) con prodotti detergenti idonei e asciugarla completamente prima dell'utilizzo.



Importante

Eseguire la manutenzione del sistema di trattamento dell'acqua (se installato) per garantirne il corretto funzionamento.



Importante

Assicurarsi di usare accessori nuovi e totalmente funzionanti.



Importante

Fare uso solo di detergenti, prodotti chimici e procedure di pulizia adeguati per l'apparecchio e in particolare compatibili con la pulizia di acciai inossidabili.



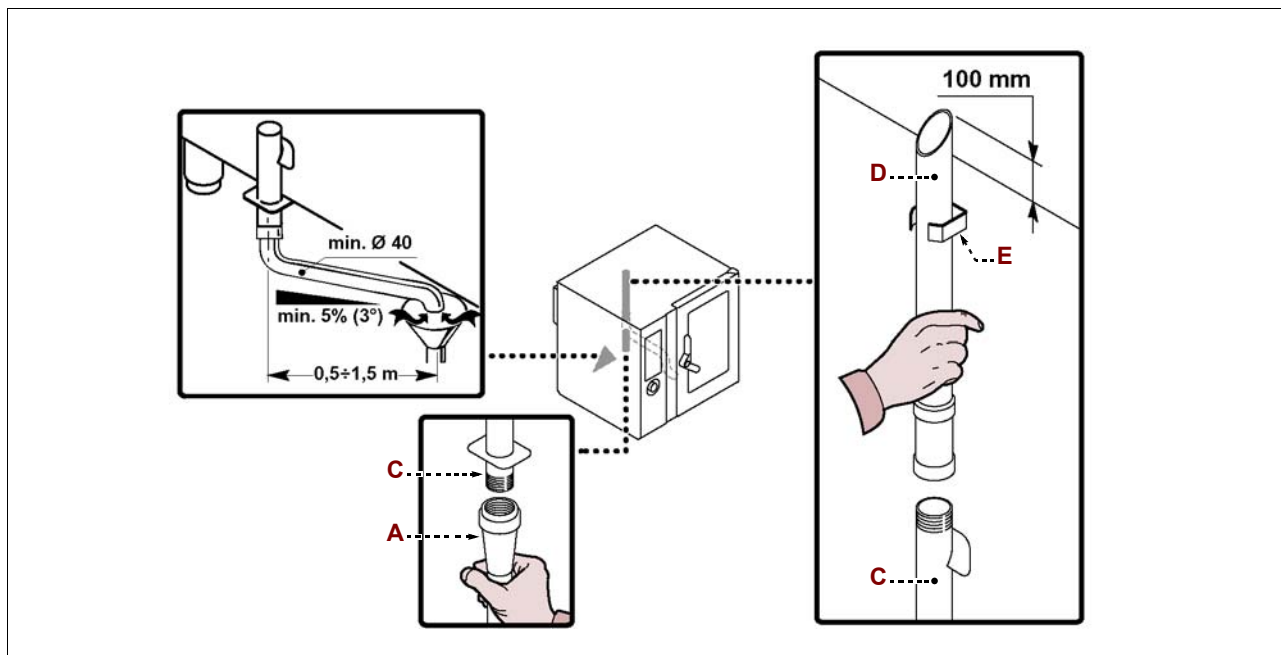
Importante

Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento prestare attenzione a non introdurre acqua non trattata all'interno della camera durante la cottura. Ad esempio: se il tipo di cottura richiede la presenza di una teglia piena di acqua nel livello inferiore del porta-teglie occorre che l'acqua in essa contenuta abbia le caratteristiche riportate nella tabella a pag. 74.

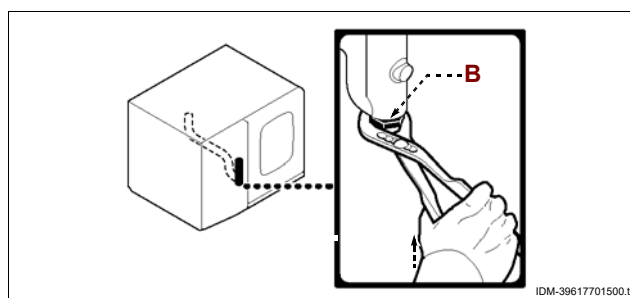
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Collegare il tubo di rete **(A)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura.
- 2 – Collegare il tubo di sfiato **(D)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura e fissarlo al supporto **(E)**.



Sulla tubazione di scarico dell'apparecchiatura è presente il tappo **(B)** per scaricare i detriti depositati.



COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Innestare il tubo **Giallo (A)** nel tubo **(B)** e inserire il cono **(C)** nella tanica **(D)** del detergente.

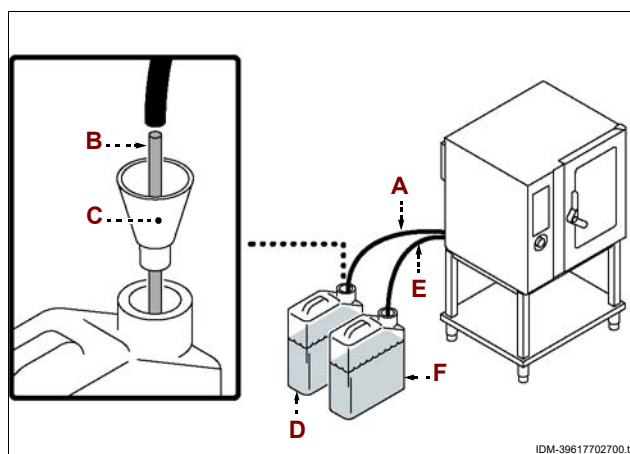
- 2 – Innestare il tubo **Verde (E)** nel tubo **(B)** e inserire il cono **(C)** nella tanica **(F)** del sanificante.

Utilizzare i prodotti di lavaggio detergente e sanificante forniti dal fabbricante del forno per ottenere il massimo risultato.

La composizione chimica dei prodotti menzionati è la seguente:

Detergente: soda caustica con concentrazione inferiore al 20%.

Sanificante: a base di citrati e sequestranti organici inferiori al 15%.



i Importante

L'uso di prodotti con composizione diversa può danneggiare l'impianto e le pareti del forno; i residui rilasciati possono contaminare i cibi.

ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI



Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.



Importante

La temperatura massima dei gas combusti all'uscita è di circa 400 °C.

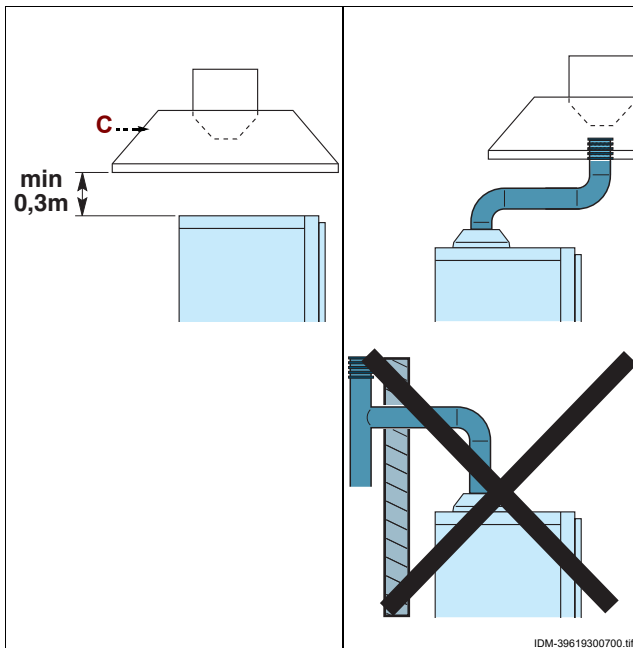
Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa (C) come indicato in figura.



Importante

Il ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata si deve accendere automaticamente con l'apertura del rubinetto alimentazione gas.



IDM-39619300700.tif

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

L'apparecchiatura è stata collaudata dal fabbricante con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

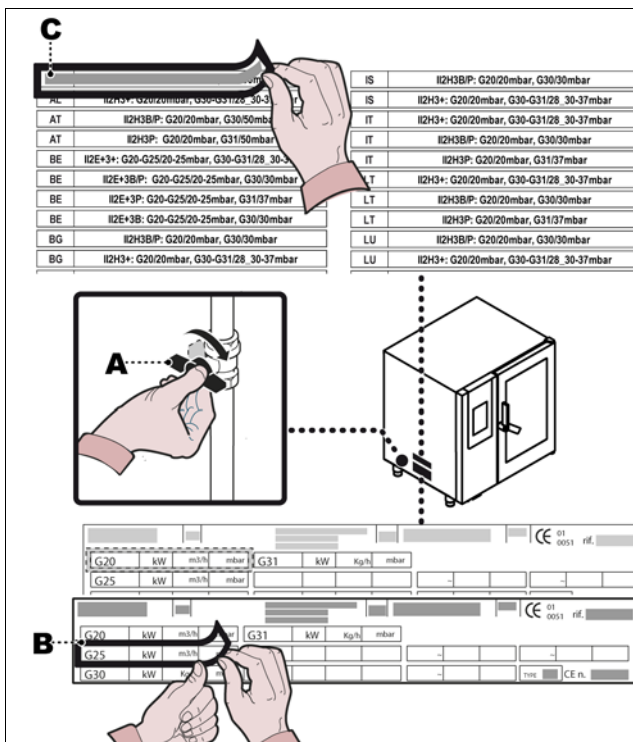
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

- 1 – Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2 – Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 81).
- 3 – Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta (B) e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.
- 4 – Rimuovere l'adesivo applicato sull'apparecchiatura ed applicare quello nuovo (C) che riporta la categoria del paese di installazione.
- 5 – Accedere al menù "Service" ed attivare la procedura di "Trasformazione alimentazione gas" (vedi pag. 10).
- 6 – Effettuare il collaudo dell'apparecchiatura (vedi pag. 79).



Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.



i Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

- 1 – Aprire i rubinetti di alimentazione gas e acqua e verificare la tenuta dei collegamenti.
- 2 – Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.
- 3 – Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 78).
- 4 – Verificare che la pressione del gas sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale.
- 5 – Verificare che i fumi di combustione siano conformi (vedi pag. 80).
- 6 – Verificare e, se necessario, regolare la pressione dell'acqua (vedi pag. 80).
- 7 – Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- 8 – Effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

i Importante

Durante lo svolgimento del collaudo e ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.

REGOLAZIONI

8

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI

i Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

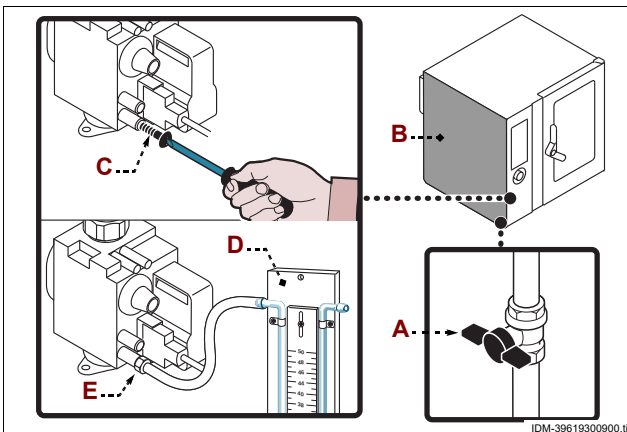
⚠ Cautela - Avvertenza

Le regolazioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (B).
- 3 – Svitare la vite (C).
- 4 – Collegare il manometro (D) alla presa di pressione (E).
- 5 – Riaprire il rubinetto alimentazione gas (A).
- 6 – Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9) ed effettuare un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura.
- 7 – Verificare che la pressione indicata sul manometro sia conforme ai valori (vedi tabella in fondo al manuale).
- 8 – Spegner l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas (A), scollegare il manometro (D) e riavvitare la vite (C).
- 9 – Rimontare il pannello (B) e riavvitare le viti ad operazione ultimata.



CONTROLLO FUMI DI COMBUSTIONE

Una volta effettuato l'allacciamento dell'apparecchiatura (vedi pag. 74), procedere all'analisi dei fumi di combustione nel modo indicato:

- 1 – Munirsi di un analizzatore di fumi ed eseguire la taratura dello strumento secondo le indicazioni riportate nel manuale d'uso dell'analizzatore.
- 2 – Inserire i tubi di misurazione dell'analizzatore di fumi all'interno dei tubi di scarico fumi dell'apparecchiatura.
- 3 – Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9).
- 4 – Accedere al menù "Service" ed attivare la procedura di "Misurazione CO/CO2" (vedi pag. 10).
- 5 – Verificare i valori delle emissioni di CO e CO2 prima alla potenza minima (a freddo) poi alla potenza massima e poi di nuovo alla potenza minima (a caldo).
- 6 – Verificare che i valori ottenuti siano conformi con i requisiti del fabbricante.
- 7 – Compilare l'apposito rapporto di prova (in allegato) ed inviarlo al fabbricante per l'attivazione della Garanzia.



Importante

La temperatura massima dei gas combusti all'uscita è di circa 400 °C.

REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

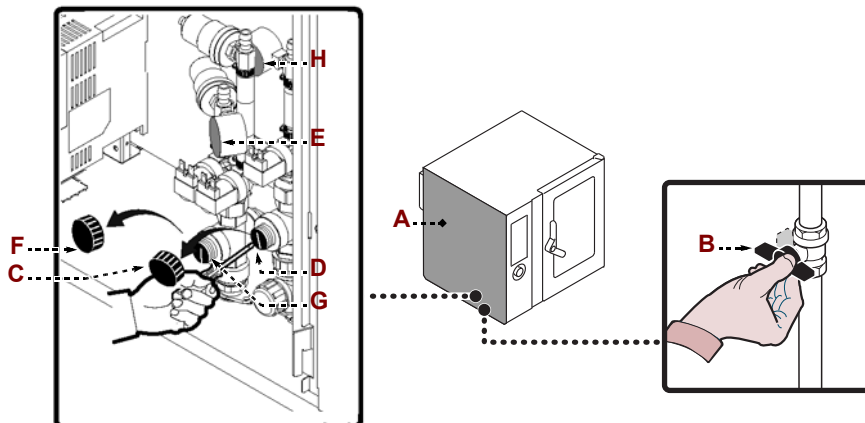
- 1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).
- 2 – Aprire il rubinetto alimentazione acqua (B).
- 3 – Svitare la ghiera (C).
- 4 – Agire sulla vite (D) (entrata acqua per impianto lavaggio) per portare il valore della pressione, indicata sul manometro (E), a 1,5 bar.

Nel caso di pressione dell'acqua insufficiente, installare un dispositivo per aumentare la pressione.

- 5 – Riavvitare la ghiera (C).
- 6 – Svitare la ghiera (F).
- 7 – Agire sulla vite (G) (entrata acqua in camera di cottura) per portare il valore della pressione, indicata sul manometro (H), a 1 bar.

Nel caso di pressione dell'acqua insufficiente, installare un dispositivo per aumentare la pressione.

- 8 – Riavvitare la ghiera (F).
- 9 – Rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti.
- 10 – Richiudere il rubinetto alimentazione acqua (B) ad operazione ultimata.



IDM-39619301000.tif

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

i Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del fabbricante. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

⚠ Cautela - Avvertenza

Le sostituzioni devono essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

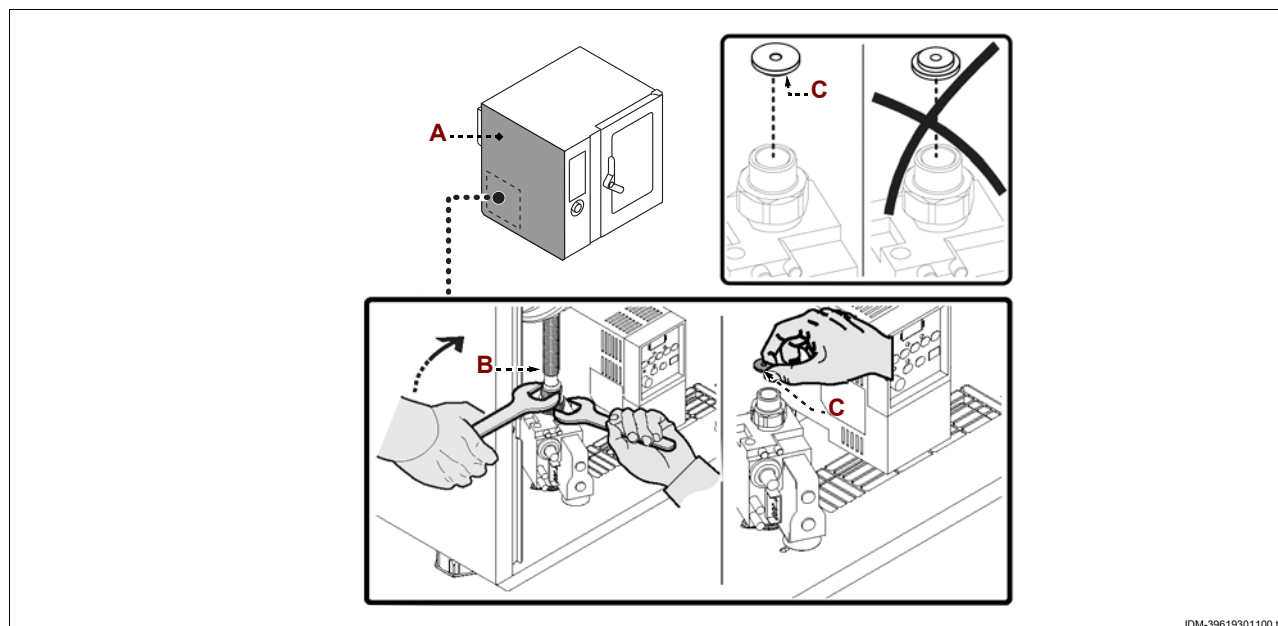
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).
- 2 – Scollegare il tubo alimentazione gas (B).
- 3 – Estrarre l'iniettore (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).

i Importante

Prestare attenzione al corretto posizionamento dell'iniettore (C) (vedi figura).

- 4 – Ricollegare il tubo (B), rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti ad operazione ultimata.

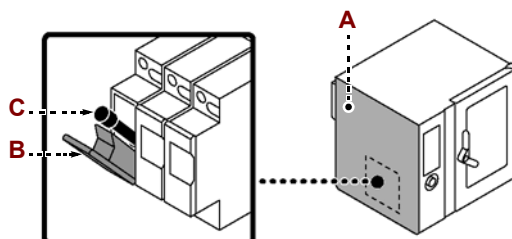


IDM-39619301100.tif

SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).
- 2 – Aprire il portafusibile (B) e sostituire il fusibile (C) danneggiato.
- 3 – Richiudere il portafusibile e rimontare il pannello laterale ad operazione ultimata.



IDM-39617702200.1ff

SOSTITUZIONE LAMPADA



Per questa operazione procedere nel modo indicato.

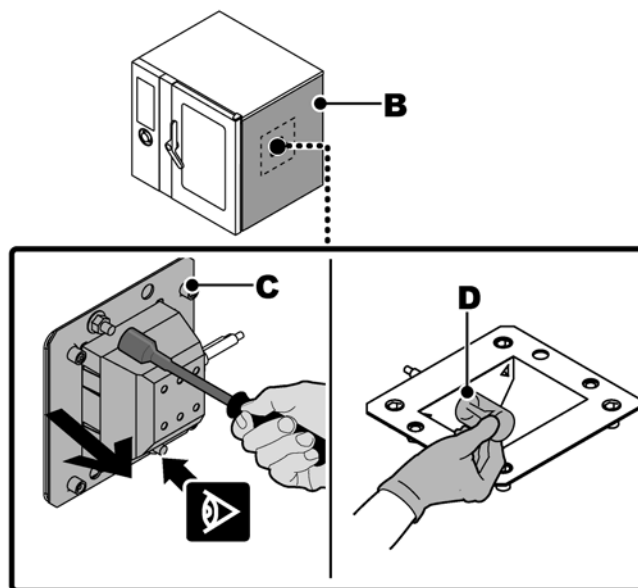
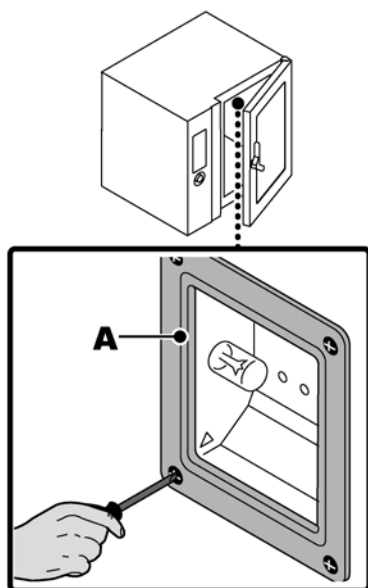
- 1 – Allentare le viti del coprilampada (A).
- 2 – Smontare il pannello laterale (B).
- 3 – Svitare le viti per smontare il portalamпада (C).
- 4 – Sfilare e sostituire la lampada (D).



Cautela - Avvertenza

Per effettuare questa operazione, evitare il contatto diretto con la lampada ed indossare eventualmente i guanti di protezione.

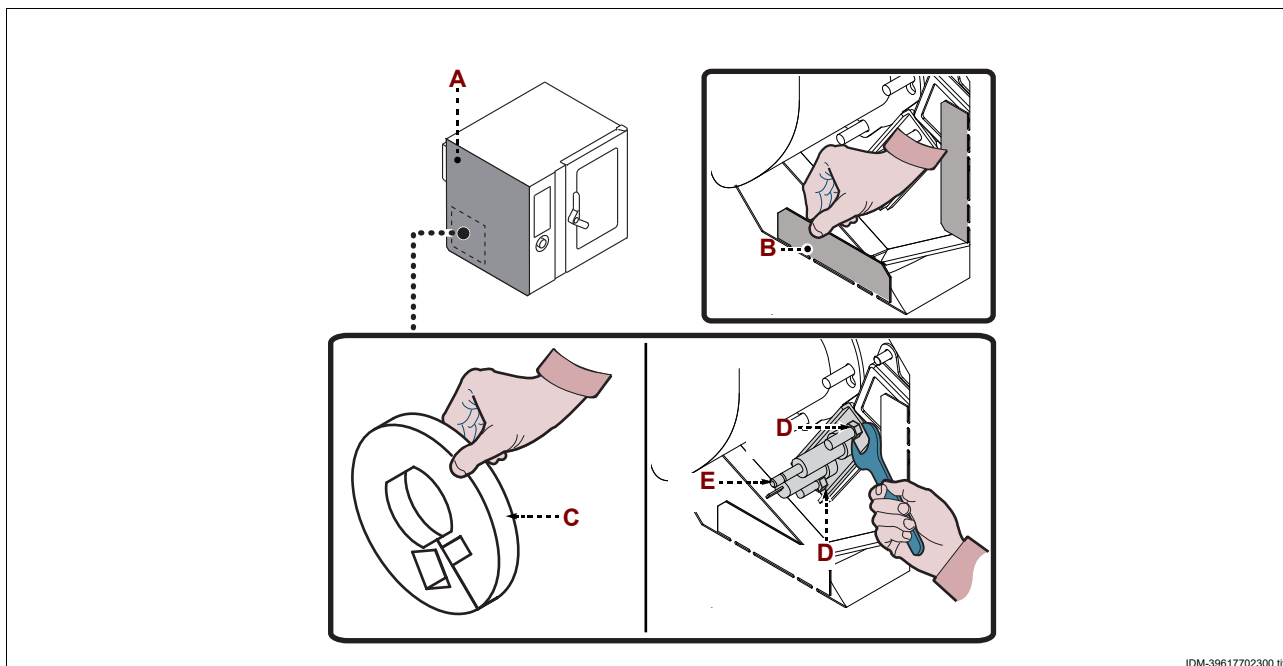
- 5 – Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE CANDELETTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).
- 2 – Aprire le linguette (B) e togliere la protezione (C).
- 3 – Svitare i dadi (D) per smontare il gruppo candeledda (E).
- 4 – Rimontare la protezione e richiudere le linguette ad operazione ultimata.



IDM-39617702300.tif

DISMISSIONE , DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc.).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



IT

GENERAL WARNINGS

- Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

Important

- Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

- Do not obstruct the smoke outake pipe installed on the top external surface of the oven.

Important

Never tamper with, elude, remove or bypass the safety and/or adjustment devices installed. Failure to comply with this requirement may cause serious health and safety hazards. Any change and/or tampering with the equipment or the security devices will invalidate the CE marking and entail the forfeiture of the guarantee offered by the manufacturer.

- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

Important

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Important

Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.

INSTALLATION

Important

Installations and/or repairs carried out by unauthorised staff or with non-original parts, as with any technical change that is not approved by the manufacturer, will void the warranty and relieve the manufacturer of any liability for damage to the product.

Important

Do not install the unit near to walls made of flammable material.

Caution - warning

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

Caution - warning

Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

OPERATION

Important

Fire risk! Do not place foods containing highly flammable ingredients (alcoholbased foods) in the oven. These substances may burst into flames and, therefore, constitute a fire and explosion hazard. Explosions may cause the door to open suddenly or even violently.

Important

Fire risk! When using the appliance for the first time, make sure there are no instruction manuals, plastic bags, or accessories inside the oven.

Important

Burn risk! Do not leave the core probe hanging outside the oven door, as this could damage the probe and cause hot steam or liquid to escape from the oven during the cooking process. Always remove the core probe from the food before removing it from the oven.

Important

Burn risk! If the tray rack trolleys need to be moved while in use, always make sure the containers are secured properly. Close the containers holding liquids so that no hot liquid can spill out.

Important

Injury risk! When loading and unloading the tray rack trolley, apply the wheel lock brake.

Important

Injury risk! Tray rack trolleys may tip over when wheeled along uneven surfaces or when crossing the threshold of a door.

Important

Burn risk! When containers are full of liquid or will be filled with liquid during the cooking process, the user must be able to see inside each container. Do not place any racks above eye level.

CLEANING

- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.



Important

Fire risk! If the appliance is not cleaned or not cleaned thoroughly, grease or remnants of food which have accumulated inside the oven may start to burn.

AUTOMATIC CLEANING



Important

Burn risk! Do not open the oven door during washing. There is danger of severe caustic burns from the presence of hot air, acids, or base (Alkali) that may come in contact with the skin and/or eyes. If the washing program is stopped before its completion, launch and complete a LH2O WASHING program before opening the door.



Important

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

SERVICING



Important

All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.



Caution - warning

At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 66) .



Important

If fatty food or meat is frequently cooked, the Manufacturer recommends using the “FGX Filter” accessory, which should be cleaned in the dishwasher at the end of each day.

IT È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB Even partial reproduction of this document without the Manufacturer's consent is forbidden. The Manufacturer is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du fabricant. Dans le but d'améliorer son produit, le fabricant se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del fabricante. El fabricante, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

CONTENTS

1st part		1 GENERAL INFORMATION	2
		2 TECHNICAL INFORMATION	4
		3 SAFETY	6
		4 USE AND OPERATION	8
		5 SERVICING	61
		6 FAULT	67
2nd part		7 HANDLING AND INSTALLATION	71
		8 ADJUSTMENTS	79
		9 REPLACING PARTS	81
		ANNEXES	I ÷ XL

INDEX

- A**
 Adjusting the water pressure, 80
 "Automatic washing" mode, 43
- C**
 Changing the ignition plug, 83
 Changing the lamp, 82
 Checking gas pressure, 79
 Checking the combustion exhaust gases, 80
 Cleaning the condensation collection channel and tank, 65
 Cleaning the cooking chamber and humidity probe, 64
 Cleaning the air filters, 65
 Cleaning vent, 66
 Connecting the burnt gas exhaust vent, 78
 Conversion of gas supply, 78
 Cooking cycle start and end procedure, 51
 Creating a new cooking program, 35
- D**
 Appliance decommissioning, demolition and disposal, 83
 Description of controls, 8
- E**
 Electrical connection, 73
 Eliminating/restoring types of food, 12
 Enable save-cooking, 54
- G**
 Gas connection, 74
 General description of appliance, 3
 General safety precautions, 6
- H**
 Handling and lifting, 71
 Haccp, 55
 How to access the menu pages, 11
 How to enter alphanumerical values, 11
 How to make general appliance settings, 14
- I**
 Identification of Manufacturer and appliance, 3
 Installation of the appliance, 72
 Instructions and warnings for safety, 7
 Instructions and warnings for use, 8
 Instructions and warnings for servicing, 61
 Instructions and warnings for cleaning, 62
 Instructions and warnings for adjustments, 79
 Instructions and warnings for cleaning, 62
 Instructions and warnings for handling and installation, 71
 Instructions and warnings for replacing parts, 81
- Instructions and warnings for the reader, 2
- L**
 Lengthy downtimes of appliance, 60
 Levelling, 73
- M**
 "Manual cooking" mode, 21
 Menu structure chart, 10
 Modality for "C3 automatic cooking", 27
 Modality for "CF3 memorised cooking", 31
 Modality for "Cook&Chill", 46
 Modality for "data loading/downloading", 56
 Modifying the characteristics of a cooking program, 35
 Multi-easy instructions, 38
- P**
 Packaging and unpacking, 71
 Procedure for requesting service, 3
 Purpose of the manual, 2
- R**
 Replacement of the burner nozzle, 81
 Replacing the fuse, 82
 Room ventilation, 72
- S**
 Safety and information signs, 6
 Safety devices, 6
 Safety warnings and instructions concerning electrical equipment, 7
 Special cooking mode, 37
 Show photos and recipes, 59
 Show film, 57
 Standard accessories, 6
 Switching the appliance on and off, 9
- T**
 Table of alarm indications, 67
 Technical data, 5
 Testing of the appliance, 79
 Transport, 71
 Troubleshooting, 67
- W**
 Washing supply connection, 77
 Water connection, 76
 Water drain connection, 77
 Water: requirements for supplied water, 74
 Water: recommendations concerning filtering systems, 75
 Water: raccomandations for use, 76

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

– The Manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.



– This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

– Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

– The Manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

– A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

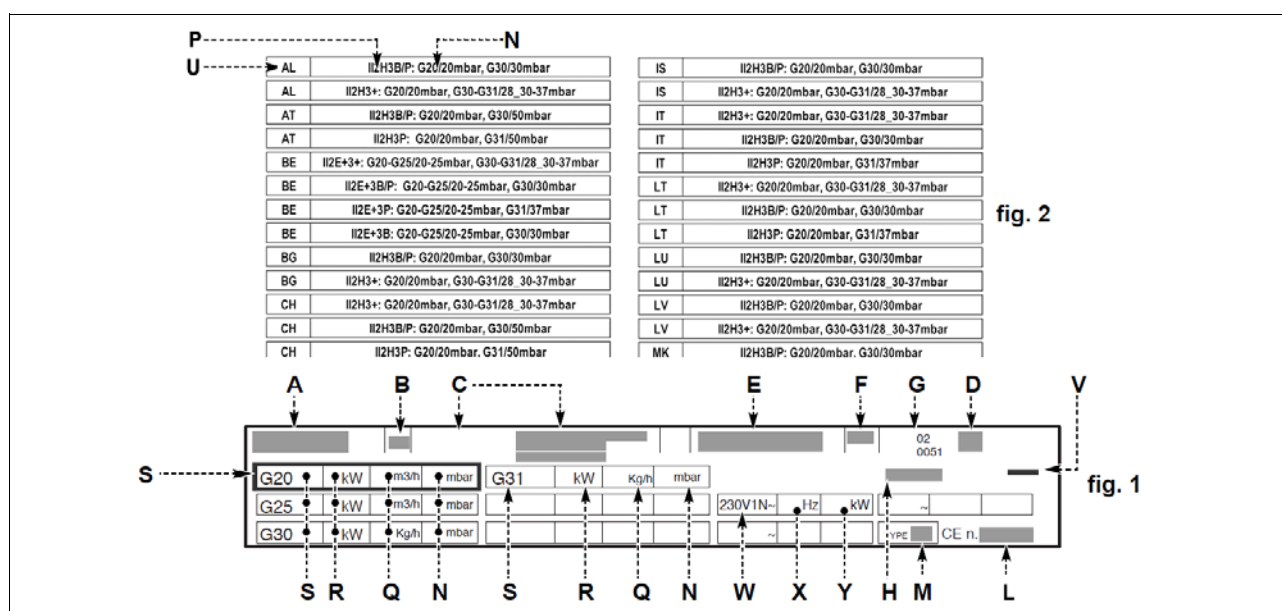
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

One (fig. 1) contains references and all essential information for operating safety, and the other (fig. 2) the information about the gases for each country of use.

A – Appliance model
 B – Type of customisation
 C – Manufacturer identification
 D – Type of fume exhaust vent
 E – Serial number
 F – Protection rating
 G – EC conformity mark
 H – Reference standard
 L – EC certificate number
 M – Product family type
 N – Gas pressure
 P – Appliance category
 Q – Gas consumption
 R – Rated power (kW)
 S – Type of gas
 T – Testing gas indicator frame
 U – Code of country of destination
 V – Date of construction
 W – Voltage (V)
 X – Frequency (Hz)
 Y – Rated power (kW)



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

– The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.

– Its functions are controlled by an electronic control board allowing setting of the cooking modes (convection, steam, combination) and the functions provided to allow more uniform cooking.

Main Parts

A – Electrical component compartment panel

B – Control board

C – Oven door

D – Cooking chamber

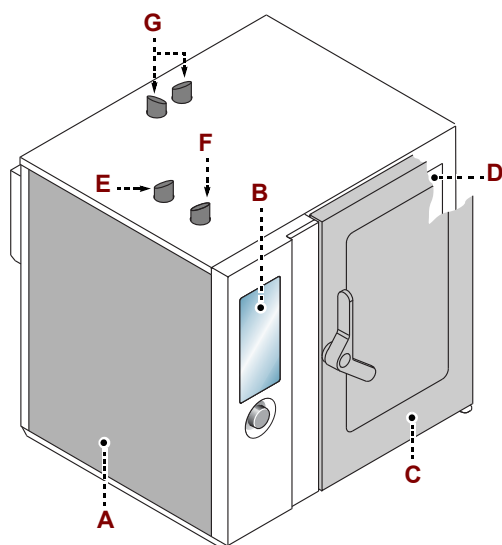
E – Air intake and steam exhaust pipe

F – Steam exhaust pipe

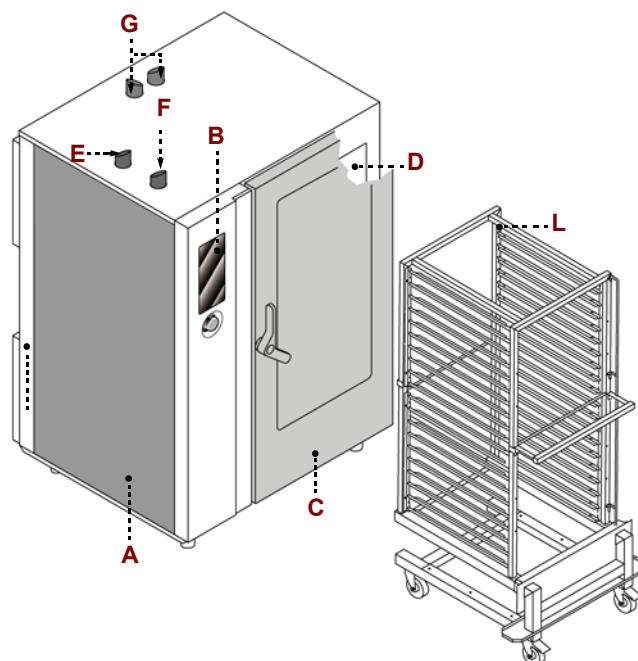
G – Flue pipe

L – Container trolley (for version FX201 and FX202 only)

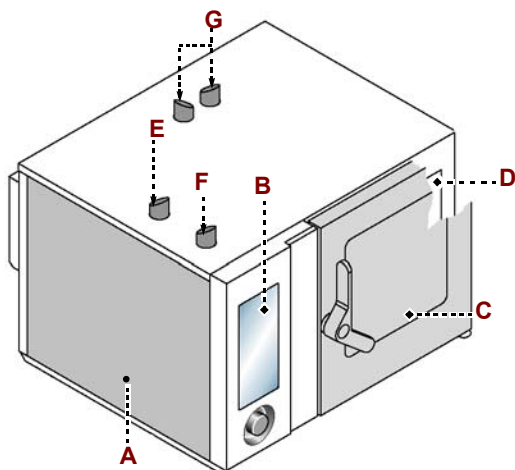
MODEL FX 61G 3-3R / FX 101G 3-3R



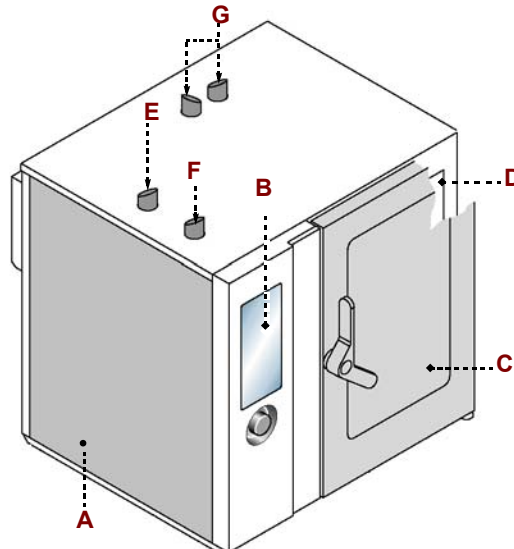
MODEL FX 201 G3 / FX 202 G3



MODEL FX 82 G3T



MODEL FX 122 G3T



TECHNICAL DATA

Description	FX 61 G3-G3R	FX 101 G3-G3R
Oven dimensions	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Selector switches allowed	-	-
Rated power	14 kW	20 kW
Electricity power consumption (W)	800 W	800 W
Current rating	6 A	6 A
Chamber opening dimensions	440x450 mm	440x695 mm
Chamber dimensions	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Number of containers	6 - 5 (*)	10 - 8 (*)
Container spacing	69,5 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

TECHNICAL DATA

Description	FX 82 G3T	FX 122 G3T
Oven dimensions	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Selector switches allowed	-	-
Rated power	27 kW	32 kW
Electricity power consumption (W)	800 W	950 W
Current rating	6 A	6,5 A
Chamber opening dimensions	640x600 mm	640x860 mm
Chamber dimensions	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Number of containers	8	12
Container spacing	69,5 mm	66 mm
Containers dimensions	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5



TECHNICAL DATA

Description	FX 201 G3	FX 202 G3
Oven dimensions	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Selector switches allowed	-	-
Rated power	40 kW	55 kW
Electricity power consumption (W)	1500 W	1600 W
Current rating	5 A	7,5 A
Chamber opening dimensions	440x1395 mm	640x1395 mm
Chamber dimensions	645x650x1455 mm	890x825x1460 mm
Number of containers	20	20
Container spacing	66 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

GB

SAFETY DEVICE

Even if the equipment has all its safety devices, if necessary, during the installation and connection other safety devices may be supplemented in accordance with applicable laws.



Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order. Do not tamper with the safety devices in the points sealed and marked with paint.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See chart at back of manual for the position of the signs provided.

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

Set of nozzles; for adapting the appliance to the type of gas available.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following (see “general catalogue”).

SAFETY

3

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

– During design and construction, the Manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the “rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.



Important

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.

- Do not modify the equipment in any way.
- Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.



Important

Never tamper with, elude, remove or bypass the safety and/or adjustment devices installed. Failure to comply with this requirement may cause serious health and safety hazards. Any change and/or tampering with the equipment or the security devices will invalidate the CE marking and entail the forfeiture of the guarantee offered by the manufacturer.

- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the health and safety of people, damage to nearby goods and financial losses.
- All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experienced gained in the specific field of intervention.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.

- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.
- At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.
- In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
- Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking chamber) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.



Important

Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

- Never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven where the user does not have a good view of them, to avoid the risk of scalding during handling of the containers.
- Do not leave or rest pans and/or food products of any kind on the top external surface of the oven.
- Do not obstruct the smoke outake pipe installed on the top external surface of the oven.



Important

Installations and/or repairs carried out by unauthorised staff or with non-original parts, as with any technical change that is not approved by the manufacturer, will void the warranty and relieve the manufacturer of any liability for damage to the product.



SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT

- The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.
- The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.
 - The room temperature must be between 5°C and 40°C.
 - Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).
 - The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
 - The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
 - The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
 - During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

**Important**

- Besides being authorised and appropriately documented, and if necessary, instructed and trained, users, on first usage, have to simulate several operations to identify the controls and main functions.
- Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.
- Before each use, make sure that the safety devices are fully installed and efficient.
- As well as undertaking to comply with these requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.
- Immediately report any anomaly or deterioration of the components and/or parts of the unit and if necessary ask qualified staff to intervene for the inspection and/or replacement activities.
- The manufacturer recommends using the oven above 250°C only when strictly necessary and for short periods of time, not to reduce the life of your equipment.

DESCRIPTION OF CONTROLS



The illustration shows the appliance's control panels, while the list details the descriptions and functions of the individual controls.

A – **Digital display**: displays the working parameters and alarm codes.
 B – **Function enabling button**. enables the function shown on the display.

C – **Back button**: cancels the current operation and returns to the previous page.

D – **Reset button**: resets the alarms (beepers and lights).

E – **"START-STOP" button**: Starts or ends the selected program cycle, shown on the display (cooking cycle, washing cycle, etc.).

F – **Knob**: Used to select the function required or modify values.

To select one of the zones required (function or value) turn the knob clockwise or anticlockwise.

- Clockwise: scrolls "downwards" through zones or increases the value shown.

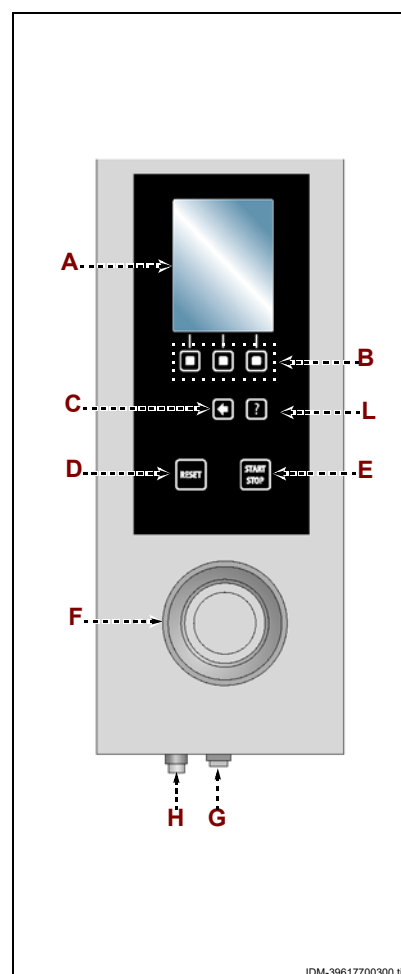
- Anticlockwise: scrolls "upwards" through zones or decreases the value shown.

After selecting the function required or the value, press the knob to confirm and save the function or value.

G – **On/off button**: turns the appliance's electricity supply on and off.

H – **USB port**: used to connect a remote data storage unit to the appliance.

L – **HELP button**: gives information on the function that is being used.



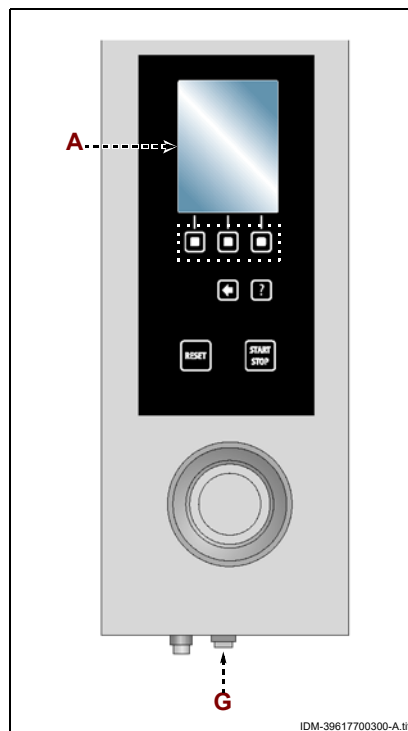
IDM-39617700300.tif

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

Lighting

- 1 – Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2 – Turn on the gas supply tap.
- 3 – Turn on the water supply tap.
- 4 – Press button **(G)** to switch on the appliance.



- 5 – The display **(A)** comes on, and after a few seconds it shows the page >>>
- 6 – Press OK to reset and go to the next page.



Important

The N value of the hours is the residual cooking time between one wash and the next (max. 12 h - min. 1h).

- The display will show page. >>>
- 7 – Press OK to go to the main functions of the appliance.



Important

The Y value of the hours is the residual water introduction time in the chamber during a cooking process available between one descaling and the next (max 15h - min 1h).

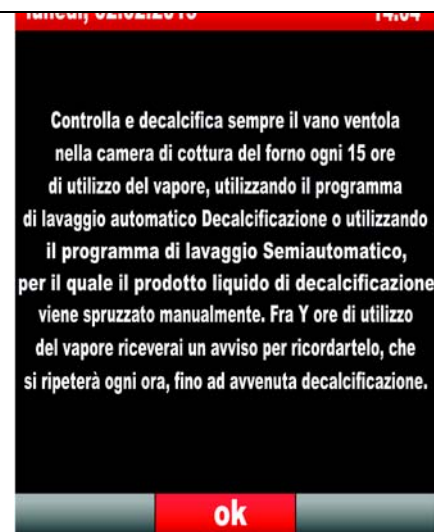
Turning off



Important

Always switch off the appliance after use.

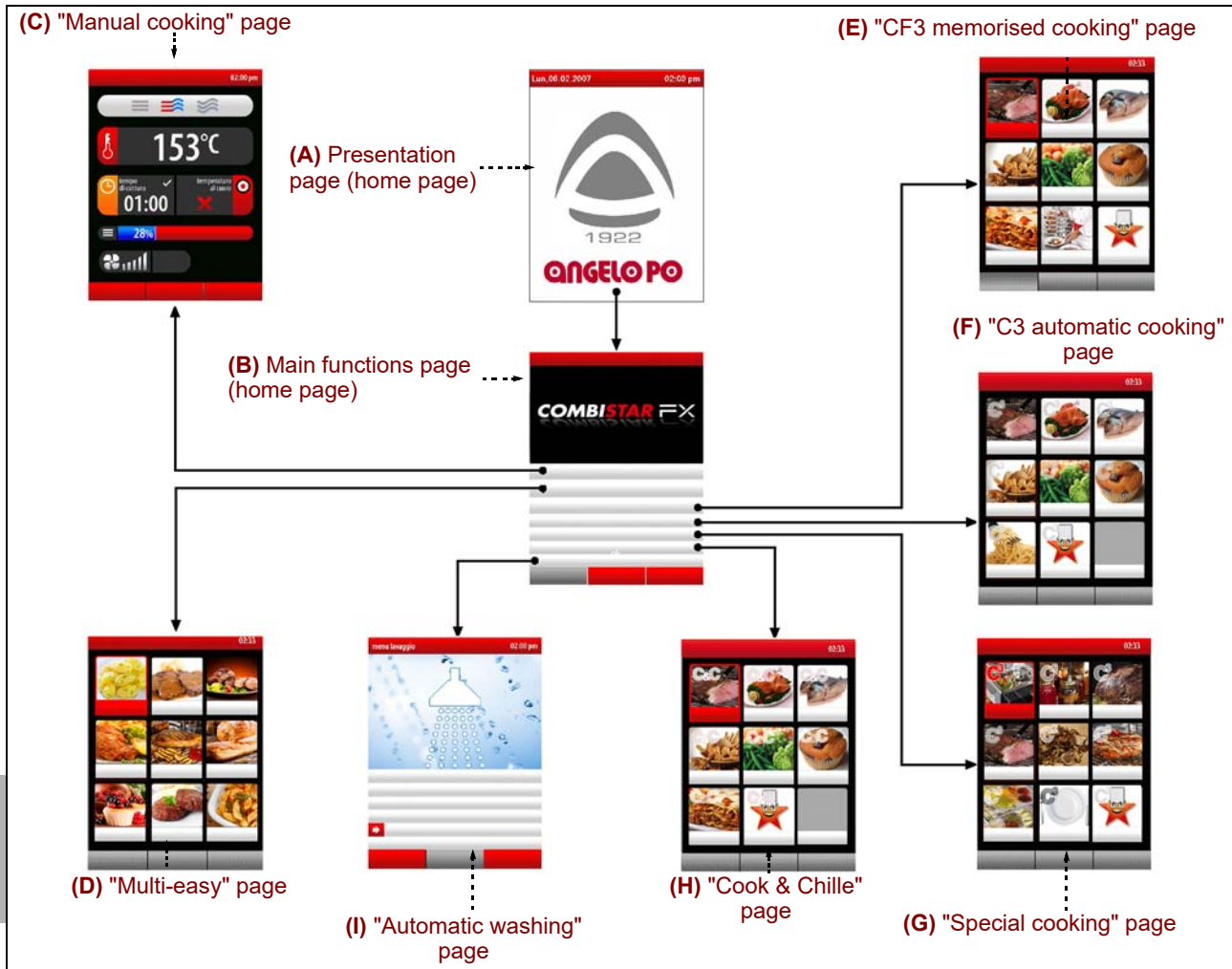
- 8 – Press button **(G)** to switch off the appliance.
- 9 – Turn off the gas supply tap.
- 10 – Turn off the water supply tap.
- 11 – Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



GB

MENU STRUCTURE CHART

The chart shows the structure sequence of the main pages covering the various operating modes.



A – **Presentation page**: displayed when the appliance is switched on.

B – **Main functions page (home page)**: used to access the pages for programming and display of the appliance's operating parameters (see page 11).

C – **"Manual cooking" page**: used to enter the data (temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode" (see page 21).

D – **"Multi-easy" page**: this is used to activate the function for the simultaneous management of the stored cooking processes (see page 38).

E – **"CF3 memorised cooking" page**: used to select, amend or create cooking programs (see page 31).

F – **"C3 automatic cooking" page**: used to recall the cooking modality pre-set for the different foods (see page 28).

G – **"Special cooking" page**: used to recall the particular cooking modality (e.g. Smoking, pasteurisation, holding, BT cooking, dry, delta T, vacuum, regeneration, favourites) (see page 37).

H – **"Cook & Chill" page**: this is used to manage cooking programs associated with the blast chiller (see page 46).

I – **"Automatic washing" page**: used to select the type of program for cleaning of the appliance (see page 48).

L – **"Settings" page**: used to set the functioning parameters of the appliance (see page 15).

M – **"Service" page**: function for the exclusive use of the After-Sales technical assistance service (to be used with Password).

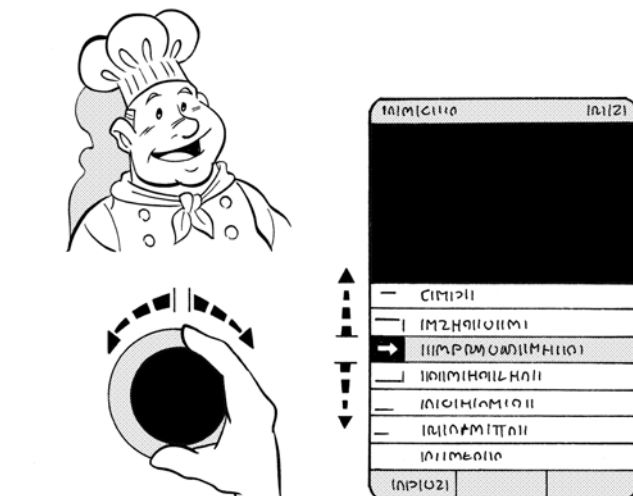
N – **"HACCP" page**: used to display the HACCP data acquired during different cooking (see page 55).

O – **"Data load/download"** page: used to load the oven with new cooking programs or to download the cooking programs from the oven on to an external memory unit (USB Memory) (see page 56).

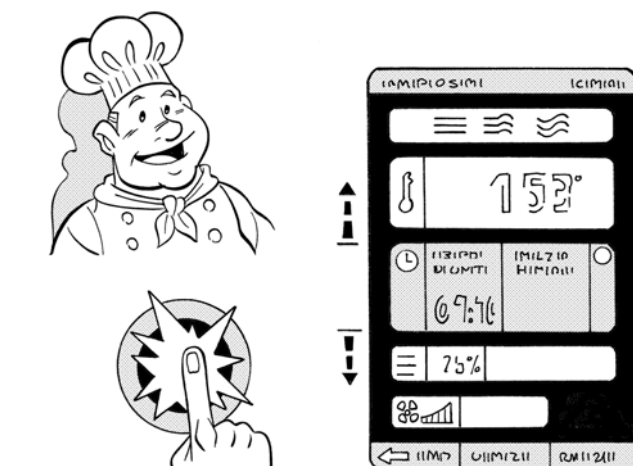
HOW TO ACCESS THE MENU PAGES

Proceed as follows.

- 1 – Select the function required (submenu) using the knob.
- 2 – Press the knob to confirm the selected function.
- 3 – Select the parameter to be modified using the knob.



- 4 – Press the knob to confirm the selected parameter.
- 5 – Modify the value of the selected parameter using the knob.
- 6 – Press the knob to confirm the new value displayed.



HOW TO ENTER ALPHANUMERICAL VALUES

Proceed as follows.

- 1 – Use the knob to select the first character (letter or number) required. >>>



- 2 – Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>



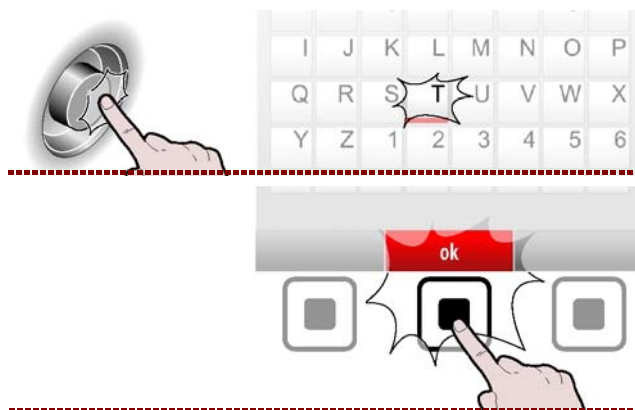
- 3 – Select the second character (letter or number) required using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>

5 – Repeat the operation until the complete value or parameter has been entered. >>>

6 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



ELIMINATING/RESTORING TYPES OF FOOD

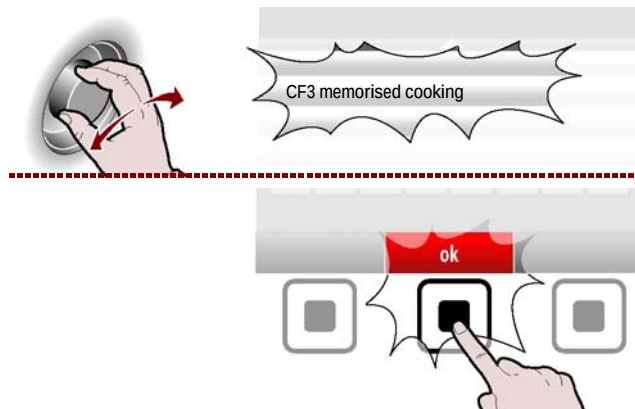
i Important

This function can be used for the following modes: Multi-easy, CF3 Saved cooking programs, C3 Automatic cooking programs, Special cooking programs and Cook&Chill.

Removing food

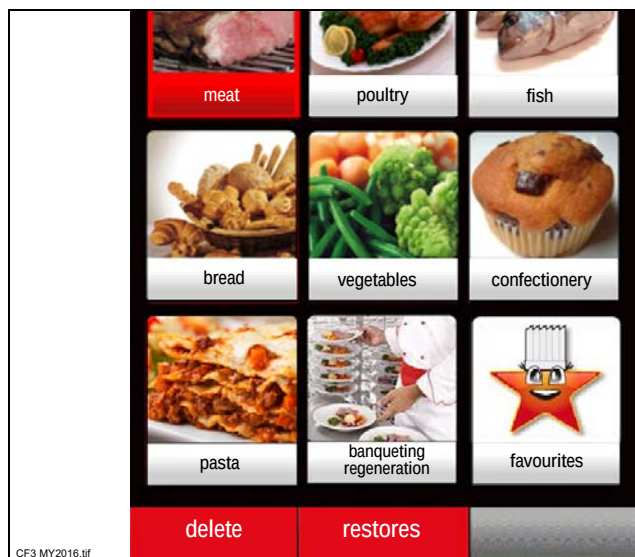
Proceed as follows.

1 – Select the "CF3 memorised cooking" function using the knob. >>>



2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>

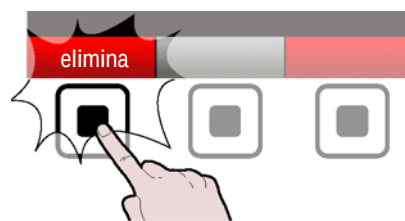
The display will show page. >>>
The page is used to select the type of foods to remove.



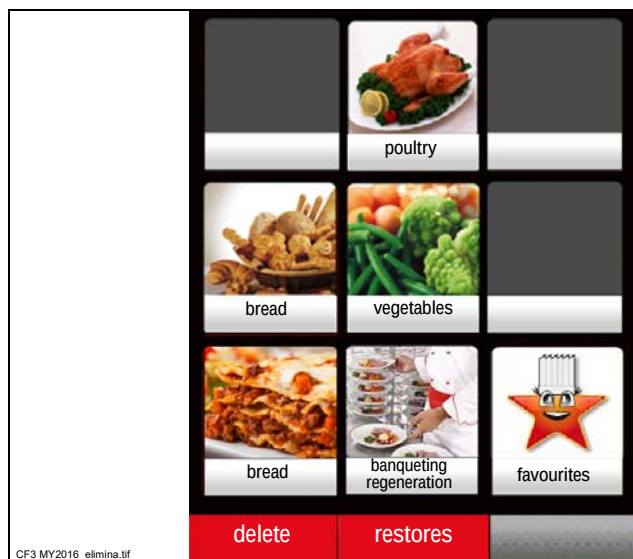
3 – Use the knob to select the type of food. >>>



4 – Press the button to eliminate the type of food.
>>>



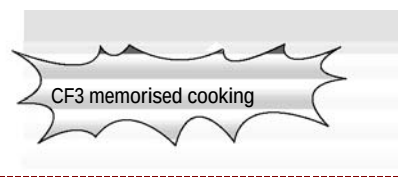
The types of food not eliminated will appear on the display.
>>>



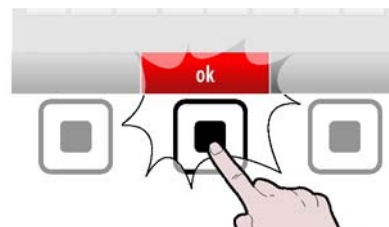
Reintroducing food

Proceed as follows.

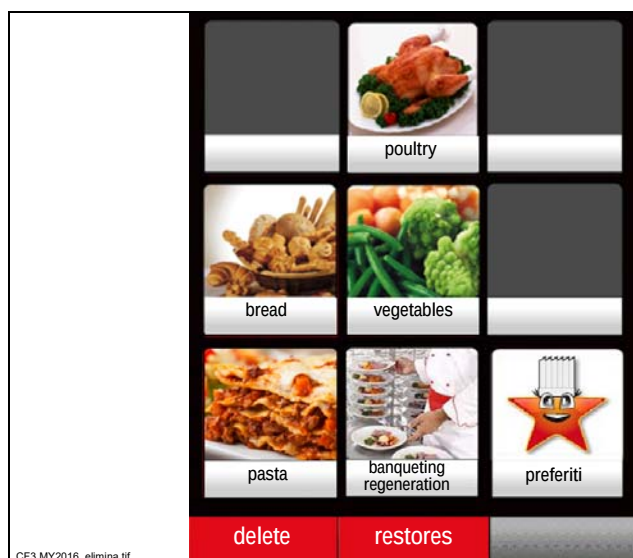
1 – Select the "CF3 memorised cooking" function using the knob.
>>>



2 – Press the button to confirm the selected function.
>>>



The display will show page.
>>>

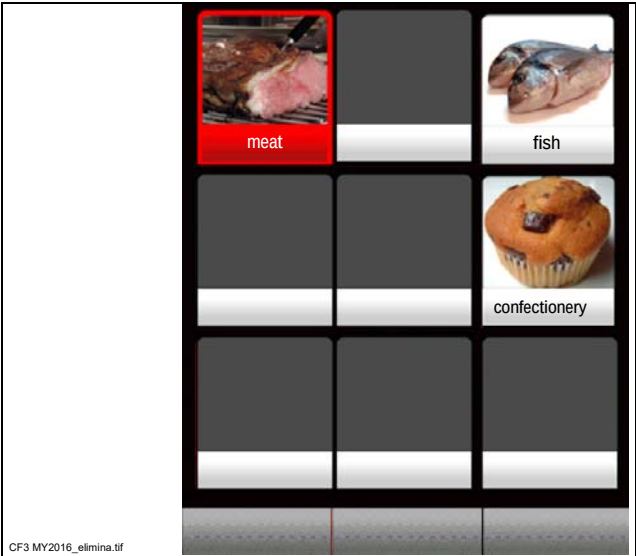


GB

3 – Press the button to introduce the type of food again.
>>>



The display shows the page with the types of food to reintroduce.
>>>



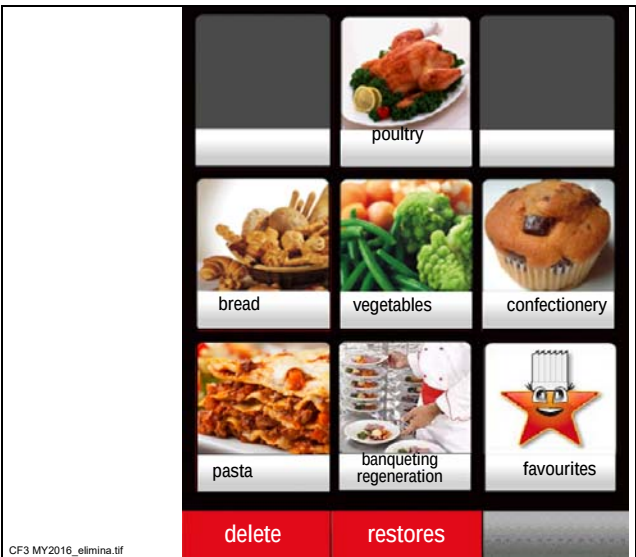
4 – Use the knob to select the type of food.
>>>



5 – Press the knob to confirm the type of food to reintroduce.
>>>



The display shows the page with the types of food that have not been eliminated.
>>>

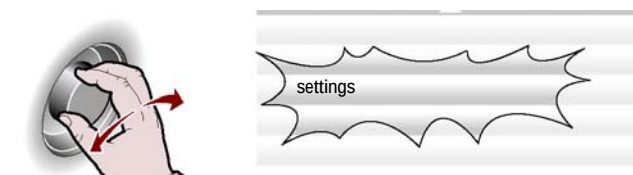


HOW TO MAKE GENERAL APPLIANCE SETTINGS

Proceed as follows.

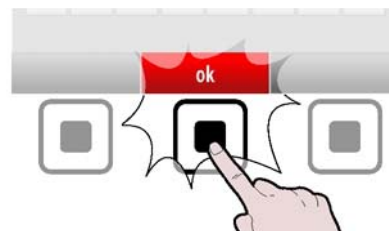
1 – Select the "Settings" function using the knob.

>>>



2 – Press the button to confirm the value or description selected.

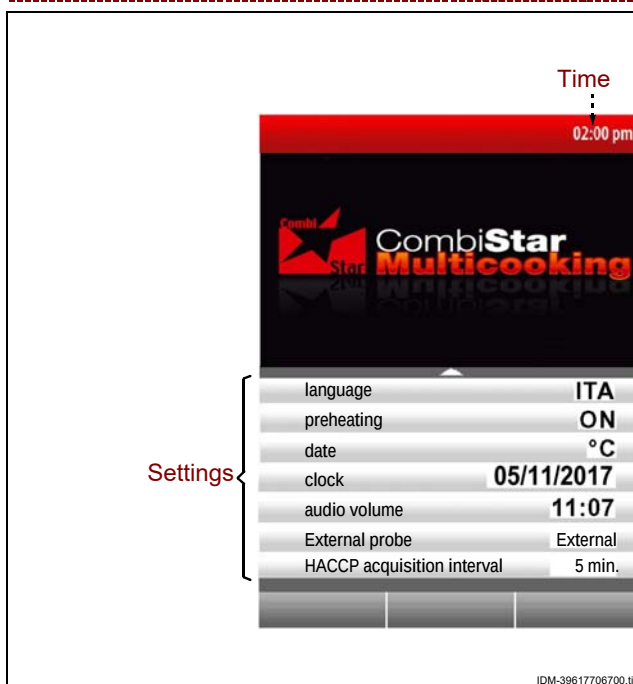
>>>



The display will show page.

>>>

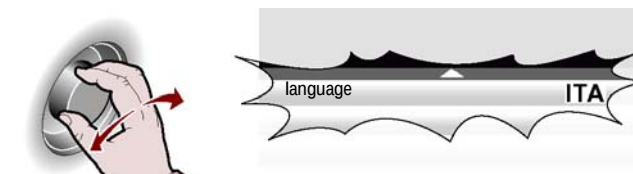
This page is used to set the appliance's operating parameters.



Language

3 – Select the "Current language" function using the knob.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



5 – Turn the knob to select the language required.

>>>



6 – Press the knob to confirm the selected parameter.

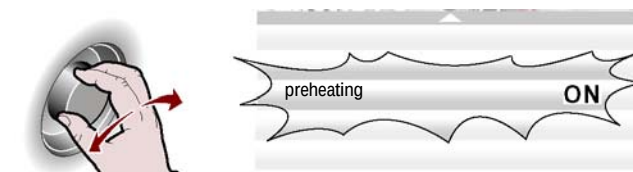
>>>



Preheating

1 – Select the "Preheating" function using the knob.

>>>



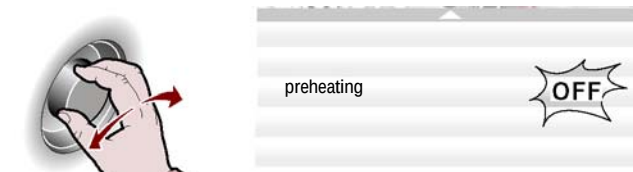
2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



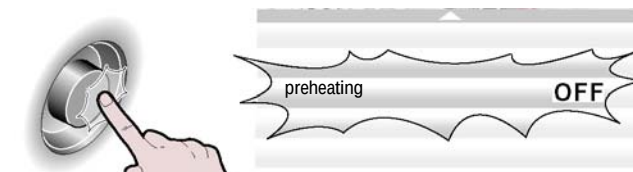
3 – To activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off), turn the knob.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected function.

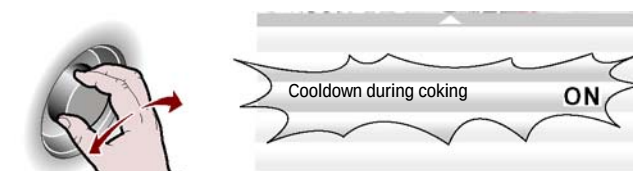
>>>



Cooldown during cooking

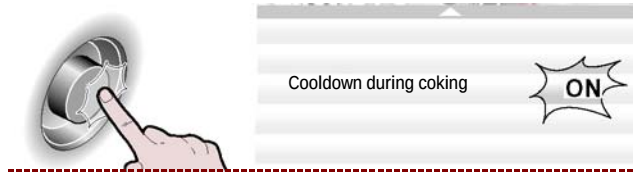
1 – Select the "Cooldown during cooking" function using the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



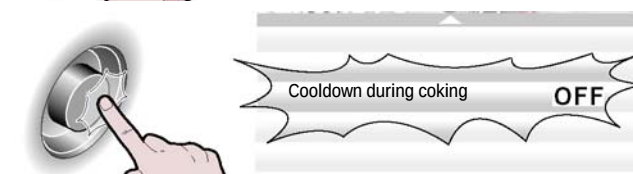
3 – Turn the knob to activate or deactivate ("activate/deactivate cooldown during cooking") the cool-down during cooking function.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter.

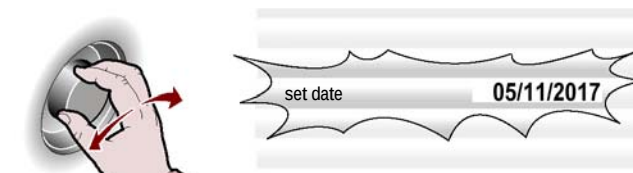
>>>



Set date

1 – Select the "set date" function using the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



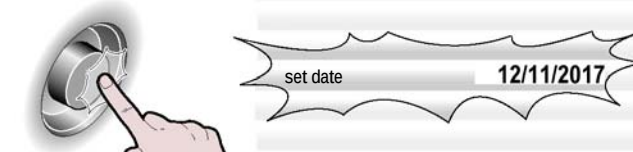
3 – Modify the current date using the knob.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter.

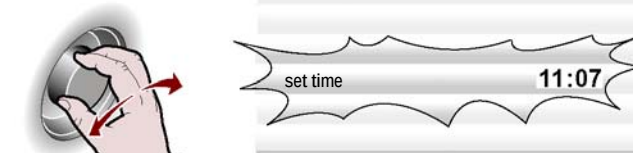
>>>



Set time

1 – Select the "set time" function using the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



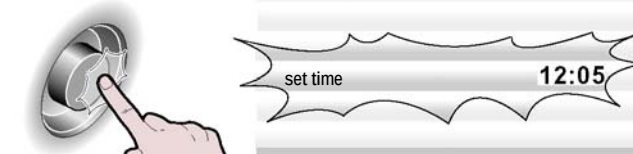
3 – Modify the current time using the knob.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter.

>>>



Enable save-cooking

This function is used to save, on a CF3 program, all the modifications carried out during the last manual cooking (see page 54).

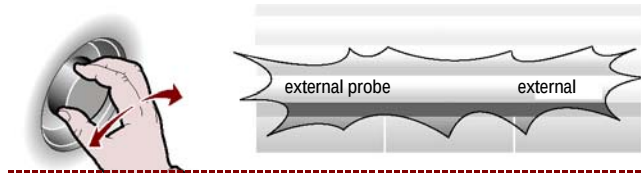


Important

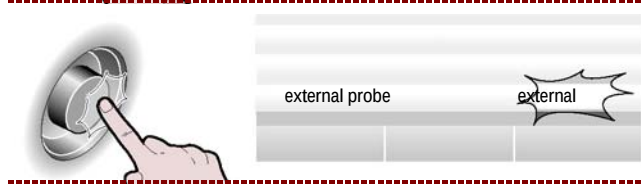
Note: It is possible to save up to a maximum 18 modifications.

External probe/Vacuum

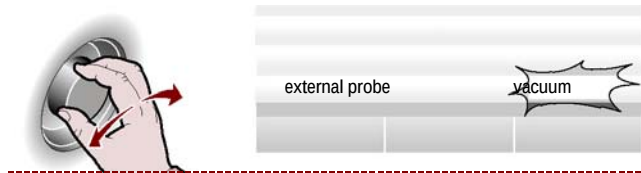
1 – Select the "External probe" function using the knob. >>>



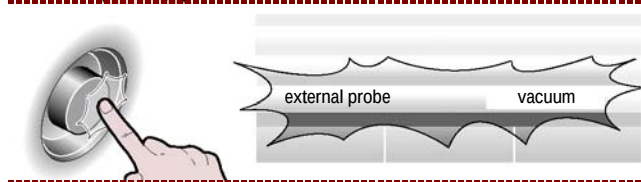
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Otherwise, select the "Vacuum" function using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

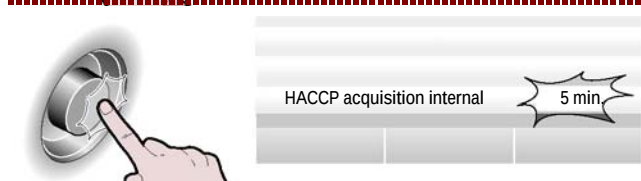


HACCP acquisition interval

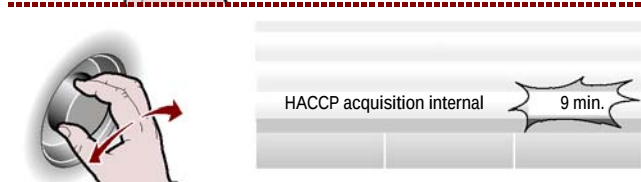
1 – Select the "HACCP acquisition interval" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Amend the acquisition time using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

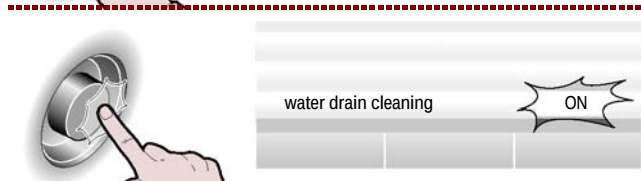


Water drain cleaning

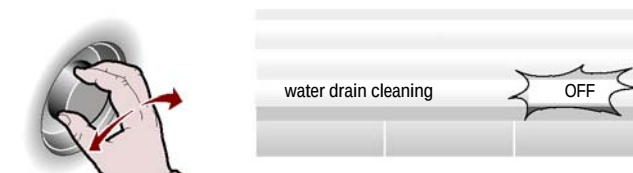
1 – Select the "Water drain cleaning" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – To activate or deactivate the cleaning function of the water drain at the beginning of every wash, rotate knob. >>>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

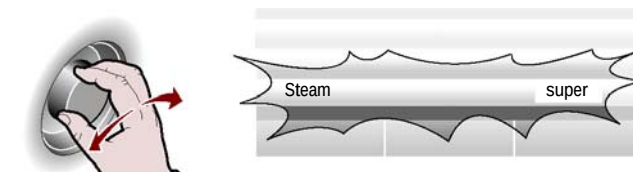


i Important

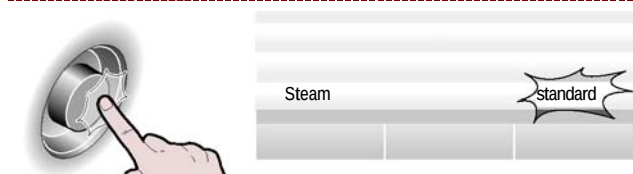
The function "Water drain cleaning" entails a higher consumption of detergent; only use this function if necessary, for example for frequent cooking of greasy food (chickens, roasts, etc.).

Steam

1 – Select the "Steam" using the knob. >>>

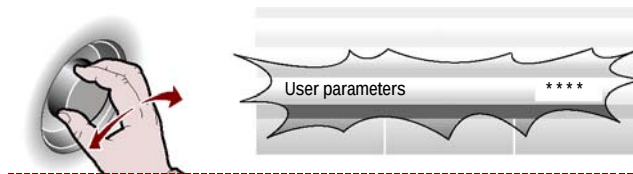


2 – Press the knob to select from **super** to **standard** and vice versa. >>>

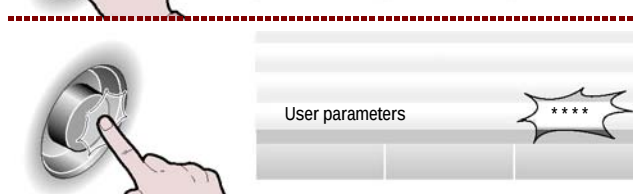


User parameters

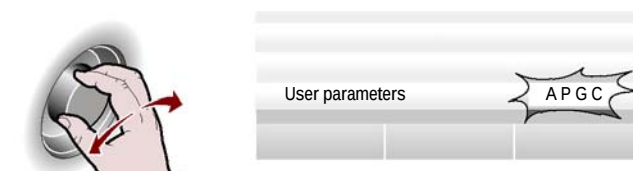
1 – To modify and thus personalise some preset functions set by the manufacturer, select the "User parameters" function with the knob. >>>



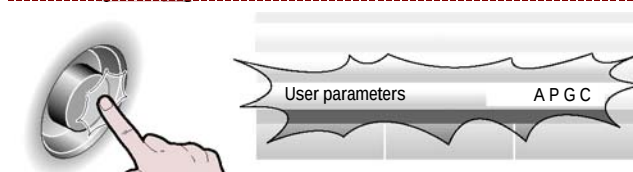
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Rotate the knob to insert the password supplied by the manufacturer (APGC). >>>>



4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



The display will show page. >>>

– **Time for cleaning the oven:** (default=OFF): the oven is blocked and needs cleaning when the time elapses (Standard, medium, Basic).

– **Time for cleaning the oven:** (default =1 hour): is the remaining time of the oven blocking, beginning from the warnings start (acoustic and visual) of the oven blocking (see page 66).

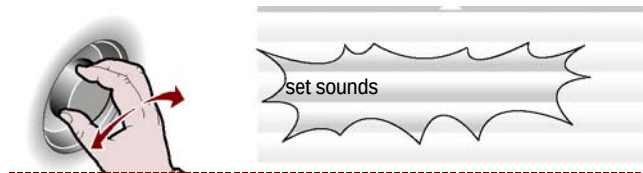
– **Warning time de-scaling:** (default= OFF): is the time after which the appliance warns the user to check the oven and if necessary start the cleaning program (descaling, see page 66).

User parameters		02:00 pm
➔	time for cleaning the oven	OFF
	time for cleaning the oven	1 hour
	warning time de-scaling	OFF
	release cooking	OFF
	unblock program	OFF
	User button	
	change user's Password	

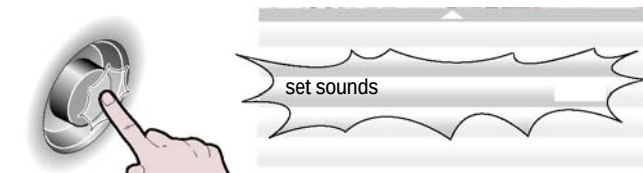
- **Release cooking** (default= OFF): select ON to release the oven from the CLE alarm.
- **Unblock program** (default =OFF):
- **User button**: is used to modify the “User key” writing present in the “Main functions (Home page)”.
- **Change user's Password**: used to modify the “APGC” password (supplied by the manufacturer) with a new password.

Set sounds

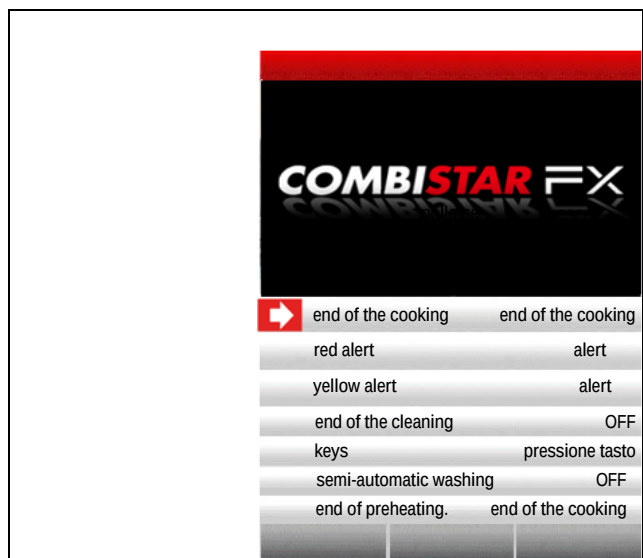
1 – To modify and thus personalise the sounds attached to different oven phase functions, select "set sounds with the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



The display will show page. >>>



3 – Select the function required using the knob. >>>



4 – Press the knob to enter the sounds list. >>>



5 – Select the desired sounds and press the knob to confirm. >>>

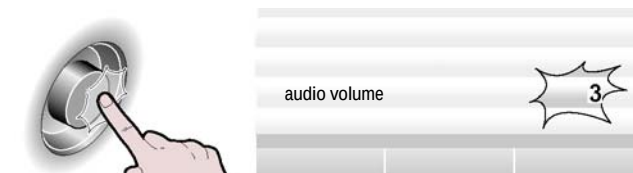


Audio volume

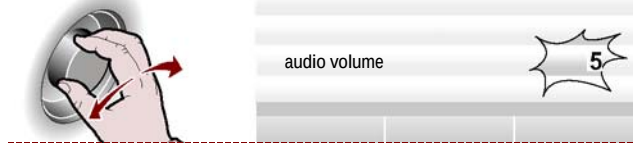
1 – Select the "Audio volume" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Modify the audio volume using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>



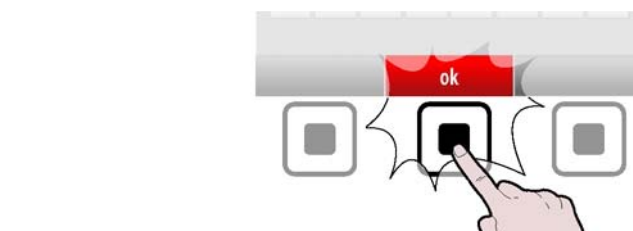
"MANUAL COOKING" MODE

Proceed as follows.

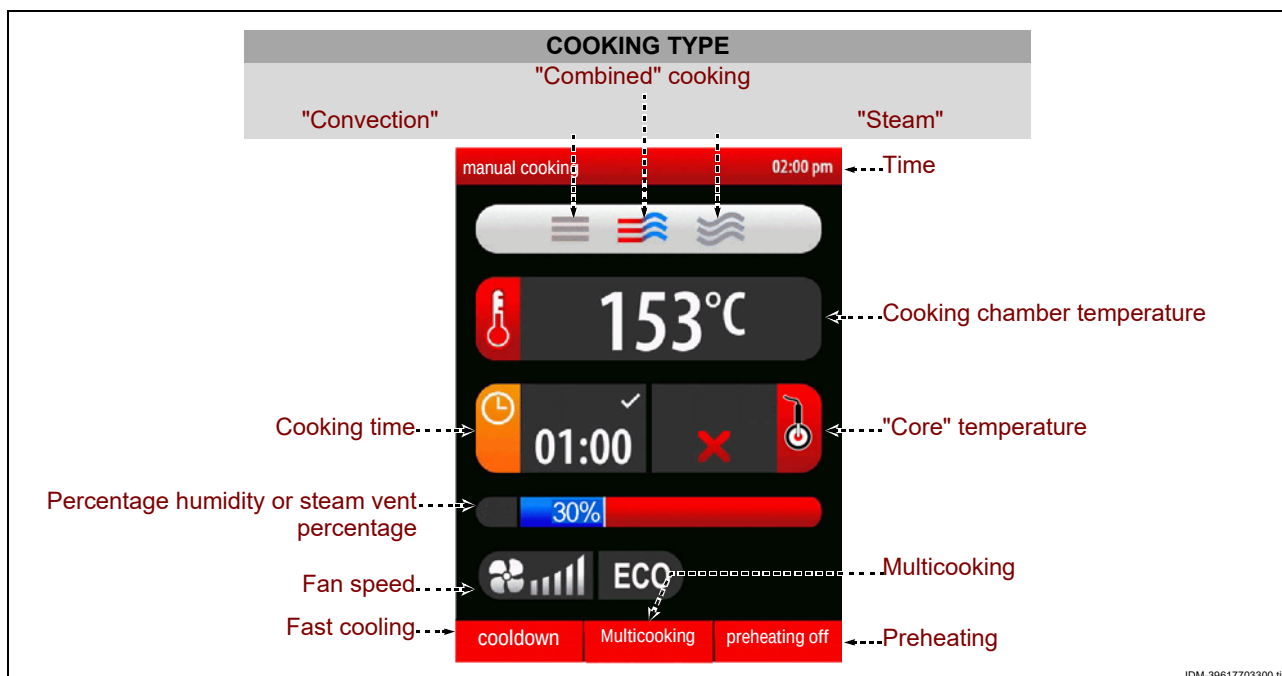
1 – Select the "manual cooking" function using the knob. >>>



2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show page.



The page is used to enter the data (cooking type, temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode".



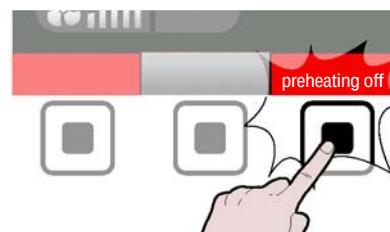
Important

The "cooking time" and "core temperature" functions are mutually exclusive. For example, if a user selects "cooking time" and then selects "core temperature", the first function is cancelled.

Before selecting the cooking type, decide whether you need to turn the cooking chamber preheating function on or off.

3 – To activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off), press the button.

The operating status ("preheating on" or "preheating off") appears in the "preheating" zone in accordance with the selection made.



Cooking type

1 – Select the "cooking type" zone using the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected zone.

>>>



3 – Select the cooking type (combined, convection, steam) using the knob.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



– If "combined cooking" is selected, the percentage of humidity inside the oven appears in zone.

– If "convection cooking" is selected, the percentage of opening of the steam vent appears in zone.

– If you select "steam cooking", 100% Sup. or 100% Std appear in the area (the value can be changed, see page).



GF

Cooking temperature

1 – Select the "cooking temperature" zone using the knob.

>>>



2 – Press the knob to confirm the selected zone.

>>>



3 – To modify the cooking temperature, turn the knob until the value required is displayed.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected value.

>>>

Cooking time or core temperature

1 – Select either the "cooking time" or the "core temperature" zone using the knob.

>>>

2 – Press the knob to confirm the selected zone.

>>>

For example, if a user selects the "cooking time" function and then selects "core temperature", the first function is cancelled, or vice-versa.

3 – To modify the value selected ("cooking time" or "core temperature"), turn the knob until the value required is displayed.

>>>

4 – Press the knob to confirm the selected value.

>>>

Percentage humidity or steam vent percentage

1 – Select the "percentage humidity" or "steam vent percentage" zone using the knob.

>>>

2 – Press the knob to confirm the selected zone.

>>>

3 – To modify the value selected ("percentage humidity" or "steam vent percentage"), turn the knob until the value required is displayed.

>>>

4 – Press the knob to confirm the selected value.

>>>

If using an oven with a grease discharge valve, along with the percentage of moisture, it is possible to activate/deactivate the fat collection function with the special button.

>>>

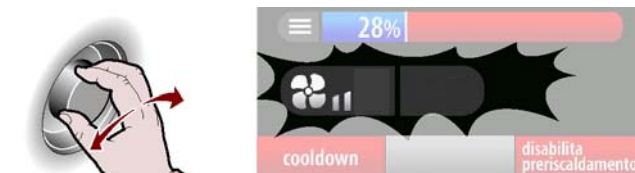
The display will show

>>>

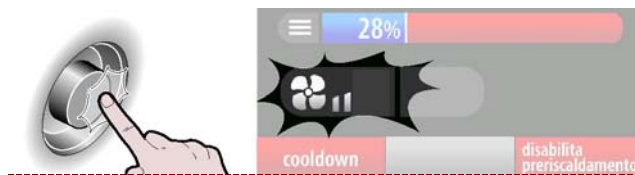


Fan speed

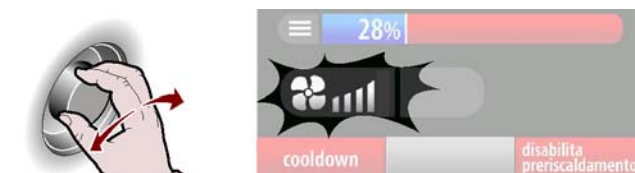
1 – Select the "fan speed" zone using the knob. >>>



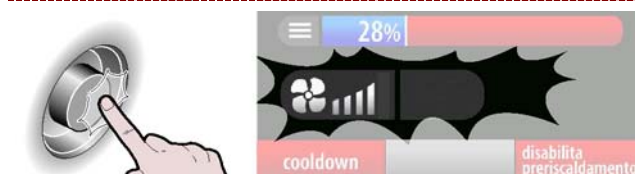
2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>>



3 – To modify the cooking fan speed, turn the knob to increase or reduce the number of notches on the graduated scale. >>>



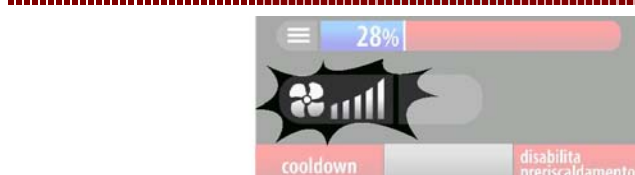
4 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



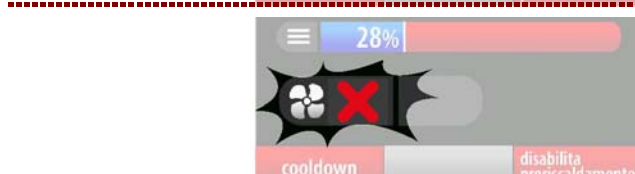
The symbol shows that the cooling fan speed is on the minimum setting. >>>



The symbol shows that the cooling fan speed is on the maximum setting. >>>



The symbol shows that the cooling fan is set in on-off mode (the fan switches on and off automatically). >>>



GE

5 – Press button to start the cooking cycle (See "Cooking cycle start and end procedure."). >>>



On completion of the cooking cycle set, to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows.

ECO-PLUS

1 – Select the "ECO" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Turn the knob to activate or deactivate the "ECO" function (icon lit with green light). >>>

This function allows to save energy, but only for reduced loads.



4 – To activate or deactivate the "PLUS" function turn the knob further (icon lit with red light). >>>

This function allows to increase the power of the machine.



5 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



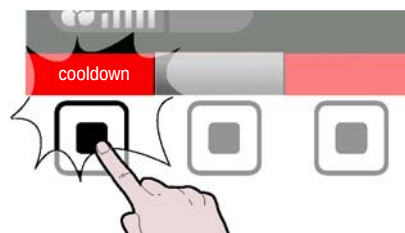
6 – Press button to start the cooking cycle (See "Cooking cycle start and end procedure"). >>>

On completion of the cooking cycle set, to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows.

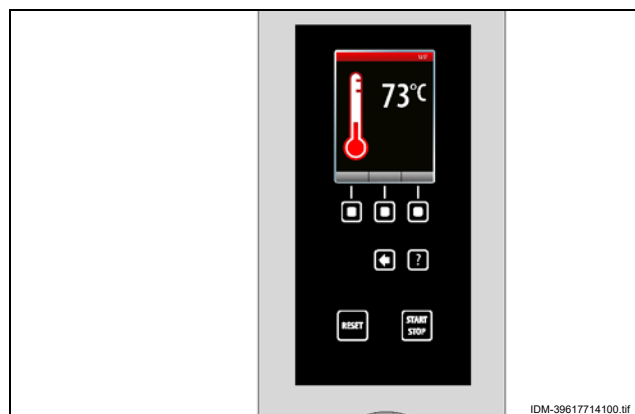


Cooldown

1 – Press the button. >>>



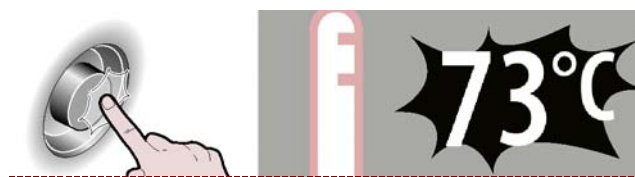
The display will show page. >>>



2 – Select the cooling temperature using the knob. >>>



3 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



4 – Press the button for rapid cooling of the appliance. >>>

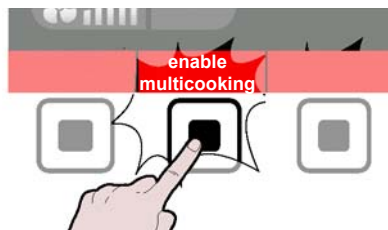


Multicooking

During every cooking cycle it is possible to activate or deactivate the "Multicooking" function.

1 – To activate or deactivate ("**enable/disable Multicooking**") the Multicooking function, press the button. >>>

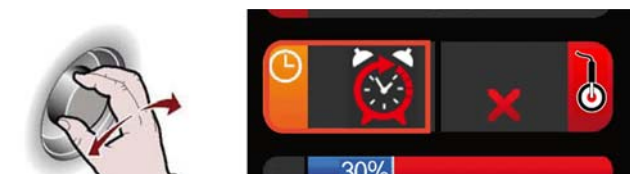
Depending on the chosen function, the functioning status appears in the "Multicooking" area ("enable Multicooking" or "disable Multicooking").



The display will show page. >>>



2 – Select the "Multicooking" zone using the knob. >



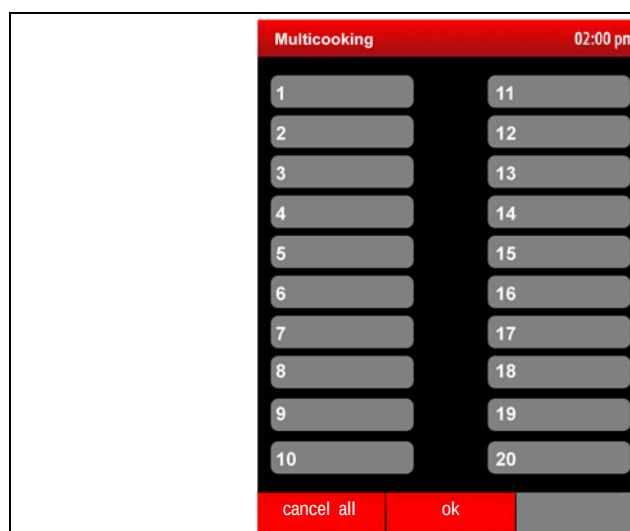
3 – Press the knob to confirm the selected zone. >>



The display will show page. >>>

Note:

– Press "**Cancel all**" to cancel all the Timers.



4 – Use the knob to select one of the timers. >>>



5 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



6 – Turn the knob to set the cooking time. >>>

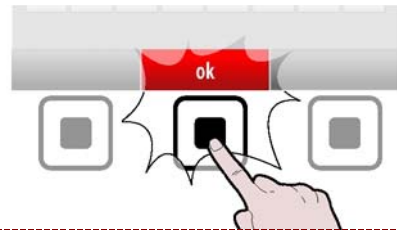


7 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



Repeat the operation from point 4 to point 7 to set the other timers.

8 – Press the button to confirm the selected function. >>>



9 – Press the button to start the countdown. >>>



The display will show page. >>>

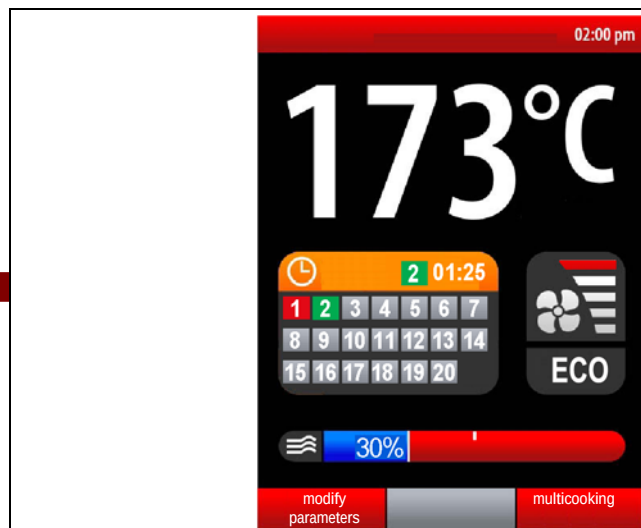
Note:

- Green: timer active in countdown.
- Grey: timer not active.
- Red: timer expired.



Important

An acoustic signal is activated at the end of each cooking program. Open the door, remove the food that has completed the cooking program and close the door again. The countdown of the next cooking program will be activated.

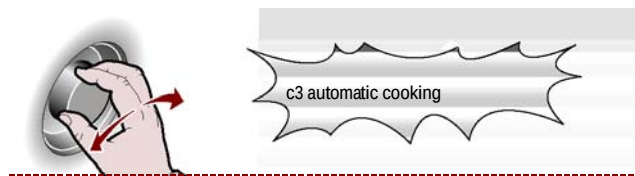


GB

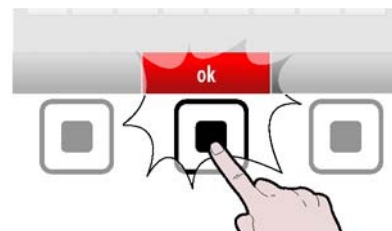
MODALITY FOR "C3 AUTOMATIC COOKING"

Proceed as follows.

1 – Select the "C3 automatic cooking" function using the knob. >>>



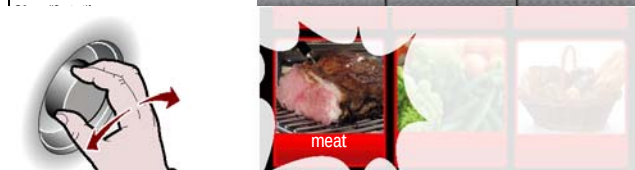
2 – Press the button to confirm the selected function. >>>



The display will show page. >>>
The page is used to select cooking programs pre-set for different foods.



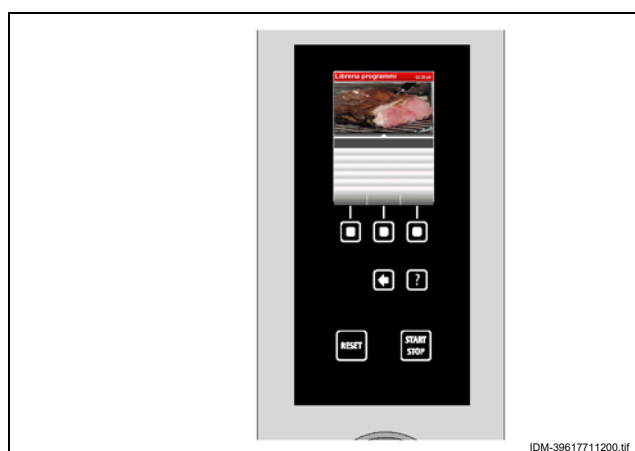
3 – Use the knob to select the type of food. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected choice. >



The display will show page. >>>



IDM-39617711200.tif

5 – Use the knob to select the cooking mode. >>>



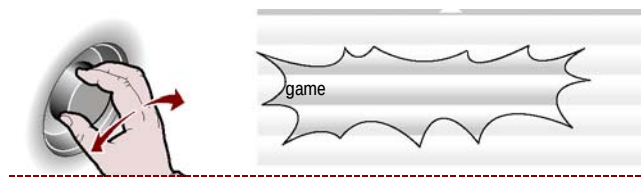
6 – Press the knob to confirm the selected cooking mode. >>>



The display will show page. >>>



7 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



8 – Press the button to confirm the selected function. >>>



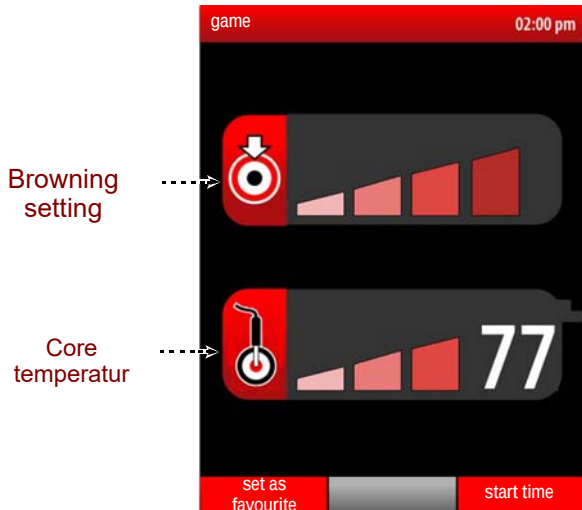
The display will show page. >>>

9 – At this point it is possible to set certain program parameters, using the knob. >>>

To start the programmed cooking at a pre-established time, proceed as indicated at page 28 (start time).

To set this as a favourite cooking mode, press the "set as favourite" button and proceed as described on page 11 (alphanumeric mode).

Browning setting



Core temperatur

The saved programme can be recalled by selecting the "favourites" icon on the "C3 automatic cooking" screen. >>>



The "favourite" programmes can be deleted as follows:

1 – Use the knob to select the "favourites" icon.

>>>

2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>

3 – The display will show page.

>>>

4 – Press the button.

>>>

5 – Turn the knob to select NO and press to confirm.

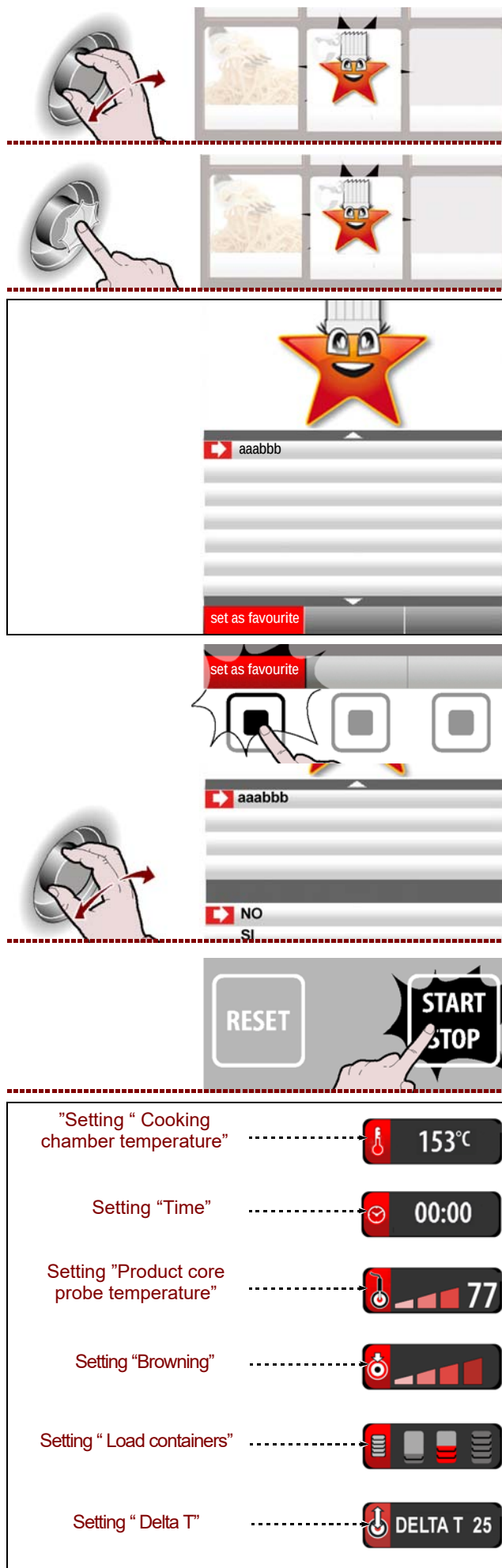
>>>

6 – Press the button to start the cooking program.

>>>

In every setting of the "C3 automatic cooking programs" you can set some parameters reported in the table to the side.

>>>



MODALITY FOR "CF3 MEMORISED COOKING"

Proceed as follows.

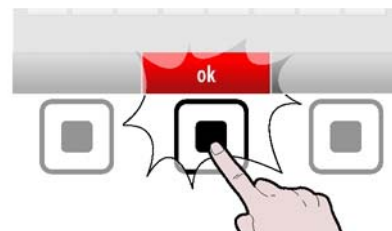
1 – Select the "CF3 memorised cooking" function using the knob.

>>>



2 – Press the button to confirm the value or description selected.

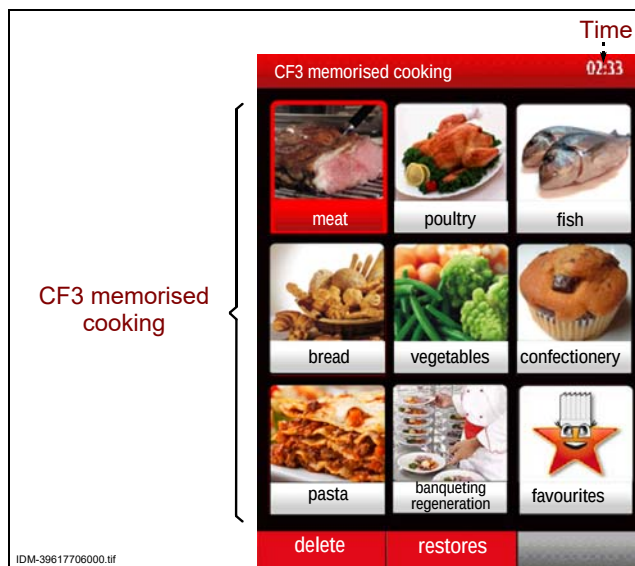
>>>



The display will show page.

>>>

The page is used to select, modify or program the cooking of foods.



3 – Use the knob to select the type of food.

>>>



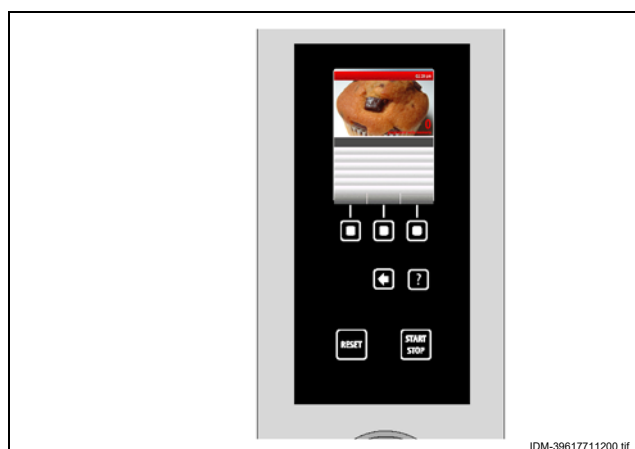
4 – Press the knob to confirm the cooking program selected.

>>>



The display will show page.

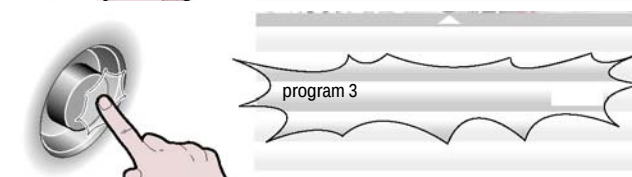
>>>



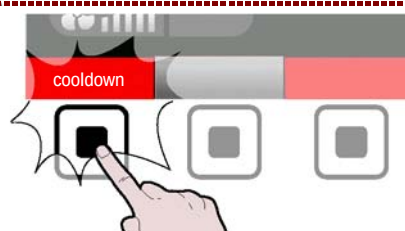
5 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



6 – Press the button to confirm the selected function. >>>



To start “**cooldown**” press the button and follow the instructions already described at page 25. >>>



For single-phase cooking programmes activate the "multicooking" function.

Press the button to activate the "Multicooking" function and follow the instructions found on page 26. >



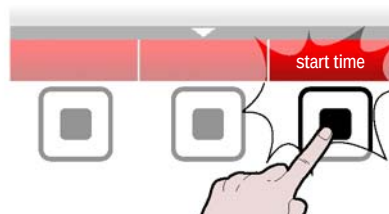
7 – Press the button to start the cooking program. >>>



Start time

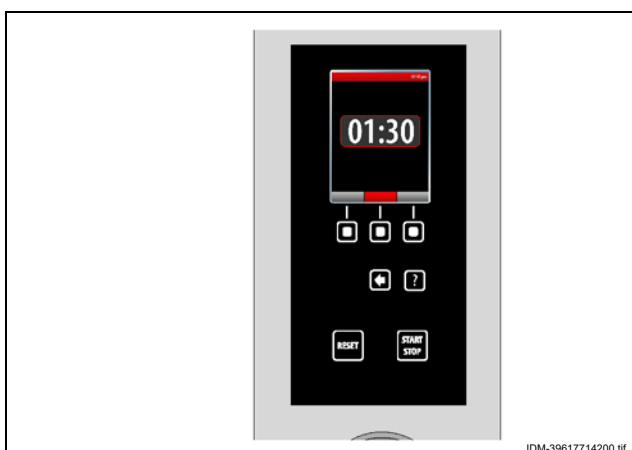
To start the cooking operation program at a preset time, proceed as follows. >>>

1 – Press the button. >>>



GE

The display will show the page with the cooking start time. >>>
To change the time shown, proceed as follows.



2 – Use the knob to set the cooking start time (hour). >>>



3 – Press the knob to confirm the selected value.

>>>



4 – Use the knob to set the cooking start time (minutes).

>>



5 – Press the knob to confirm the selected value.

>>>



6 – Press the button to start the programmed cooking operation at the set time.

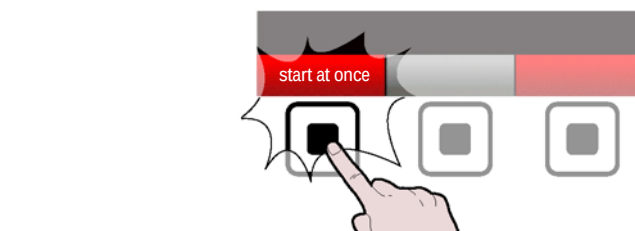
>>>



7 – To start the programmed cooking operation immediately, press the button.

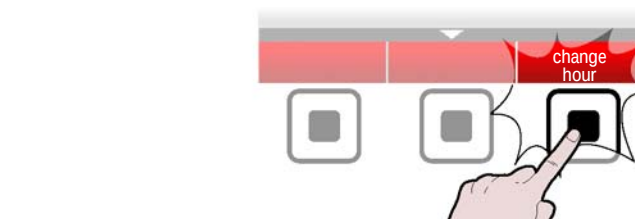
>>>

It is possible to temporarily change the programme parameters when the cooking programme has already started (see "manual cooking").



To change the start time, press the button and follow the instructions from 2 to 5.

>>>



Delta T

1 – Use the knob to select the type of food.

>>>



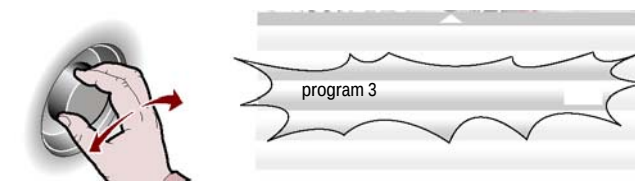
2 – Press the knob to confirm the selected choice.

>

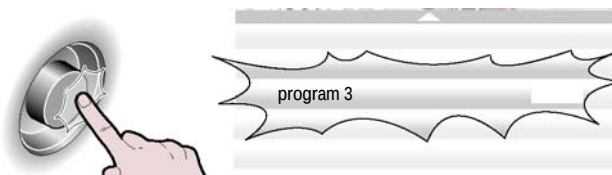


3 – Select the name of the cooking program using the knob.

>>>

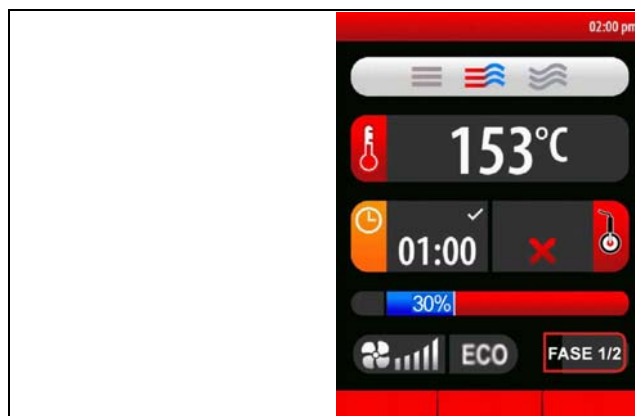


4 – Press the knob to confirm the selected choice. >

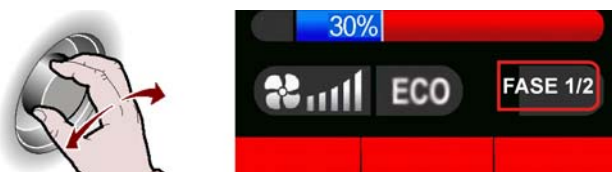


The display will show page

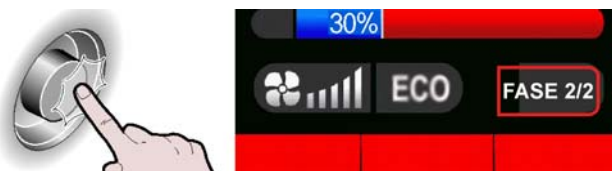
>>>



5 – Use the knob to select a phase during which you intend to activate the “Delta T” function. >>>



6 – Press the knob to confirm the selected choice. >



7 – Use the knob to select the temperature. >>>



8 – Press the knob to confirm the selected choice. >



9 – Press the “Delta T” button to activate the function. >>>



10 – Turn the knob to set the desired “Delta T” function. >>>

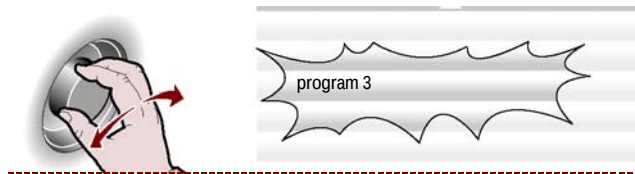


11 – Press the knob to confirm the selected value. >>>

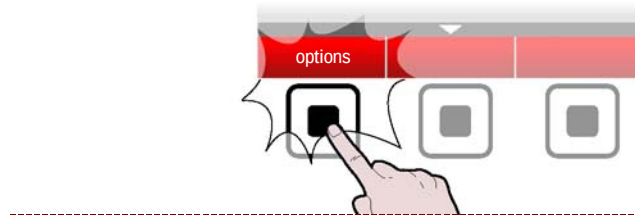


MODIFYING THE CHARACTERISTICS OF A COOKING PROGRAM

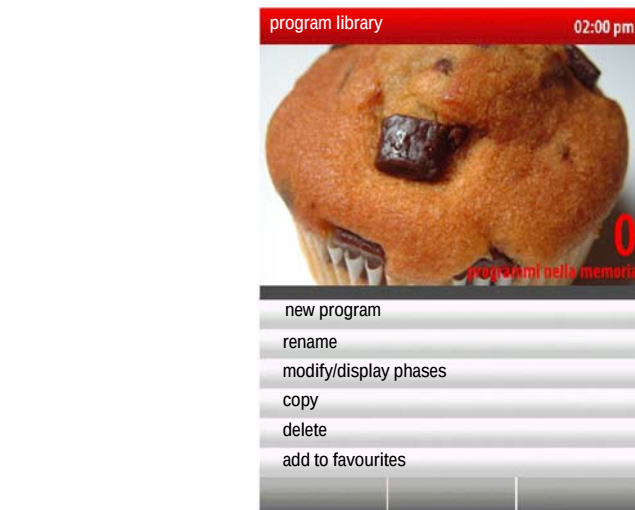
1 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



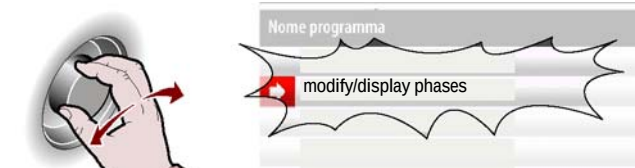
2 – Press the button. >>>



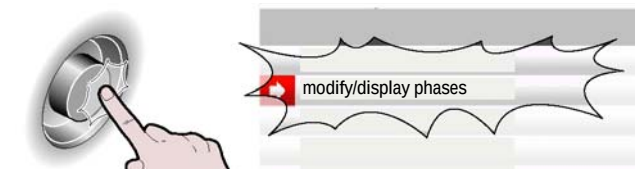
The display will show page. >>>



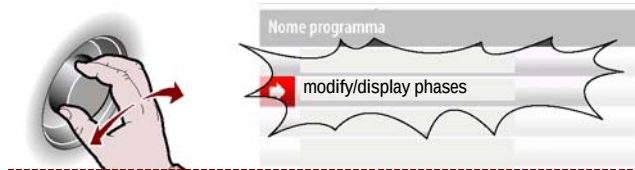
3 – Select the function required from the list using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



5 – Selecting "display recipe (USB)" from the function list will activate the "more recipes" function. >>>



6 – Press the button to display the website link from where to download more recipes. >>>



– **SAVE AS:** used to assign a new name to the selected cooking program (see page 11).

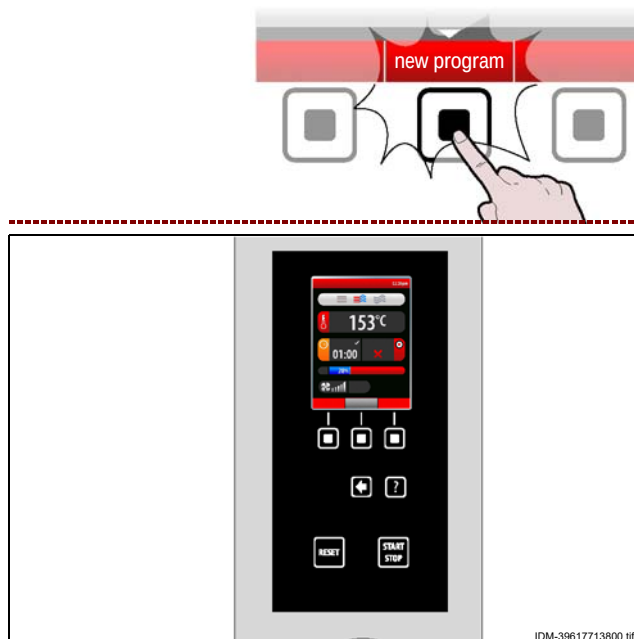
– **MODIFY/DISPLAY PHASES:** used to display and/or modify the stages of the selected cooking program (see page 31).

- **COPY**: used to "copy-paste" the selected cooking program and save it with a new name (see page 11).
 - **DELETE**: Used to delete the selected cooking program.
 - **ADD TO FAVOURITES**: used to save the chosen cooking program in the favourites category.
 - **DISPLAY RECIPE**: it used to display recipes in the oven or in a USB flash drive.
 - **DISPLAY PHOTOS**: it used to display photo in the oven or in a USB flash drive.
- It is possible to amend, re-name, etc. the features of the cooking programs memorised by the manufacturer by selecting "**Settings**" from the Main menu and subsequently "**User parameters/Unblock program/ON**" (see page 19).

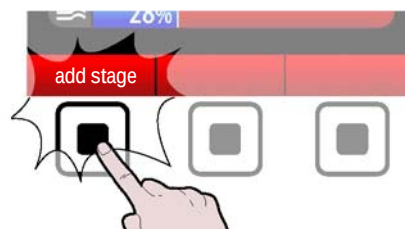
CREATING A NEW COOKING PROGRAM

- 1 – Press the button. >>>
- 2 – Enter the name of the new cooking program (see page 11).

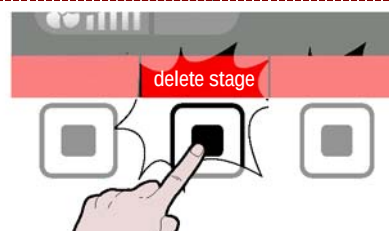
The display will show page. >>>
Set all the characteristics of the new cooking program (cooking type, temperature, cooking time, etc.) as explained on page 21.



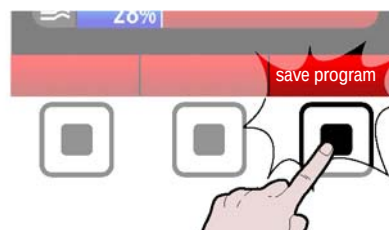
- 3 – When creating a new program, it may be necessary to program cooking in more than one stage. To do this, press the button. >>>



- 4 – Also may be necessary remove one or more stages of the one cooking program.



- 5 – When programming is complete, press the button to save the new program and return to the main menu. >>>



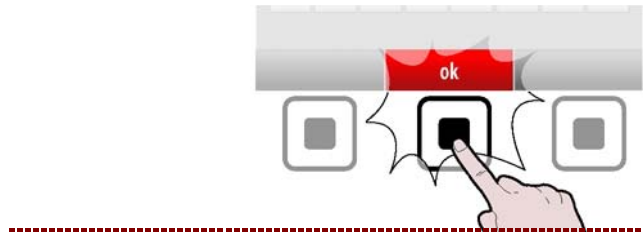
"SPECIAL COOKING"MODE

Proceed as follows.

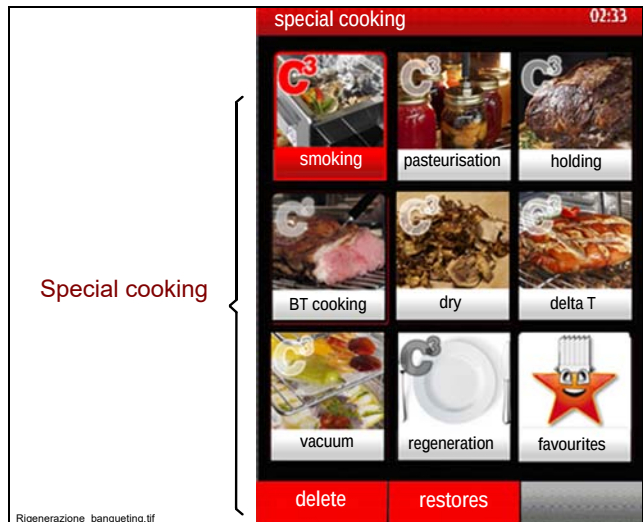
1 – Select the "special cooking" function using the knob.
>>>



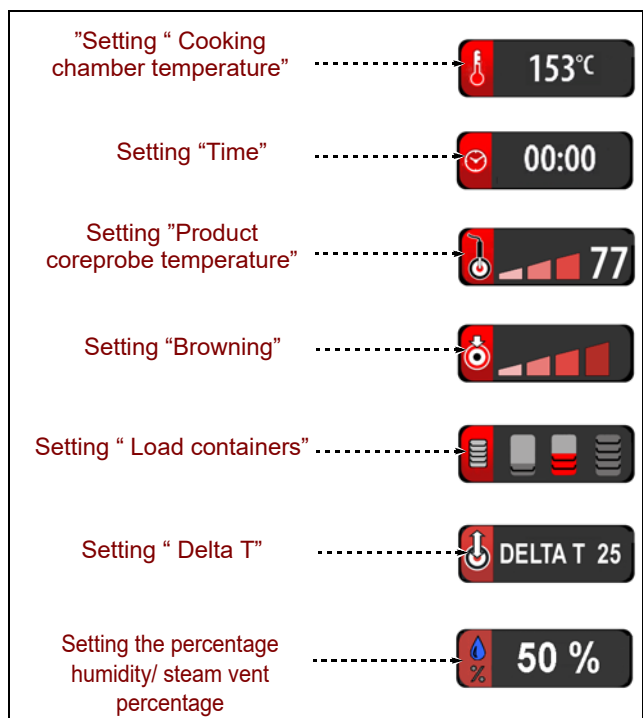
2 – Press the button to confirm the selected function.
>>>



The page where it is possible to carry out all functions described in the "C3 automatic cooking" paragraph appears on the display (see page 28).
>>>



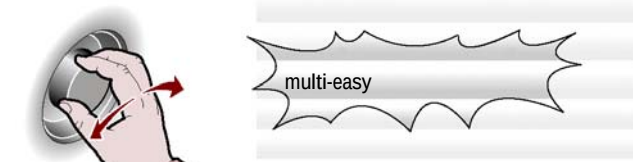
It In every setting of the "Special cooking" you can set some parameters reported in the table to the sid".
>>>



"MULTI-EASY" INSTRUCTIONS

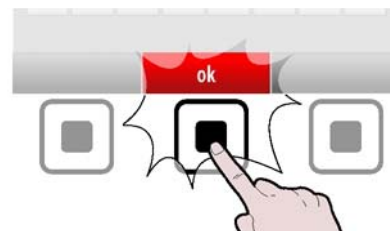
Proceed as follows.

1 – Select the "multi-easy" function using the knob.>



2 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



The display will show the page.

>>>

i Important

The page is used to select the type of cooking process among: boiling, roasting, frying, grilling, bread, pastries, hot-plate, dry regeneration, combo regeneration, steam regeneration, My men.



3 – Use the knob to select the cooking mode. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected choice.

>>>

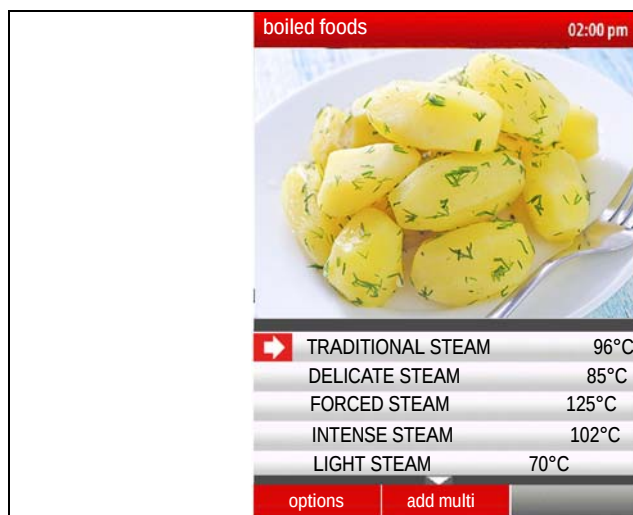


The display will show page.

>>>

i Important

In upper case you will find the cooking programs saved by the manufacturer, while in lower case you will see the ones entered by the user.



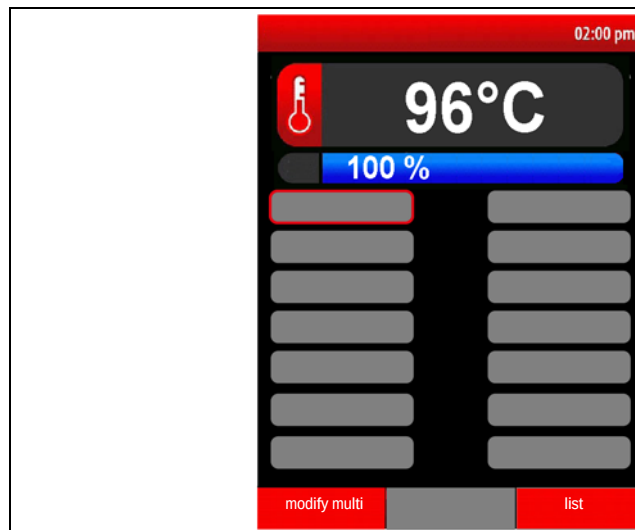
5 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



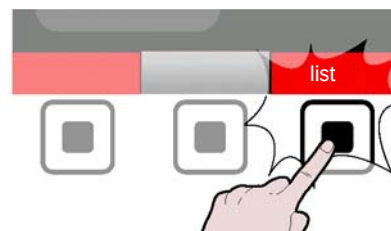
6 – Press the knob to confirm the name of the highlighted cooking program. >>>



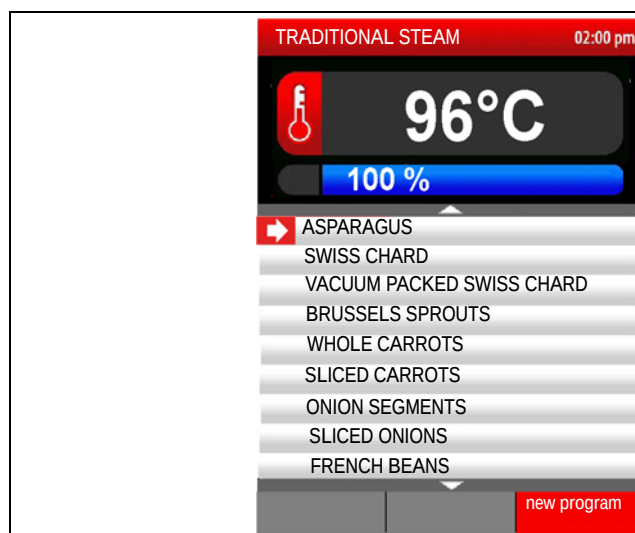
The display will show page. >>>



7 – To add a cooking program to the selected grey box, press the button. >>>



The display will show page. >>>

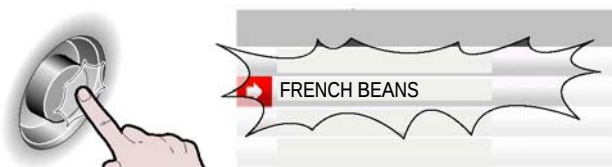


8 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



9 – Press the knob to confirm the selected choice.

>>>



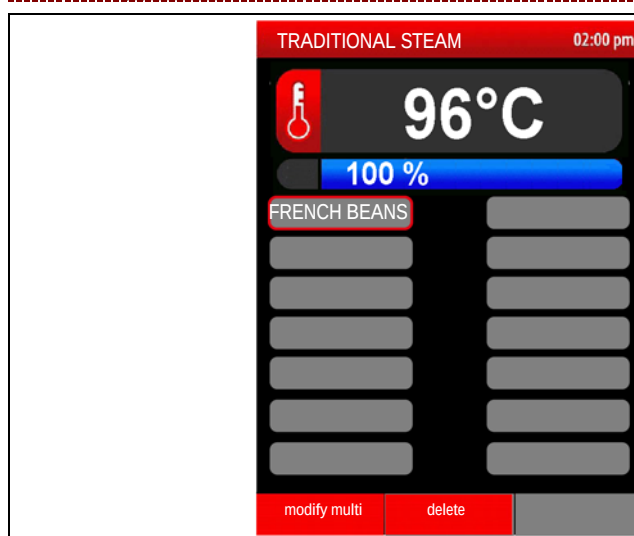
The display will show page.



Important

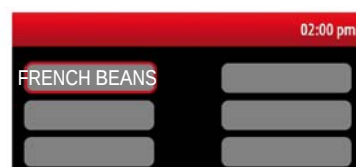
To add additional cooking programs to the grid, move the cursor to an empty grey box and repeat the procedure from step 7 to 9.

For each cooking program it is also possible to temporarily modify the cooking time and assign a number of baking trays as follows.



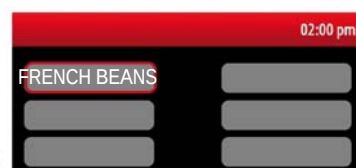
1 – Select the name of the cooking program with the knob.

>>>



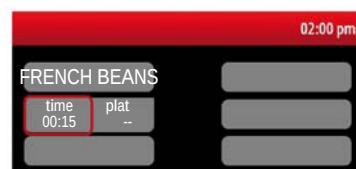
2 – Press the knob to confirm the selected choice.

>>>



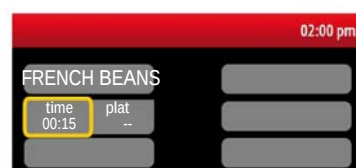
3 – Select the parameter to be set with the knob.

>>>



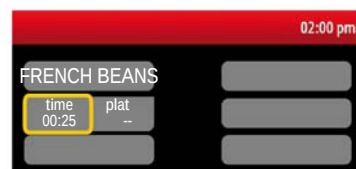
4 – Press the knob to enable the alteration.

>>>



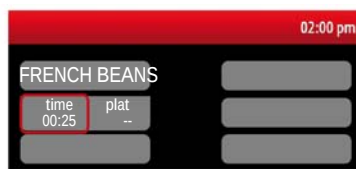
5 – Turn the knob to set the value.

>>>



6 – Press the knob to confirm the value.

>>>



Repeat from step 3 to 6 if you wish to set the baking tray parameter.

7 – Once the parameters have been set, go back to the previous screen by pressing the button.

>>>



Important

The cooking programs have been stored but are not active yet.

To activate them act as follows.

8 – Select the name of the cooking program with the knob.

>>>



9 – Press the knob twice to activate the highlighted selection (the white writing will turn green) and proceed the same way for the other stored cooking programs.

>>>



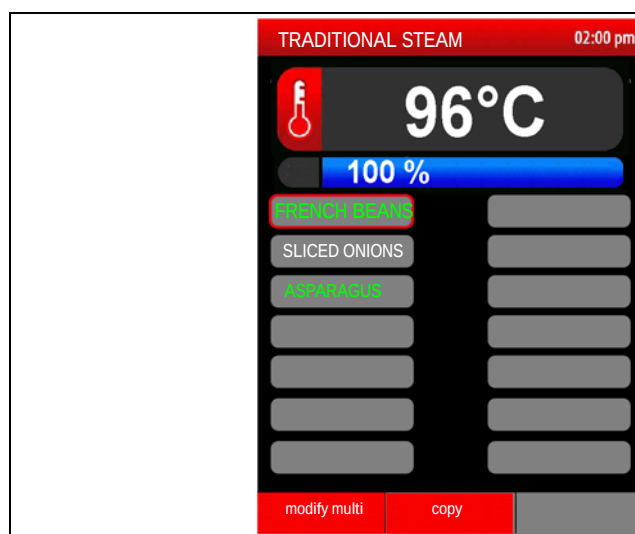
10 – Press the button to start the cooking programs.

>>>



The display will show page.

>>>



Press the button to temporarily edit the cooking parameters.

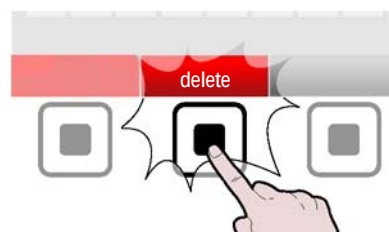
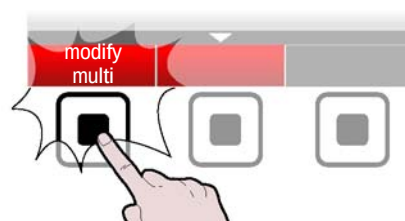
>>>

Important

The parameters that can be edited are the temperature, humidity, fan speed, as indicated in the “manual cooking” instructions (see pag. page 21).

Press the button to delete a cooking program from the list.

>>>



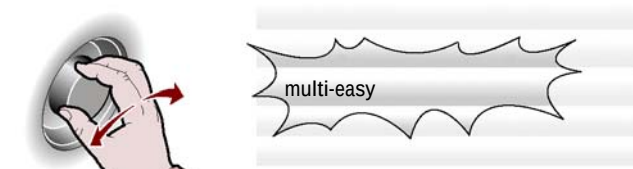
GB

Creating "My Menù".

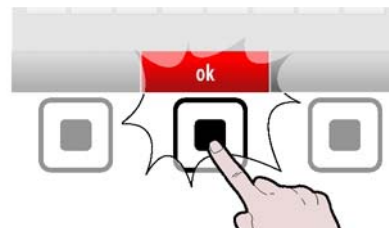
Proceed as follows..

1 – Select the "multi-easy" function using the knob.

>>>

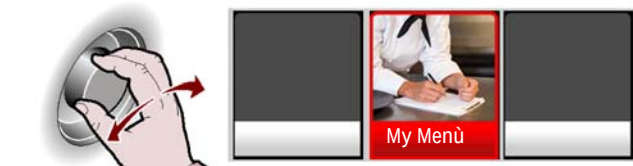


2 – Press the button to confirm the selected function.



3 – Select the "My Menù" function using the knob.

>>>



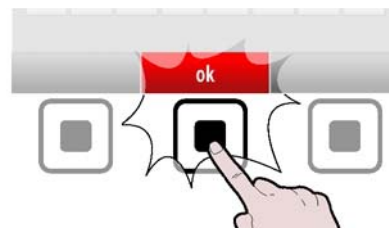
4 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



5 – Enter the name of the new cooking program (see "how to enter alphanumerical values" page 11) and press button to confirm.

>>>



6 – Select one of the cooking methods from Convection, Mixed and Steam and press the knob to confirm.

>>>

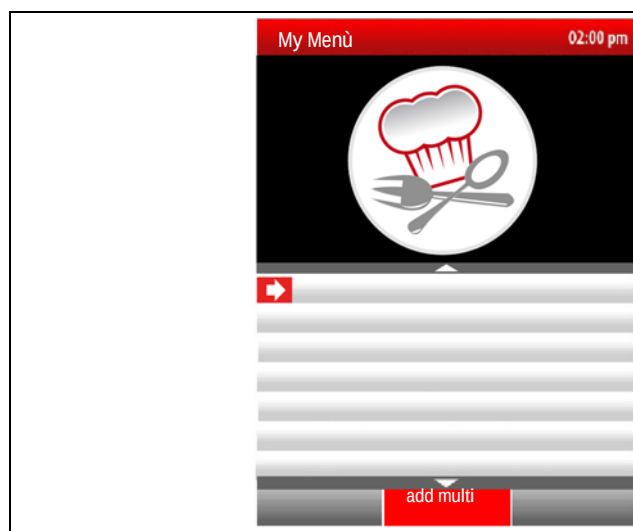


The display will show page.

>>>

7 – Press "add multi" and proceed as described in "Creating a new multi-easy" on page 44).

>>>



Modifying the characteristics of the “Multi-easy” programs.

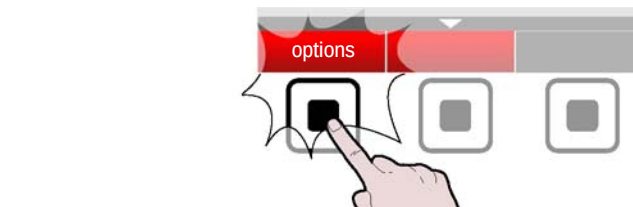
Important

For the cooking programs stored by the manufacturer it is only possible to use the “copy” function, while for the cooking programs created and stored by the user it is possible to use the “rename”, “edit”, “copy” and “delete” functions.

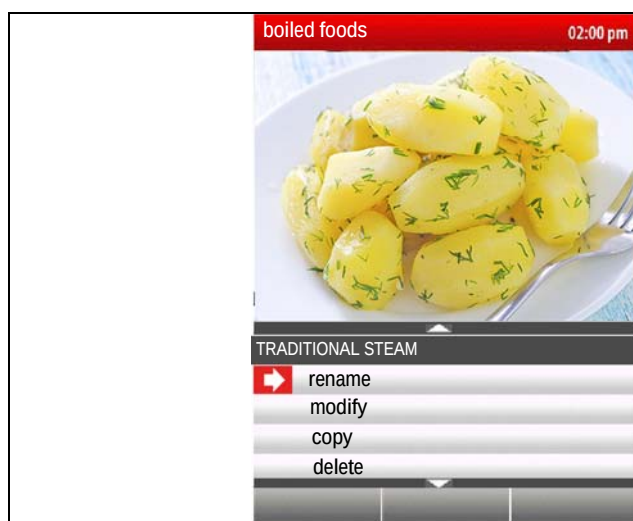
1 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



2 – Press the button. >>>



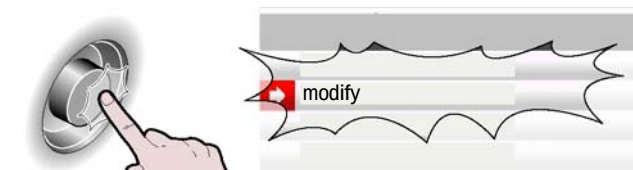
The display will show page. >>>



3 – Select the function of interest from the list, using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected choice. >>>



– **RENAME**: it is used to assign a new name to the selected cooking program (see page 11).

– **EDIT/DISPLAY THE STAGES**: it is used to display and/or edit the stages of the selected cooking program (see page 21).

– **COPY**: it is used to "copy-paste" the selected cooking program and rename it (see page 11).

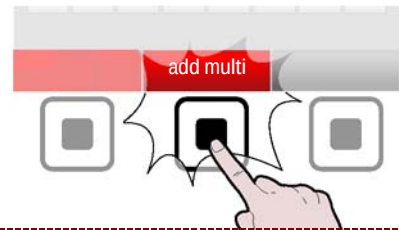
– **DELETE**: it is used to delete the selected cooking program.



Creating a new “Multi-easy”.

1 – Press the button.

>>>



2 – Enter the name of the new cooking program(see page 11).

3 – The display will show page.

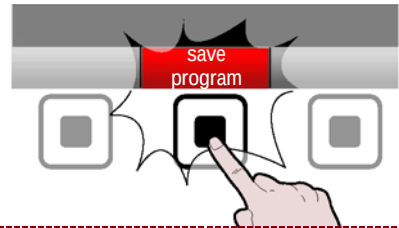
>>>

Set all the characteristics of the new cooking program (temperature, humidity and fan speed) as indicated in the “manual cooking instructions” on page 21).



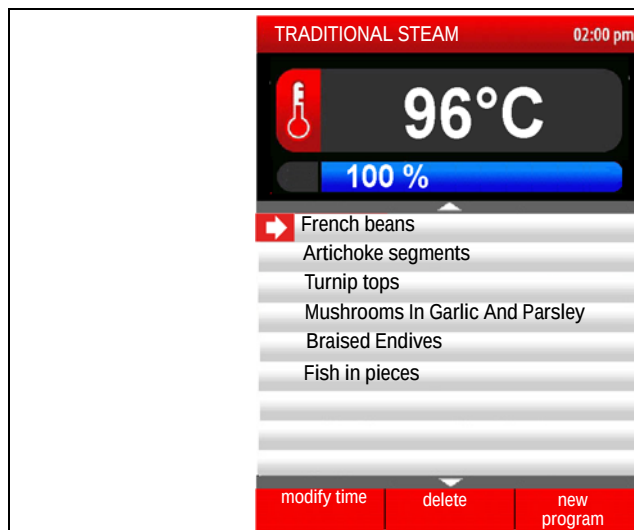
4 – When programming is complete, press the button to save the new program and go back to the main menu.

>>>

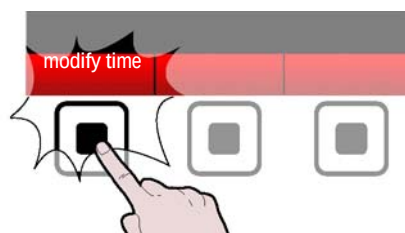


Managing “multi-easy” programs.

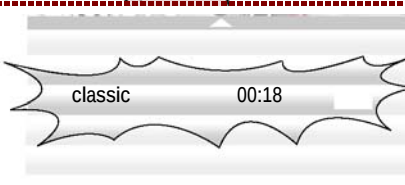
From the screen, select the cooking program to be edited using the knob. >>>



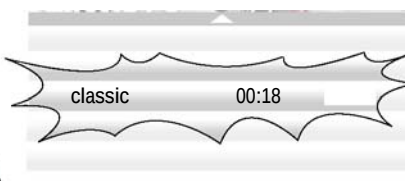
1 – Press the button. >>>



2 – Set the new value using the knob.. >>>



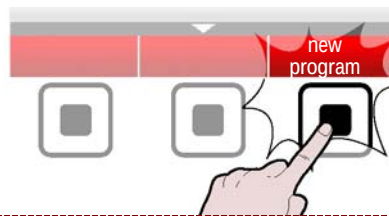
3 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



Press the button to delete the program on which the cursor is positioned. >>>



Press the button and follow the “alphanumeric value entry instructions” on page 11 to rename the new program, then turn the knob to enter the time, as described in steps 3 and 4. >>>



MODALITY FOR "COOK & CHILL"

Proceed as follows..

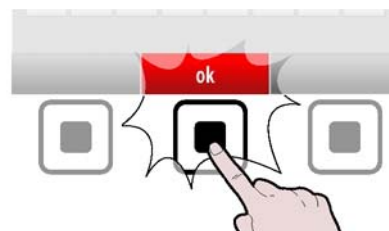
1 – Select the "Cook & Chill " function using the knob.

>>>



2 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



The display will show the page.

>>>

The page is used to select, edit or program how food is cooked (you can select any function described in the "CF3 saved cooking programs" paragraph, see page 31) in combination with the use of the blast chiller.



Important

You can use these programs only if the "blast chiller" is set.



3 – Use the knob to select the type of food.

>>>



GF

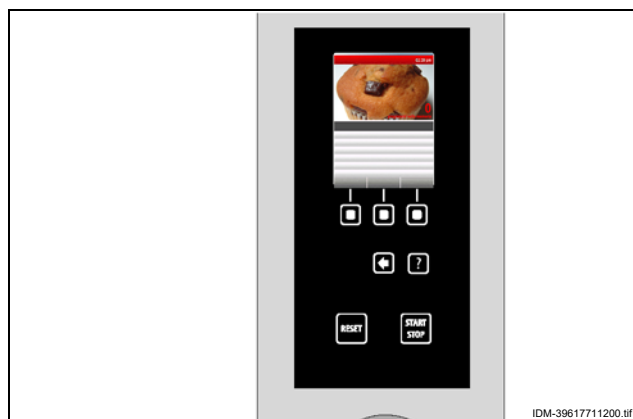
4 – Press the knob to confirm the cooking program selected.

>>>

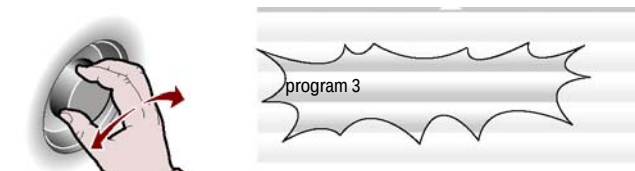


The display will show the page.

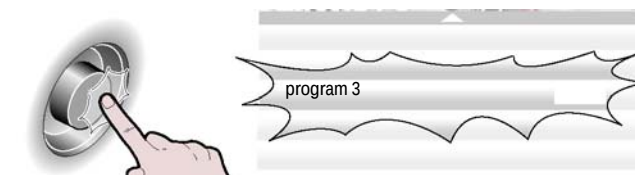
>>>



5 – Select the name of the cooking program using the knob.
>>>



6 – Press the knob to confirm the cooking program selected.
>>>



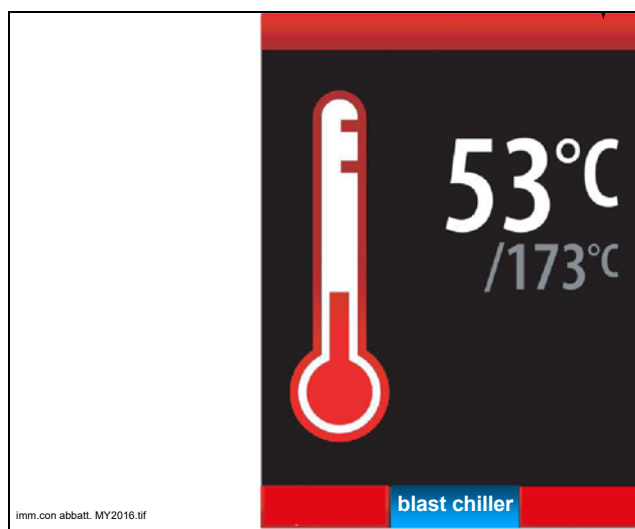
7 – Press the button to start the cooking program.
>>>



The display will show the page.
>>>

i Important

To use the “blast chiller” function, please refer to its Instruction manual.



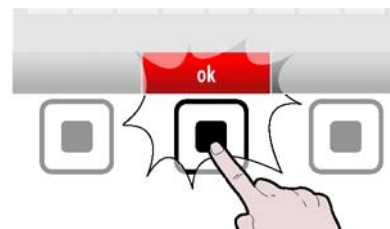
"AUTOMATIC WASHING" MODE

Proceed as follows.

1 – Select the "automatic washing" function using the knob. >>>

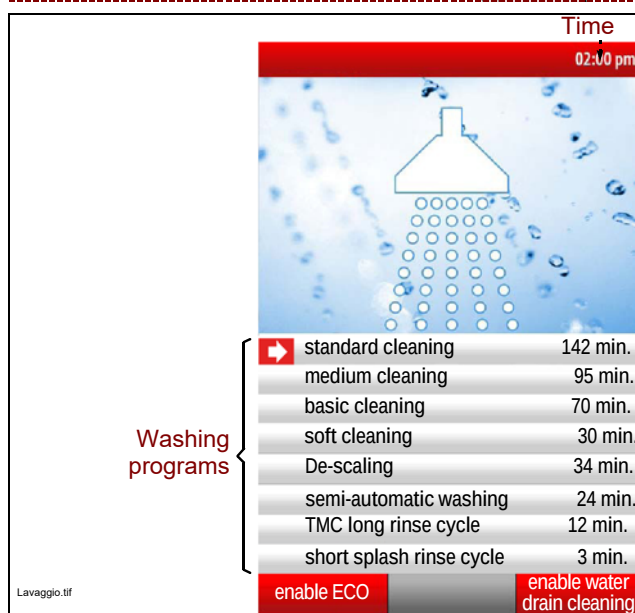


2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show page. >>>
The page is used to select the type of program for cleaning of the appliance.

3 – Check that there is at least 1 litre of the cleaning products (cleaner and sanitizing agent) in each of the respective tanks.



4 – Select the washing cycle required using the knob. >>>



5 – Press button to start the washing cycle. >>>



i Important

The presence of the operator is only required for the semi-automatic wash cycle.

Semiautomatic washing

Procedere nel modo indicato.

1 – Select the wash cycle of interest using the knob. >>>

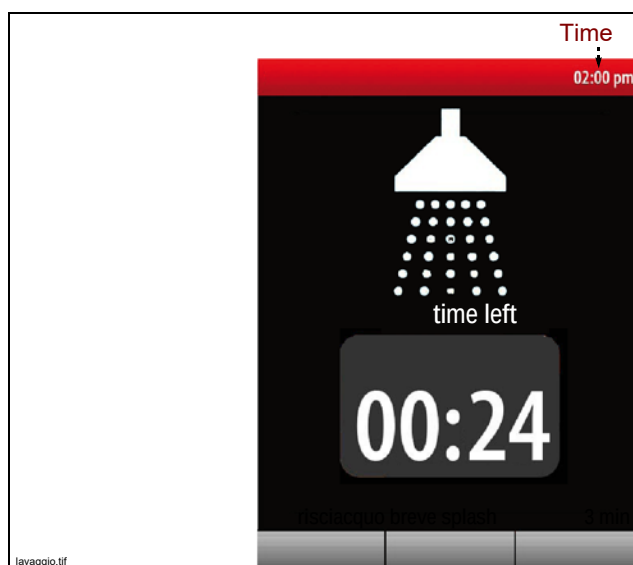


2 – Press the button to start the wash cycle. >>>



The display will show page.

>>>



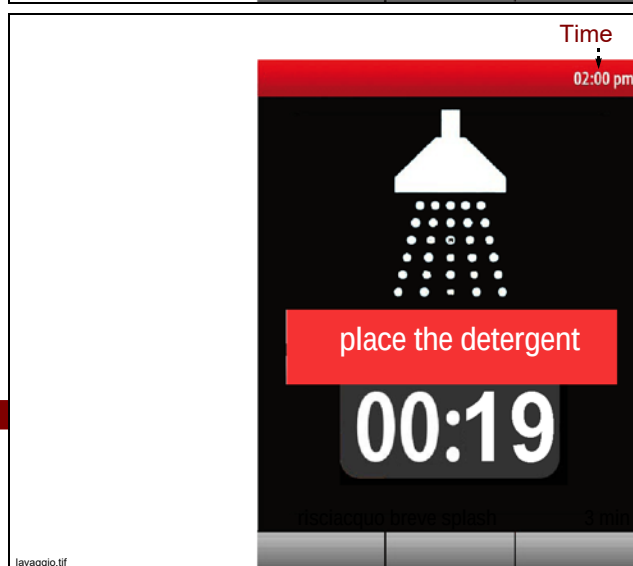
3 – When the beeper sounds (about 5 min. after washing starts) the display will show page. >>>

4 – Open the door and spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.

Use of the "cleaner spray" accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

i Important

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.



5 – Close the door and wait for the oven to complete the washing, rinsing and final thermal disinfection program automatically.

A beeper sounds at the end of the washing cycle.

Table of cleaning programs

Programs	Description
Standard cleaning	Cleaning program recommended for dealing with very stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat with high fat content, such as chickens, roasts, etc.)
Medium cleaning	Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
Basic cleaning	Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
Soft cleaning	Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking)
Descaling	For removing limescale deposits from the cooking chamber.
Semiautomatic washing	Manual type wash.
Short splash rinse cycle and TMC long rinse cycle	For rinsing the cooking chamber without using detergent.

Important

Only for the "Standard clean" and "medium clean" washing programs it is possible to use the "enable/disable drain washing" function using the button.

>>>



Important

For all cleaning programs except for "TMC long rinse cycle" and "short splash rinse cycle" it is possible to "enable/disable ECO" using the button.

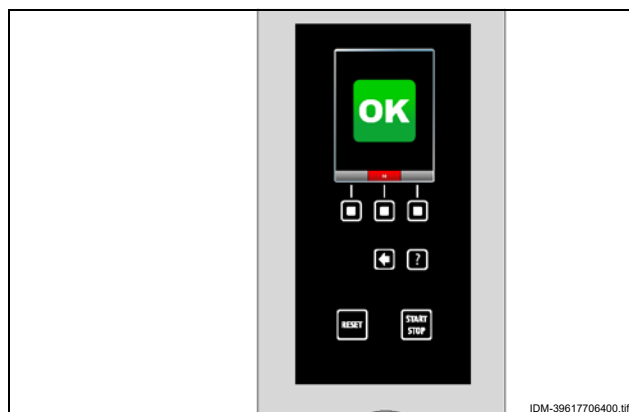
>>>



Note: The "enable ECO" function is used to eliminate the drying/final sanitisation phase from the various cleaning programs resulting in energy savings.

6 – When the appliance washing cycle is completed, a beeper sounds and page appears on the display.

>>>



IDM-39617706400.tif

7 – Press button to switch off the buzzer.

>>>

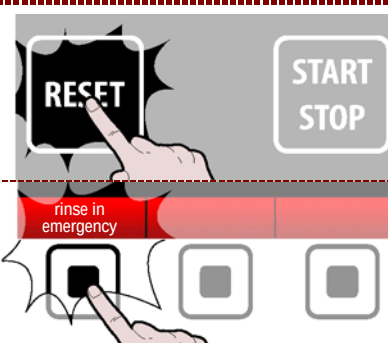


8 – The cleaning cycle interruption alarm appears if the cleaning cycle is stopped (due to an alarm or it is voluntarily stopped with the START/STOP button).>



9 – Press the "RESET" button.

>>>

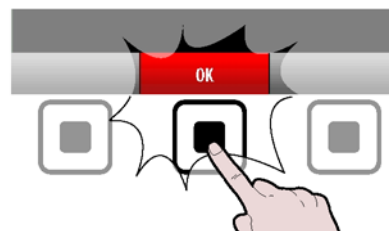


10 – Press the "emergency rinse cycle" button and wait for the cleaning cycle to end.

>>>



11 – Press the button to return to the previous page.
>>>



COOKING CYCLE START AND END PROCEDURE

To start a cooking cycle (in manual or programmed mode), proceed as follows.

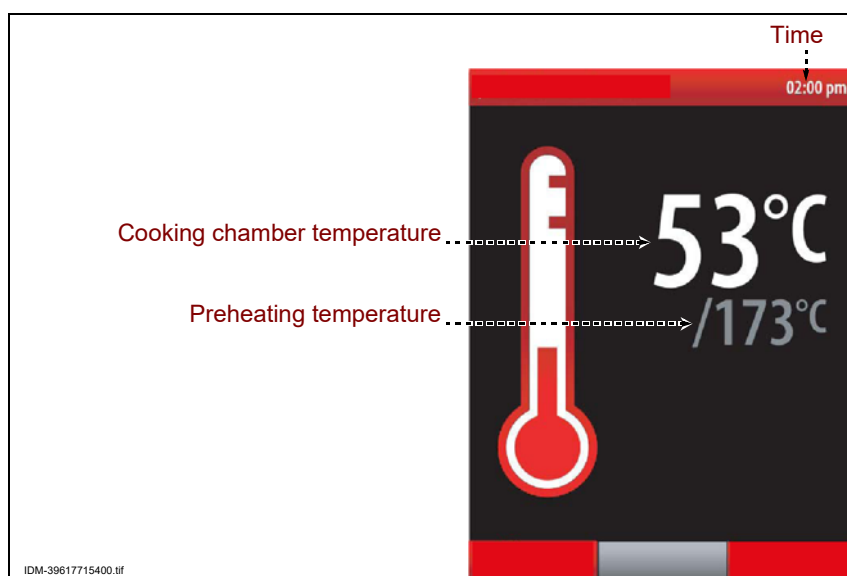
- 1 – Switch on the appliance (see page 9).
- 2 – Select the cooking type and set all the parameters necessary for correct operation (see page 21).

3 – Press the button.

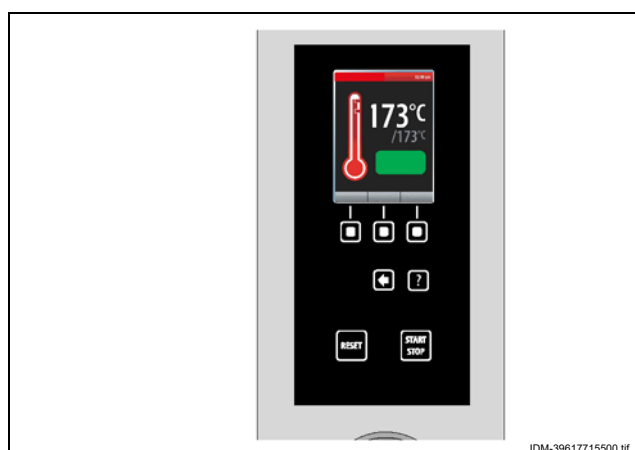
>>>



If the page appears on the display, the preheating function is on. Wait for the preheating stage to be completed before placing the foods inside the cooking chamber.

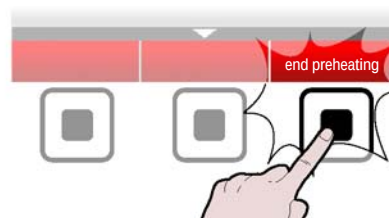


At the end of the preheating stage, the display will show page.
>>>

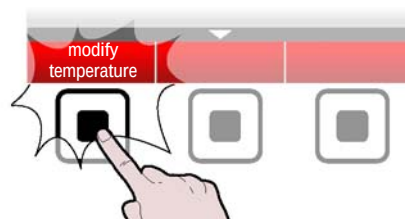


GB

If preheating has to be ended prematurely, press the button. >>>



If you need to change the pre-heating temperature, press the button and proceed as indicated on page 22. >>>



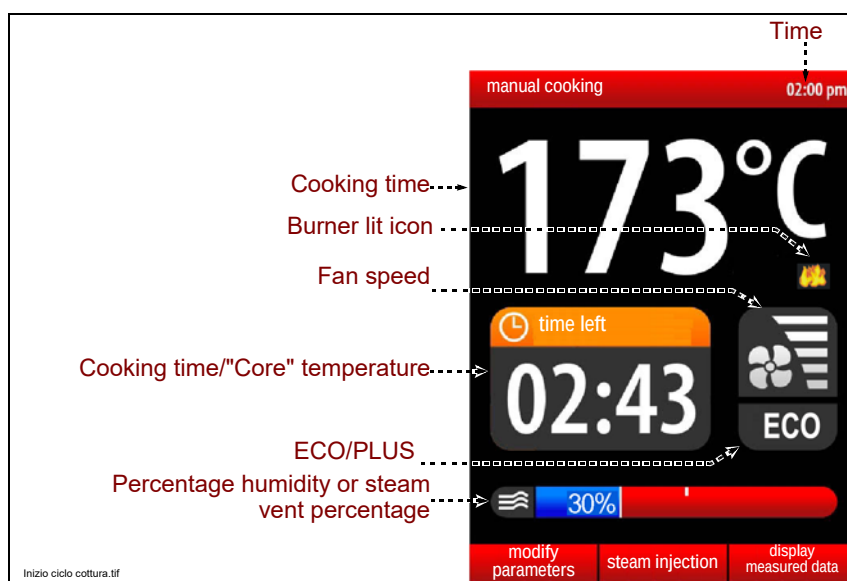
4 – Place the foods for cooking inside the cooking chamber and close the door to start the cooking cycle.

The display will show page.>>>



Important

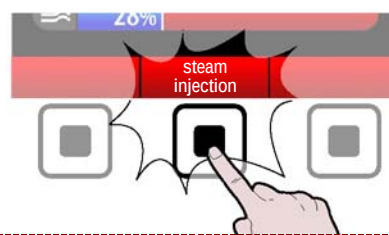
When the burner is lit, the specific icon is illuminated on the display.



GF

5 – To feed steam into the chamber while cooking is in progress, press the button. >>>

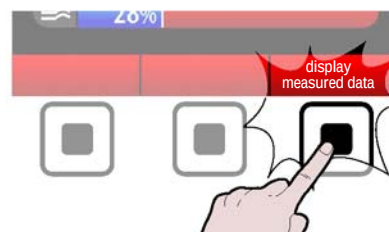
6 – Use the knob to set the steam injection time from 1 to 59 seconds. The setting is retained for the next cooking processes.



7 – To display the temperature inside the chamber and the time set while cooking is in progress, press the button. >>>

This function is active only if the "Multicooking" function has not been activated.

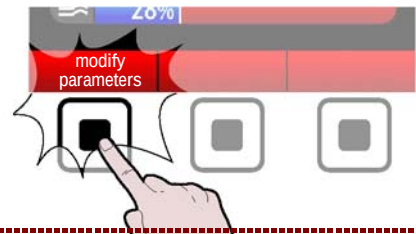
Otherwise it will display the times of the "Multicooking" function".



8 – Press the button.

>>>

To modify the cooking parameters, proceed as described in point "**Manual cooking" mode**" (see page 21).



The cooking mode, the chamber temperature and the time/core temperature can be quickly changed by using the knob.

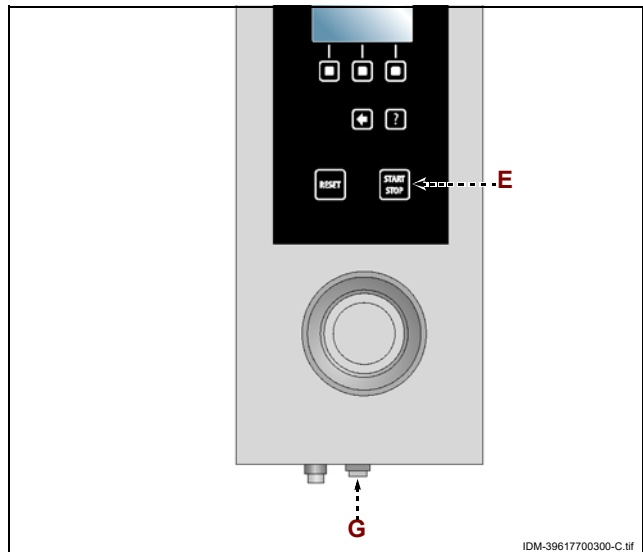
During cooking, except for C3 cooking modes, press:

- the knob once and turn it to change the temperature of the cooking chamber; press the knob to confirm the change.
- the knob twice and turn it to change the cooking time or the core temperature; press the knob to confirm the change.
- the knob three times and turn it to change the cooking mode (convection, steam or mixed); press the knob to confirm the change.

Turn the knob to change the % of moisture (mixed) or the % of the outlet opening (convection).

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time or when the "product core probe" detects the set temperature.

Press the button **(E)** or open the door to stop the cooking cycle before the set time. The appliance remains powered up. To turn off the electricity supply, press the button **(G)**



ENABLE SAVE-COOKING

This function is used to save, on a CF3 program, all the modifications carried out during the last manual cooking.

Note: It is possible to save up to a maximum 18 modifications.

1 – Press the button to return to the main functions page "Home page".
>>>



2 – Select the "Settings" function using the knob.
>>>



3 – Press the button to confirm the selected function.
>>>



4 – Select the "enable save-cooking" function using the knob.
>>>



5 – Press the knob to confirm the selected function.
>>>



The display will show page.

>>>



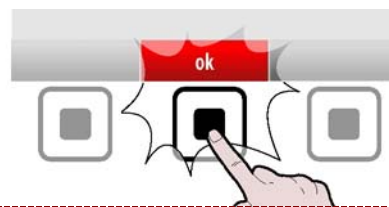
6 – Use the knob to select the type of food.
>>>



7 – Press the button to confirm the selected function.
>>>



8 – Enter the name of the cooking program to be memorized (see page 11 “” How to enter alphanumerical values”) and press the button to confirm.
>>>



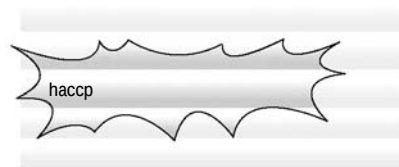
Important

The "enable save-cooking" function is not enabled during the Multicooking function.

HACCP

Proceed as follows.

1 – Select the "HACCP" function using the knob.
>>>

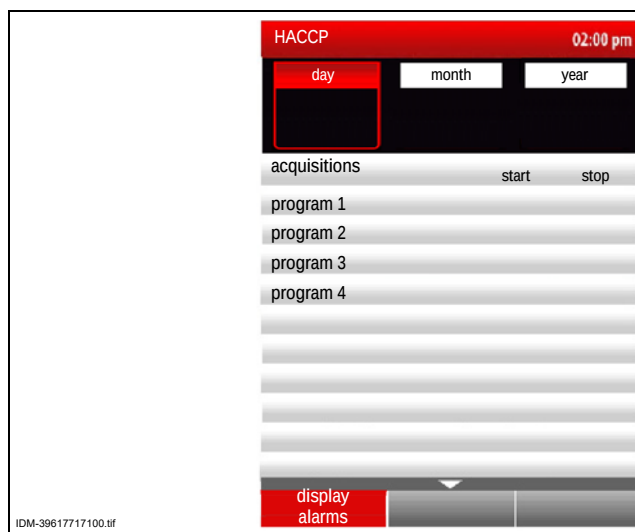


2 – Press the button to confirm the selected function.
>>>



The display will show page.
>>>

The page is used to display the measured cooking data and the alarms that have intervened.



3 – Press the knob to change the day (month or year).
>>>



4 – Turn the knob to set the day (month or year).
>>>



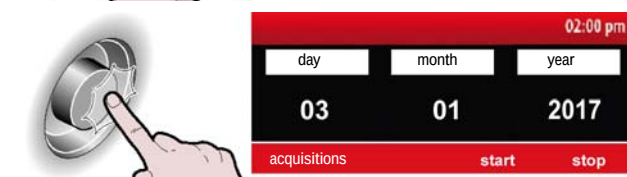
5 – Press the knob to confirm the selected value.
>>>



6 – Turn the knob to select "Acquisitions". >>>



7 – Press the knob to access the cooking modes. >>>



8 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



9 – Press the button to return to the previous page. >>>



10 – Press the button to display the alarms intervened during cooking. >>>



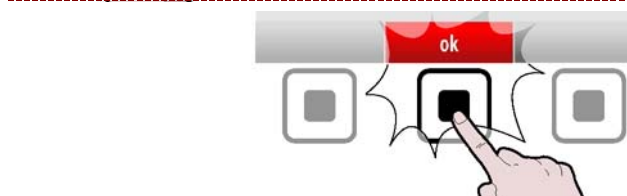
MODALITY FOR "DATA LOADING/DOWNLOADING"

Proceed as follows.

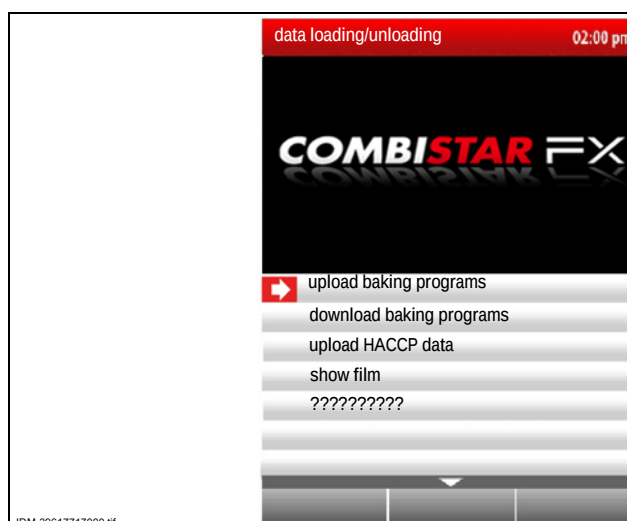
1 – Select the "Data loading/unloading" function using the knob. >>>



2 – Press the button to confirm the selected function. >>>

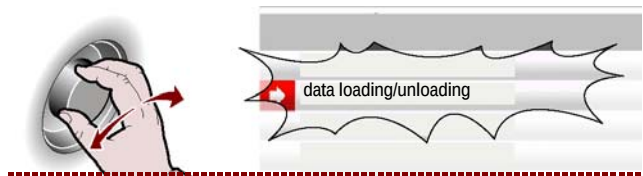


The display will show page. >>>
The page is used to download the cooking data or regeneration programs from the oven to an external memory unit or to load the cooking data from an external memory unit on to the oven or to watch movies on an external memory unit (USB).



IDM-39617717000.tif

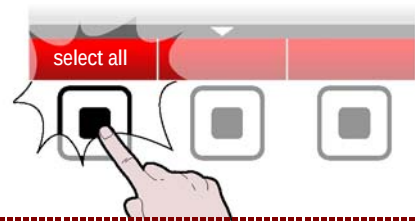
3 – Select the function required from the list using the knob. >>>



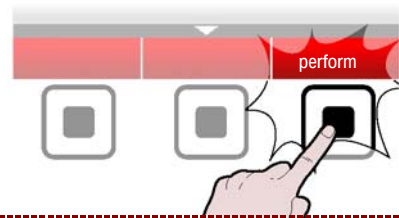
Press the button to select all cooking programs to be loaded and/or downloaded. >>>

Alternatively, select the individual programs to be loaded/downloaded.

The selected programs will be highlighted with the symbol (☆).



Press the button to start the operation. >>>



The operation may take a few minutes depending on the amount of data to download/upload.

SHOW FILM

i Important

It is only possible to watch movies on the oven with extension file .avi.

To watch movies on the oven, insert the external memory unit (USB key, supplied with the KGRHFR kit) in the specific connector.

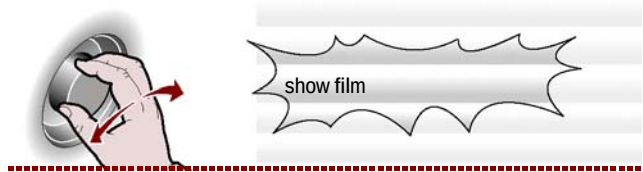
1 – Select the "Data loading/unloading" function using the knob. >>>



2 – Press the button to confirm the selected function. >>>



3 – Select the "show film" function using the knob. >>>



4 – The display will show page. >>>
All writing preceded by ../ are directory while others are movies.

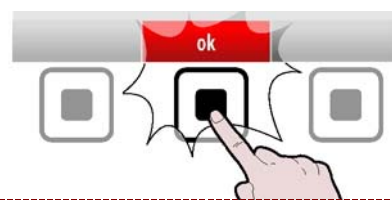
Furthermore, to be able to watch movies it is necessary that the video reproduction program ..\TCPMP has been loaded on the USB key.



5 – Select the movies with the knob. >>>



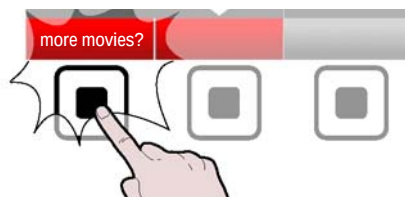
6 – Press the button to confirm the selected function. >>>



7 – Press the button to stop watching the movie. >>>



8 – Press the "more movies?" button to display the website link to download other movies. >>>



9 – The display will show page. >>>

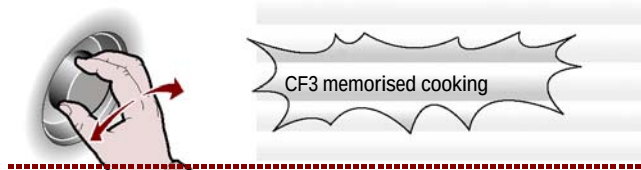


SHOW PHOTOS AND RECIPES

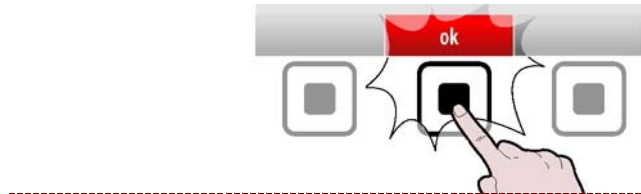
A cooking program can also be created on a PC using a specific program (KGRHFR kit) supplied by the manufacturer. A recipe can be associated to each cooking program created by PC (text file) and more images.

1 – Insert an external memory unit (USB key where previous photos and recipes associated to the cooking program were downloaded).

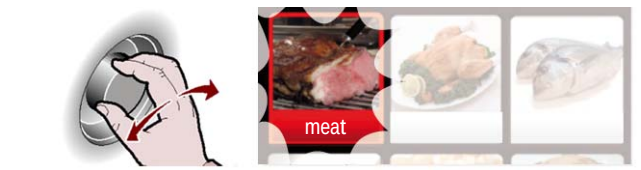
2 – Select the "CF3 memorised cooking" function using the knob. >>>



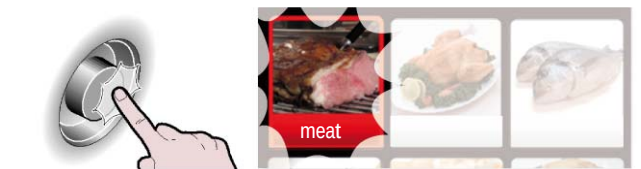
3 – Press the button to confirm the selected function. >>>



4 – Use the knob to select the type of food. >>>



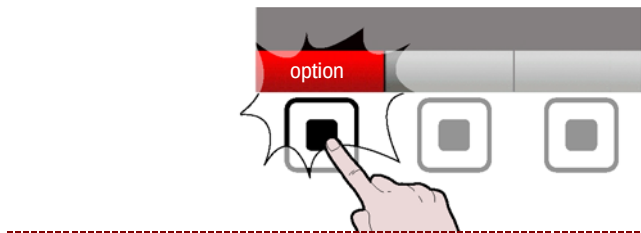
5 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



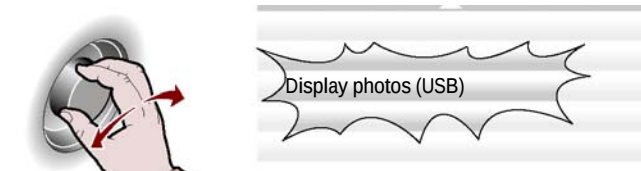
6 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



7 – Press the button to confirm the selected function. >>>



8 – Select the "Current language" function using the knob. >>>



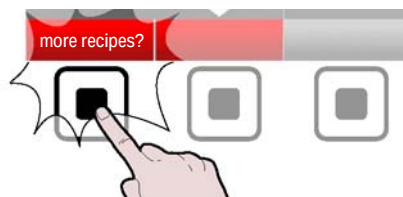
9 – Press the button to confirm the selected function. >>>



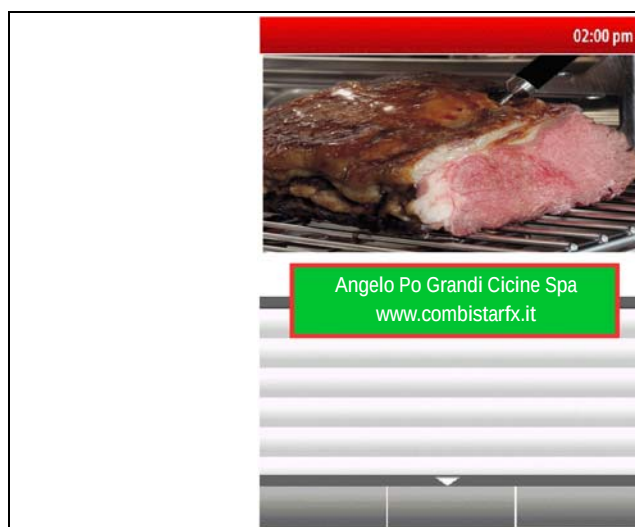
10 – The display will show page. >>>
 If the corresponding recipe needs to be displayed, return to point 7 and select the "display recipe (USB)" function and proceed as described to display the photos.



11 – Press the "more recipes?" button to display the website link to download other recipes. >>>



12 – The display will show page. >>>



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1 – Turn off the gas supply tap.
- 2 – Turn off the water supply tap.
- 3 – Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 4 – Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 5 – Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 6 – Carry out all the servicing procedures.
- 7 – Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the Manufacturer.

Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experienced gained in the specific field of intervention.

In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

Every day after it has been used:

- Clean the condensation collection tank (see page 65)
- Clean the cooking chamber (see page 64)
- Make sure that the combustion air intake is not obstructed or dirty, and, if necessary, remove the obstruction and clean it (see page 72)
- Check the air filter (if installed) located under the appliance and clean it if it is dirty or obstructed (see page 65)
- Clean the appliance and the surrounding environment (see page 62).



Caution - warning

At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 66) .



Important

If fatty food or meat is frequently cooked, the Manufacturer recommends using the “FGX Filter” accessory, which should be cleaned in the dishwasher at the end of each day.

At least once a year have expert and authorised operators perform the following operations:

- A check on the gas pressure and system tightness
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary
- Check the tightness of the gaskets of the heat exchanger and replace them if necessary
- Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary, see page 83) and that the power supply cable is intact
- Check the tightness of the seals of the ignition plugs , the inspection window and the combustion air fan
- Check the carbon monoxide (CO) and carbon dioxide (CO2) values in the exhaust gases.
- Cleaning of the water intake filter (see page 77)
- Cleaning of the drain lines (see page 77)
- General check of the appliance
- Identify and change worn parts



Important

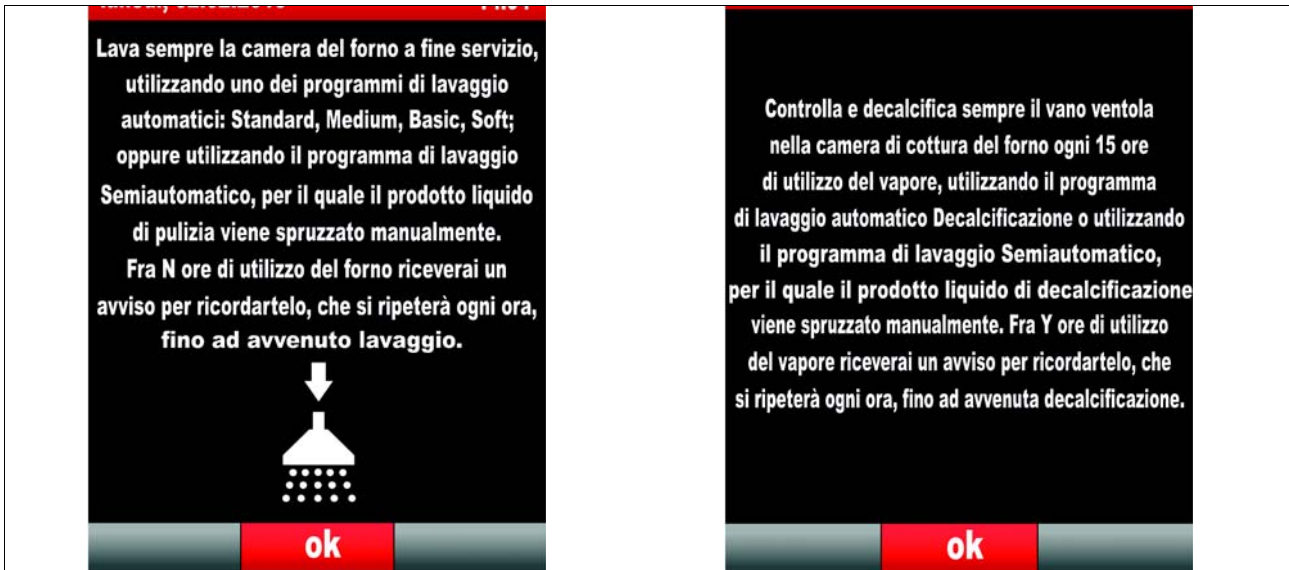
Record the annual audits.



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

This is why, whenever the oven is turned on, you are reminded of the importance of cleaning and descaling by showing the following two pages in sequence:



The oven is programmed to be washed at least once every 12 hours. If the oven is not washed within 12 hours after being used, the following appears on the display as a reminder to wash the oven.

>>>



The oven is programmed for descaling at least once every 15 hours. If the descaling is not performed within 15 hours after being used in steam or mixed mode, the following appears on the display as a reminder to descale the oven.

>>>



Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Recommended detergents	Detergents containing max. 5% caustic soda, 5% potash
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid (pH min.5)



Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.



Caution - warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

- 1 – Always take the greatest care when handling detergents.
- 2 – Spray only small amounts of detergent.
- 3 – Never spray detergent onto excessively hot surfaces.
- 4 – Never spray detergent at people or animals.
- 5 – Follow the instructions provided on the detergent pack and in the technical information.
- 6 – Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- 7 – Rinse surfaces with drinking water and dry.
- 8 – Do not use pressurised water jets.
- 9 – Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- 10 – Remove food residues immediately before they set.
- 11 – Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.





Important

To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber with suitable detergents and completely dry it before use.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.



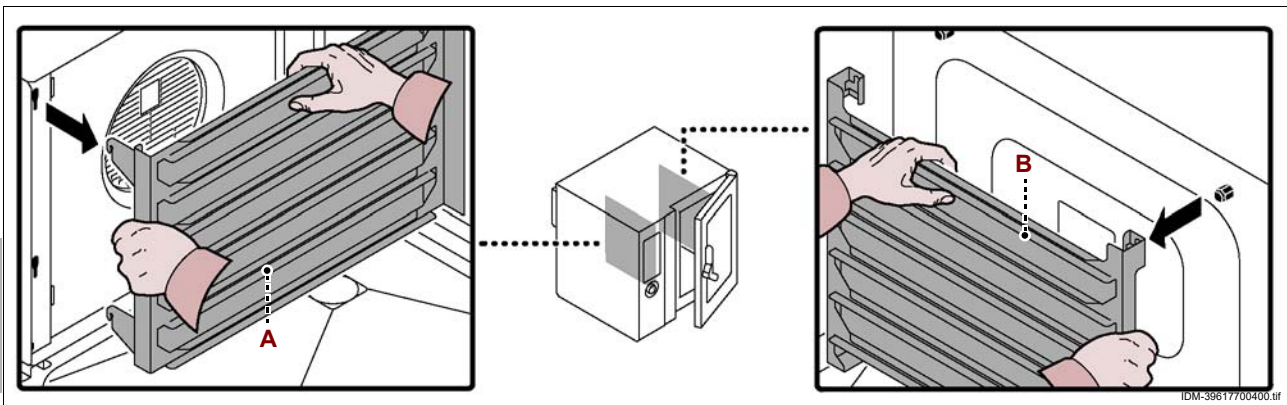
Caution - warning

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table. Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.

2 – Extract the container racks (A-B) from the oven and clean them thoroughly.

3 – Extract and clean the filter mesh (C).

4 – Undo the screws to open the deflector panel (D).



5 – Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe) with warm (drinking quality) water.

6 – The "washing spray gun" should be used to wet the inside of the cooking chamber.

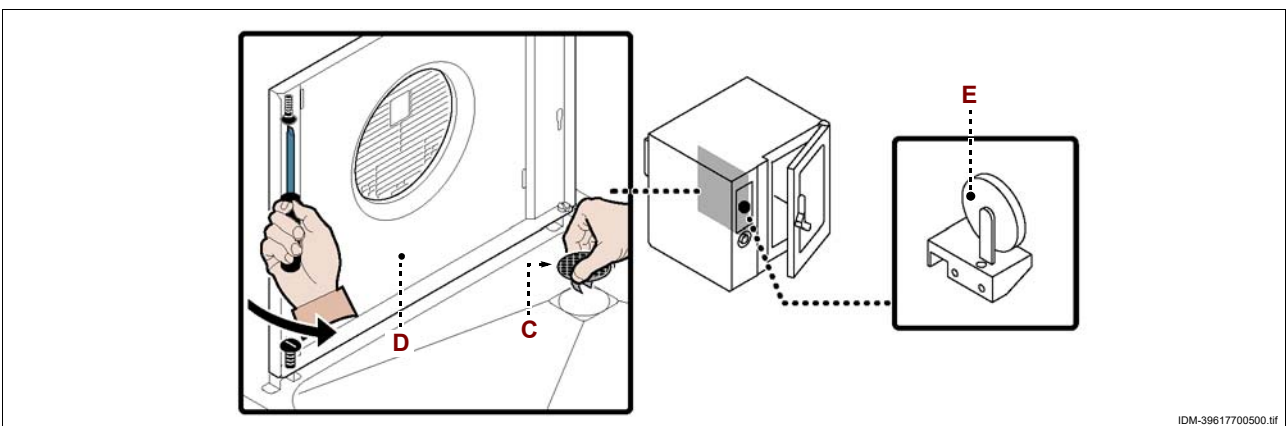
Spray the food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe) and leave it to act for 10÷15 min.

7 – The "cleaning spray" should be used to spray the cleaner onto the inside of the cooking chamber.

Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.

8 – Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.

9 – Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.



10 – Screw the screws back in to close the deflector panel (D).

11 – Replace the container racks (A-B) and the filter mesh (C).



Caution - warning

On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty, in "Steam" mode for 15 min. and for a further 15 min. in "Convection" mode at the temperature of 150°C before reusing the appliance.

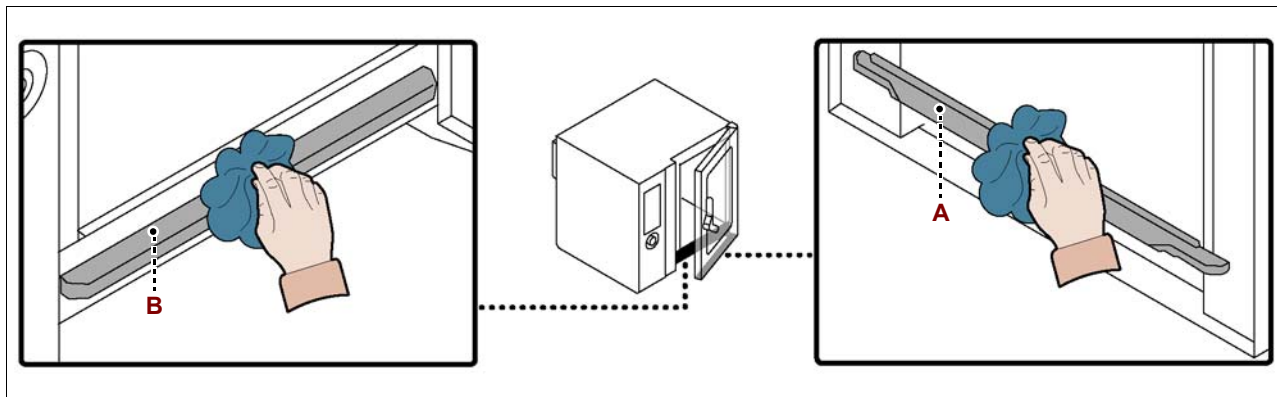
If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Clean and drain the condensation collection channel.

2 – Clean the condensation collection tank (B) and check that the drain hole and line are not blocked.



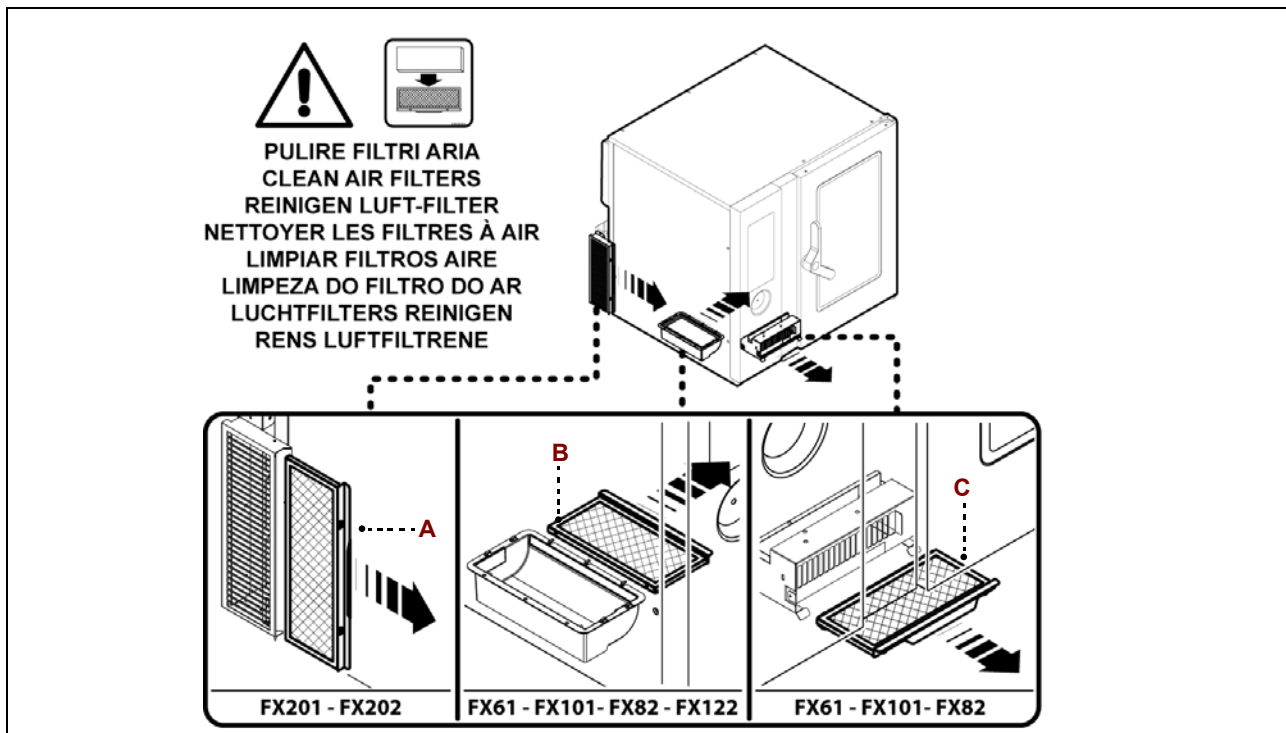
CLEANING THE AIR FILTERS

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Switch off the appliance

2 – Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.

3 – Remove the air filters (A), (B) and (C), and clean them with a suitable degreaser (see image below). Dishwasher-safe.



VENT CLEANING

To carry out this operation, proceed as follows.

Users

- 1 – Run the steam oven at 100°C for half an hour
- 2 – Switch off the oven and disconnect the power supply switch.
- 3 – Spray cleaning solution from the end of the vent hose (A) and let it sit for at least 15 minutes.
- 4 – Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).
- 5 – Manually rinse the inside of the cooking chamber or run an automatic rinse program.

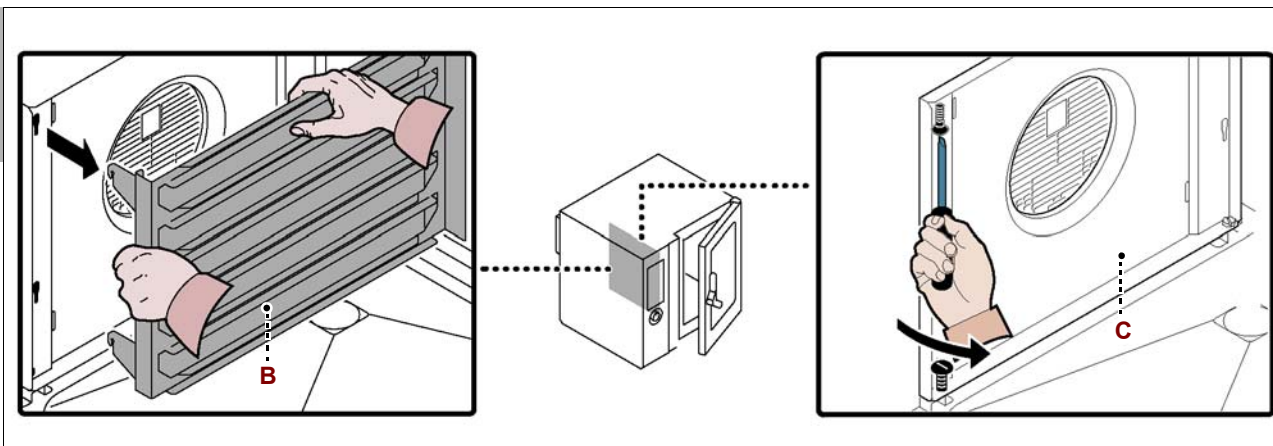
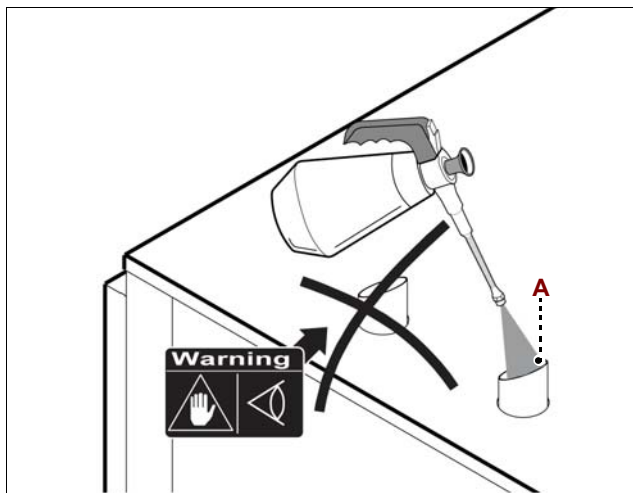
Specialized technician



Important

This cleaning operation must only be carried out by authorized and qualified personnel.

- 1 – Run the steam oven at 100°C for half an hour
- 2 – Switch off the oven and disconnect the power supply switch.
- 3 – Spray cleaning solution from the end of the vent hose (A) and let it sit for at least 15 minutes.
- 4 – Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).



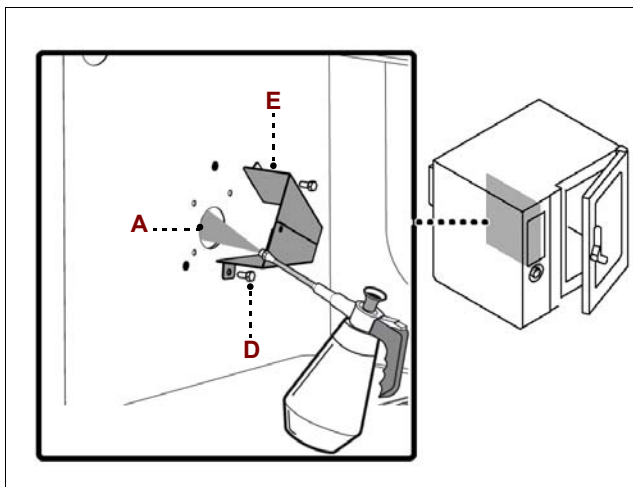
- 5 – Extract the container rack (B) from the oven and clean it thoroughly.
- 6 – Undo the screws to open the deflector panel (C).
- 7 – Loosen the screws (D) to remove the protection (E).
- 8 – Spray the detergent inside the vent hose (A) and leave for at least 15 minutes.
- 9 – Thoroughly clean the pipe (A) using a cleaning brush (not supplied).
- 10 – Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling and from the inside (do this with the side of the oven closed).



Important

Seal the screws with silicone (D) before reinstalling the protection (E).

- 11 – Replace all when the operation is complete.



TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



Important

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>.

Fault	Cause	Remedy
The appliance does not switch on	Fuse "blown"	Replace the fuse (see page 82)
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Press device reset button
	Electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
Smell of gas	Gas leaks in supply system	Check the tightness of the system
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
The cleaning cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
The burner does not light or goes out suddenly	Gas valve faulty	Replace gas valve
	Ignition monitoring fuse "blown"	Contact the after-sales service
	Air intake in base obstructed	Clean the air intake
Burner does not light or goes out suddenly with "E12" alarm signalled	Ignition plug wires disconnected or damaged	Reconnect or replace the wires
	Ignition plugs dirty or damaged	Clean or replace the plugs
	Ignition monitoring device faulty	Replace the device



GB

TABLE OF ALARM INDICATIONS

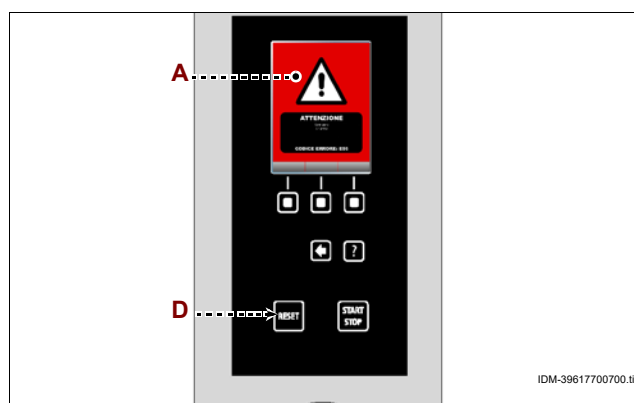
If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

The information provided below is intended to identify the alarm signals which appear on the display (A).



Important

Press button (D) to reset the alarm.



IDM-39617700700.tif

Alarm	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 80); if the problem persists inform the after-sales service	Convection cooking cycles can still be carried out
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 80); if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E12	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure	Press reset button (the button may have to be pressed several times); if the problem persists inform the after-sales service	Stop cooking if this message is repeated more than once
OPE	Oven door opening or closure request	Open or close the oven door Inform the after-sales service if this message continues to be displayed	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required
CLE	Indicates that cleaning is required	Launch an automatic cleaning cycle	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
dEC	Indicates the need for the descaling operation	Perform descaling	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E02	The core probe has a failure or has not been properly connected	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out
E03	The steam discharge probe has failed	Inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly	Switch on the oven again and if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E05	Safety thermostat failure	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E06	Overload cutouts tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E07	Power board failure	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected	Press the "Reset" button	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call the after-sales service

Alarm	Fault	Remedy	Notes
E09	Maximum allowed temperature in chamber exceeded	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E10	Electrical component compartment has overheated	The oven solves the problem on its own	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E11 E13 E14	Electronic circuit board diagnostics tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E19	The humidity probe has failed or is not properly connected	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E20	Setup error	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E21	The washing cycle has been interrupted because there is no cleaner	Check the pipe position and the level of cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle. If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand	If the problem persists, call the after-sales service
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no sanitizing cleaner	Check the pipe position and the level of sanitizing cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand	If the problem persists, call the after-sales service
E23	The washing cycle has been interrupted during the final sanitization stage	Press the reset button and rinse the cooking chamber thoroughly by hand. Operate the oven in convection mode to dry the cooking chamber.	If the problem persists, call the after-sales service
E24 E26	Automatic cleaning system failure	Check that no residues of cleaning products have been left inside the cooking chamber. Rinse the cooking chamber by hand.	If the problem persists, call the after-sales service The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E25	System filling procedure not completed	Check the position of the pipe and the level of the sanitizer in the container; if necessary, top it up and re-launch the automatic cleaning cycle.	If the problem persists, call the after-sales service
E27	Failure test gas	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E28	Valve has failed to close/open.	Press the "Reset" button	Inform the after-sales service



GB

Alarm	Fault	Remedy	Notes
E29	Core probe not inserted in the food	Insert the core probe	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E80	1 Chamber inverter anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E81	2 Chamber inverter anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E82	1 chamber combustion control anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E83	2 chamber combustion control anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E84	1 chamber incorrect configuration	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E85	2 chamber incorrect configuration	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
W01	"Cleaning timer" timeout warning	Carry out cleaning before timer timeout.	It is possible to carry out a cooking cycle when residual time has elapsed
W02	Chamber limescale quantity check warning	Check the chamber limescale quantity and descale if necessary.	
WARNING! cleaning interrupted	Cleaning was interrupted by means of the START/STOP button	Restart cleaning or carry out an emergency rinse.	It is not possible to carry out cooking cycles until a complete washing cycle or emergency rinse cycle has been carried out
ATTENTION! call the engineer to check the CO2 and CO emissions	A year has elapsed since the last CO and CO2 fumes check	Inform the after-sales service	To clean the parts inside the technical compartment (behind the door) it is necessary to use abrasion and cut resistant gloves



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

i Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the Manufacturer directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.

PACKAGING AND UNPACKING

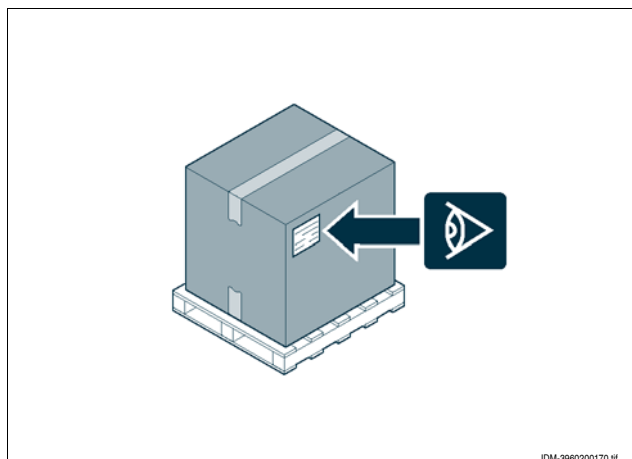
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



IDM-3960200170.tif

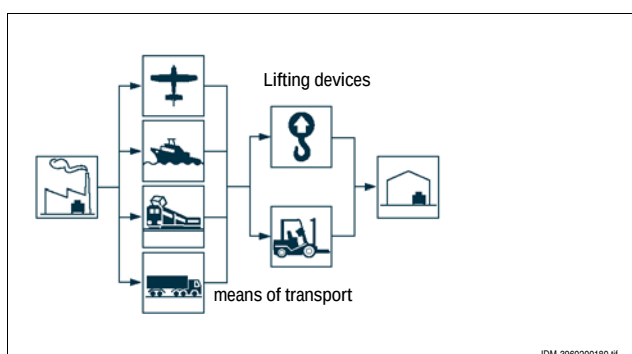


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

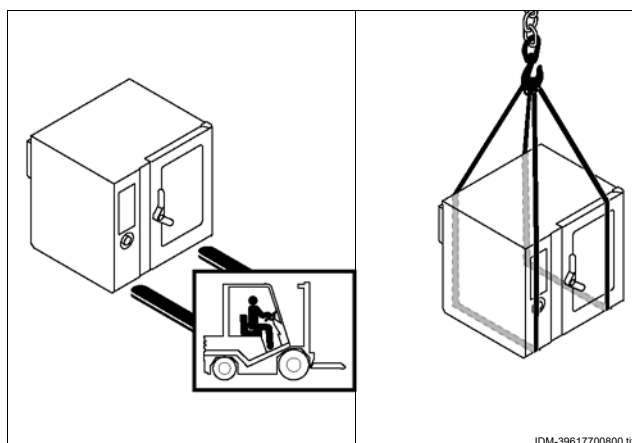
GB

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

i Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



IDM-39617700800.tif

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by marking coordinates to locate them correctly.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

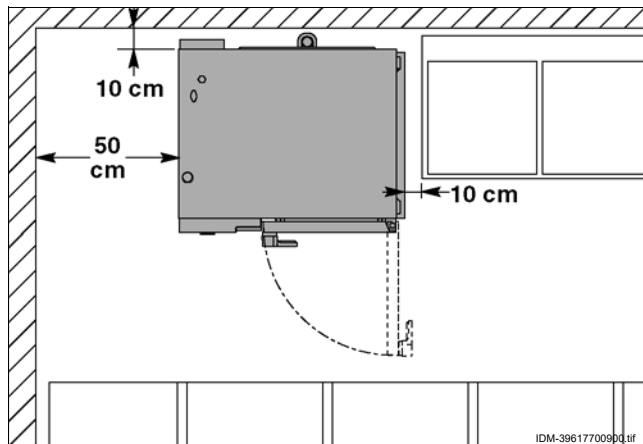
Important

Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.

Important

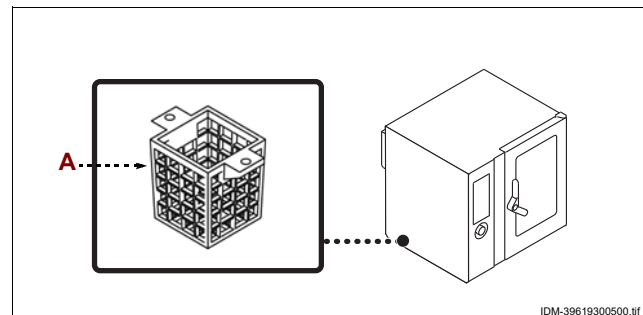
Do not install the equipment near flammable walls.

If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.



Important

During installation of the appliance, take care to prevent all possible obstruction of the combustion air intake (A).



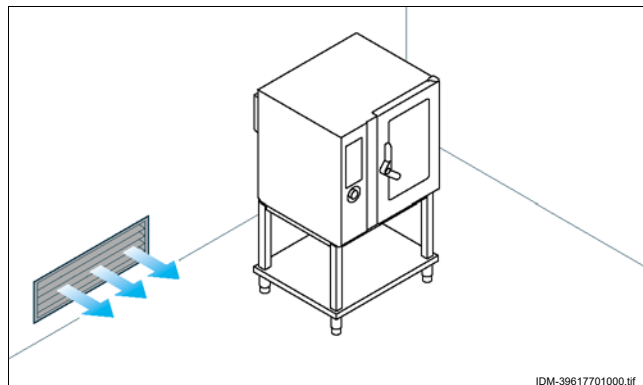
ROOM VENTILATION

Important

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

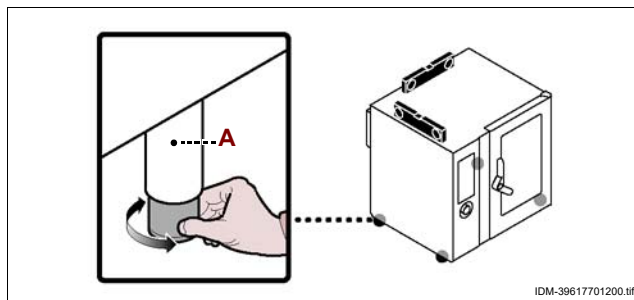
Important

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



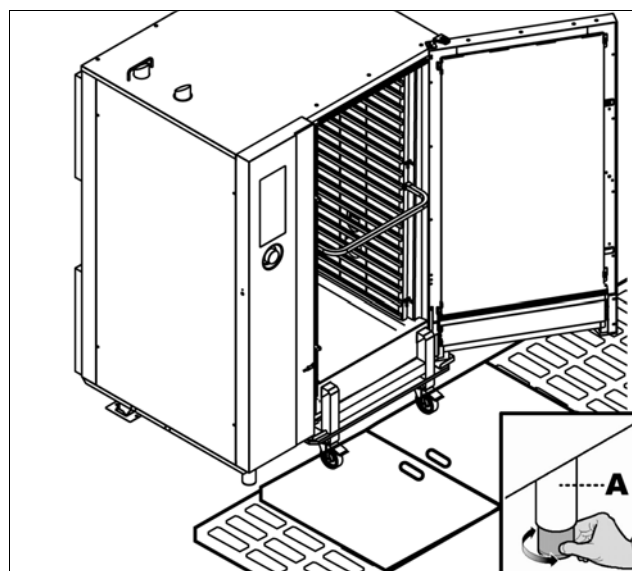
IDM-39617701200.tif

LEVELLING (FX201-FX202)

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

i Important

Please do not install ovens equipped with roll-in system (models FX201 and FX202) with front drain grille. If no other options are available, it is necessary to mount a specific device in order to ensure that the trolley can be properly inserted.



ELECTRICAL CONNECTION

⚠ Caution - warning

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50 Hz (230V/1N 60 Hz available on request) (see attached wiring diagrams) Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 – If not already present, install an automatic circuit-breaker **(B)**, close to the appliance, with the following characteristics.

– Thermal breaker device (to adjust see table on page 4)

– Differential breaker set at 30 mA

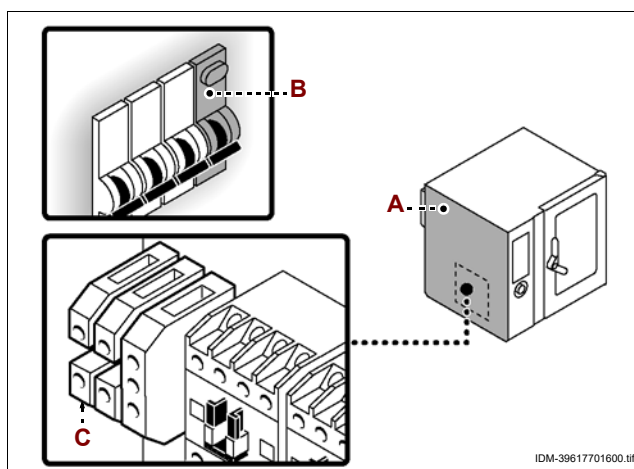
– Class B or C (IEC 898)

2 – Undo the screws and remove the side panel **(A)**.

3 – Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.

– Weight: $\geq$ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)

– Temperature of use: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



IDM-39617701600.tif

GB



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

4 – Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.

GAS CONNECTION



Caution - warning

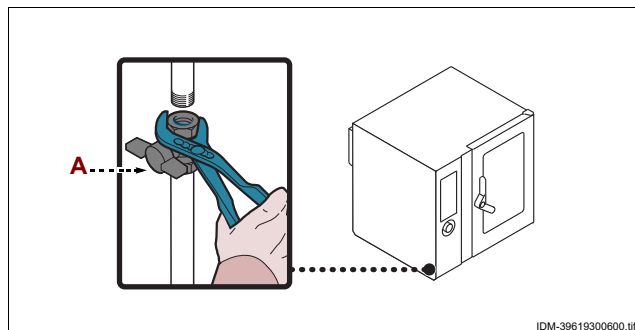
Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (A), to allow the gas supply to be cut off when necessary.



Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER



Important

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.



Parameters to be checked		Value
Pressure		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Water flow rate (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
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier index (Recommended) (**)		>0.5
Salt and metallic ion content		
Requested	Chlorine	<0,1 mg/l
	Chlorides	< 10 mg/l
	Sulphates	< 30 mg/l
Recommended (**)	Iron	< 0,1 mg/l
	Copper	< 0.05 mg/l
	Manganese	< 0,05 mg/l

(*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

(**) Values different from these parameters may cause corrosion if combined with wrong use and environment.



Important

It is the equipment Owner's responsibility to perform specific tests in order to ensure that the water characteristics meet the specifications listed in the previous table.

**Important**

In case the water supplied to the oven does not meet the specifications listed in the previous table, before using the equipment it is necessary to install a suitable water treatment system.

**Important**

Should the equipment be nonetheless operated with water that does not meet the specifications listed in the previous table, the Manufacturer declines any liability for any malfunctions or damages that may arise as a result.

**Important**

Failure to use water compatible with the specifications listed in the previous table may void the Manufacturer's warranty with respect to the damaged parts.

WATER: RECOMMENDATIONS CONCERNING FILTERING SYSTEMS

If the water parameters do not meet the specifications listed in the previous table, and it is therefore necessary to install a filtering system, it is possible to rely on the following recommendations, depending on the specific parameter that needs to be corrected. These recommendations provide guidance in certain situations, but they do not cover the entire range of possible scenarios.

In any event, it is the equipment Owner's responsibility to make sure that, once the water treatment system has been installed, the supply water matches the parameters specified in the previous table. Angelo Po recommends contacting specialized personnel or water treatment companies in order to be entirely sure that the supply water requirements are fully met.

In the table, the parameters highlighted in bold are those with respect to which the relevant system performs better.



GB

<i>Parameters</i>	<i>Measured value</i>	<i>Type of suggested treatment</i>
Carbonate hardness	>9°f	Softening
Chlorine	<0.1 ppm	
Chlorides	<10 ppm	
Sulphates	<30 ppm	
Carbonate hardness	<9°f	Activated charcoal filter
Chlorine	0.1 ÷ 1 ppm	
Chlorides	<10 ppm	
Sulphates	<30 ppm	
Carbonate hardness	>3°f	Special resin filter or reverse osmosis treatment
Chlorine	<1 ppm	
Chlorides	10 ÷ 100 ppm	
Sulphates	30 ÷ 100 ppm	
Carbonate hardness	>3°f	Reverse osmosis
Chlorine	<10 ppm	
Chlorides	>100 ppm	
Sulphates	>100 ppm	

WATER CONNECTION



Caution - warning

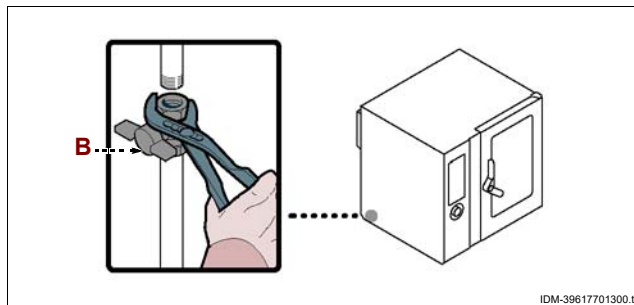
Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.



Important

This appliance is to be installed to comply with the applicable federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (B) to allow the water supply to be cut off when necessary.



IDM-39617701300.tif



Important

Wherever chemicals are used in the water supply system for water sanitification, for example chloramines or sodium hypochlorite, it is necessary to install a filter to guarantee their removal.



Important

Check water pipes and fittings for corroded parts, they may pollute the water inside the appliance.



Important

If due to the water characteristics a treatment system is necessary, this must be connected to the water supply fitting of the cooking chamber for steam generation. It is not necessary to connect the water treatment system to the washing system fitting. If the spray gun accessory is installed in the oven (LDR610 for models FX61-101-82-122 and LDL only for models FX201-202), the water supplied by such accessory must also be treated.



Important

For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure.

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE



Important

To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber (see page 64) with suitable detergents and completely dry it before use.



Important

Perform maintenance of the water treatment system (where it is installed) to ensure its proper functionality.



Important

Be sure to use new and fully functional accessories.



Important

Use exclusively cleaning agents, chemical products and cleaning procedures suitable for the equipment and (especially) compatible with stainless steels.



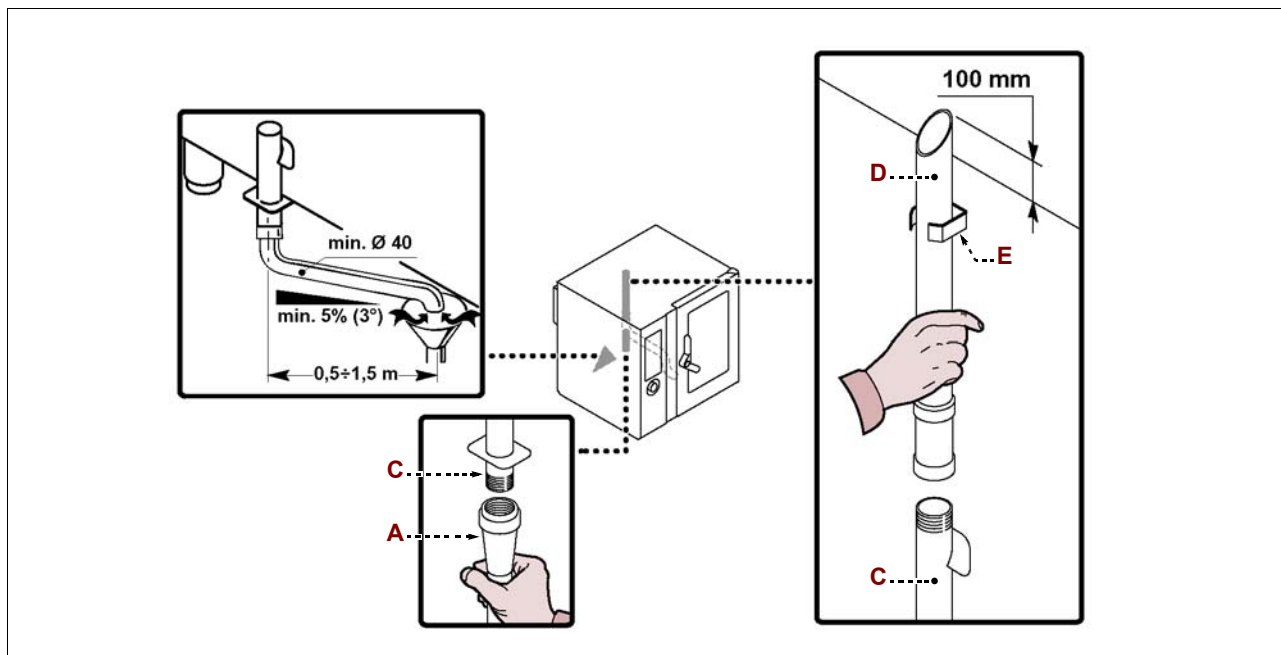
Important

If the water features are such to require a treatment system, do not introduce untreated water inside the chamber during cooking. For example: if the type of cooking requires the presence of a pan full of water on the bottom pan tray, the water must have the features shown in the table on page 74.

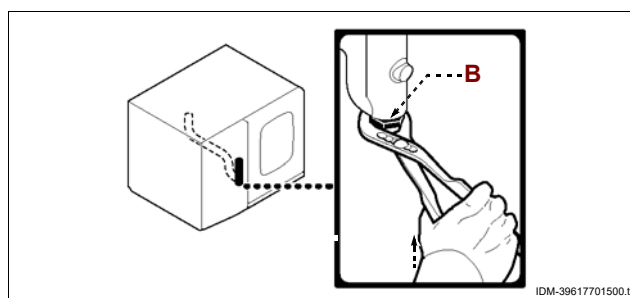
WATER DRAIN CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Connect the mains water pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(C)**.
- 2 – Connect the vent pipe **(D)** to the appliance connection pipe **(C)** and fix it to the support **(E)**.



The appliance's drain line is fitted with the plug **(B)** allowing discharge of the waste deposited.



WASHING SUPPLY CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

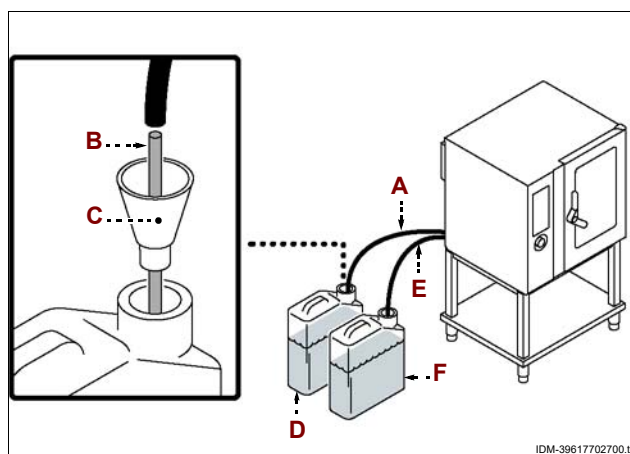
- 1 – Connect the **Yellow** pipe **(A)** to the pipe **(B)** and fit the cone **(C)** into the cleaner tank **(D)**.
- 2 – Connect the **Green** pipe **(E)** to the pipe **(B)** and fit the cone **(C)** into the sanitizing cleaner tank **(F)**.

Use the cleaner and sanitizing supplied by the oven manufacturer for the best results.

The chemical composition of the products referred to above is as follows:

Cleaner: caustic soda, concentration less than 20%.

Sanitizing cleaner: containing citrates and organic sequestering agents, less than 15%.



Important

The use of products with different compositions may damage the system and the oven walls, and any residues deposited may contaminate foods.

CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT

i Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

i Important

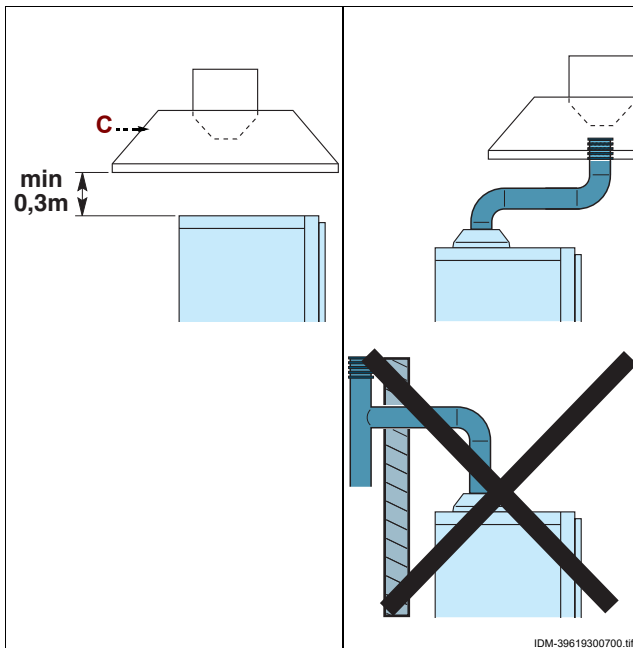
The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400 °C.

Connecting to a fan extractor hood

Position the appliance underneath the hood (C) as shown in the diagram.

i Important

The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.



IDM-39619300700.tif

CONVERSION OF GAS SUPPLY

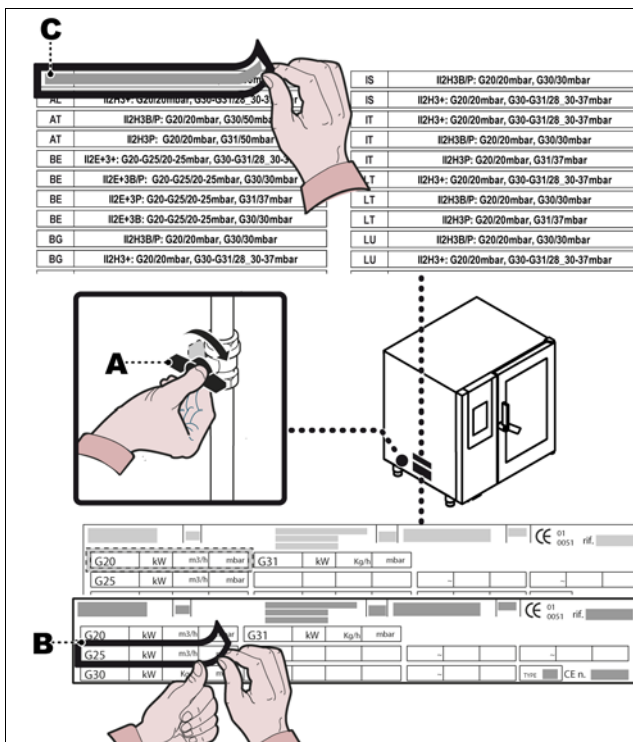
The Manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1 – Turn off the gas supply tap (A).
- 2 – Change the burner nozzle (see page 81).
- 3 – Remove the testing gas sticker from the dataplate (B) and apply the new one to identify the gas being used.
- 4 – Remove the sticker from the appliance and apply the new one (C) with the category of the country of installation.
- 5 – Access the "Service" menu and activate the "Gas type conversion" procedure (see page 78).
- 6 – Carry out the appliance testing procedure (see page 79).

i Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

- 1 – Turn on the gas and water supply taps and check that the connections are tight.
- 2 – Turn on the master switch to check the electrical connection.
- 3 – Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 78).
- 4 – Check that the gas pressure conforms to the values stated in the table at the back of the manual.
- 5 – Check that the combustion exhaust gases comply with the requirements (see page 80).
- 6 – Check the water pressure and adjust if necessary (see page 80).
- 7 – Check that the safety device is operating correctly.
- 8 – Carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

Important

During performance of the test procedure and on completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.

ADJUSTMENTS

8



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

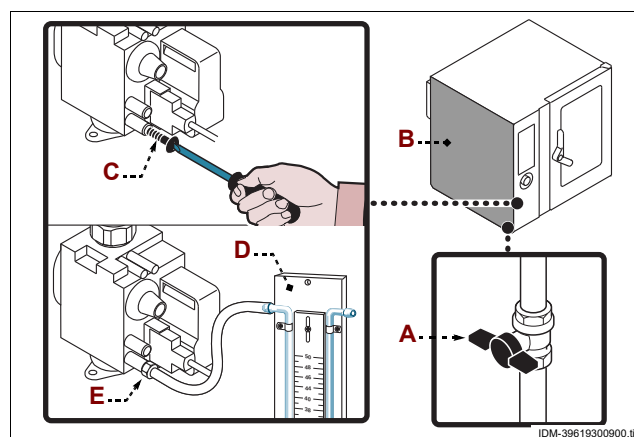
Caution - warning

Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Turn off the gas supply tap (A).
- 2 – Undo the screws to remove the side panel (B).
- 3 – Unscrew the screw (C).
- 4 – Connect the pressure gauge (D) to the pressure test point (E).
- 5 – Turn the gas supply tap (A) back on.
- 6 – Switch on the appliance (see page 9) and carry out a cooking cycle without food at the maximum temperature.
- 7 – Check that the pressure gauge reading complies with the values (see table at back of manual).
- 8 – Switch off the appliance, turn off the gas supply tap (A), and disconnect the pressure gauge (D) and retighten the screw (C).
- 9 – Replace the panel (B) and retighten the screws when the operation is complete.



CHECKING THE COMBUSTION EXHAUST GASES

Once the appliance has been connected (see page 74), proceed to analyse the combustion exhaust gases as described:

- 1 – Acquire an exhaust gas analyser and calibrate the instrument in accordance with the instructions in the operator's manual supplied with it.
- 2 – Insert the exhaust gas analyser's measuring pipes into the appliance's exhaust gas discharge lines.
- 3 – Switch on the appliance (see page 9).
- 4 – Access the "Service" menu and activate the "CO/CO₂ Measurement" procedure (see page 10).
- 5 – Check the CO and CO₂ emission values first at minimum power (cold), then at maximum power, and then at minimum power (hot) again.
- 6 – Check that the readings obtained are as required by the manufacturer.
- 7 – Fill in the relative test report (enclosed) and send it to the manufacturer to activate the Warranty.



Important

The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400 °C.

ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

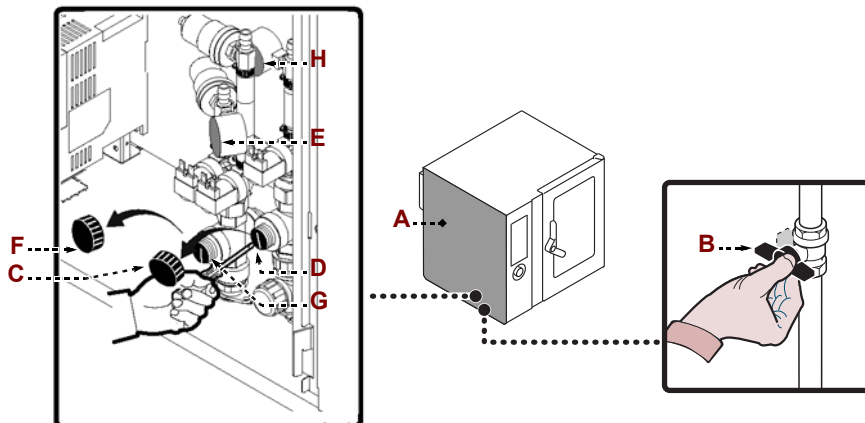
- 1 – Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2 – Turn on the water supply tap (B).
- 3 – Unscrew the ring nut (C).
- 4 – Use the screw (D) (cleaning system water intake) to bring the pressure reading on the pressure gauge (E) to 1.5 bar.

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

- 5 – Retighten the ring nut (C).
- 6 – Unscrew the ring nut (F).
- 7 – Turn the cooking chamber water intake screw (G) to bring the pressure reading on the pressure gauge (H) to 1 bar.

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

- 8 – Retighten the ring nut (F).
- 9 – Replace the panel (A) and screw the screws back into place.
- 10 – Turn the water supply tap (B) back off when the operation is complete.



IDM-39619301000.tif

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS

**Important**

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply to the appliance using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

**Caution - warning**

Replacement operations must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2 – Disconnect the gas supply line (B).
- 3 – Remove the injector (C) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).

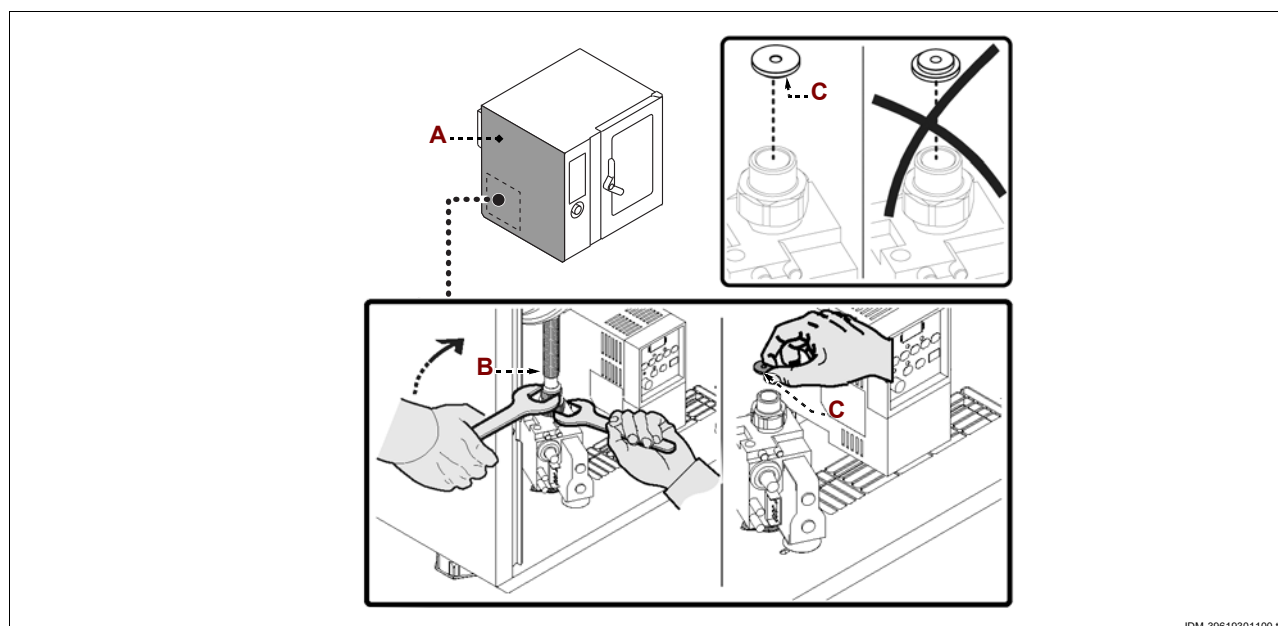
**Important**

Take care to ensure that the nozzle (C) is correctly positioned (see diagram).

- 4 – Reconnect the pipe (B), replace the panel (A) and retighten the screws when the operation is complete.



GB

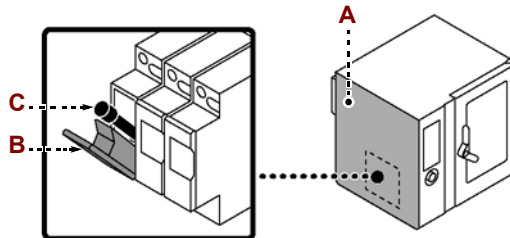


IDM-39619301100.tif

REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2 – Open the fuse-holder (B) and replace the damaged fuse (C).
- 3 – Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



IDM-39617702200.1ff

CHANGING THE LAMP

To carry out this operation, proceed as follows.

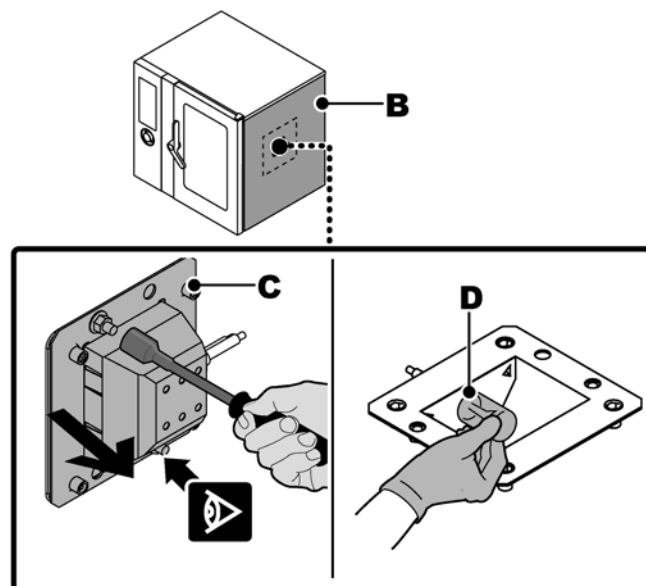
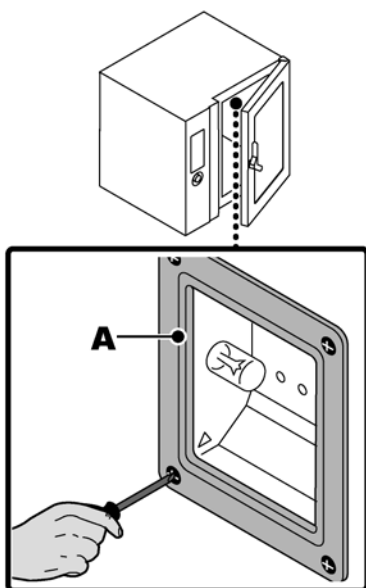
- 1 – Back off the lamp cover screws (A).
- 2 – Remove the side panel (B).
- 3 – Undo the screws and remove the lamp holder (C).
- 4 – Extract and replace the lamp (D).



Caution - warning

During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.

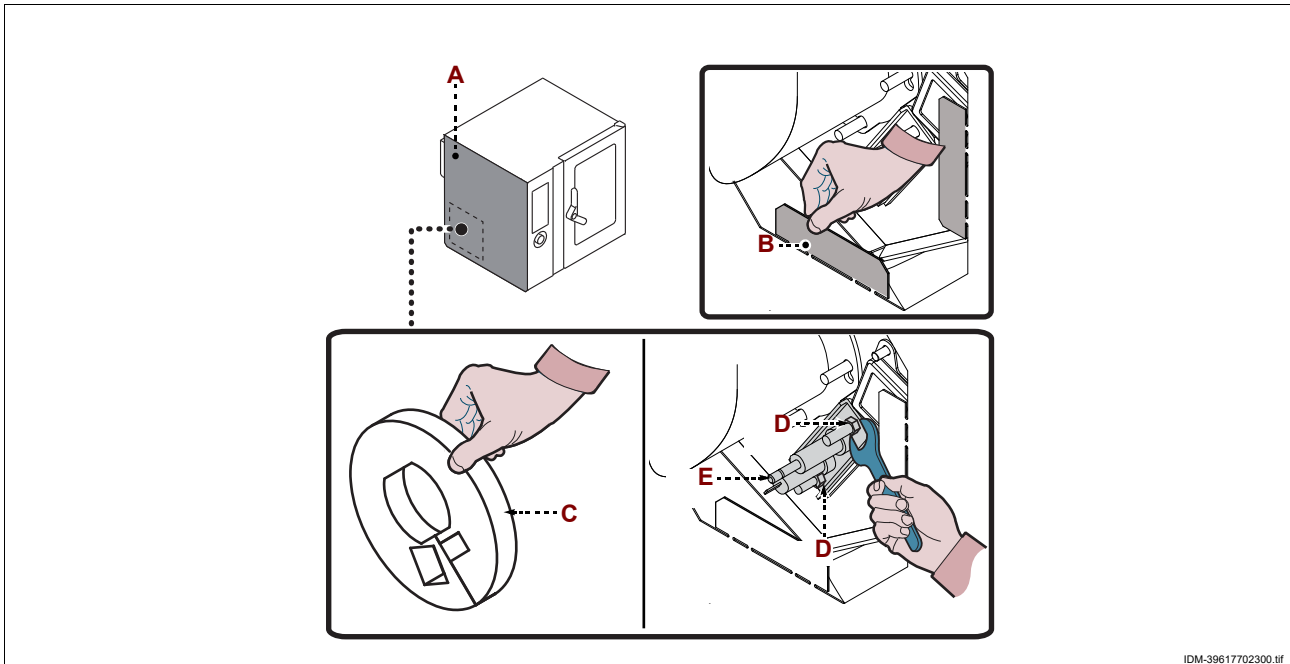
- 5 – Once the operation has been completed, remount everything.



CHANGING THE IGNITION PLUG

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2 – Open the tangs (B) and remove the guard (C).
- 3 – Undo the nuts (D) to remove the ignition plug unit (E).
- 4 – Replace the guard and close the tangs when done.



IDM-39617702300.tif



GB

APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.



Wichtig

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

- Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.



Wichtig

Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.



Wichtig

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



Wichtig

Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.

INSTALLATION



Wichtig

Installationen und/oder Reparaturen, die von nicht autorisiertem Personal oder mit nicht originalen Ersatzteilen ausgeführt werden, sowie jegliche nicht vom Hersteller genehmigte technische Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie und zur Aufhebung der Verantwortung für Schäden von Seiten des Herstellers.



Wichtig

Das Gerät nicht in der Nähe von Wänden aus entflammbarem Material installieren.



Vorsicht – Achtung

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.



Vorsicht – Achtung

Die Einstellungen sind gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen vom autorisierten Fachmann durchzuführen

BETRIEB



Wichtig

Brandgefahr! Keine Nahrungsmittel mit leichtentzündlichen Zutaten (alkoholhaltige Gerichte) in den Ofen stellen. Diese Substanzen könnten Feuer fangen und bergen deshalb eine Brand- und Explosionsgefahr. Explosionen können zum plötzlichen und sogar gewaltvollen Öffnen der Tür führen.



Wichtig

Brandgefahr! Beim ersten Einsatz des Ofen überprüfen, ob alle Bedienungsanleitungen, Kunststoffbeutel und das Zubehör aus dem Inneren des Gerätes genommen wurden.



Wichtig

Verbrennungsgefahr! Das Bratenthermometer nicht aus der Ofentür hängen lassen, es könnte der Fühler beschädigt werden. Darüber hinaus könnten während des Garens heißer Dampf oder Flüssigkeiten aus den Ofen entweichen. Das Bratenthermometer immer aus dem Gericht ziehen, bevor dieses aus dem Ofen genommen wird.



Wichtig

Verbrennungsgefahr! Wenn die Stikkenwagen während des Betriebs bewegt werden müssen, immer zuerst überprüfen, ob die Behälter ordnungsgemäß gesichert sind. Behälter mit Flüssigkeiten immer schließen, damit keine heiße Flüssigkeit überschwappen kann.



Wichtig

Verletzungsgefahr! Beim Beladen und Entladen des Stikkenwagens, die Feststellbremse an den Rädern verwenden.



Wichtig

Verletzungsgefahr! Stikkenwagen können kippen, wenn sie über einen unebenen Boden oder eine Türschwelle gefahren werden.



Wichtig

Verbrennungsgefahr! Wenn mit Flüssigkeit gefüllte oder zu füllende Behälter während des Garprozesses verwendet werden, muss der Anwender in jeden einzelnen Behälter sehen können. Keine Bleche über Augenhöhe einsetzen.



Wichtig

Verbrennungsgefahr! Die Tür immer langsam und vorsichtig öffnen, um Verbrennungen durch den aus dem Ofen ausströmenden heißen Dampf zu vermeiden.

REINIGUNG

- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.



Wichtig

Brandgefahr! Wenn das Gerät nicht gereinigt bzw. nicht sorgfältig gereinigt wird, können sich Fett- und Nahrungsmittelrückstände, die sich im Ofen angesammelt haben, entzünden.

AUTOMATIKWÄSCHE



Wichtig

Verbrennungsgefahr! Den Ofen nicht öffnen, während die Tür gereinigt wird. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verätzungen aufgrund von heißer Luft, Säuren oder Basen (alkalischen Lösungen), die in Kontakt mit der Haut und/oder den Augen geraten könnten. Wenn das Reinigungsprogramm vorzeitig unterbrochen wird, vor dem Öffnen der Tür ein LH2O-REINIGUNGSPROGRAMM starten und vollständig durchlaufen lassen



Wichtig

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

WARTUNG



Wichtig

.Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten



Vorsicht – Achtung

Mindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S.66).



Wichtig

Der Hersteller empfiehlt bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetthaltigen Speisen das Zubehör „FGX-Filter“, das am Ende des Tages täglich in der Spülmaschine zu reinigen ist.

IT È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB Even partial reproduction of this document without the Manufacturer's consent is forbidden. The Manufacturer is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du fabricant. Dans le but d'améliorer son produit, le fabricant se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del fabricante. El fabricante, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

1. TEIL		1 ALLGEMEINES	2
		2 TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
		3 SICHERHEIT	6
		4 GEBRAUCH UND BETRIEB	8
		5 WARTUNG	61
2. TEIL		6 DEFEKTE	67
		7 HANDHABUNG UND INSTALLATION	71
		8 EINSTELLUNGEN	79
		9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE	81
		ANLAGEN	I ÷ XL

SACHREGISTER

A

Abgaskontrolle, 80
 Auswechseln der Brennerdüse, 81
 Anschluss des Abgasabzugs, 78
 Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4
 Änderung der Eigenschaften der Kochprogramme, 35
 Austausch der Sicherung, 82
 Austausch der Lampe, 82
 Anschluss des Wasserablaufs, 77
 Anweisungen und warnhinweise für den leser, 2
 Anweisungen und warnhinweise für die sicherheit, 6
 Anleitungen und sicherheitsanweisun gen für die elek-
 trische ausrüstung, 7
 Anweisungen und warnhinweise für die bedienung, 8
 Anweisungen und warnhinweise für die reinigung, 62
 Anweisungen und warnhinweise für die wartung, 61
 Anweisungen und warnhinweise für den transport und die
 aufstellung, 71
 Anweisungen und warnhinweise für die einstellungsarbei-
 ten, 79
 Anweisungen und warnhinweise für das auswechseln von
 bauteilen 81
 Außerbetriebnahme, abbau und entsorgung des gerätes
 83
 Art des Zugriffs auf die Menüseiten, 11

B

Beschreibung der Bedienelemente, 8
 Beschreibung Plan Logikmenü, 10
 Betriebsarten für "spezielles Kochen", 37

E

Ein- und Ausschalten des Geräts, 9
 Eingabemodus der alphanumerischen Werte, 11
 Einstellung des Wasserdrucks, 80

F

Fehlersuche, 66
 Film zeigen, 57
 Fotos und Rezepte anzeigen, 59

G

Gasanschluss, 74

H

HACCP, 55
 Handhabung und Hub, 70

I

Installation des Geräts, 72

K

Kundendienst anfordern, 3

Kontrolle des Gasdrucks, 79

L

Längerer Stillstand des Geräts, 60
 Löschen/wiederherstellen lebensmitteltypologiens, 12

M

Modus "manueller Kochvorgang, 21
 Modus der allgemeinen "Einstellungen" des Gerätes, 15
 Modus "Automatikwäsche", 48
 Modus für "Gespeicherte Rezepte CF3", 31
 Modus für "Multi-easy", 38
 Modus für "Cook&Chill", 46

N

Nivellieren, 73

R

Raumbelüftung, 72
 Reinigung Kochkammer und Feuchtigkeitsfühler, 64
 Reinigung von Kondenswasserkanal und -wanne, 65
 Reinigung Luftfilter, 65
 Reinigung des abzugs, 66

S

Start- und Endmodus "Kochzyklus", 51
 Sicherheitshinweise und Informationen, 6
 Sicherheitsvorrichtungen, 6
 Stromanschluss, 73
 Speicherung Garvorgang aktivieren, 54

T

Tabelle der Fehlermeldungen, 67
 Technische Daten, 5
 Testlauf zur Abnahme des Geräts, 79
 Typenschild für Hersteller und Gerät, 3
 Transport, 71

U

Umstellung der Gasspeisung, 78

V

Verpackung und Auspacken, 71
 Vorgehensweise für "Automatische Kochzeit C3", 28
 Vorgehensweise für "Upload / Download von Daten", 56

W

Wasseranschluss, 76
 Wasser: anforderungen an das zugeführte wasser, 74
 Wasser: tipps für filtersysteme, 75
 Wasser: empfehlungen für den gebrauch, 76
 Wechsel der Zündkerze, 83

Z

Zubehörausstattung, 6

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1^a Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2^a Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

– Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

– Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden. Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.

– Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

– Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

– Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht – Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

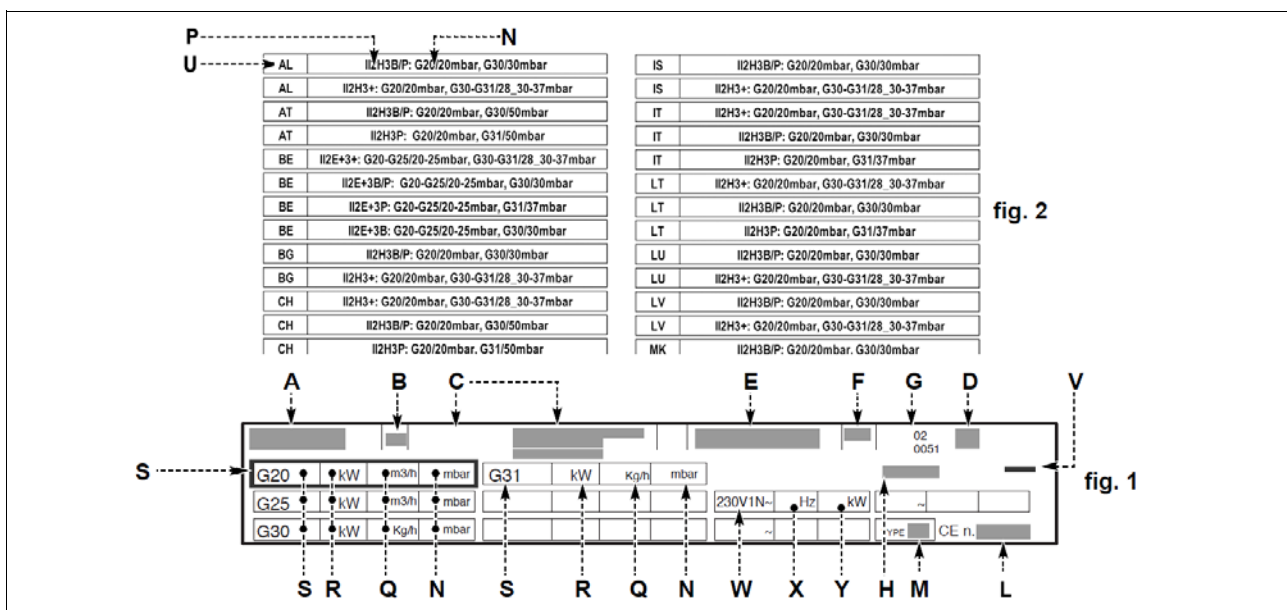
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

Ein Schild (Abb. 1) enthält alle zur Betriebssicherheit unabdingbaren Bezüge und Hinweise. Das andere (Abb. 2) enthält die Informationen zu den Gasarten im jeweiligen Land.

- A – Gerätemodell
- B – Art der Anpassung
- C – Angabe des Herstellers
- D – Gasabzugstyp
- E – Seriennummer
- F – Schutzart
- G – CE-Zeichen für Konformität
- H – Bezugsnormen
- L – Kennzahl der CE-Zertifizierung
- M – Produktfamilie
- N – Gasdruck
- P – Gerätekategorie
- Q – Gasverbrauch
- R – Angabe der Leistung (Kw)
- S – Gastyp
- T – Testgasanzeige
- U – Kürzel des Bestimmungslands
- V – Baujahr
- W – Spannung (V)
- X – Frequenz (Hz)
- Y – Angabe der Leistung (Kw)



KUNDENDIENST ANFORDERN

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

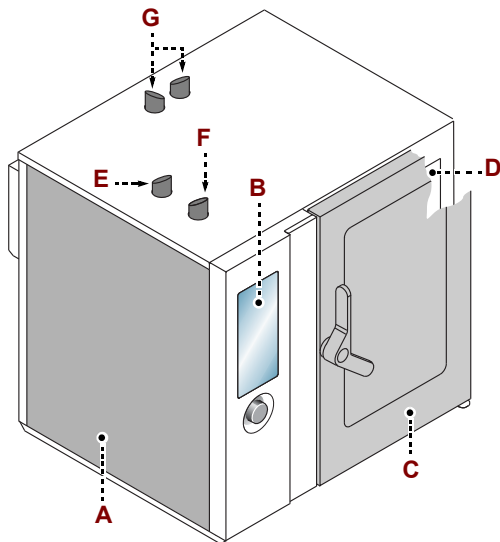
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.
- Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.

Hauptorgane

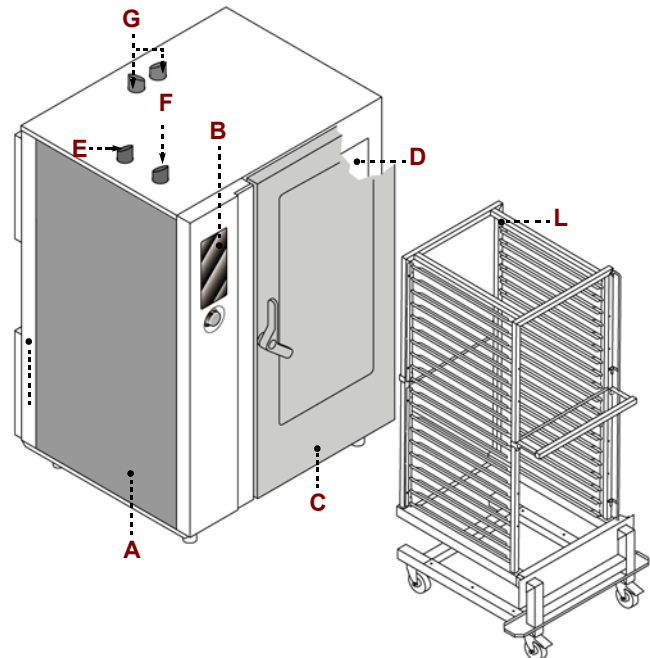
- A – Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
- B – Bedienfeld
- C – Ofentür
- D – Garraum
- E – Luftansaug- und Dampfablassleitung
- F – Dampfablassrohr
- G – Rauchabzugsleitung
- L – Container trolley (Nur bei Version FX201 und FX202).

MODELLE FX 61G 3-3R / FX 101G 3-3R

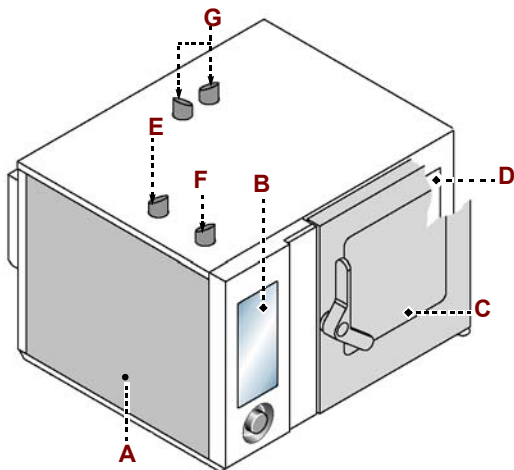


IDM-39619300200.tif

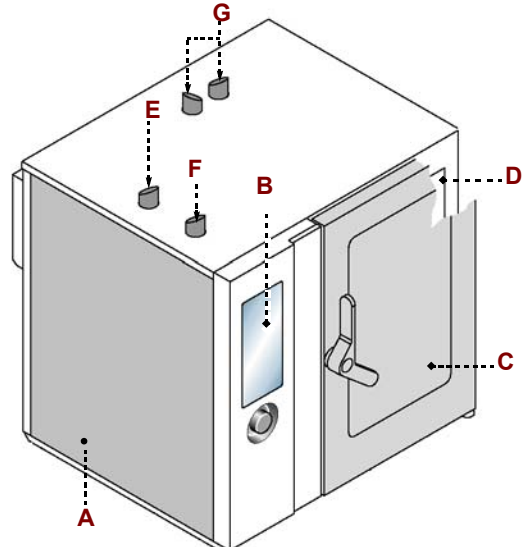
MODELLE FX 201 G3 / FX 202 G3



MODELLE FX 82 G3T



MODELLE FX 122 G3T



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	<i>FX 61 G3-G3R</i>	<i>FX 101 G3-G3R</i>
Abmessungen des Backofens	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Zulässige Umschaltungen	-	-
Nennleistung	14 kW	20 kW
Leistungsaufnahme (W)	800 W	800 W
Stromaufnahme	6 A	6 A
Abmessungen der Garraumöffnung	440x450 mm	440x695 mm
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Anzahl Bleche	6	10
Abstand Backbleche	69,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	<i>FX 82 G3T</i>	<i>FX 122 G3T</i>
Abmessungen des Backofens	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Zulässige Umschaltungen	-	-
Nennleistung	27 kW	32 kW
Leistungsaufnahme (W)	800 W	950 W
Stromaufnahme	6 A	6,5 A
Abmessungen der Garraumöffnung	640x600 mm	640x860 mm
Abmessungen des Garraums	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Anzahl Bleche	8	12
Abstand Backbleche	69,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	<i>FX 201 G3</i>	<i>FX 202 G3</i>
Abmessungen des Backofens	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Zulässige Umschaltungen	-	-
Nennleistung	40 kW	55 kW
Leistungsaufnahme (W)	1500 W	1600 W
Stromaufnahme	5 A	7,5 A
Abmessungen der Garraumöffnung	440x1395 mm	640x1395 mm
Abmessungen des Garraums	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Anzahl Bleche	20	20
Abstand Backbleche	66 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

DE

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Auch wenn das Gerät mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, müssen im Rahmen der Aufstellung und des Anschlusses je nach Rechtslage ggf. weitere Vorrichtungen integriert werden.



Vorsicht – Achtung

Täglich sicherstellen, dass die Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind. Keine Eingriffe an den mit Lack gekennzeichneten und versiegelten Stellen der Sicherheitsvorrichtungen vornehmen.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs.

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

– **Satz Düsen:** für die Anpassung des Geräts an die jeweilige Gasart.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

SICHERHEIT

3

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.



Wichtig

Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.

– An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.
– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.



Wichtig

Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

– Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.

– Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von

entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.
- Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.
- Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen.
- Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.
- Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
- Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
- Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Garraums) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.



Wichtig

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

- Keine Bleche mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich beim Garen verflüssigen können, in Einsatzebenen des Ofens schieben, die nicht die Sichtkontrolle des Inhalts der Bleche erlauben, da andernfalls die Gefahr von Verbrühungen beim Herausnehmen der Bleche besteht.
- Keine Backformen und/oder Lebensmittel auf der externen Oberfläche des Ofens lassen oder abstellen.
- Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.



Wichtig

Installationen und/oder Reparaturen, die von nicht autorisiertem Personal oder mit nicht originalen Ersatzteilen ausgeführt werden, sowie jegliche nicht vom Hersteller genehmigte technische Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie und zur Aufhebung der Verantwortung für Schäden von Seiten des Herstellers.

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG

- Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.
 - Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.
 - Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5°C und 40°C betragen.
 - Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
 - Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
 - Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
 - Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
 - Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.
- Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elek-



trischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

GEBRAUCH UND BETRIEB

4

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG



Wichtig

- Die Anwender müssen nicht nur befugt und angemessen informiert, ausgebildet und geschult sein sondern ggf. auch beim ersten Einsatz des Gerätes bestimmte Handgriffe simulieren, um sich mit seinen Bedienelementen und Hauptfunktionen vertraut zu machen.
- Die Geräte nur zu den vom Hersteller vorgesehenen Zwecken verwenden und keinesfalls irgendwelche Vorrichtungen verändern, um andere als die vorgesehenen Leistungen zu erhalten. .
- Vor jedem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Sicherheitsvorrichtungen korrekt installiert und funktionstüchtig sind.
- Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.
- Defekte oder Beschädigungen an den Komponenten und/oder Gerätebauteilen müssen unverzüglich gemeldet werden und im Bedarfsfall müssen die Kontrollen und/oder Auswechselarbeiten von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Der Hersteller empfiehlt, den Ofen von über 250 ° C nur zu verwenden, wenn unbedingt erforderlich und für kurze Zeit, nicht die Lebensdauer Ihrer Geräte zu reduzieren.



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Die Darstellung zeigt die Steuertafel des Gerätes, während die Liste die Beschreibung und die Funktionsweisen der einzelnen Steuerbefehle wiedergibt.

A – **Digitales Display**: Zeigt die Betriebsparameter und Nummern der Fehlermeldungen an.

B – **Betätigungsknopf Funktionen**: zur Betätigung der auf dem Display gezeigten Funktion.

C – **Rücktaste**: zur Annullierung der laufenden Operation und zur Rückkehr zur vorherigen Seite.

D – **Reset - Knopf**: zur Nullstellung der Alarmsignale (akustisch und visuell).

E – **Kopf "START-STOP"**: zum Starten oder Beenden des ausgewählten oder auf dem Display gezeigten Programmzyklus (Kochzyklus, Waschzyklus etc.).

F – **Drehknopf**: zur Auswahl der gewünschten Funktion oder zur Veränderung der Werte.

Zur Auswahl eines der gewünschten Bereiche (Funktion oder Wert) den Drehknopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

- Im Uhrzeigersinn: die Bereiche werden "nach unten" durchlaufen, oder es wird der angezeigte Wert erhöht.

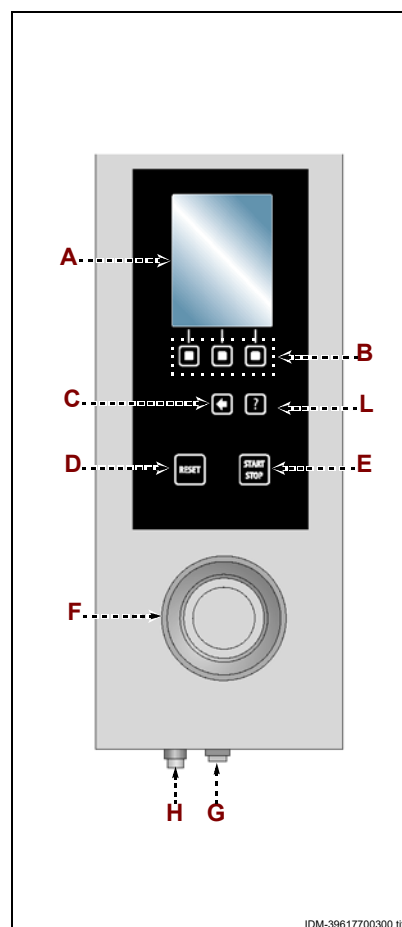
- Entgegen dem Uhrzeigersinn: die Bereiche werden "nach oben" durchlaufen, oder es wird der angezeigte Wert verringert.

Jedes Mal, wenn die gewünschte Funktion oder der Wert ausgewählt wurden, muss der Drehknopf gedrückt werden, um die Funktion oder den Wert zu bestätigen oder zu speichern.

G – **Einschaltknopf**: zum Ein- und Ausschalten der elektrischen Versorgung des Gerätes.

H – **USB-Anschluss**: Für den Anschluss einer externen Speichereinheit an das Gerät.

L – **Taste HELP**: Erteilt Informationen über die Funktion, die gerade verwendet wird.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Gehen Sie folgendermaßen vor

Zündung

- 1 – Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
- 2 – Öffnen Sie den Gashahn.
- 3 – Den Wasserhahn öffnen.
- 4 – Taste **(G)** drücken, um das Gerät einzuschalten.



- 5 – Das Display **(A)** wird eingeschaltet und nach einigen Sekunden die Seite angezeigt. >>>
- 6 – OK-Taste zum Rücksetzen drücken und um auf die folgende Bildschirmseite überzugehen.



Wichtig

Der Stundenwert N entspricht der Restzeit des Garkvorgangs, die zwischen den aufeinanderfolgenden Wäschen zur Verfügung steht (max. 12 h - min. 1h).



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

- 7 – OK-Taste drücken, um auf die Hauptfunktionen des Geräts zuzugreifen.



Wichtig

Der Stundenwert Y entspricht der Restzeit für die Wassereinleitung in die Garkammer während des Garkvorgangs, die zwischen den verschiedenen Entkalkungen zur Verfügung steht (max 15 h - min 1 h).

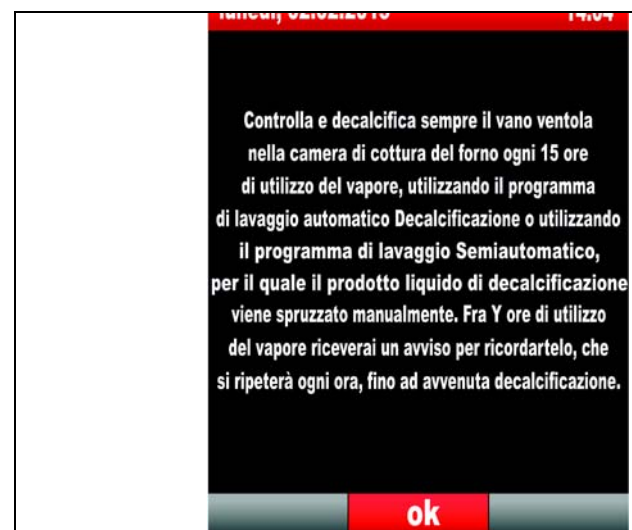
Abschaltung



Wichtig

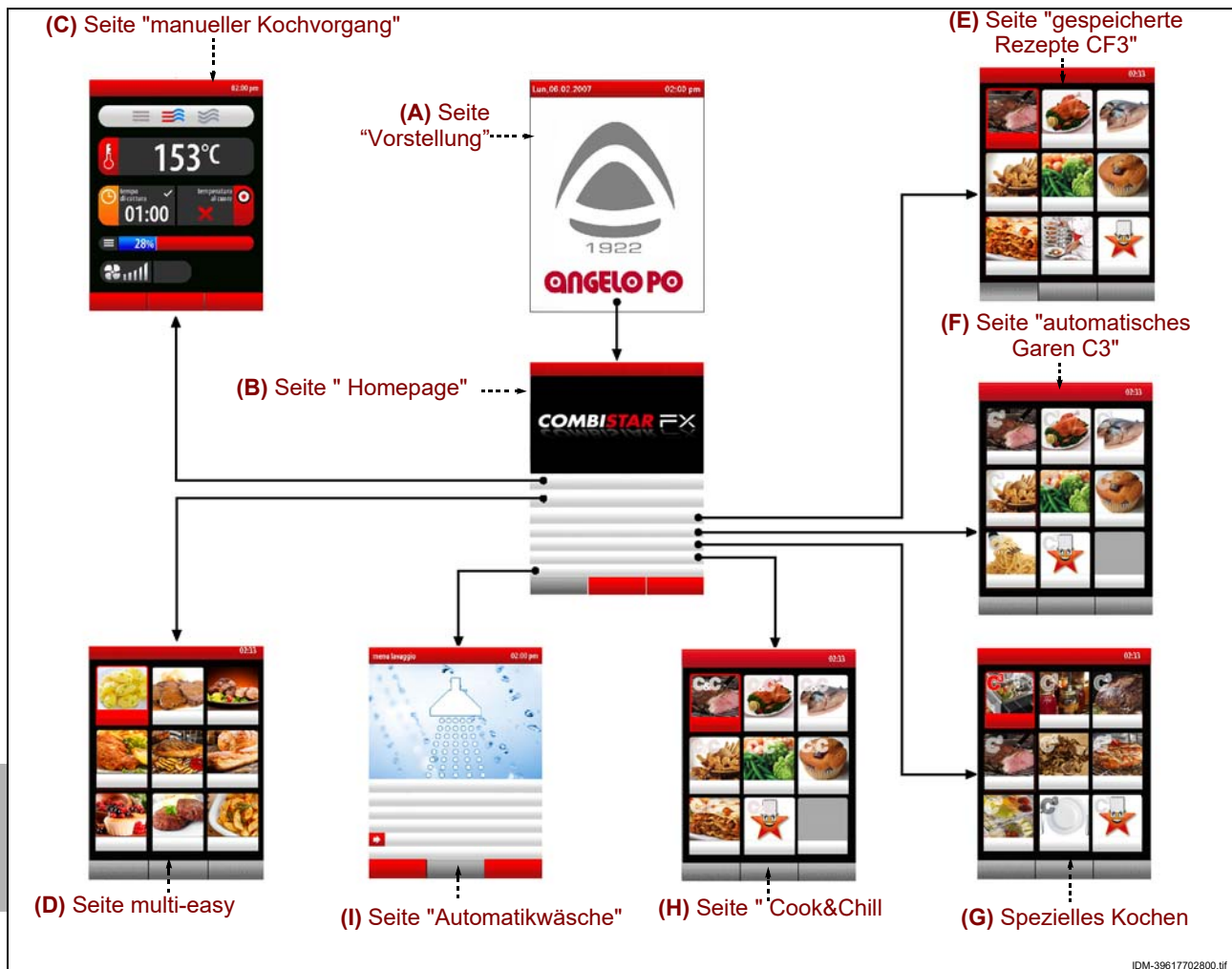
Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

- 8 – Taste **(G)** drücken, um das Gerät auszuschalten.
- 9 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 10 – Den Wasserhahn schließen.
- 11 – Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



BESCHREIBUNG PLAN LOGIKMENÜ

Die Darstellung zeigt die Anordnung und Abfolge der Hauptseiten bezüglich der verschiedenen Betriebsweisen.



A – **Seite "Vorstellung"**: wird beim Einschalten des Gerätes angezeigt.

B – **Seite "Homepage"**: zum Aufrufen der Programmseiten sowie zur Anzeige der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S. 11).

C – **Seite "manueller Kochvorgang"**: zur Dateneingabe (Temperatur, Kochzeit usw.), um im "manuellen Modus" zu kochen (siehe S. 21).

D – **Seite "multi-easy"**: Dient der Aktivierung der gleichzeitigen Steuerung von gespeicherten Garprozessen (siehe S. 38).

E – **Seite "gespeicherte Rezepte CF3"**: zur Auswahl, Änderung oder Erstellung von Kochprogrammen (siehe S. 31).

F – **Seite "automatisches Garen C3"**: zum Aufrufen der voreingestellten Vorgehensweisen beim Kochen für die unterschiedlichen Speisen (siehe S. 28).

G – **Seite "Spezielles Kochen"**: dient zum Aufrufen von speziellen Garweisen (z.B. Heißräuchern, Pasteurisieren, Haltefunktion, BT Garen, Trocknen, Delta-T, vakuum, Regeneration, Lesezeichen) (siehe S. 37).

H – **Seite "Cook&Chill"**: dient zur Verwaltung der mit dem Schockkühler kombinierten Garprogramme (siehe S. 46).

I – **Seite "Automatikwäsche"**: zur Auswahl der Art des Gerätes - Waschprogramms (siehe S. 48).

L – **Seite "Einstellungen"**: zur Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S. 15).

M – **Seite "Service"**: Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort).

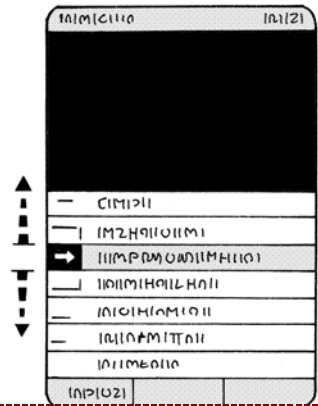
N – **Seit “HACCP”**: zur Anzeige der HACCP – Daten, welche während der verschiedenen Kochvorgänge erfasst wurden (siehe S. 55).

O – **Seit “Laden/Entladen von Daten”**: zur Ladung neuer Kochprogramme des Ofens, oder um Kochprogramme vom Ofen auf eine externe Speichereinheit (USB Speicher) herunterzuladen (siehe S. 56) .

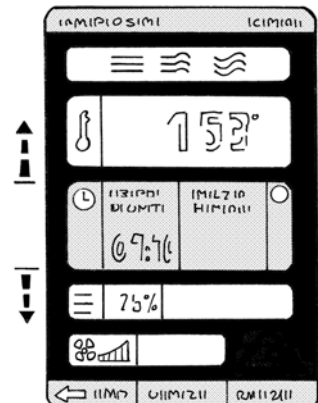
ART DES ZUGRIFFS AUF DIE MENÜSEITEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1 – Die gewünschte Funktion (Untermenü) mit dem Drehknopf auswählen.
- 2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.
- 3 – Den Parameter auswählen, der mit dem Drehknopf verändert werden soll.



- 4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken.
- 5 – Den hervorgehobenen Parameterwert mit dem Drehknopf verändern.
- 6 – Den Drehknopf zur Bestätigung des neuen hervorgehobenen Wertes drücken.



EINGABEMODUS DER ALPHANUMERISCHEN WERTE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1 – Das erste gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben.

>>>



- 2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken.

>>>



- 3 – Das zweite gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben.

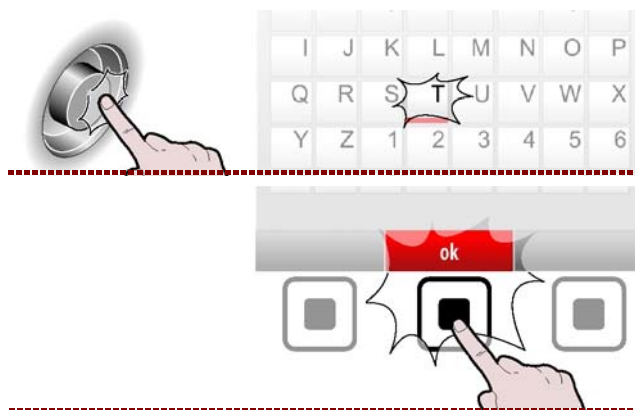
>>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken. >>>

5 – Die Operation wiederholen, bis der Wert oder die vollständige Beschreibung erhalten werden.

6 – Zur Bestätigung des Wertes oder der hervorgehobenen Beschreibung den Knopf drücken. >>>



LÖSCHEN/WIEDERHERSTELLEN LEBENSMITTELTPOLOGIEN

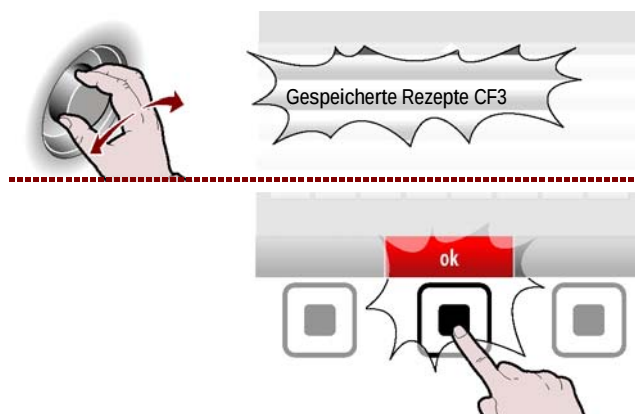
i Wichtig

Diese Funktion ist für folgende Modi verwendbar: Multi-easy, gespeicherte Rezepte CF3, automatische Garen C3, Spezielles Kochen und Cook & Chill.

Löschen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion **"Gespeicherte Rezepte CF3"** mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

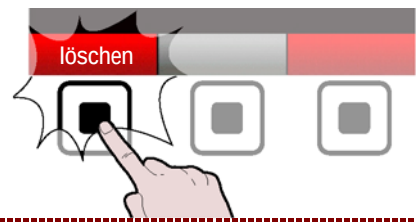
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Diese Seite dient der Auswahl Lebensmittel mit zu löschen.



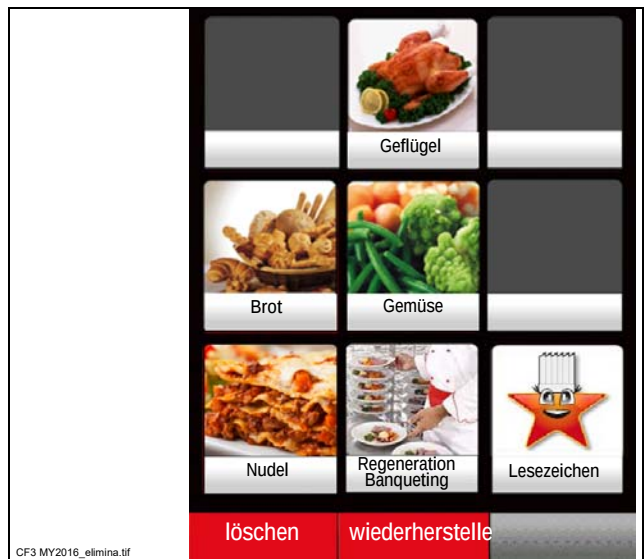
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



4 – Taste drücken, um die Lebensmitteltypologie zu löschen. >>>



Auf dem Display werden die nicht gelöschten Lebensmitteltypologien angezeigt. >>>



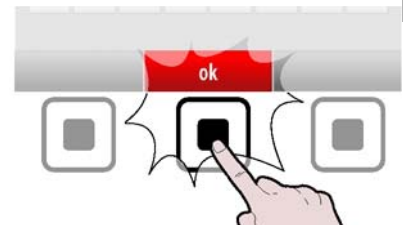
Wiederherstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "**Gespeicherte Rezepte CF3**" mit dem Drehkopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

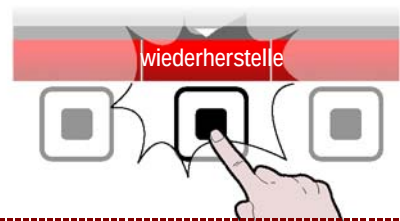


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

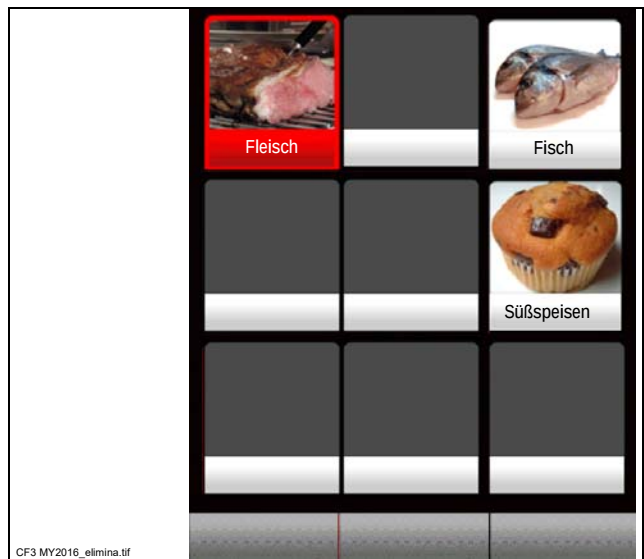


DE

3 – Taste drücken, um die Lebensmitteltypologie wiederherzustellen. >>>



Auf dem Display wird die Seite mit den wiederherzustellenden Lebensmitteltypologien angezeigt. >>>



4 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



5 – Drehknopf drücken, um die wiederherzustellende Lebensmitteltypologie zu bestätigen. >>>



Auf dem Display wird die Seite mit den nicht gelöschten Lebensmitteltypologien angezeigt. >>>



MODUS DER ALLGEMEINEN "EINSTELLUNGEN" DES GERÄTES

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Einstellungen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

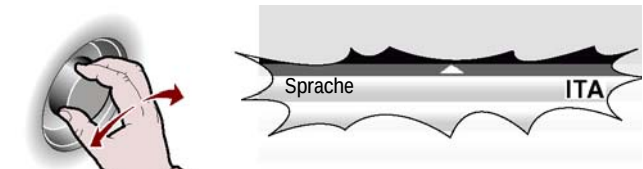


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite dient der Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes.

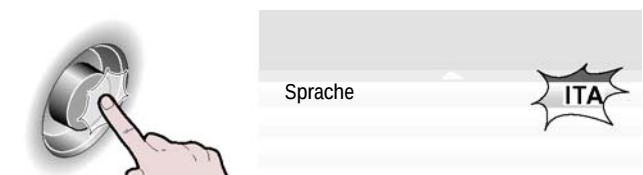


Sprache

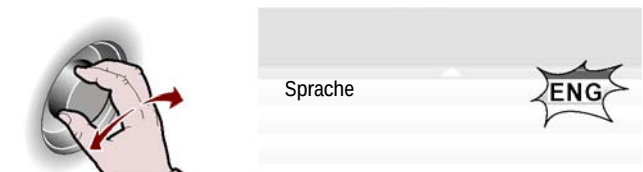
3 – Die Funktion " Sprache " mit dem Drehknopf auswählen. >>>



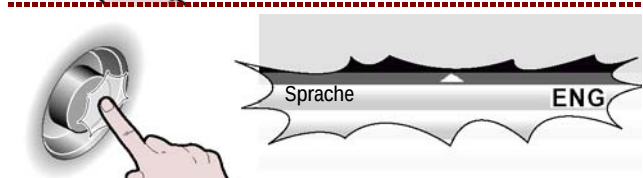
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



5 – Den Schalter drehen, um die gewünschte Sprache zu wählen. >>>



6 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



Vorheizen

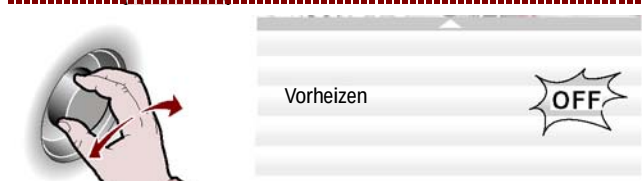
1 – Die Funktion "Vorheizen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



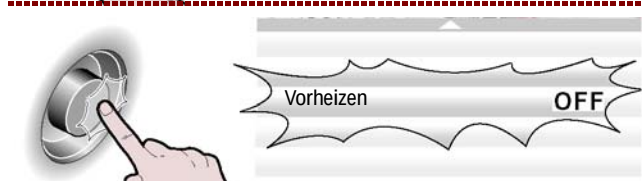
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Drehknopf drehen. >>>

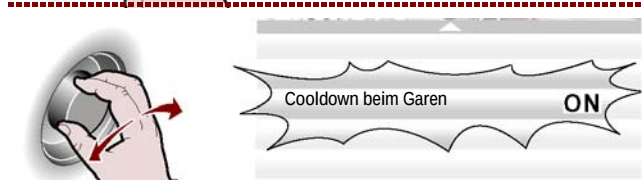


4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Cooldown beim Garen

1 – Die Funktion "Cooldown beim Garen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Drehknopf drehen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Datumseinstellung

1 – Die Funktion "Datumseinstellung" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Das gegenwärtige Datum mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



Zeiteinstellung

1 – Die Funktion "Zeiteinstellung" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Die gegenwärtige Uhrzeit mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



Speicherung Garvorgang aktivieren

Diese Funktion dient dazu, alle beim letzten manuellen Garen durchgeführte auf einem Programm CF3 speichern zu können (siehe S. 54).



Wichtig

Anmerkung: Es können maximal 18 Änderungen gespeichert werden.

Außenfühler oder Vakuum

1 – Die Funktion "Außenfühler" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Ansonsten die Funktion "Vakuum" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Intervall Ablesen HACCP

1 – Die Funktion "Intervall Ablesen HACCP" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Die Ablesezeit mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Reinigung Wasserabfluss

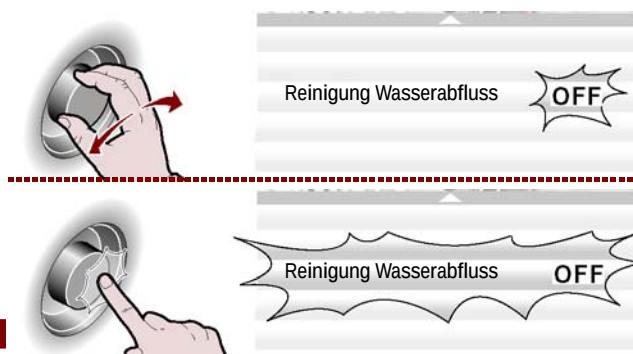
1 – Die Funktion "Reinigung Wasserabfluss" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten der Reinigungsfunktion für den Wasserabfluss zu Beginn jedes Waschvorgangs den Drehknopf drehen. >>>



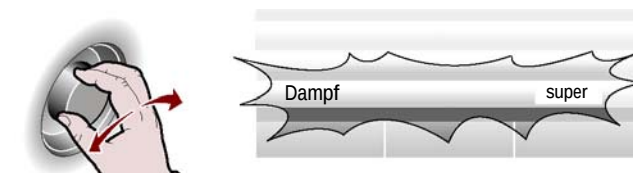
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Wichtig

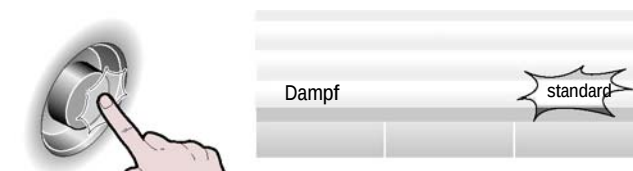
Die Funktion "Reinigung Wasserabfluss" verursacht einen größeren Verbrauch an Reinigungsmittel; diese Funktion nur verwenden, wenn es notwendig ist, z.B. bei häufigem Kochen von fetten Speisen (Hähnchen, Braten, etc.).

Dampf

1 – Die Funktion "Intervall Ablesen HACCP" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Benutzer-Parametern

1 – Um einige vom Hersteller voreingestellte Funktionen ändern zu können, mit dem Drehknopf die Funktion "Benutzer-Parametern" auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Den Drehknopf drehen, um das werkseitig vorgegebene Passwort einzugeben (APGC). >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

– **Zeit Reinigung Grenze** (Standardwert =OFF): es handelt sich um die Zeit nach deren Ablauf der Ofen blockiert und gereinigt werden muss (Standard, medium, Basic).

– **Zeit Reinigung Grenze** (Standardwert = 1 Stunde): es handelt sich um die Zeit, die bis zum Ablauf der Ofenblockierung fehlt, ab dem die Warnanzeigen (akustisch und optisch) der Ofenblockierung des Ofens beginnen (siehe S. 67).

– **Freigabe Garvorgänge** (Standardwert =OFF): ON wählen, um den Ofen vom CLE-Alarm freizugeben.

Benutzer-Parametern		02:00 pm
➔	Zeit Reinigung Grenze	OFF
	Zeit Reinigung Grenze	1 Stunde
	Vorwarnzeit Entzundern	OFF
	Freigabe Garvorgänge	OFF
	Programmfreigabe	OFF
	Anwender-Taste	
	Änderung Benutzer-Passwort	

– **Programmfreigabe** (Standardwert =OFF):

– **Anwender-Taste**: sie dient dazu, die Schrift "Anwender-Taste" auf der Seite "Hauptfunktionen (Homepage)" ändern zu können".

– **Änderung Benutzer-Passwort**: dient dazu, das (vom Hersteller gelieferte) Passwort "APGC" mit einem neuen Passwort versehen zu können.

Klingeltöne einstellen

1 – Um die mit den verschiedenen Betriebsabschnitten des Ofens verbundenen Klingeltöne ändern und somit individuell anpassen zu können, mit dem Drehknopf die Funktion "Klingeltöne einstellen" wählen.

>>>



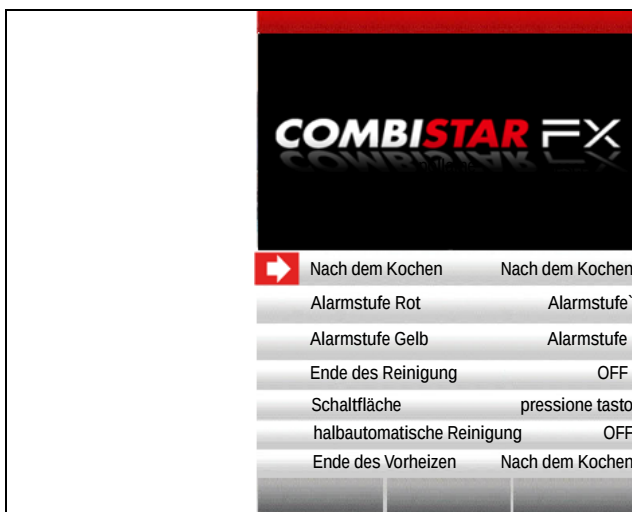
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.

>>>



Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>



3 – Die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



4 – Den gewünschten Klingelton auswählen und zur Bestätigung den Drehknopf drücken.

>>>



5 – Den gewünschten Klingelton auswählen und zur Bestätigung den Drehknopf drücken.

>>>



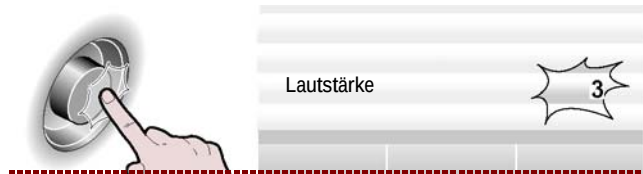
Lautstärke

1 – Die Funktion "Lautstärke" mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



3 – Die Lautstärke mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken.. >>>



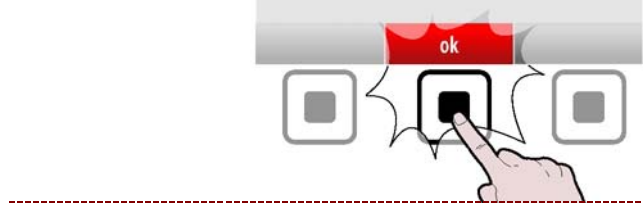
MODUS "MANUELLER KOCHVORGANG"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "manueller Kochvorgang" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite.



Die Seite dient der Dateneingabe (Art des Kochvorgangs, Temperatur, Kochzeit, usw.), um im "manuellen Modus" zu kochen.

Wichtig

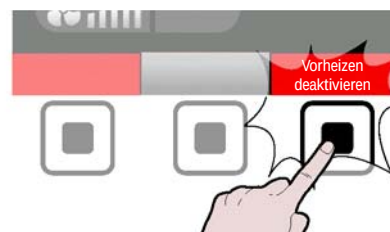
Die "Kochzeit" und die "Kerntemperatur" schließen sich als Funktionen gegenseitig aus. Sollte z. B. zuerst die "Kochzeit" und dann die "Kerntemperatur" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert.

Vor der Auswahl der Kochart ist zu bedenken, ob das Vorheizelement der Kochkammer ein- oder ausgeschaltet werden muss.

3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Knopf drücken.

>>>

Entsprechend der Auswahl erscheint im Bereich "Vorheizen" der Betriebsstatus ("Vorheizen Ein" oder "Vorheizen Aus").



Art des Kochvorgangs

1 – Den Bereich "Kochart" mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



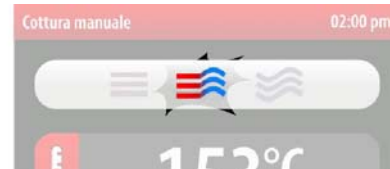
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken.

>>>



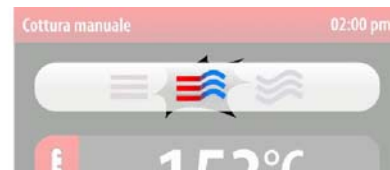
3 – Die Kochart (Gemischt, Umluft, Dampf) mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken.

>>>



– Sollte "Gemischtes Kochen" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz an Feuchtigkeit im Ofeninneren.

– Sollte "Umluftkochen" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz der Öffnung des Dampfentlüfters.

– Wird „Dampfgaren“ ausgewählt, wird in der Zone 100 % Sup. oder 100 % Std angezeigt (der Wert kann modifiziert werden (siehe S. 19).

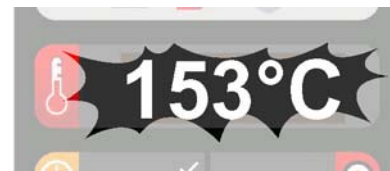


DE

Kochtemperatur

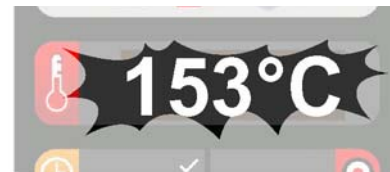
1 – Den Bereich "Kochtemperatur" mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken.

>>>



3 – Zur Änderung der Kochtemperatur den Drehknopf drehen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.

>>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

Kochzeit oder Kerntemperatur

1 – Einen der beiden Bereiche "Kochzeit" oder "Kerntemperatur" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>
Sollte zuerst die Funktion "Kochzeit" und dann "Kerntemperatur" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert (und umgekehrt).

3 – Zur Änderung des hervorgehobenen Wertes ("Kochzeit" oder "Kerntemperatur") den Drehknopf bis zur Anzeige des gewünschten Wertes drehen. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

Feuchtigkeit % oder Dampfentlüftung %

1 – Den Bereich "Feuchtigkeit %" oder "Dampfentlüftung %" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

3 – Zur Änderung des hervorgehobenen Wertes ("Feuchtigkeit %" oder "Dampfentlüftung %") den Drehknopf bis zur Anzeige des gewünschten Wertes drehen. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

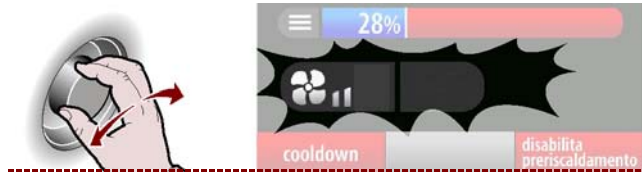
Bei Verwendung eines Backofens mit Fettablassventil kann neben dem Prozentwert der Feuchtigkeit auch das Sammeln des Fetts über die entsprechende Taste aktiviert/deaktiviert werden.

Auf Display erscheint

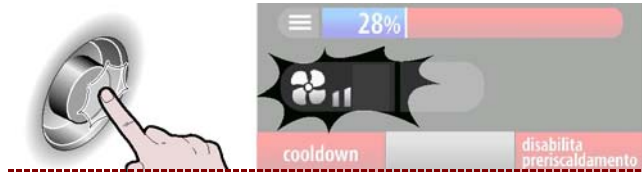


Geschwindigkeit Gebläse

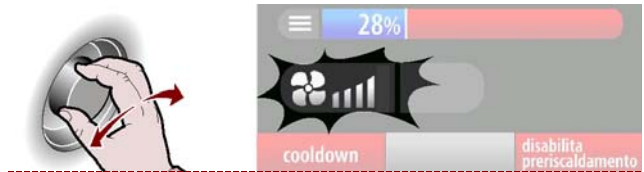
1 – Den Bereich "Geschwindigkeit Gebläse" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



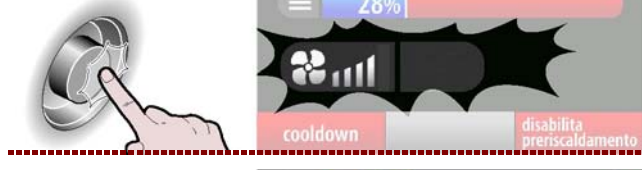
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



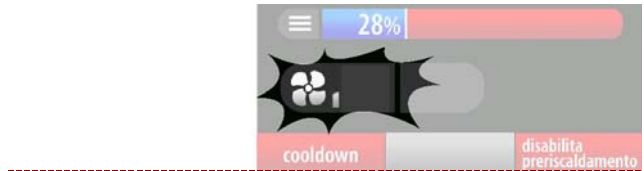
3 – Zur Änderung der Geschwindigkeit des Kühlgebläses den Drehknopf für eine Vergrößerung oder Verringerung der Markierungszahl der Skala drehen. >>>



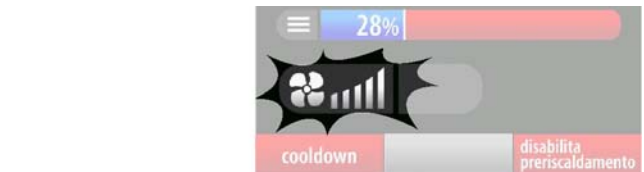
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



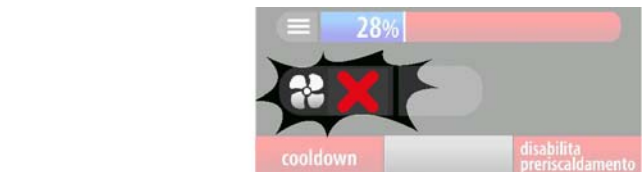
Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die Minimalgeschwindigkeit eingestellt ist. >>>



Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die Maximalgeschwindigkeit eingestellt ist. >>>



Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die mittlere Geschwindigkeit eingestellt ist (das Gebläse schaltet automatisch ein und aus). >>>



5 – Zum Starten des Kochzyklus den Knopf drücken (Siehe "Modus Starten und Ende" "Kochzyklus"). >>>



Am Ende des eingestellten Kochzyklus muss für den Übergang zu einer anderen Kochart bei niedrigerer Temperatur wie folgt vorgegangen werden.

ECO-PLUS

1 – Die Funktion "ECO" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren der Funktion "ECO" den Drehknopf drehen (Symbol leuchtet grün).
>>>

Über diese Funktion kann Energie gespart werden, jedoch nur bei reduzierter Beladung.

4 – Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren der Funktion "PLUS" den Drehknopf erneut drehen (Symbol leuchtet rot). Mithilfe dieser Funktion kann das Gerät mit einer höheren Leistung benutzt werden.

5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.
>>>

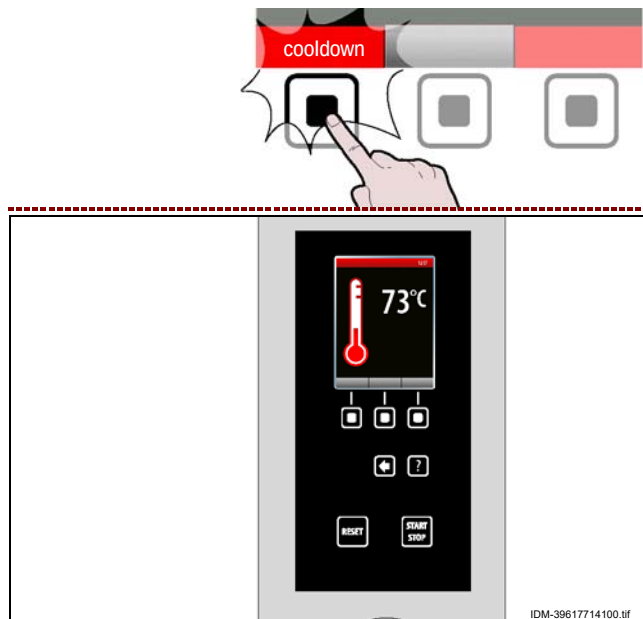
6 – Zum Starten des Kochzyklus den Knopf drücken (Siehe "Modus Starten und Ende" "Kochzyklus").
>>>

Am Ende des eingestellten Kochzyklus muss für den Übergang zu einer anderen Kochart bei niedrigerer Temperatur wie folgt vorgegangen werden.

Cooldown

1 – Die Taste drücken.
>>>

Auf dem Display erscheint die Seite.
>>>



2 – Die Abkühltemperatur mit dem Drehknopf auswählen.
>>>

3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken.
>>>



4 – Zur schnellen Abkühlung des Gerätes den Knopf drücken. >>>



Multicooking

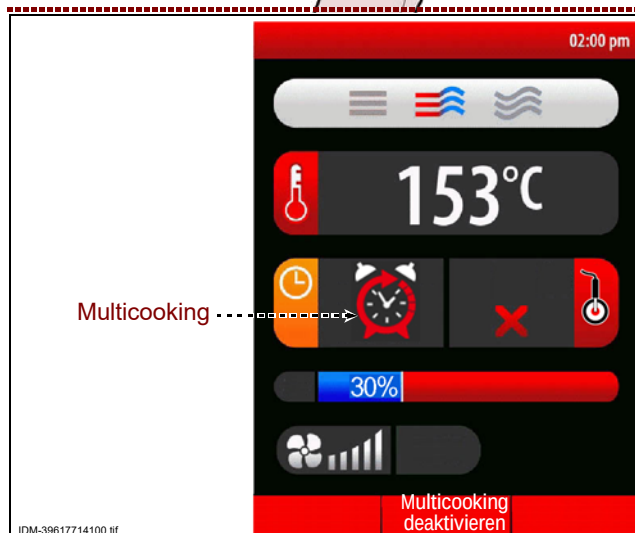
Während jeder Kochphase kann die Funktion "Multicooking" ein- oder ausgeschaltet werden.

1 – Zum Ein- und Ausschalten ("Ein/Aus Multicooking") der Funktion Multicooking den Knopf drücken. >>>

Entsprechend der getroffenen Wahl erscheint im Bereich "Multicooking" der Betriebsstatus ("Multicooking Ein" oder "Multicooking Aus").



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



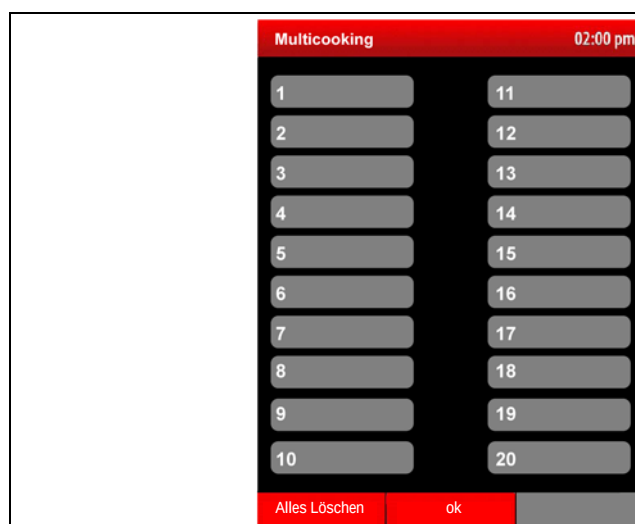
2 – Den Bereich "Multicooking" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



Hinweis:

– "Alles Löschen" drücken, um alle Timer zu löschen.

4 – Einen der Timer mit dem Drehknopf anwählen. >



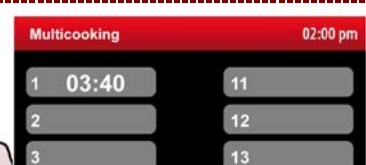
5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



6 – Zum Einstellen der Garzeit den Drehknopf drehen. >>>

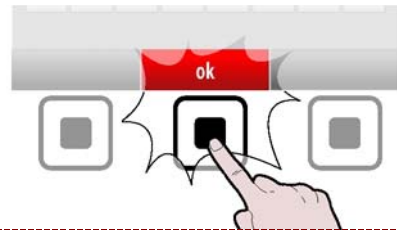


7 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Zum Einstellen der anderen Timer Schritt 4 bis 7 wiederholen.

8 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



9 – Die Taste drücken, um den Countdown zu starten. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

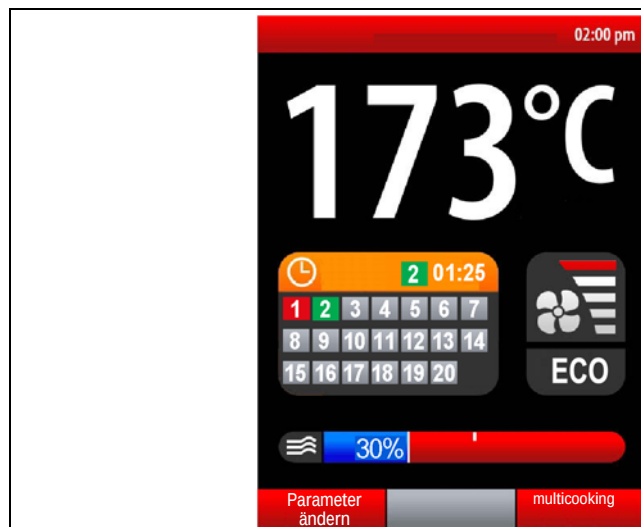
Anmerkung:

- Grün: Timer mit Countdown aktiviert.
- Grau: Timer nicht aktiviert.
- Rot: Timer abgelaufen.



Wichtig

Am Ende jedes Garvorgangs wird ein akustisches Signal aktiviert. Die Tür öffnen, die fertiggegarnte Speise entnehmen und die Tür wieder schließen. Jetzt wird der Countdown des nächsten Garvorgangs aktiviert.

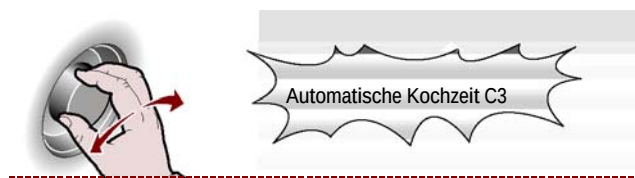


DE

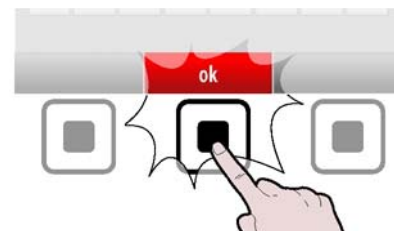
VORGEHENSWEISE FÜR "AUTOMATISCHE KOCHZEIT C3"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

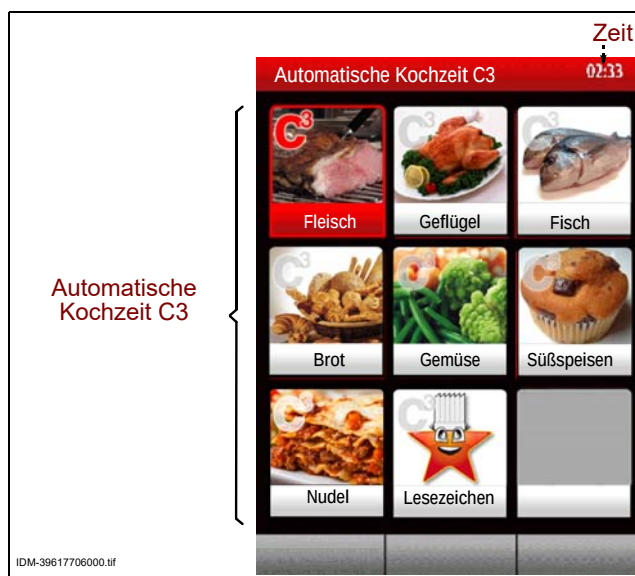
1 – Die Funktion **"Automatische Kochzeit C3"** mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Mit dieser Seite werden die voreingestellten Kochprogramme für die verschiedenen Speisen ausgewählt.



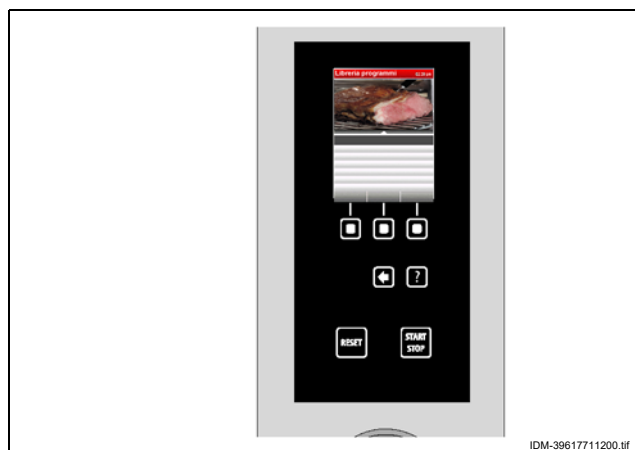
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



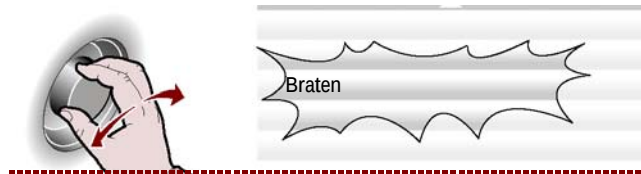
4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



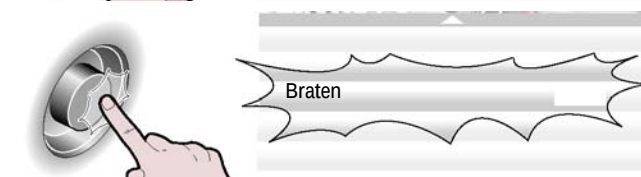
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



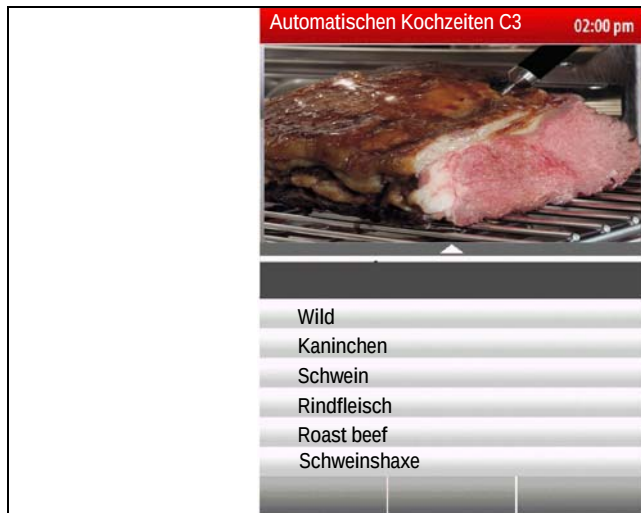
5 – Art der Garung mit dem Drehknopf wählen. >>>



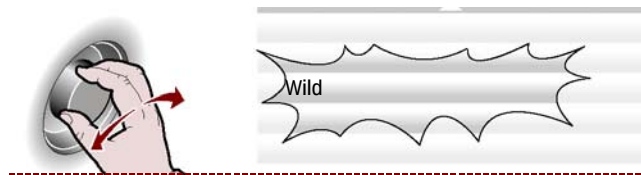
6 – Drehknopf drücken, um die markierte Garungsart zu bestätigen. >>>



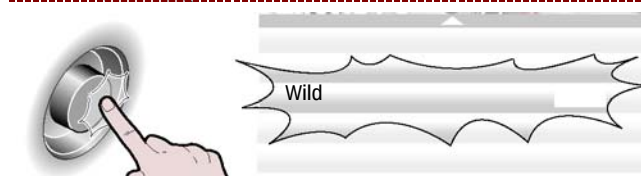
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



7 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



8 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

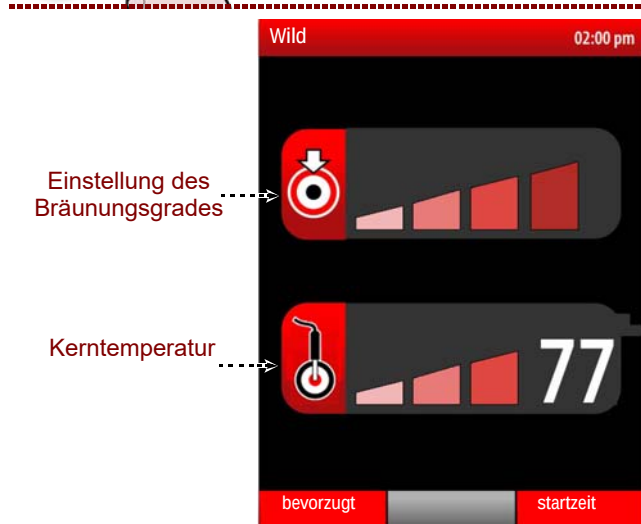


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

9 – Nun ist es möglich, mit dem Drehknopf einige Parameter des Programms einzustellen. >>>

Für den Start des programmierten Kochvorgangs zu einer vorbestimmten Uhrzeit wie auf S. 32 beschrieben vorgehen (Startzeit).

Um den Garvorgang zu den Favoriten hinzuzufügen, die Taste "zu Favoriten hinzufügen" drücken und wie auf S. 11 (Alphanumerischer Eingabemodus) beschrieben fortfahren.



Das gespeicherte Programm kann durch Anwahl des Symbols "Favoriten" in der Ansicht "Automatik-Garung C3" wieder aufgerufen werden. >>>



Die als "Favoriten" gespeicherten Programme können wie folgt gelöscht werden:

1 – Mit dem Drehknopf das Symbol "Favoriten" auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

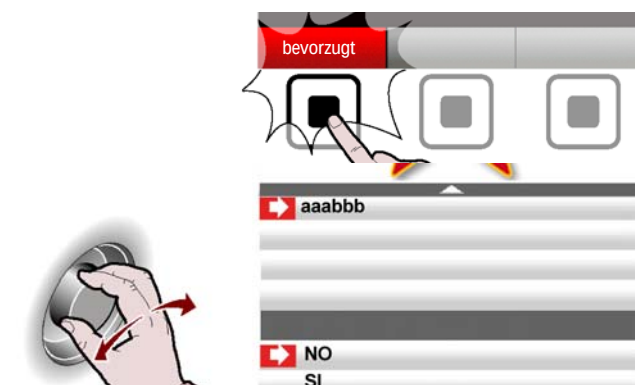
3 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



4 – Die Taste. >>>



5 – Den Drehknopf drehen, um die Anzeige NEIN auszuwählen, und zum Bestätigen drücken. >>>



10 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>



DE

In jedem Programm der "Automatischen Kochzeiten C3" können Parameter eingestellt werden, die in der seitlichen Tabelle aufgezeigt werden. >>>

Einstellung der Gartemperatur (in der Kammer)	153°C
Zeiteinstellung	00:00
Einstellung der Kerntemperatur	77
Einstellung Bräunung	
Einstellung Laden bleche	
Einstellung Delta T	DELTA T 25

MODUS FÜR "GESPEICHERTE REZEPTE CF3"

Procedere nel modo indicato.

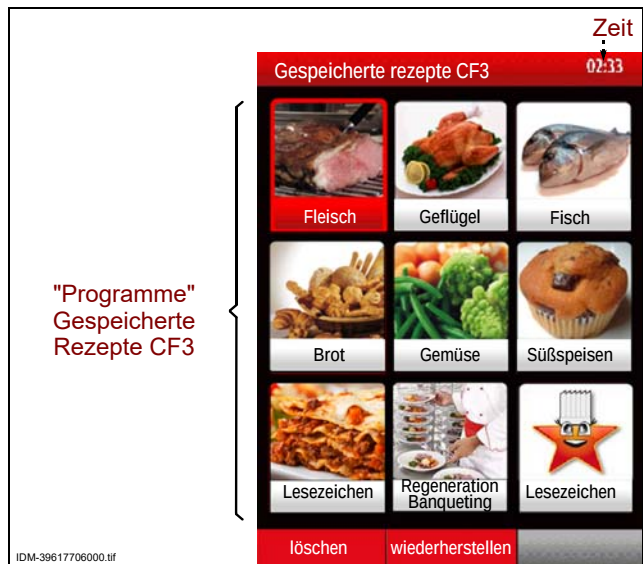
1 – Die Funktion "gespeicherte Rezepte CF3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite dient der Auswahl, Änderung oder Programmierung des Kochvorgangs der Speisen.



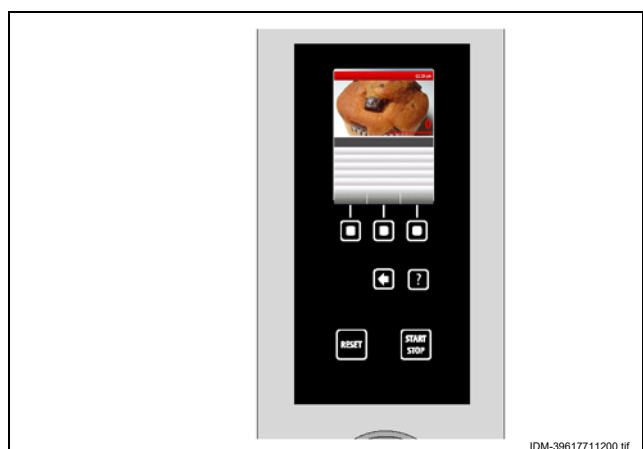
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Kochprogramms drücken. >>>



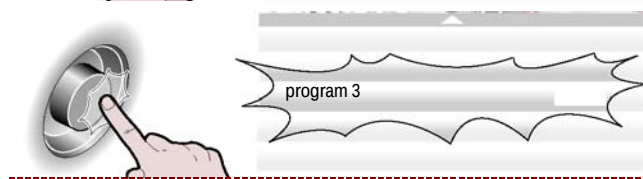
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



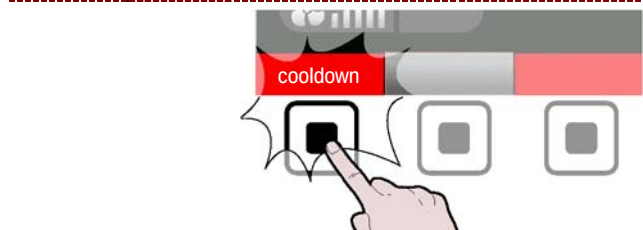
5 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



6 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

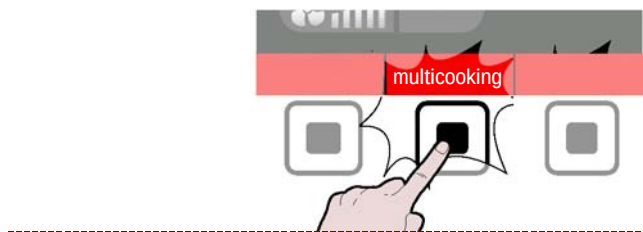


Zum Starten des **“cooldown”** den Knopf drücken und die bereits auf S. 25 beschriebenen Anweisungen befolgen. >>>



"Bei Garprogrammen mit nur einer Phase kann die Funktion "Multicooking" aktiviert werden."

Um **"Multicooking"** zu aktivieren, die Taste drücken und die Anweisungen auf S. 26 ausführen. >>>



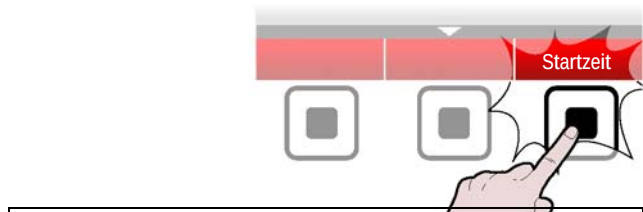
7 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>



Startzeit

Zum Starten des programmierten Kochvorgangs zu einer vorher festgelegten Uhrzeit wie folgt vorgehen.

1 – Die Taste drücken. >>>



Aus dem Display erscheint die Seite mit der Uhrzeit für den Kochbeginn. >>>



Zur Änderung der angezeigten Uhrzeit wie folgt vorgehen.

2 – Setzen Sie die Zeit (Stunde) für den Kochbeginn mit dem Drehknopf auswählen. >>>



3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>



4 – Setzen Sie die Zeit (Minuten) für den Kochbeginn mit dem Drehknopf auswählen. >>>



5 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>



6 – Den Knopf zum Starten des programmierten Kochvorgangs zur eingestellten Uhrzeit drücken. >>>

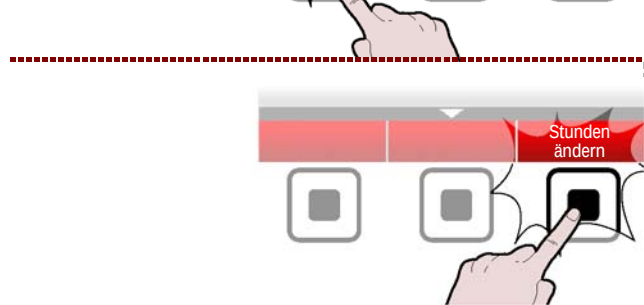


7 – Um den programmierten Kochvorgang sofort zu starten, den Knopf drücken. >>>



Bei laufendem Garvorgang können die Parameter eines Programms vorübergehend geändert werden (siehe "Manuelles Garen").

Zum Ändern der Startzeit die Taste drücken und Schritt 2 bis 5 ausführen. >>>



Delta T

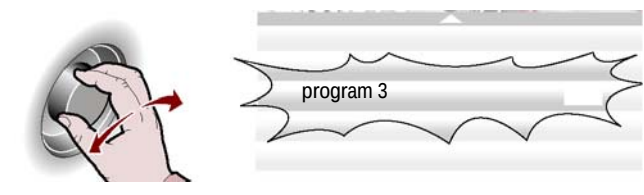
1 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



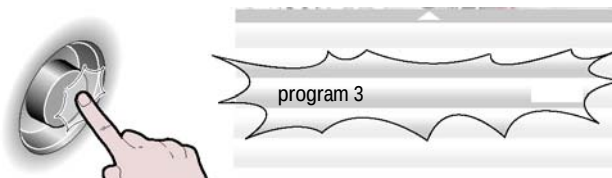
2 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



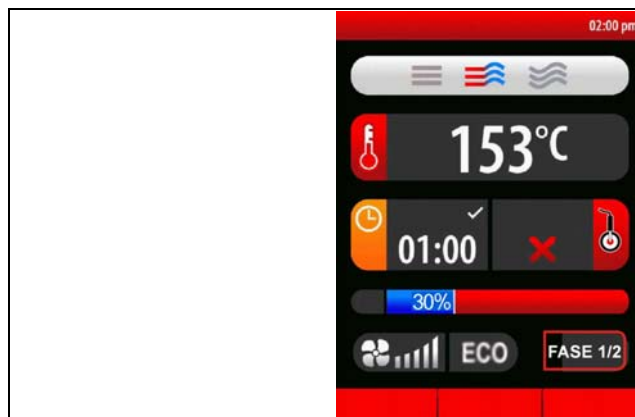
3 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



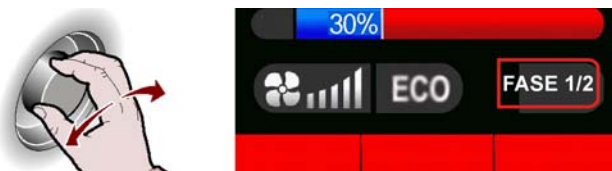
4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



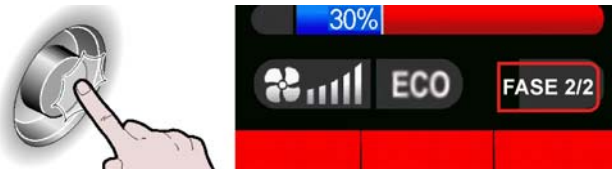
Auf dem Display erscheint die Seite >>>



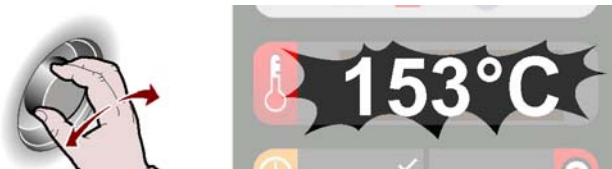
5 – Mit dem Drehknopf eine Phase wählen, in der die Funktion "Delta T" aktiviert werden soll. >>>



6 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



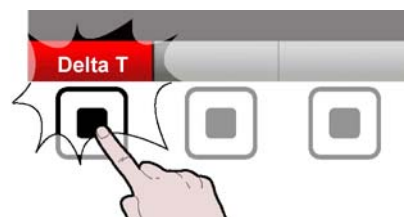
7 – Mit dem Drehknopf die Temperatur wählen. >>>



8 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



9 – Die Taste "Delta T" drücken, um die Funktion zu aktivieren. >>>



10 – Den Drehknopf drehen, um "Delta T" wie gewünscht einzustellen. >>>

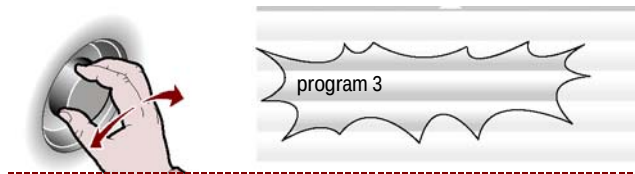


11 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>



ÄNDERUNG DER EIGENSCHAFTEN DER KOCHPROGRAMME

1 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



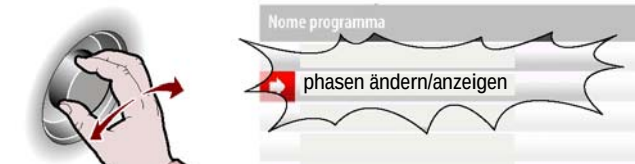
2 – Die Taste drücken. >>>



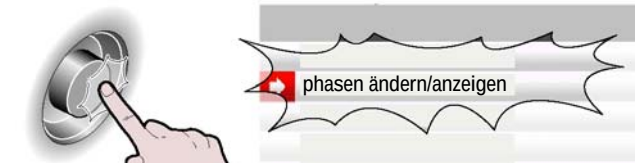
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



3 – Die gewünschte Funktion aus der Liste mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



5 – Aus der Liste die Funktion "Anzeigen Rezept (USB)" auswählen, wonach sich die Funktion "mehr Rezepte" aktiviert. >>>



6 – Die Taste drücken, um auf dem Display den Link mit der Seite zu sehen, von der weitere Rezepte heruntergeladen werden können. >>>



– **NEUBENENNUNG:** für die Zuteilung eines neuen Namens an das gewählte Kochprogramm (siehe S. 11).

– **PHASEN ÄNDERN/ANZEIGEN:** zur Anzeige und/ oder Änderung der Phasen des gewählten Kochprogramms (siehe S. 31).



– **KOPIEREN:** zum "Kopieren - Einfügen" des gewählten Kochprogramms und zu dessen Neubenennung (siehe S. 11).

– **LÖSCHEN:** zum Löschen des gewählten Kochprogramms.

– **BEVORZUGT:** zum "Speichern" des gewählten Kochprogramms in der Kategorie Bevorzugt.

– **ANZEIGEN REZEPT:** dient dazu, die auf dem Ofen oder einem USB-Stick vorhandenen Rezepte anzuzeigen.

– **ANZEIGEN FOTOS:** dient dazu, die auf dem Ofen oder einem USB-Stick vorhandenen Fotos anzuzeigen.

Es ist möglich, die Eigenschaften der werkseitig gespeicherten Kochprogramme zu verändern, neu zu benennen usw., indem vom Hauptmenü die **"Einstellungen"** und nachfolgend **"Benutzer-Parametern/Programmfreigabe/ON"** ausgewählt werden (siehe S. 19).

ERSTELLUNG "NEUES PROGRAMM" KOCHVORGANG

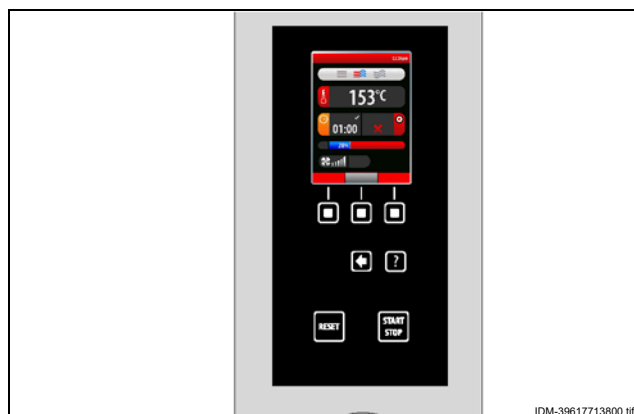
1 – Die Taste drücken. >>>

2 – Den Namen des neuen Kochprogramms eingeben (siehe S. 11).



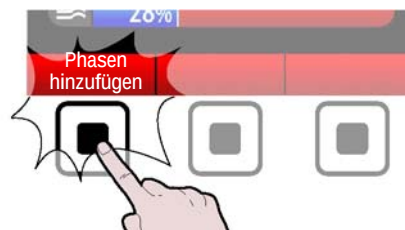
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

Alle Eigenschaften des neuen Kochprogramms (Art des Kochvorgangs, Temperatur, Kochzeit usw.), wie auf S. 21 gezeigt, eingeben.



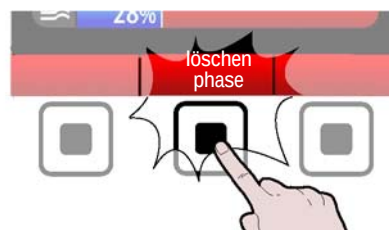
3 – Bei der Erstellung eines neuen Programms kann es notwendig sein, den Kochvorgang in mehreren Phasen auszuführen.

Hierzu den Knopf drücken. >>>

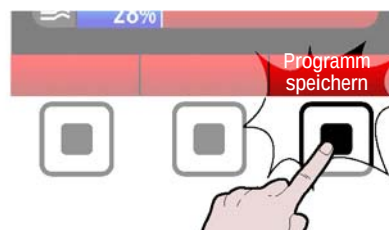


4 – Ferner kann es notwendig sein löschen eines oder mehrerer Phasen des Kochens.

Hierzu den Knopf drücken. >>>



5 – Am Ende der Programmierung den Knopf zur Speicherung des neuen Programmes drücken und zum Hauptmenü zurückkehren. >>>



BETRIEBSARTEN FÜR "SPEZIELLES KOCHEN"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "**Spezielles Kochen**" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



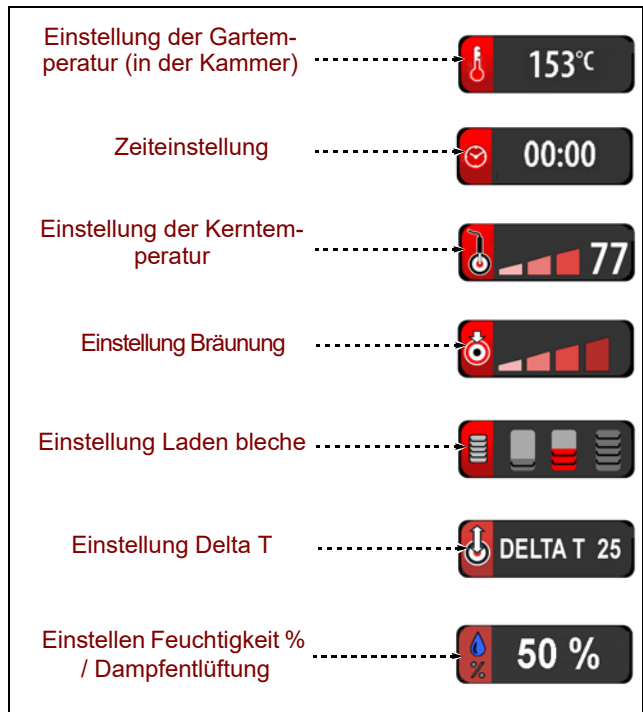
2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite, auf der alle im Absatz "automatische Kochzeit C3" beschriebenen Funktionen ausgeführt werden können (siehe S. 28) >>>



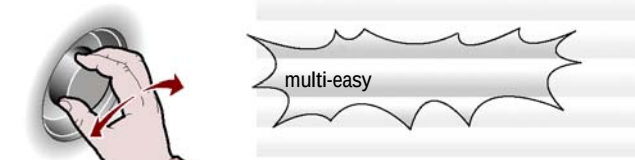
In jedem Programm der "spezielles Kochen" können Parameter eingestellt werden, die in der seitlichen Tabelle aufgezeigt werden. >>>



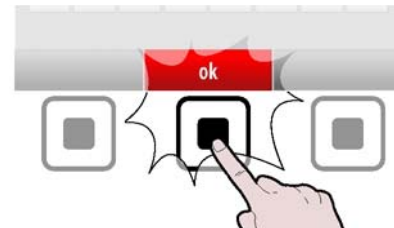
MODUS FÜR "MULTI-EASY"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "multi-easy" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

i Wichtig

Von dieser Seite aus kann die gewünschte Typologie des Garvorgangs ausgewählt werden: kochen, schmoren, braten, frittieren, grillen, Brot, Backwerk, Kochplatte, Regenerieren ohne Dampf, Kombi-Regenerieren, Regenerieren mit Dampf, Mein Menü.



3 – Die Kochart mit dem Drehknopf auswählen. >>>



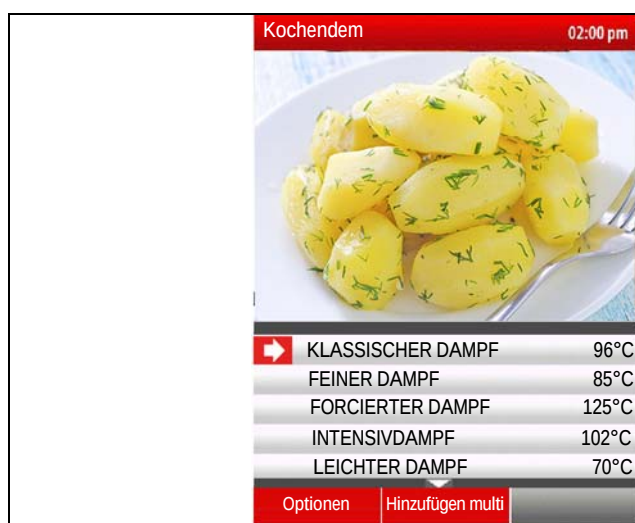
4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

i Wichtig

In Großbuchstaben sind die vom Hersteller gespeicherten Garvorgänge aufgeführt, in Kleinbuchstaben diejenigen, die vom Kunden eingegeben wurden.



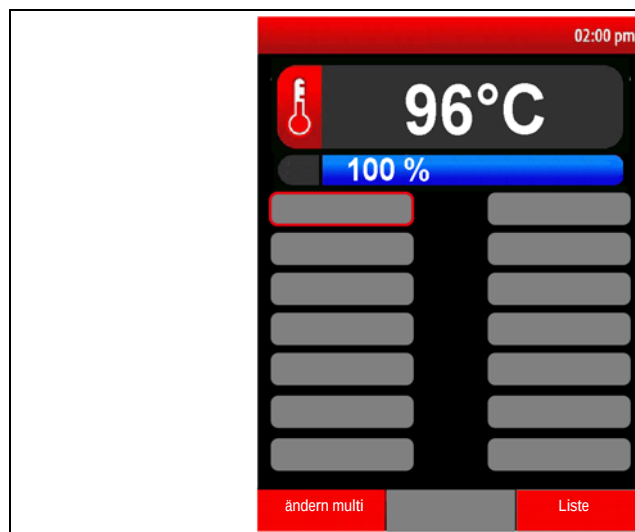
5 – Den Namen des Garprogramms mit dem Knopf auswählen. >>>



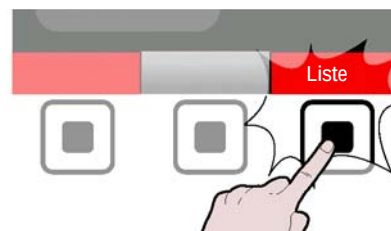
6 – Den Knopf drücken, um den angezeigten Namen des Garprogramms zu bestätigen. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



7 – Um einen Garvorgang im angewählten grauen Feld hinzuzufügen, die Taste drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



8 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



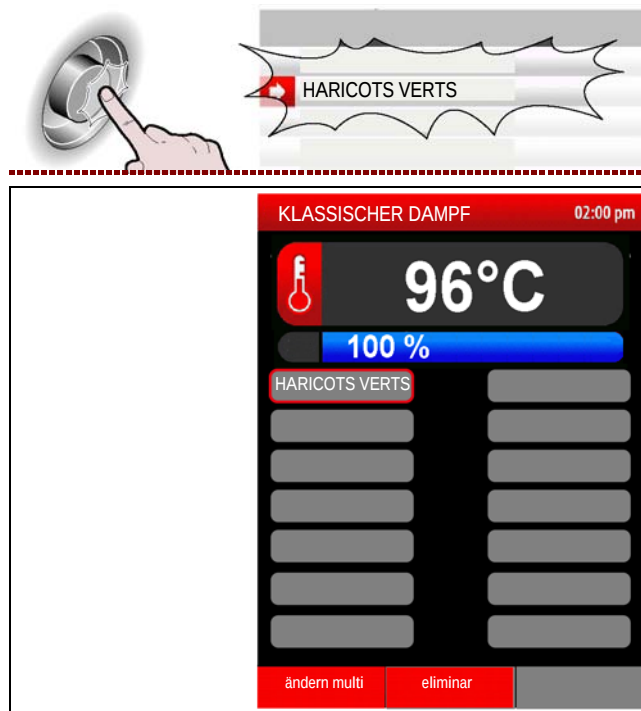
9 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

Auf dem Display erscheint die Seite.

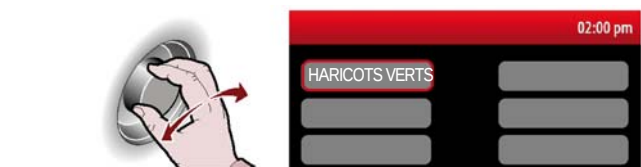
Wichtig

Für weitere Garvorgänge auf dem Grill müssen der Cursor auf ein leeres graues Feld positioniert und die Vorgänge von Punkt 7 bis 9 wiederholt werden.

Für jeden Garvorgang kann außerdem vorübergehend die Garzeit geändert und die Anzahl der Backformen wie folgt zugeordnet werden.



1 – Den Namen des Garprogramms mit dem Knopf auswählen. >>>



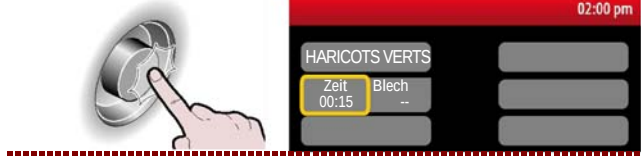
2 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



3 – Den Parameter, der eingestellt werden soll, mit dem Knopf auswählen. >>>



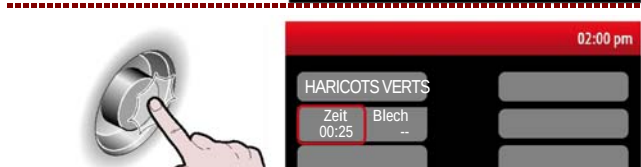
4 – Den Knopf drücken, um die Änderung zu aktivieren. >>>



5 – Den Knopf drehen, um den neuen Wert einzustellen. >>>



6 – Den Knopf drücken, um den Wert zu bestätigen. >>>



Für die Einstellung des Parameters der Backform von Punkt 3 bis 6 wiederholen.

7 – Nach der Einstellung der Parameter durch Druck der Taste auf die vorhergehende Bildschirmseite zurückgreifen. >>>





Wichtig

Die Garvorgänge wurden gespeichert, sind aber noch nicht aktiviert.

Für die Aktivierung wie folgt vorgehen.

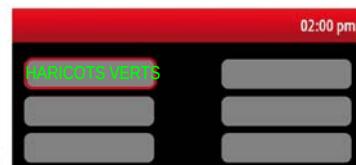
8 – Den Namen des Garprogramms mit dem Knopf auswählen.

>>>



9 – Den Knopf zweimal drücken, um die angezeigte Auswahl zu aktivieren (die weiße Schrift wird grün) und für die anderen gespeicherten Garvorgänge genauso vorgehen.

>>>



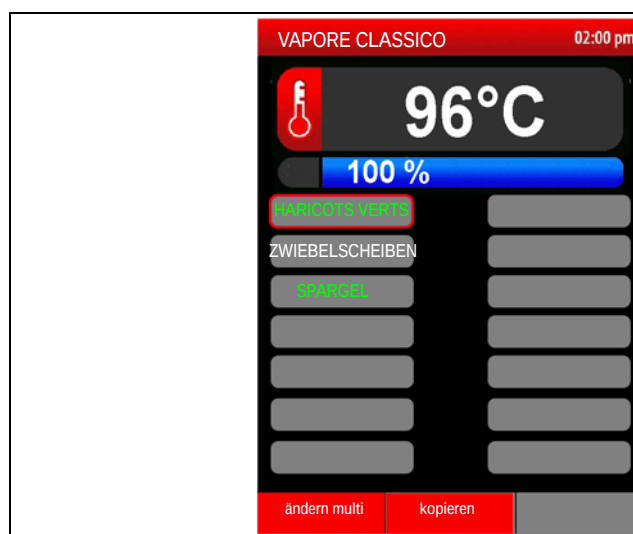
10 – Die Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

>>>



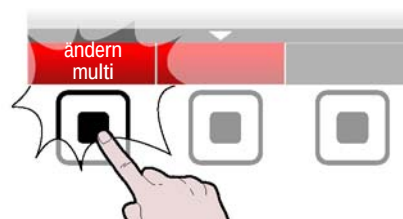
Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>



Die Taste drücken, um vorübergehend die Garparameter zu ändern.

>>>



Wichtig

Die Parameter, die geändert werden können, sind Temperatur, Feuchtigkeit, Geschwindigkeit, Gebläse, siehe Modalität "Manuelles Garen" (siehe S.18).

Die Taste drücken, um einen Garvorgang aus dem Verzeichnis zu löschen.

>>>

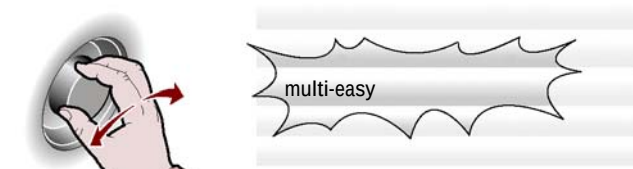


DE

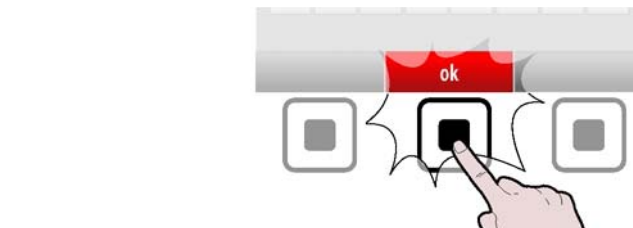
Erstellen von „Mein Menü“.

Procedere nel modo indicato.

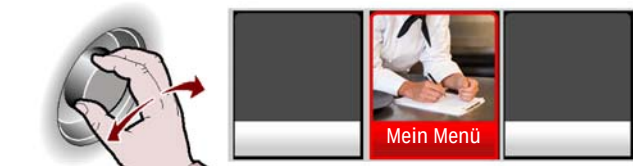
1 – Die Funktion "multi-easy" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



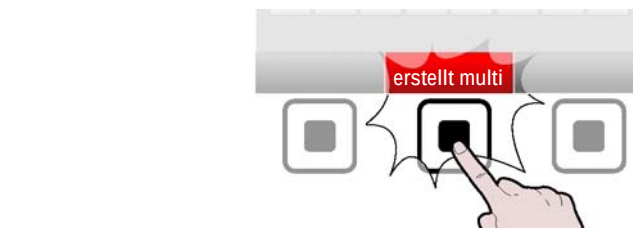
2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



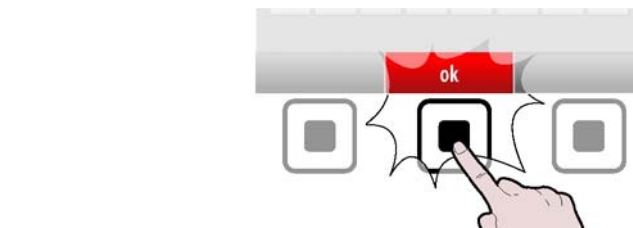
3 – Die "Mein Menü" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



5 – Den Namen des neuen Kochprogramms eingeben (siehe "eingabemodus der alphanumerischen werte" S.11) und drücken Sie die Taste zur Bestätigung. >>>



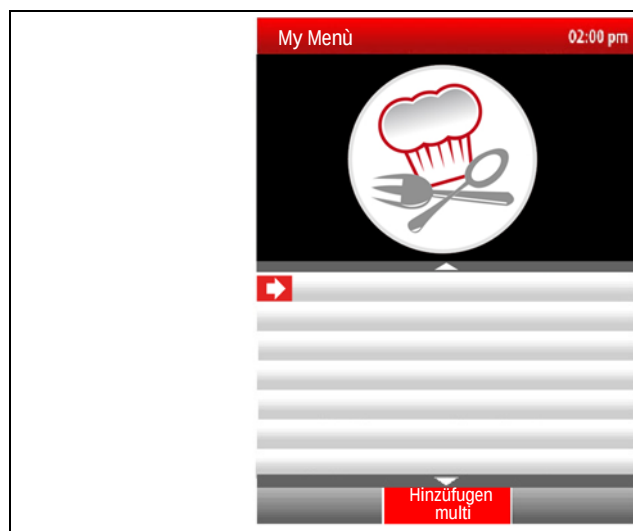
6 – Den Modus des Garvorgangs unter Convezione (Konvektion), Misto (Gemischt) und Vapore (Dampf) auswählen und durch das Drücken des Drehknopfes bestätigen. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>

7 – Taste "Hinzufügen multi" edrücken und wie in "Erstellen eines neuen Multi-Easy" beschrieben vorgehen, S.44). >>>



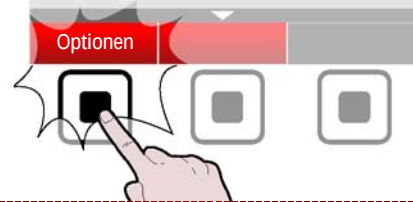
i Wichtig

Für die vom Hersteller gespeicherten Garvorgänge kann nur die Funktion "kopieren" verwendet werden, für die vom Benutzer erstellten und gespeicherten Garvorgänge können die Funktionen "Neubenennung", "Bearbeitung", "Kopieren" und "Löschen" verwendet werden.

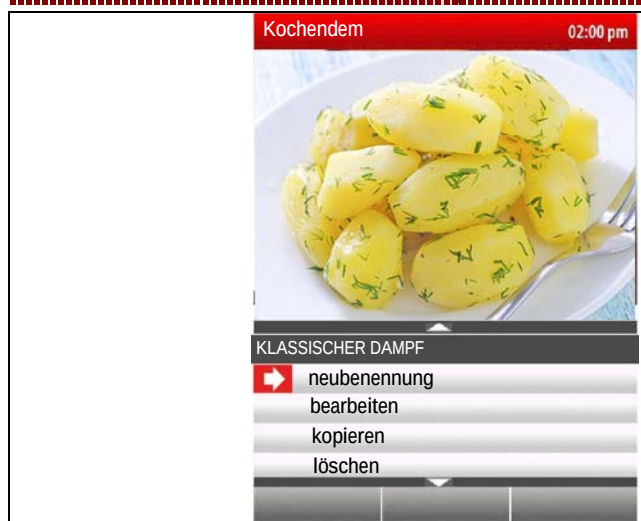
1 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Die Taste drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



3 – Aus dem Verzeichnis die gewünschte Funktion mit dem Knopf auswählen. >>>



4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



– **NEUBENENNUNG:** Dient dazu, dem ausgewählten Garprogramm einen neuen Namen zuzuordnen (siehe S. 11).

– **BEARBEITEN/ANZEIGEN DER PHASEN:** Dient dazu, die Phasen des ausgewählten Garprogramms anzuzeigen und/oder zu verändern (siehe S. 21).

– **KOPIEREN:** Dient dazu, "Copy-Paste" des ausgewählten Garprogramms auszuführen und es neu zu benennen (siehe S. 11).

– **LÖSCHEN:** Dient dazu, das ausgewählte Garprogramm zu löschen.

Erstellen "neues Multi-easy".

1 – Die Taste drücken.

>>>

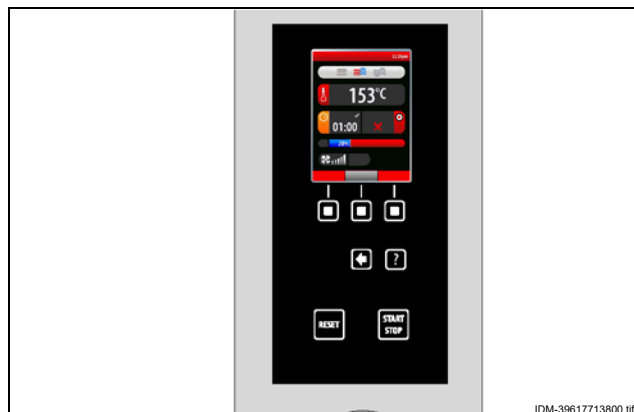


2 – Den Namen des neuen Kochprogramms eingeben (siehe S. 11).

3 – Auf dem Display erscheint die Seite.

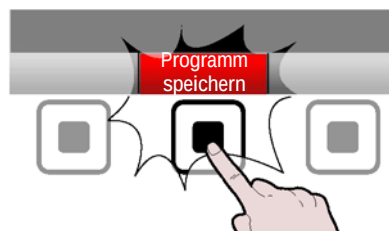
>>>

Alle Merkmale des neuen Garprogramms einstellen (Temperatur, Feuchtigkeit und Gebläsegeschwindigkeit), siehe " Modalitäten für manuelles Garen" auf Seite 21).



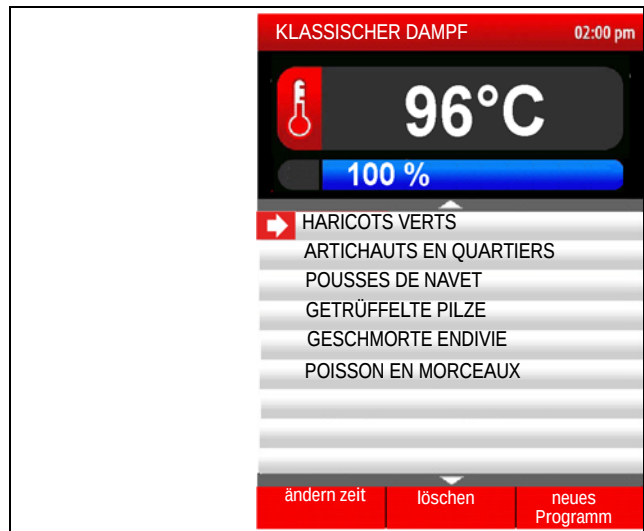
4 – Nach Beendigung der Programmierung die Taste drücken, um das neue Programm zu speichern und zum Hauptmenü zurückzukehren.

>>>

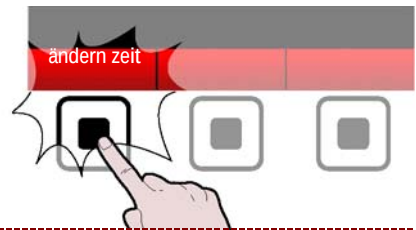


Steuerung Programme "multi-easy"

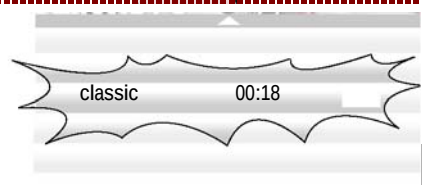
Sich über die Bildschirmseite durch Drehen des Knopfes auf den Garvorgang, der geändert werden soll, positionieren. >>>



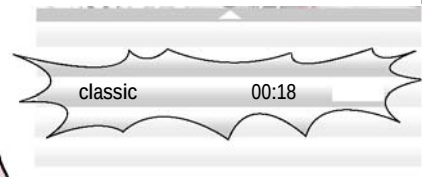
1 – Die Taste drücken. >>>



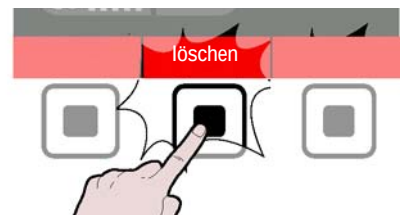
2 – Den neuen Wert mit dem Knopf eingeben. >>>



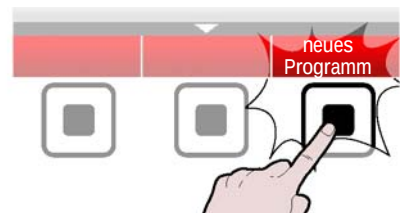
3 – Den Knopf drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen. >>>



Die Taste drücken, um das Programm, auf das der Cursor zeigt, zu löschen. >>>



Die Taste drücken und die Angaben " Modalität für die Eingabe alphanumerischer Werte" auf S. 11 befolgen, um dem neuen Programm einen Namen zu geben, dann den Knopf drehen, um die Zeit einzugeben, siehe Beschreibung in den Punkten 3 und 4. >>>



MODUS "COOK & CHILL"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Cook & Chill" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



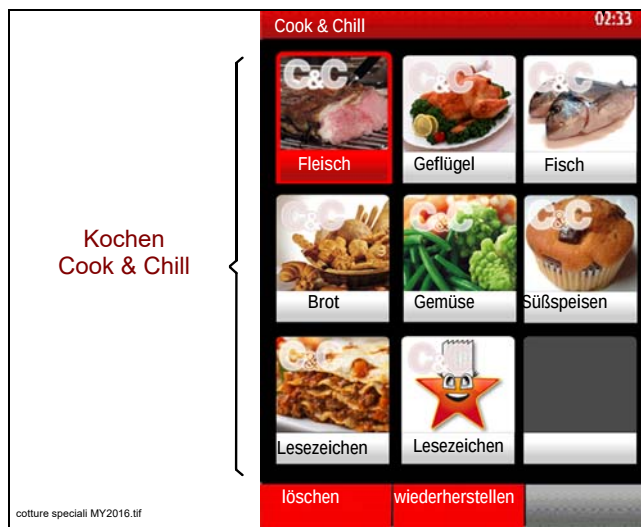
2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Von dieser Seite aus kann der Garvorgang der Lebensmittel (es können alle Funktionen ausgeführt werden, die in dem Abschnitt „Gespeicherte Rezepte CF3“ beschrieben sind 31) in Kombination mit dem Schnellkühler ausgewählt, modifiziert oder programmiert werden.

Wichtig

Sie können diese Programme nur verwenden, wenn die "Schnellkühler" gesetzt ist.



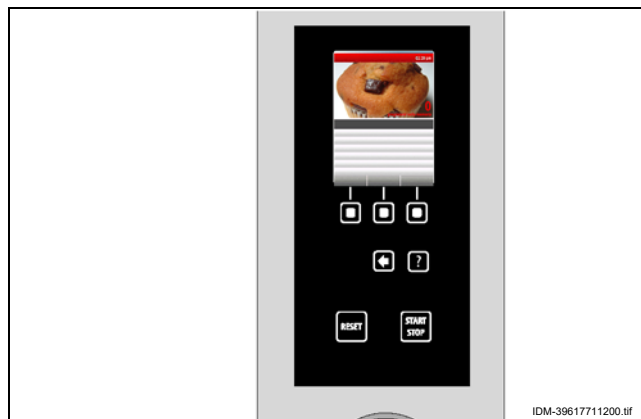
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Kochprogramms drücken. >>>



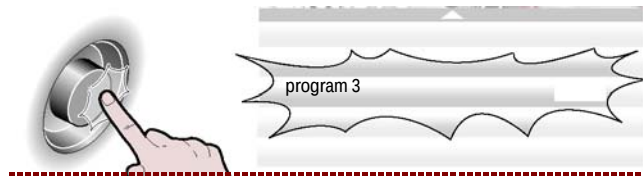
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



5 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



6 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



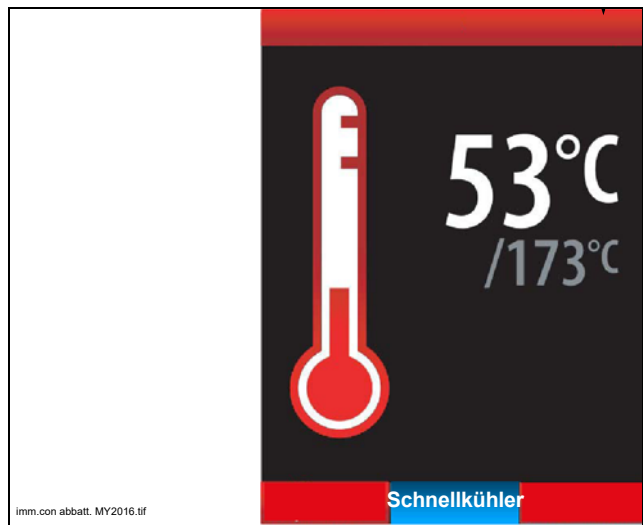
7 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

i Wichtig

Für die Anwendung der Funktion „Schnellkühler“ ist das Bedienungshandbuch nachzuschlagen.



MODUS "AUTOMATIKWÄSCHE"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Automatikwäsche" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

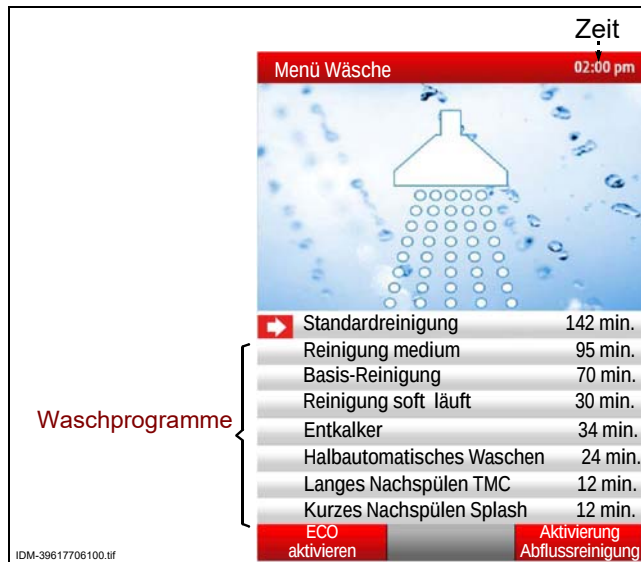


2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite dient der Auswahl des Geräte - Waschprogramms.

3 – Überprüfen, ob die Behälter der Reinigungsprodukte (Reinigungsmittel und Reiniger) jeweils mindestens 1 Liter enthalten.



4 – Den gewünschten Waschzyklus mit dem Drehknopf auswählen. >>>



5 – Taste drücken, um den Reinigungszyklus zu starten. >>>



DE



Wichtig

Nur für die halbautomatische Reinigung ist die Anwesenheit eines Bedieners erforderlich.

Halbautomatische Reinigung

Wie folgt vorgehen.

1 – Den gewünschten Waschzyklus mit dem Drehknopf auswählen. >>>

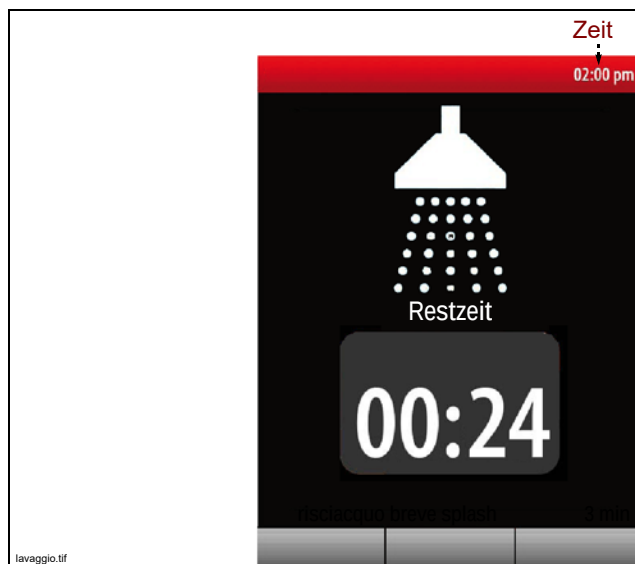


2 – Die Taste drücken, um den Reinigungszyklus zu starten. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>



3 – Wenn das akustische Signal ertönt (rund 5 Minuten nach Beginn des Waschvorgangs) erscheint die Seite auf dem Display.

>>>

4 – Die Tür öffnen und das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und auf den Ventilator sprühen. **Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör „Sprüh-pistole“ und das vom Hersteller gelieferte Reinigungsmittel zu verwenden.**



Wichtig

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).



5 – Die Tür schließen und abwarten, bis der Backofen das Wasch-, Nachspül- und abschließende Wärmedesinfektionsprogramm automatisch zu Ende geführt hat. Am Ende des Waschvorgangs ertönt ein akustisches Signal.

Tabelle der Waschprogramme

Programme	Beschreibung
Standardreinigung	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
Reinigung medium	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
Basis-Reinigung	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bis 150°C).
Reinigung soft läuft	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
Entkalker	Zum Beseitigen von Kalkablagerungen im Garraum.
Halbautomatisches Waschen	Manuelle Reinigung.
Kurzes Nachspülen Splash und Langes Nachspülen TMC	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.

DE



Wichtig

Nur für die Waschprogramme "Standard" und "Medium" kann die Funktion "Waschvorgang Ablauf ein/aus" verwendet werden.



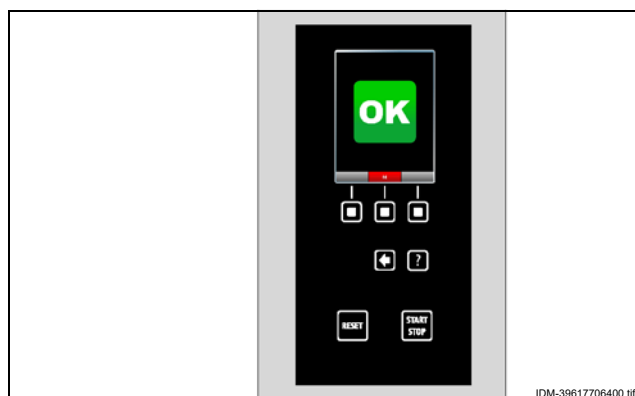
Wichtig

Für alle Waschprogramme, außer für "Langes Nachspülen TMC" und "Kurzes Nachspülen Splash" kann über die Taste die Funktion "ECO aktivieren/deaktivieren" benutzt werden.



Anmerkung: Die Funktion "ECO aktivieren" dient dazu, aus den verschiedenen Waschprogrammen, die Trocken- und Desinfiz

6 – Die Beendigung des Waschzyklus des Gerätes wird durch ein akustischen Signal sowie durch die Anzeige der Seite auf dem Display angegeben. >>>



7 – Taste drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen. >>>



8 – Bei Unterbrechung eines Waschvorgangs (Alarm oder gewollte Unterbrechung mittels Taste START/STOP) erscheint der Alarm "Unterbrechung Waschvorgang". >>>

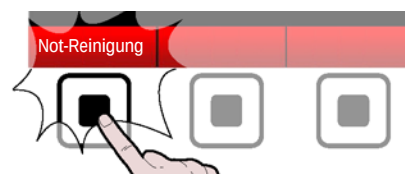


DE

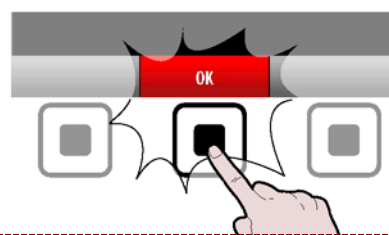
9 – Die Taste „Reset“ drücken. >>>



10 – Die Taste "Not-Reinigung" drücken und das Ende des Waschvorgangs abwarten. >>>



11 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>



START- UND ENDMODUS "KOCHZYKLUS"

Zum Starten des Kochzyklus (im "manuellen" oder "programmierten" Modus) wie folgt vorgehen.

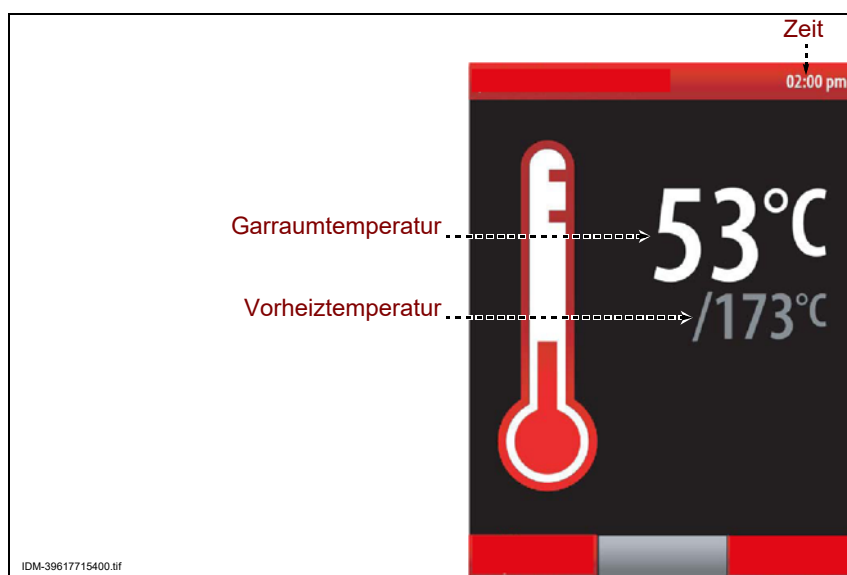
1 – Das Gerät einschalten (siehe S. 9).

2 – Die Kochart auswählen und alle für den korrekten Betrieb notwendigen Parameter auswählen (siehe S. 21).

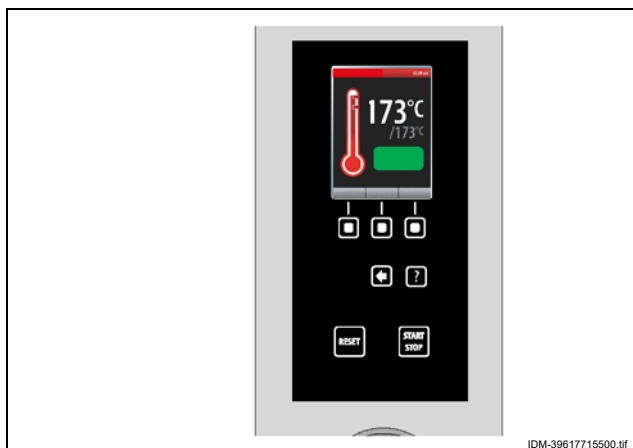
3 – Die Taste drücken. >>>



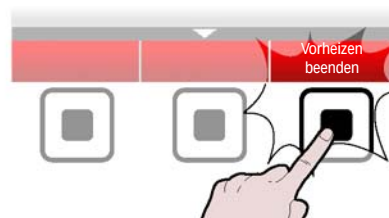
Sollte auf dem Display die Seite erscheinen, ist die Vorheizfunktion eingeschaltet. Bevor die Speisen in die Kochkammer eingeführt werden, muss das Ende der Vorheizphase abgewartet werden.



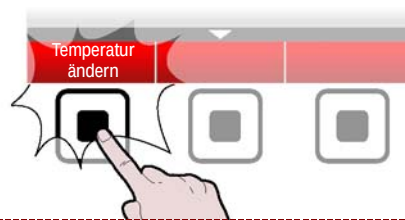
Nach der Vorheizphase erscheint die Seite auf dem Display. >>>



Sollte es notwendig sein, das Ende des Vorheizens vorzuverlegen, den Knopf drücken. >>>



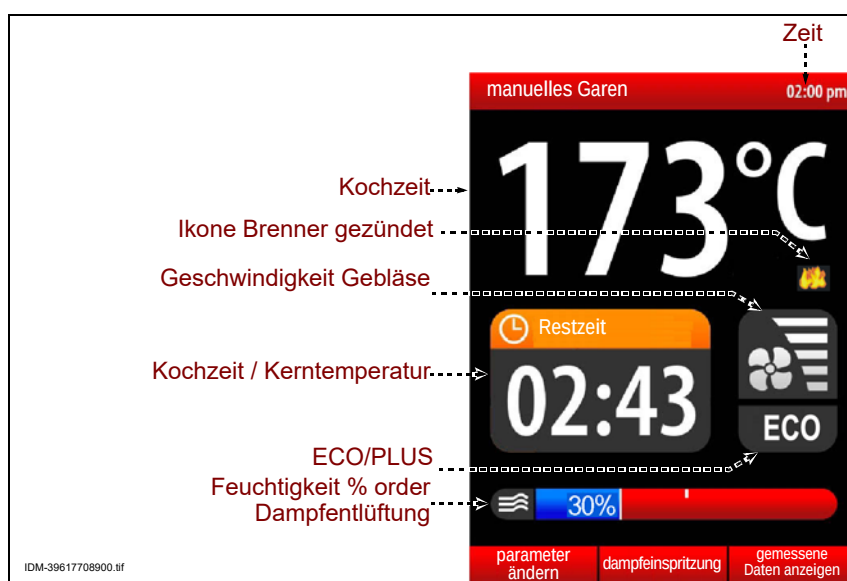
Falls die Vorwärmtemperatur modifiziert werden muss, ist die Taste zu drücken und wie auf S. 22 beschrieben vorzugehen.. >>>



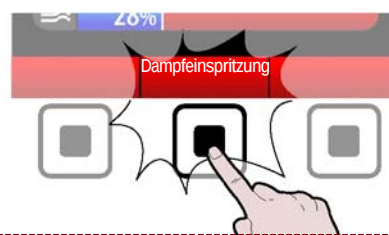
4 – Die Speisen in die Kochkammer einführen und für den Start des Kochzyklus die Klappe schließen.

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

Bei gezündetem Brenner wird im Display die spezifische Ikone eingeschaltet.



5 – Für den Dampfeinlass in die Kochkammer den Knopf drücken. >>>

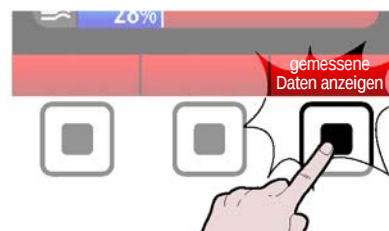


DE

6 – Druckknopf benutzen, um die Dampfeinspritzzeit von 1 auf 59 Sekunden einzustellen. Die Einstellung bleibt für die folgenden Garvorgänge gespeichert.

7 – Um die Temperatur in der Kammer und die eingestellte Zeit während der Kochphase anzuzeigen, den Knopf drücken. >>>

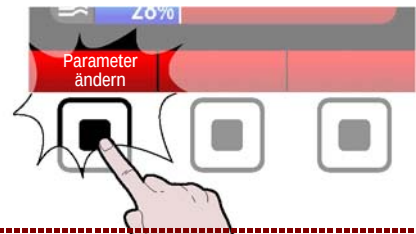
Diese Funktion ist nur dann aktiv, wenn die Funktion "Multicooking" nicht aktiviert wurde. Andernfalls werden die Zeiten der Funktion "Multicooking" angezeigt.



8 – Die Taste drücken.

>>>

Zur Änderung der Kochparameter wie im Absatz "Modus "manueller Kochvorgang"" dargestellt vorgehen (siehe S. 21).



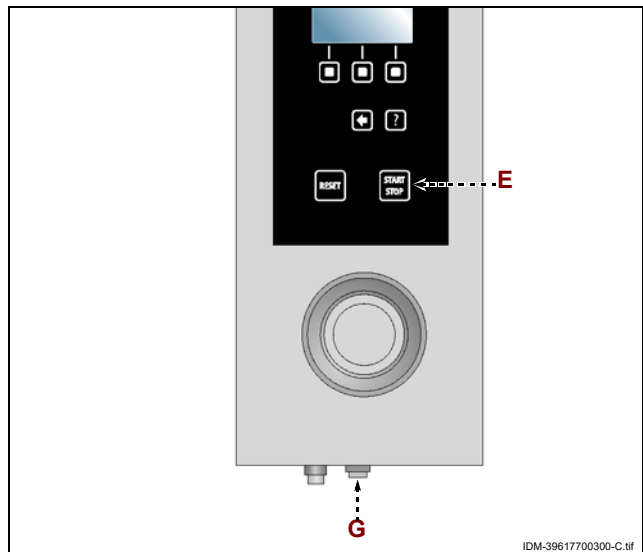
Garmodus, Kammertemperatur und Kerngarzeit/ Kerntemperatur können schnell mithilfe des Drehknopfes geändert werden.

Während eines Garvorgangs, außer bei den gespeicherten C3-Garprogrammen den Drehknopf:

- **einmal** drücken und drehen, um die Temperatur der Garkammer zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.
- **zweimal** drücken und drehen, um die Kerngarzeit und -temperatur zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.
- **dreimal** drücken und drehen, um den Garmodus (Konvektion, Dampf oder Kombi) zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen. Den Drehknopf drehen, um den %-Wert der Feuchtigkeit (Kombi) bzw. den %-Wert der Entlüftungsöffnung (Konvektion) zu ändern

II Der Zyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit oder nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch gestoppt.

Für einen Zyklusstillstand vor dem eingestellten Ende den Knopf **(E)** drücken oder die Klappe öffnen. Das Gerät wird elektrisch weiterversorgt. Sollte auch die elektrische Versorgung unterbrochen werden, den Knopf **(G)** drücken.



SPEICHERUNG GARVORGANG AKTIVIEREN

Diese Funktion dient dazu, alle beim letzten manuellen Garen durchgeführte auf einem Programm CF3 speichern zu können.

Anmerkung: Es können maximal 18 Änderungen gespeichert werden.

1 – Die Taste drücken, um auf die Seite mit den Hauptfunktionen "Home Page" zu gelangen. >>>



2 – Die Funktion "Einstellungen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



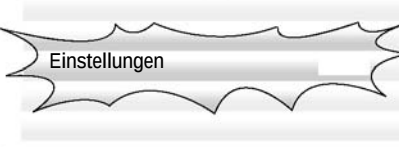
3 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



4 – Die Funktion "Speicherung Garvorgang aktivieren" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



6 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



7 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



8 – Den Namen des Programms eingeben (siehe S. 11) "eingabemodus der alphanumerischen werte") und Taste drücken, um die Anwahl zu bestätigen.

>>>



Wichtig

Die Funktion "Speicherung Garvorgang aktivieren" ist während der Funktion Multicooking nicht freigegeben.

HACCP

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Mit dem Drehknopf die Funktion "HACCP" auswählen.

>>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken.

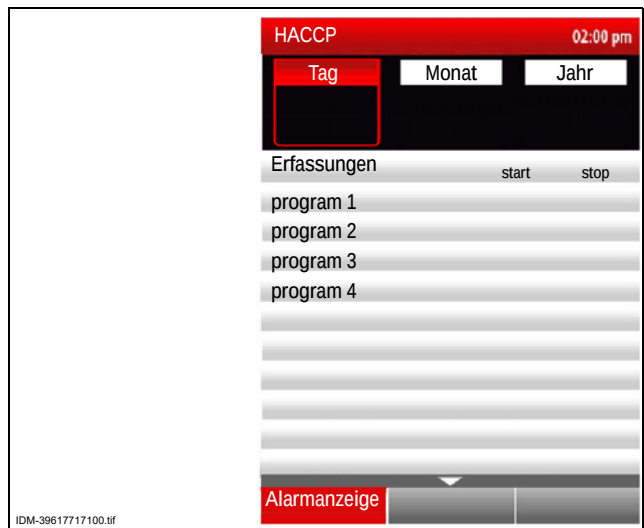
>>>



Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>

Die Seite zeigt die gemessenen Kochdaten und die eingetretenen Alarmer an.



3 – Den Drehknopf drücken, um den Tag (Monat/ Jahr) zu ändern.

>>>



4 – Den Drehknopf drehen, um den Tag (Monat/Jahr) einzustellen.

>>>



5 – Auf den Schalter drücken, um die eingestellten Wert zu bestätigen.

>>>



6 – Den Drehknopf drehen, um "Erfasste Daten" anzuwählen. >>>



7 – Den Drehknopf drücken, um die Garprogramme aufzurufen. >>>



8 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



9 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>



10 – Den Knopf drücken, um die während der Kochvorgänge eingetretenen Alarme anzuzeigen. >>>



VORGEHENSWEISE FÜR "UPLOAD / DOWNLOAD VON DATEN"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

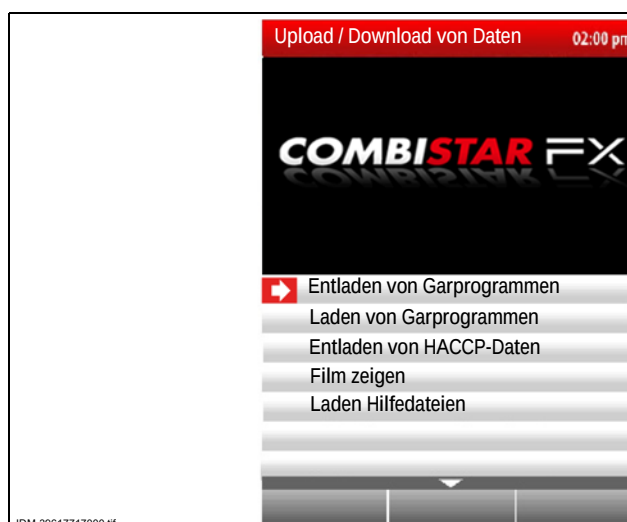
1 – Die Funktion "Upload / Download von Daten" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite dient dazu, die Gardaten oder Regenerierprogramme vom Ofen auf eine externe Speichereinheit zu laden oder um die Gardaten von einer externen Speichereinheit auf den Ofen zu laden oder die Filme auf einer externen Speichereinheit (USB) abzuspielen.



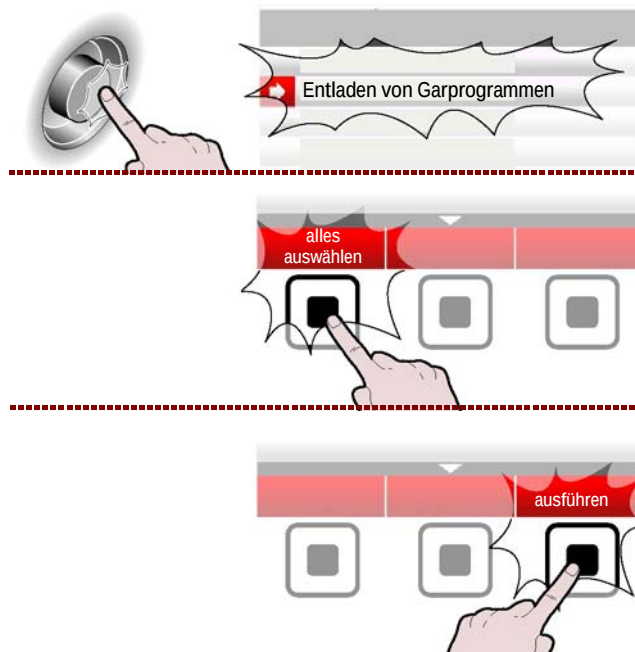
3 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Zur Wahl aller Kochprogramme, die geladen und/oder heruntergeladen werden sollen, den Knopf drücken. >>>

Wahlweise die einzelnen Programme auswählen, die geladen/heruntergeladen werden sollen. Die ausgewählten Programme werden durch folgendes Symbol verdeutlicht (☆).

Für den Start der Operation den Knopf drücken. >>>

Je nachdem, wie viele Daten übertragen/geladen werden, kann der Vorgang einige Minuten dauern.



FILM ZEIGEN

i Wichtig

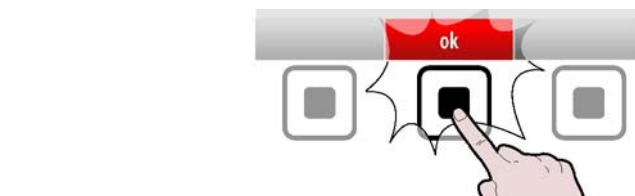
Es können auf dem Ofen nur Filme mit der Dateiendung .avi abgespielt werden.

Um einen Film auf dem Ofen abzuspielen, die externe Speichereinheit (USB-Stick, der zur Ausstattung des KGRHFR-Satzes gehört) in die dazu bestimmte USB-Buchse stecken.

1 – Die Funktion "Upload / Download von Daten" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



3 – Die Funktion "Film zeigen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

Bei allen Schriftzügen, denen ein ../ folgt, handelt es sich um Verzeichnisse, während die anderen Filme darstellen.

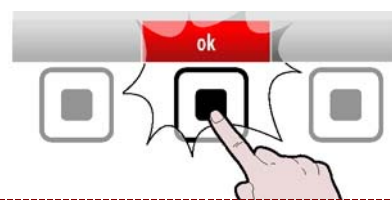
Ferner muss auf den USB-Stick das Programm zu Abspielen von Videos ..\TCPMP geladen sein, damit die Filme betrachtet werden können.



5 – Den Film mit dem Drehknopf auswählen. >>>



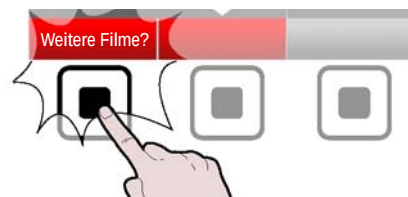
6 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



7 – Um das Abspielen zu unterbrechen, die Taste drücken. >>>



8 – Die Taste "Weitere Filme?" drücken, um den Link zu sehen, von dem andere Filme heruntergeladen werden können. >>>



9 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



FOTOS UND REZEPTE ANZEIGEN

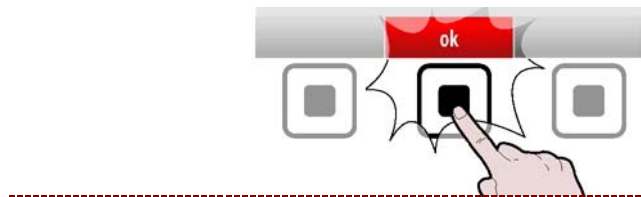
Ein Garprogramm kann auch auf einem PC erstellt werden, wenn hierzu das vom Hersteller gelieferte Programm (Satz KGRHFR) benutzt wird. Jedem über den PC erstellten Garprogramm kann ein Rezept (Textdatei) und mehrere Bilder zugewiesen werden.

1 – Die externe Speichereinheit einstecken (USB-Stick, auf dem die vorher heruntergeladene Fotos und mit dem Garprogramm verbundenen Rezepte gespeichert sind).

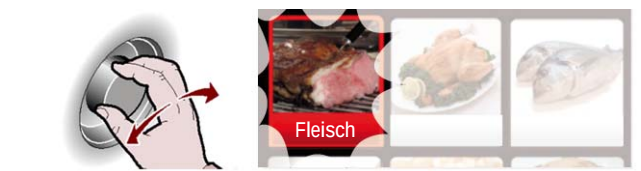
2 – Die Funktion "gespeicherte Rezepte CF3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



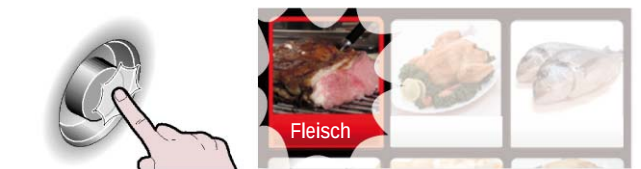
3 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



4 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



6 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



7 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



8 – Die Funktion "Anzeigen Fotos (USB)" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



9 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



DE

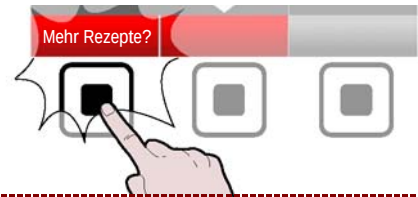
10 – Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>

Wenn das damit verbundene Rezept gesehen werden soll, zu Punkt 7 zurückkehren und die Funktion "Anzeigen Rezept (USB)" auswählen, dann weitermachen, wie es bei der Ansicht von Fotos beschrieben steht.



11 – Die Taste "Mehr Rezepte?" drücken, um den Link zur Seite zu sehen, von der andere Filme heruntergeladen werden können. >>>



12 – Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 1 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 2 – Den Wasserhahn schließen.
- 3 – Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 4 – Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 5 – Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 6 – Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 7 – Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht – Achtung

Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Täglich am Ende der Arbeitsschicht:

- Reinigen Kondenswasserwanne (siehe S. 65)
- Reinigen Garraum (siehe S. 64)
- Überprüfen, dass die Verbrennungsluftzufuhr nicht verstopft oder schmutzig ist, ansonsten die Verstopfung beseitigen und reinigen (siehe S. 72)
- Den Luftfilter (falls vorhanden) kontrollieren, der sich unterhalb des Geräts befindet. Falls schmutzig oder verstopft, reinigen (siehe S. 65)
- Reinigen Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 62).



Vorsicht – Achtung

Mindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S. 66) .



Wichtig

Der Hersteller empfiehlt bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetthaltigen Speisen das Zubehör „FGX-Filter“, das am Ende des Tages täglich in der Spülmaschine zu reinigen ist.

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
- Prüfung der Wirksamkeit und ggf. Reinigung des Abzugsrohrs und der Luftöffnungen
- Prüfung der Dichtheit und nötigenfalls Austausch der Dichtungen des Wärmetauschers.
- Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe S. 83) und Unversehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren.
- Dichtigkeit der Dichtungen der Zündkerzen , der Sichtöffnung und des Brennluftventilators überprüfen
- Kohlenmonoxid- (CO) und Kohlendioxidgehalt (CO₂) der Rauchgase überprüfen
- Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe S. 77)
- Reinigung der Abgasrohre (siehe S. 76)
- Allgemeine Kontrolle des Geräts
- Identifizierung und Austausch abgenutzter Teile



Wichtig

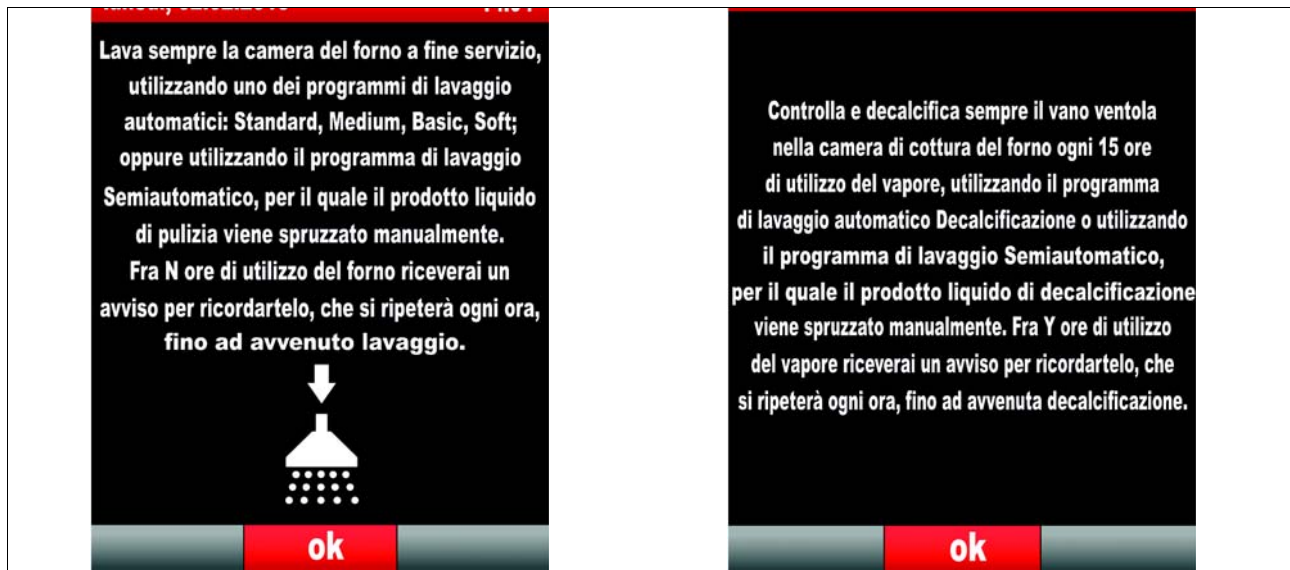
Die jährlichen Prüfungen registrieren.



ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Deshalb wird beim Einschalten des Ofens auf die Wichtigkeit der Reinigung und des Entkalkens hingewiesen, indem die beiden folgenden Bildschirmseiten nacheinander angezeigt werden:



Der Ofen ist so programmiert, dass er mindestens alle 12 Stunden ein Mal gewaschen wird. Wird innerhalb von 12 Betriebsstunden keine Wäsche ausgeführt, wird die folgende Bildschirmseite angezeigt, die darauf hinweist, den Ofen zu waschen.

>>>



II Der Ofen ist so programmiert, deso er mindestens alle 15 Stunden ein Mal entkalkt wird. Wird innerhalb von 15 Stunden Dampf- oder gemischten Betriebs keine Entkalkung ausgeführt, wird die folgende Bildschirmseite angezeigt, die darauf hinweist, den Ofen zu entkalken.

>>>



Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max. 5% Natron, 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure, Essigsäure (pH min.5)



Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



Vorsicht – Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

- 1 – Reinigungsmittel stets mit größter Vorsicht handhaben.
- 2 – Nur geringe Mengen Reinigungsmittel aufsprühen.
- 3 – Das Reinigungsmittel nicht auf zu heiße Oberflächen sprühen.
- 4 – Das Reinigungsmittel nicht auf Personen oder Tiere sprühen.
- 5 – Die Anweisungen auf der Verpackung und im Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels befolgen.
- 6 – Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.



Vorsicht – Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

- 7 – Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- 8 – Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
- 9 – Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- 10 – Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- 11 – Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.





Wichtig

Um die Hygiene- und Integritätsmerkmale des Edelstahls aufrecht zu erhalten (zum Schutz vor Korrosion erforderlich), muss die Garkammer täglich mit geeigneten Mitteln gereinigt werden und vor der Verwendung vollständig abgetrocknet werden.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.



Vorsicht – Achtung

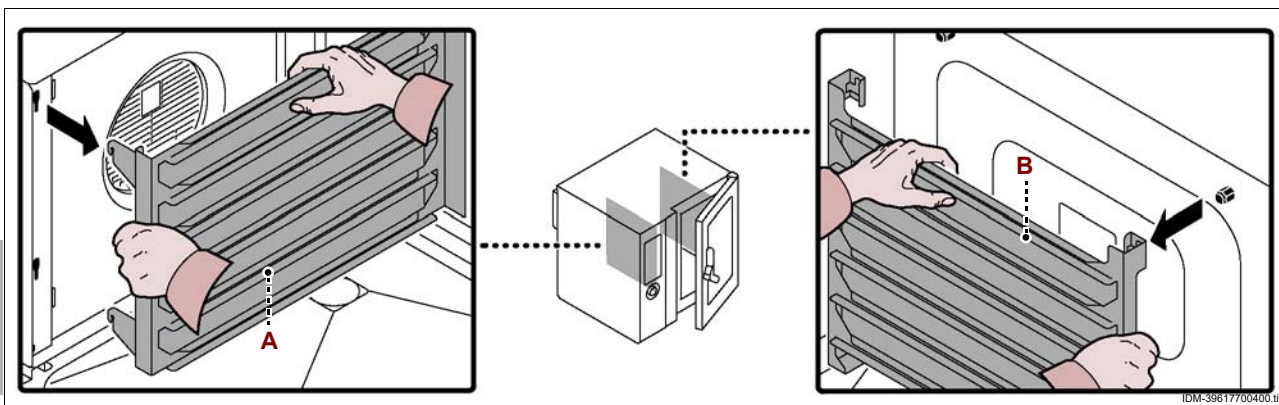
Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden. Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.

2 – Die Hordengestelle (A-B) aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.

3 – Das Filtergitter (C) herausnehmen und reinigen.

4 – Die Schrauben lösen, um den Schirm (D) zu öffnen.

5 – Alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler (E)) mit lauwarmem Trinkwasser befeuchten.



Zum Befeuchten der inneren Teile des Garraums empfiehlt sich die Verwendung der „Schlauchbrause“.

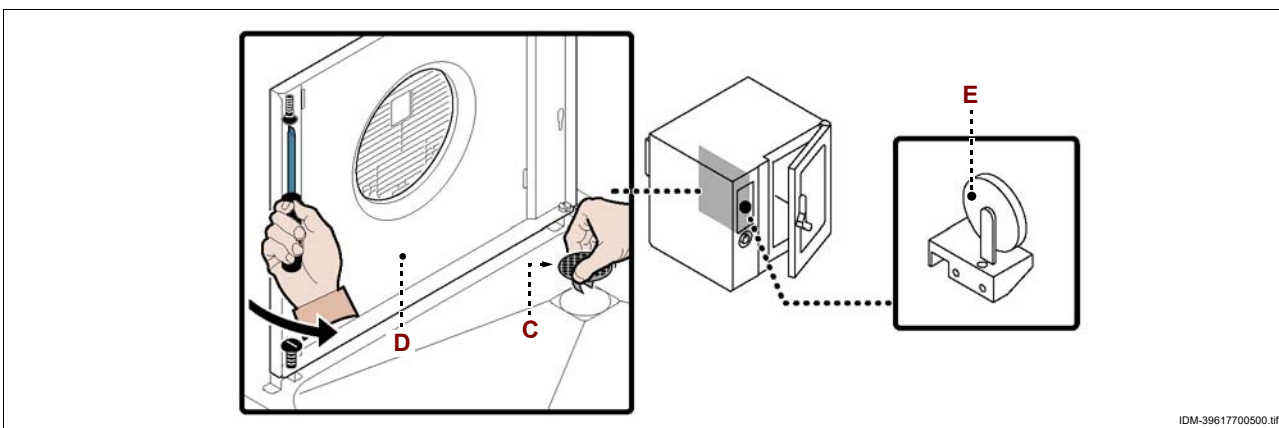
6 – Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler (E)) sprühen und 10÷15 Minuten einwirken lassen.

Zum Sprühen des Reinigungsmittels auf die inneren Teile des Garraums empfiehlt sich die Verwendung der „Sprühpistole“.

7 – Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.

8 – Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9 – Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.



10 – Die Schrauben zum Verschließen des Schirms (D) wieder einschrauben.

11 – Die Hordengestelle (A-B) und das Filtergitter (C) wieder einbauen.



Vorsicht – Achtung

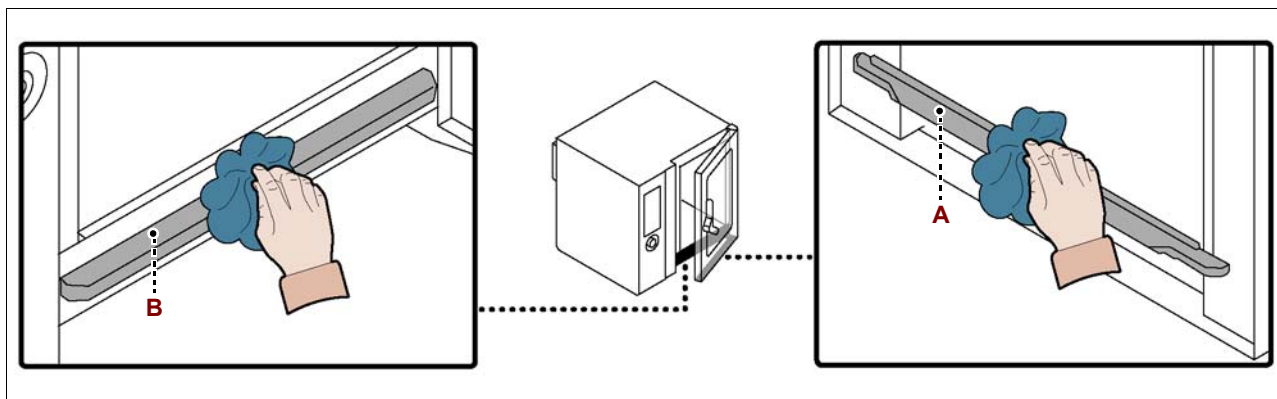
Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus für 15 Minuten mit Beheizungsart „Dampf“ und für weitere 15 Minuten mit Beheizungsart „Heißluft“ bei einer Temperatur von 150°C ausführen. Wenn der Ofen für kurze Zeiträume nicht verwendet wird, die Garraumtür offen lassen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Den Kondenswasserkanal entleeren und reinigen.

2 – Die Luftfilter (A), (B) und (C) entfernen und mit einem geeigneten Fettlöser reinigen (siehe Bild unten). Es wird die Reinigung in der Spülmaschine empfohlen.



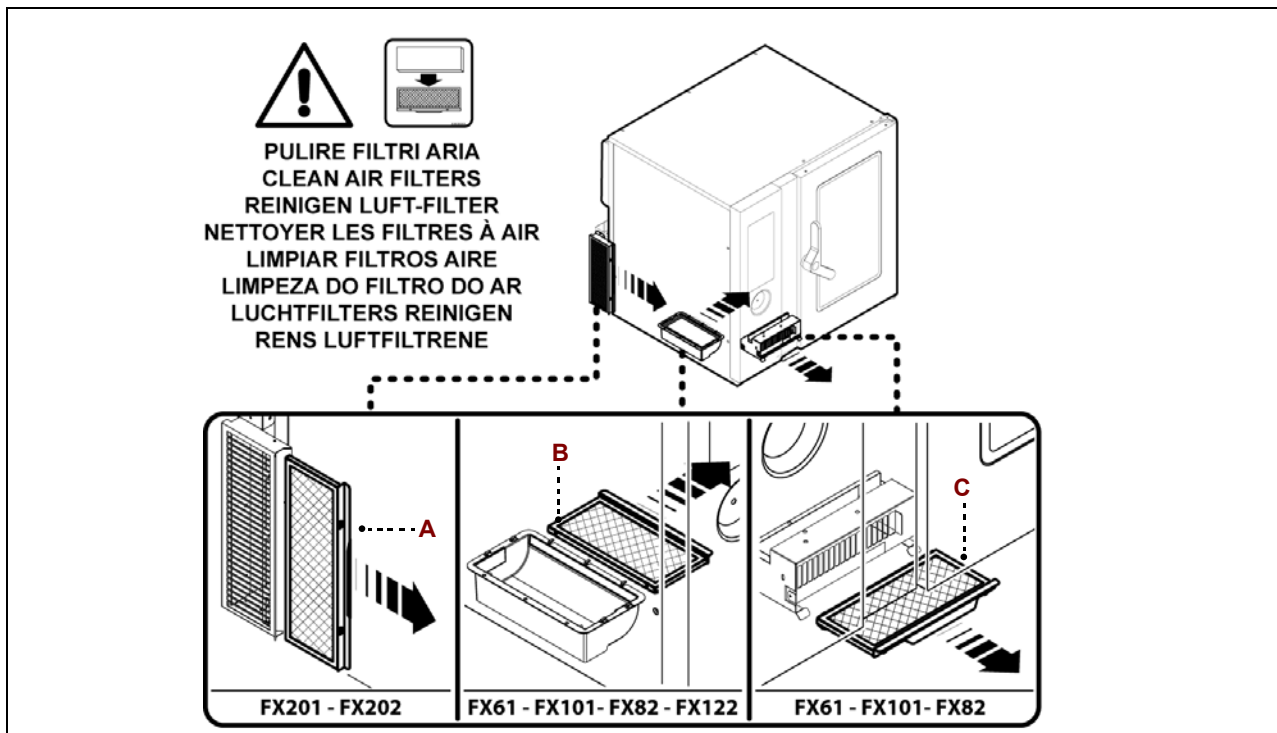
REINIGUNG LUFTFILTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Das Gerät ausschalten

2 – Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.

3 – Die Luftfilter (A), (B) und (C) entfernen und mit einem geeigneten Fettlöser reinigen (siehe Bild unten). Es wird die Reinigung in der Spülmaschine empfohlen.



REINIGUNG DES ABZUGS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Anwender

- 1 – Ofen etwa eine halbe Stunde mit Dampf bei 100 °C funktionieren lassen.
- 2 – Ofen ausschalten und den Versorgungsschalter ausschalten.
- 3 – Reinigungsmittel vom Ende des Abzugsrohrs (A) sprühen und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.
- 4 – Rohr ausspülen, indem von dem offenen Ende Wasser auf die Ofendecke gesprüht wird (bei diesem Vorgang muss die Ofenseite geschlossen sein).
- 5 – Das Innere der Garkammer abspülen oder alternativ dazu ein automatisches Spülprogramm ausführen.

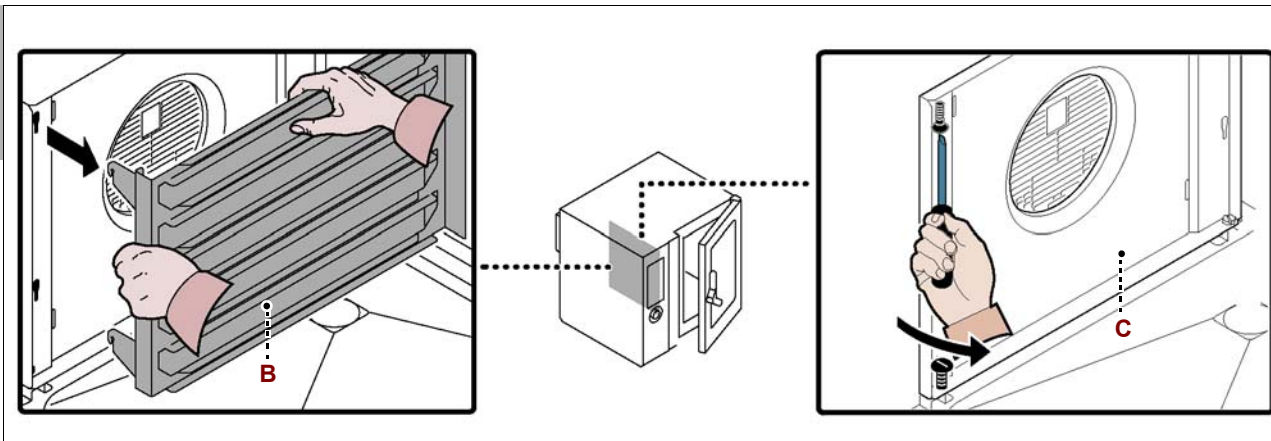
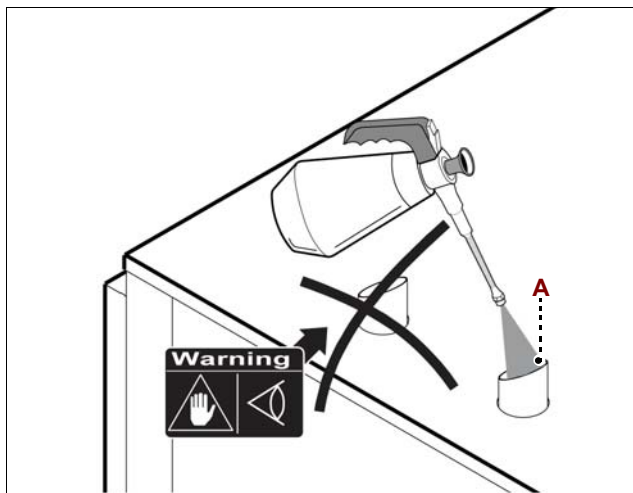
Spezialisierter Techniker



Wichtig

Dieser Reinigungsvorgang darf nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- 1 – Ofen etwa eine halbe Stunde mit Dampf bei 100 °C funktionieren lassen.
- 2 – Ofen ausschalten und den Versorgungsschalter ausschalten.
- 3 – Reinigungsmittel vom Ende des Abzugsrohrs (A) sprühen und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.
- 4 – Rohr ausspülen, indem von dem offenen Ende Wasser auf die Ofendecke gesprüht wird (bei diesem Vorgang muss die Ofenseite geschlossen sein).



DE

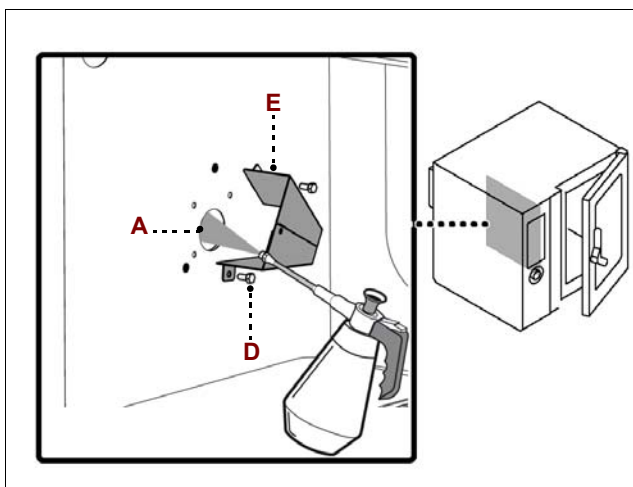
- 5 – Das Backblech (B) aus dem Ofen nehmen und sorgfältig reinigen.
- 6 – Schrauben lösen, um die Umlenplatte (C) zu öffnen.
- 7 – Schrauben (D) lösen, um den Schutz (E) auszubauen.
- 8 – Das Waschmittel im Entlüftungsschlauch (A) aufsprühen und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.
- 9 – Das Rohr (A) sorgfältig mit einer Flaschenbürste reinigen (nicht im Lieferumfang).
- 10 – Rohr ausspülen, indem von dem offenen Ende und dem Ofeninneren Wasser auf die Ofendecke gesprüht wird (bei diesem Vorgang muss die Ofenseite geschlossen sein).



Wichtig

Die Schrauben (D) vor dem Wiedereinbau des Schutzes (E) mit Silikon versiegeln.

- 11 – Ersetzen Sie alle, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.



FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.

Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

 Wichtig

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe S. 82)
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais)	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken
	Leiterplatte defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Gasgeruch	Gasleck bei der Speisung	Die Anlage auf Dichtheit prüfen
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren
Der Waschdurchgang startet nicht oder hält plötzlich an	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Gasventil defekt	Das Gasventil ersetzen
	Die Sicherung für die Zündkontrolle hat ausgelöst	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Dass der Brennluftereinlass verlegt ist	Der Brennluftereinlass reinigen
Der Brenner entzündet sich nicht oder geht plötzlich aus und es erscheint die Fehlermeldung "E12"	Die Kabel der Zündkerzen haben sich gelöst oder sind defekt	Die Kabel wieder anschließen bzw. ersetzen
	Die Zündkerzen sind verschmutzt oder defekt	Die Zündkerzen reinigen oder ersetzen
	Die Zündkontrolleinrichtung ist defekt	Die Einrichtung austauschen



DE

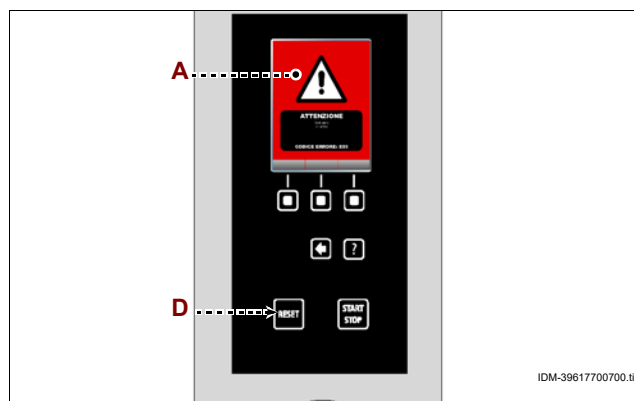
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige (A) angezeigt werden.

 Wichtig

Die Taste (D) drücken, um die Fehlermeldung zurückzusetzen.



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
H2O	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe S. 80). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden
H2O.	Kein Wasser am Abfluss oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe S. 80). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E12	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Die Rücksetz-Taste drücken (möglicherweise muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Die Garung unterbrechen, wenn diese Meldung wiederholt erscheint
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde.
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss.	Ein Automatik-Waschprogramm ausführen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
dEC	Zeigt an, dass die Notwendigkeit besteht, das Entkalken vorzunehmen.	Das Entkalken ausführen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E02	Störung oder falscher Anschluss des Kerntemperaturfühlers.	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden.
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert.	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E06	Die thermischen Schutzeinrichtungen haben ausgelöst.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E07	Schaden an der Leistungskarte	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör) ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Die Reset-Taste drücken	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E09	Die maximal zulässige Temperatur in der Garkammer wurde überschritten.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E19	Der Feuchtigkeitsfühler ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Desinfektionsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Desinfektionsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E23	Der Waschzyklus wurde während der abschließenden Desinfektionsphase abgebrochen.	Die Reset-Taste drücken und den Garraum von Hand gründlich nachspülen. Zur Trocknung des Garraums den Heißluftofen in Betrieb setzen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E24 E26	Schädigt das automatische Waschsystem.	Prüfen, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel in der Kochkammer verblieben sind. Garraum von Hand spülen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen. Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E25	System Füllvorgang noch nicht abgeschlossen.	Position des Schlauchs und Füllstand des Desinfektionsmittels im Gefäß kontrollieren; wenn nötig auffüllen und das Automatik-Waschprogramm erneut starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E27	Scheitern Prüfgas	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E28	Scheitern Prüfgas	Keine Schließung/Öffnung des Ventils.	Den Kundendienst verständigen
E29	Der Kerntemperaturfühler ist nicht in das Nahrungsmittel eingeführt	Den Kerntemperaturfühler einführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E80	Störung Inverter Kammer 1	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E81	Störung Inverter Kammer 2	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E82	Störung Brennkontrolle Kammer 1	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E83	Störung Brennkontrolle Kammer 2	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E84	Fehlerhafte Konfigurierung Kammer 1	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E85	Fehlerhafte Konfigurierung Kammer 2	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
W01	Ablaufhinweis "Timer Waschvorgang"	Eine Waschung vor Ablauf des Timers durchführen.	Es können Garzyklen durchgeführt werden, bis die Restzeit abgelaufen ist.
W02	Kontrollhinweis über die Menge an Kalk in der Kammer	Die Kalkmenge in der Kammer überprüfen und eventuell eine Entkalkung durchführen.	
Reinigung unterbrochen	Ein Waschvorgang wurde über die Taste START/STOP unterbrochen	Den Waschvorgang wieder starten oder eine Notnachspülung ausführen.	Es ist nicht möglich, Garzyklen durchzuführen, bis ein ganzer Wasch- oder Notnachspülvorgang durchgeführt worden ist.
ACHTUNG! Den Kundendienst zur Überprüfung des Rauchs (CO ₂ und CO) rufen.	Es ist ein Jahr seit der letzten Kontrolle der CO- und CO ₂ -Gase vergangen	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN TRANSPORT UND DIE AUFSTELLUNG

**Wichtig**

Alle Transport- und Aufstellungsarbeiten müssen unter Berücksichtigung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

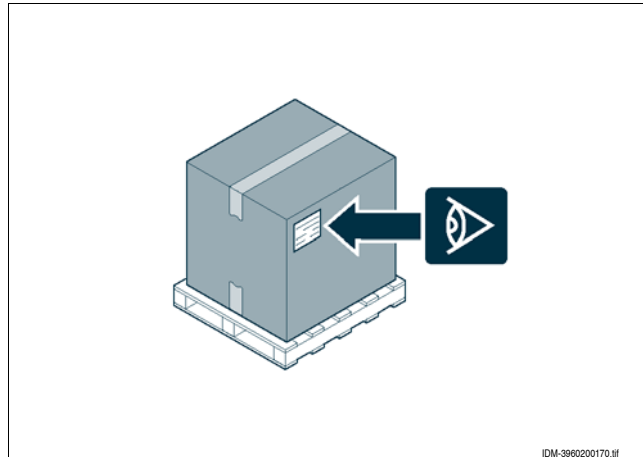
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



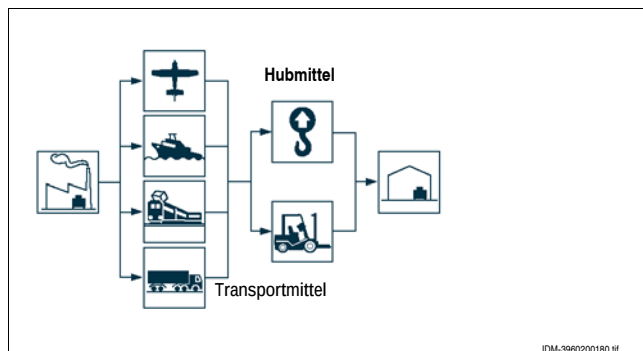
IDM-3960200170.tif



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



IDM-3960200180.tif

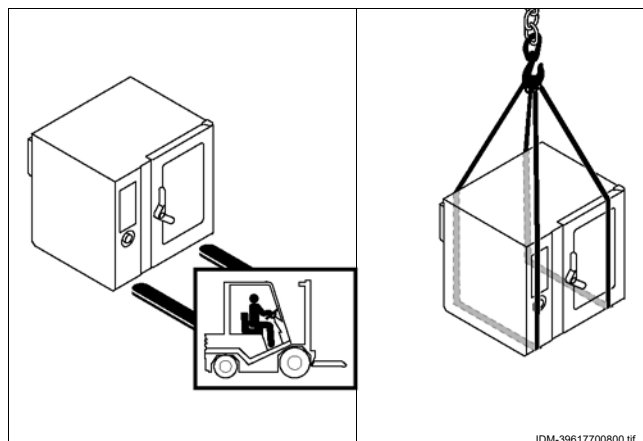
DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

**Wichtig**

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.



IDM-39617700800.tif

INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume. Der Installationsbereich muss über alle Energie-, Lüftungs- und Gasabzugsanschlüsse verfügen. Er muss ausreichend beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um eine Kontamination der Speisen zu verhindern. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekompone.nte.

Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.



Wichtig

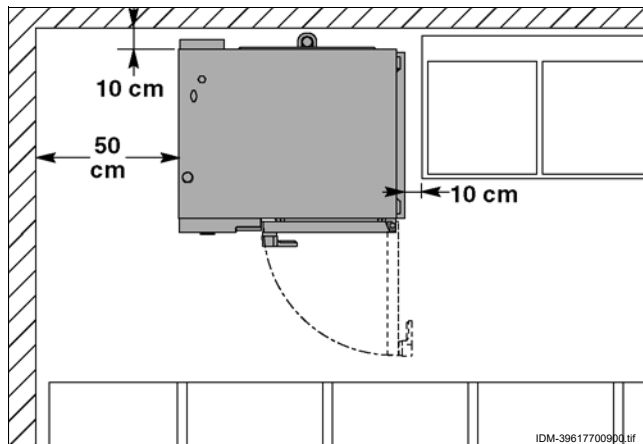
Das Gerät auf ein Untergestell montieren (auf Nachfrage lieferbar) und wie in der Abbildung gezeigt anordnen.



Wichtig

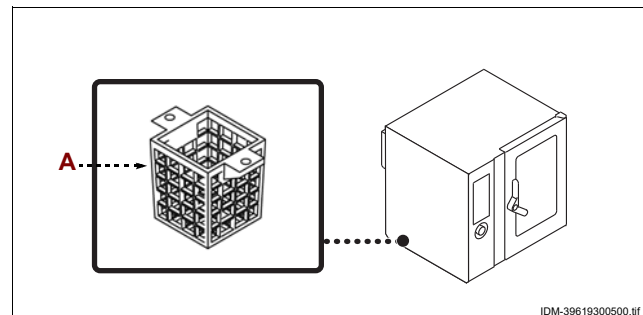
Installieren Sie keine das Gerät in der Nähe von brennbaren Wänden.

Wenn der Ofen in der Mitte des Raums aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 cm zwischen seinem Rückteil und anderen Geräten zu halten.



Wichtig

Bei Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass die Schutzverkleidung am Brennlufteintritt nicht von etwaigen Hindernissen verlegt wird.



RAUMBELÜFTUNG



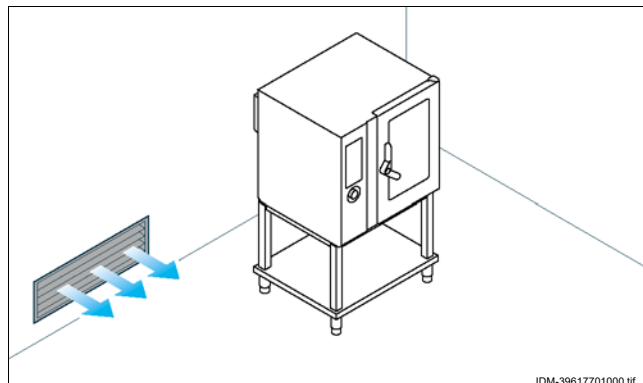
Wichtig

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.



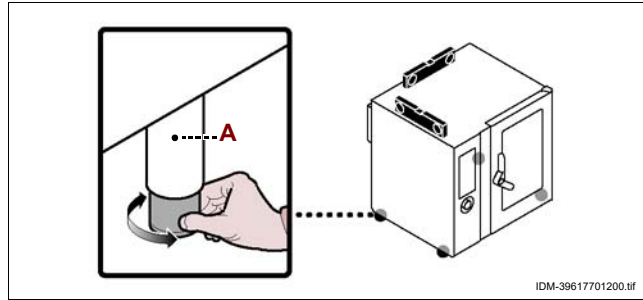
Wichtig

Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße (A), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



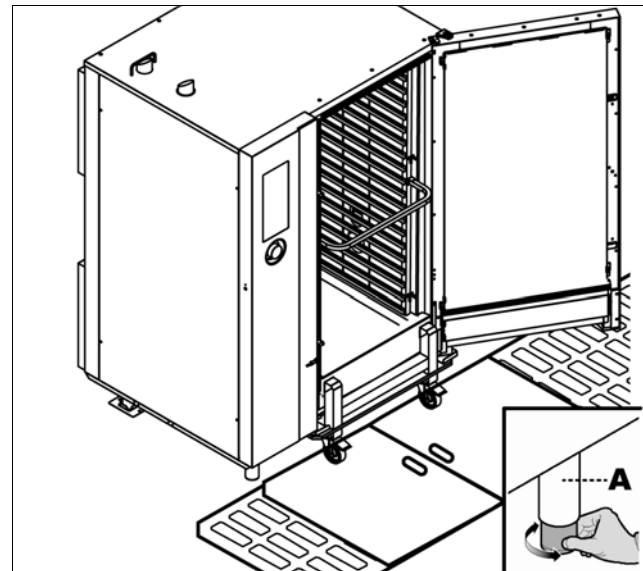
NIVELLIEREN (FX201-FX202)

Regulieren Sie die Füße (A), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



Wichtig

Es wird darauf hingewiesen, Öfen mit einer Roll-In-Ausstattung (Modelle FX201 und FX202) nicht mit einem Ablaufrost auf der Vorderseite zu installieren. Andernfalls muss eine Vorrichtung angebracht werden, um die korrekte Einfügung des Rollgestells zu ermöglichen.



STROMANSCHLUSS



Vorsicht – Achtung

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N 50 Hz oder auf Anfrage von 230V/1N/60 Hz geliefert (siehe Schaltpläne in Anlage). Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

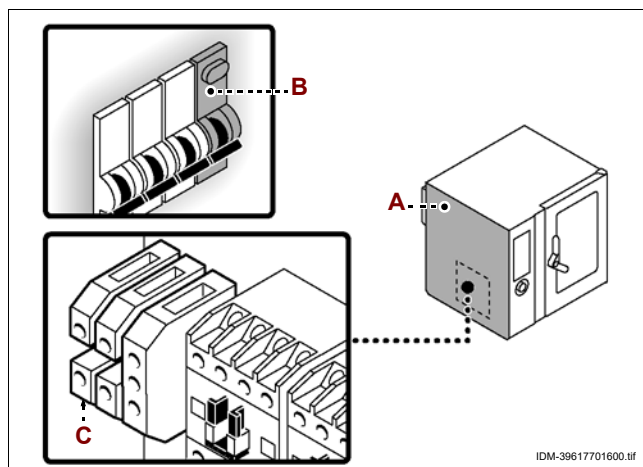
1 – Falls nicht schon vorhanden, einen automatischen Trennschalter (B) in der Nähe des Geräts installieren; dieser Trennschalter muss die folgenden Eigenschaften haben.

- Thermischer Ausloser (für die Einstellung siehe die Tabelle auf Seite 4).
- Fehlerstromausloser, eingestellt auf 30 mA.
- Klasse B oder C (IEC 898).

2 – Die Schrauben lösen und das Seitenblech (A) ausbauen.

3 – Den automatischen Trennschalter (B) nach den Angaben im Schaltplan am Ende des Handbuchs mit einem Kabel, dass die nachstehend genannten Eigenschaften hat, an die Klemmenleiste (C) des Geräts und an das Stromnetz anschließen.

- Gewicht: $\geq$ Typ H05RN-F (Bezeichnung 245 IEC 57)
- Betriebstemperatur: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



DE



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

4 – Nach Abschluss der Arbeiten das Blech wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.

GASANSCHLUSS



Vorsicht – Achtung

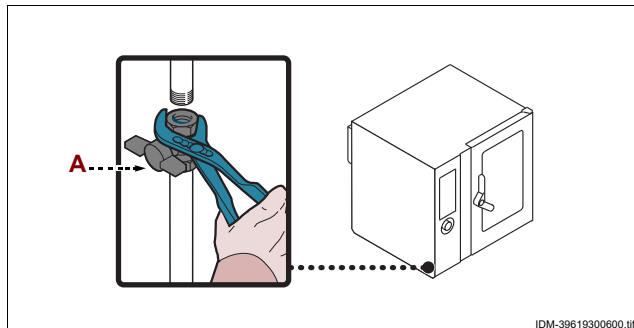
Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (A) an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.



Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



WASSER: ANFORDERUNGEN AN DAS ZUGEFÜHRTE WASSER



Wichtig

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.



Zu überprüfende Parameter		Wert
Druck		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Wasserfluss (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
Härte		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier Index (Empfohlen) (**)		>0.5
Gehalt an Salzen und Metallionen		
Gefordert	Chlor	<0,1 mg/l
	Chlorid	< 10 mg/l
	Sulfate	< 30 mg/l
Empfohlen (**)	Eisen	< 0,1 mg/l
	Kupfer	< 0.05 mg/l
	Mangan	< 0,05 mg/l

(*) Der Wert bezieht sich auf die Wassermenge, die für die Dampferzeugung innerhalb des Garraums erforderlich ist.

(**) Werte, die von diesen Parametern abweichen, können in Kombination mit falschem Gebrauch und Umgebung Korrosionen herbeiführen.



Wichtig

Es unterliegt dem Eigentümer des Geräts, mit speziellen Analysen zu prüfen, dass das verwendete Wasser die in der vorhergehenden Tabelle aufgeführten

Eigenschaften besitzt.



Wichtig

Sollte das Versorgungswasser des Ofens nicht über die in der vorhergehenden Tabelle aufgeführten Eigenschaften verfügen, muss vor der Inbetriebnahme des Geräts ein geeignetes Aufbereitungssystem installiert werden.



Wichtig

Wird das Gerät mit Wasser betrieben, das nicht über die in der vorhergehenden Tabelle aufgeführten Eigenschaften verfügt, können Störungen und Beschädigungen entstehen, für die der Hersteller jegliche Verantwortung ablehnt.



Wichtig

Für Teile, die durch die Versorgung mit Wasser beschädigt wurden, das nicht über die in der vorhergehenden Tabelle genannten Eigenschaften verfügt, kann der Hersteller die Garantie annullieren.

WASSER: TIPPS FÜR FILTERSYSTEME

Für die Wahl des Filtersystems, das zu installieren ist, wenn die Wasserparameter die Eigenschaften der vorhergehenden Tabelle nicht erfüllen, können entsprechend dem zu korrigierenden Parameter die nachstehend aufgeführten Tipps verwendet werden. Diese Tipps sind nur als Beispiele für einige Situationen zu werten und behandeln nicht alle möglichen Fälle.

Es unterliegt jedenfalls immer dem Eigentümer des Geräts, auch nach der Installation des Wasseraufbereitungssystems sicherzustellen, dass das Versorgungswasser den in der vorhergehenden Tabelle verlangten Parametern entspricht. Angelo Po empfiehlt, sich an Personal oder Betriebe zu wenden, die in der Wasseranalyse und -aufbereitung spezialisiert sind, damit die vollständige Übereinstimmung mit den erforderlichen Eigenschaften des Versorgungswassers gewährleistet ist.

In der Tabelle sind die Parameter, die von dem dazugehörigen System optimal behandelt werden, fett gedruckt.

<i>Parameter</i>	<i>Gemessener Wert</i>	<i>Empfohlene Aufbereitung</i>
Karbonathärte	>9°f	Enthärtung
Chlor	<0.1 ppm	
Chlorid	<10 ppm	
Sulfate	<30 ppm	
Karbonathärte	<9°f	Aktivkohlefilter
Chlor	0.1 ÷ 1 ppm	
Chlorid	<10 ppm	
Sulfate	<30 ppm	
Karbonathärte	>3°f	Filter mit Spezialharzen oder Umkehrosmose
Chlor	<1 ppm	
Chlorid	10 ÷ 100 ppm	
Sulfate	30 ÷ 100 ppm	
Karbonathärte	>3°f	Umkehrosmose
Chlor	<10 ppm	
Chlorid	>100 ppm	
Sulfate	>100 ppm	



WASSERANSCHLUSS



Vorsicht – Achtung

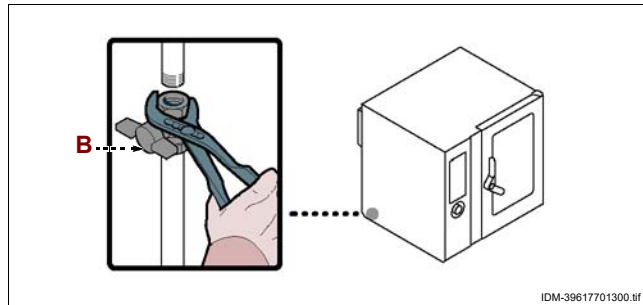
Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.



Wichtig

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden lokalen und regionalen Installationsvorschriften installiert werden.

Die Netzleitung mit dem Geräteanschluss verbinden. Einen Absperrhahn (B) zwischenschalten, um den Wasserzulauf bei Bedarf schließen zu können.



IDM-39617701300.tif



Wichtig

Kommen Chemikalien im Wasserversorgungssystem zur Wassersanierung zum Einsatz, wie zum Beispiel Chloramine oder Natriumhypochlorit, so ist zu deren Beseitigung die Installation von Filter notwendig.



Wichtig

Wasserrohre und Anschlussstücke sind auf Korrosion zu überprüfen, diese könnten das Wasser innerhalb des Geräts verunreinigen.



Wichtig

Sollten die Wassereigenschaften ein Aufbereitungssystem erforderlich machen, ist dieses an den Wasserversorgungsanschluss der Garkammer für die Dampferzeugung anzuschließen. Es ist nicht erforderlich, das Wasseraufbereitungssystem an den Anschluss des Reinigungssystems anzuschließen. Wird eine Waschanlage (LDR610 für die Modelle FX61-101-82-122 und LDL nur für die Modelle FX201-202) in dem Ofen installiert, muss auch das von dieser abgegebene Wasser aufbereitet werden.



Wichtig

Nur für Großbritannien: Siehe auch die Anweisungen in der Anlage.

WASSER: EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH



Wichtig

Um die Hygiene- und Integritätsmerkmale des Edelstahls aufrecht zu erhalten (zum Schutz vor Korrosion erforderlich), muss die Garkammer (siehe S.64) täglich mit geeigneten Mitteln gereinigt werden und vor der Verwendung vollständig abgetrocknet werden.



Wichtig

Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Wasseraufbereitungssystems zu garantieren (wo installiert), ist deren Wartung durchzuführen.



Wichtig

Dabei sind neue und vollständig funktionstüchtige Zubehöre zu verwenden.



Wichtig

Nur Reinigungsmittel, chemische Produkte und Reinigungsverfahren anwenden, die für das Gerät und vor allem für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sind.



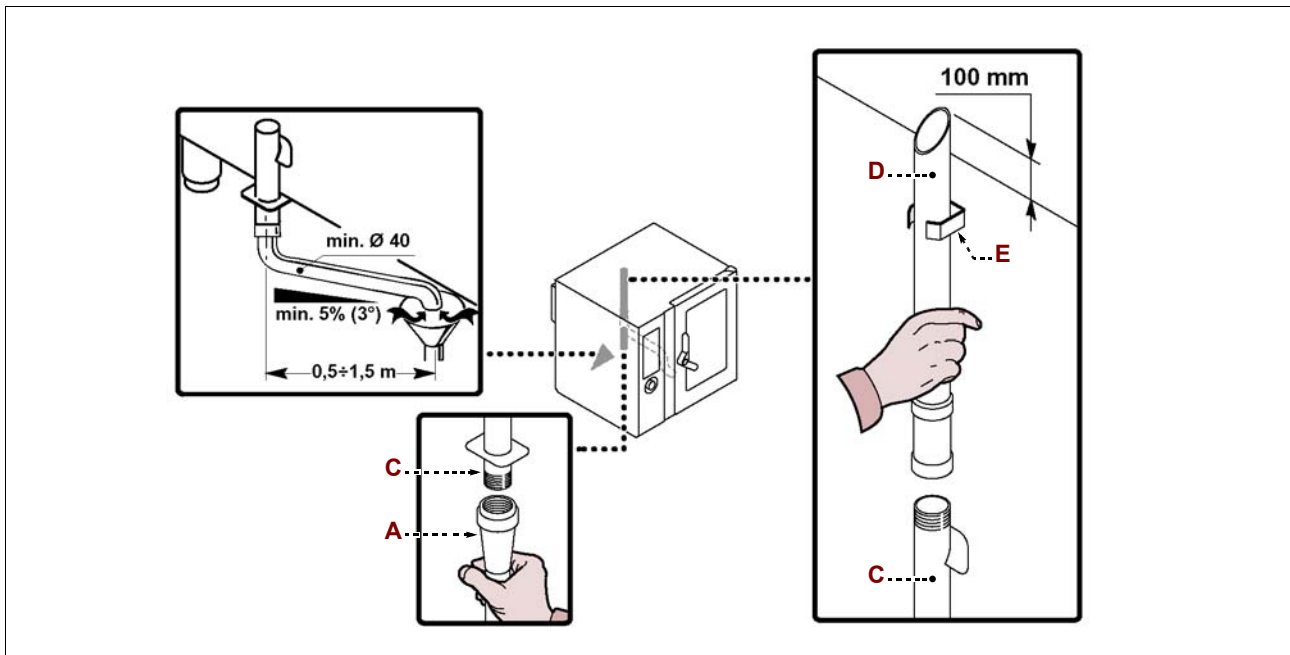
Wichtig

Sollten die Wassereigenschaften den Einsatz eines Behandlungssystems erforderlich machen, so muss darauf geachtet werden, dass kein unbehandeltes Wasser während der Garzeit in die Kammer tritt. Zum Beispiel: ist für die Garzeit ein mit Wasser befüllter Behälter auf der untersten Schiene des Behältertragrahmens vorgesehen, so muss das beinhaltenete Wasser die Merkmale der Tabelle, die auf S.74 wiedergegeben ist, aufweisen.

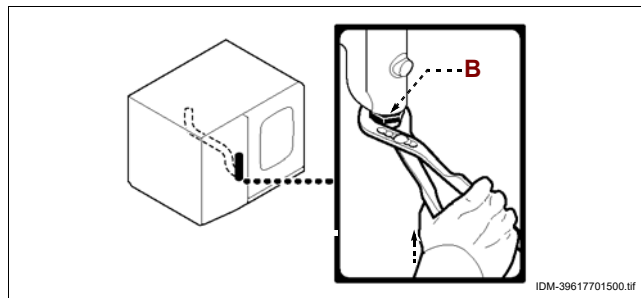
ANSCHLUSS DES WASSERABLAUFS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Das Netzrohr (A) an das Anschlussrohr (C) des Geräts anschließen.
- 2 – Das Entlüftungsrohr (D) an das Anschlussrohr (C) des Geräts anschließen und an Halterung (E) befestigen.



Auf dem Abflussrohr des Geräts befindet sich der Deckel (B) zum Ablassen der Verunreinigungen, die sich angesammelt haben.



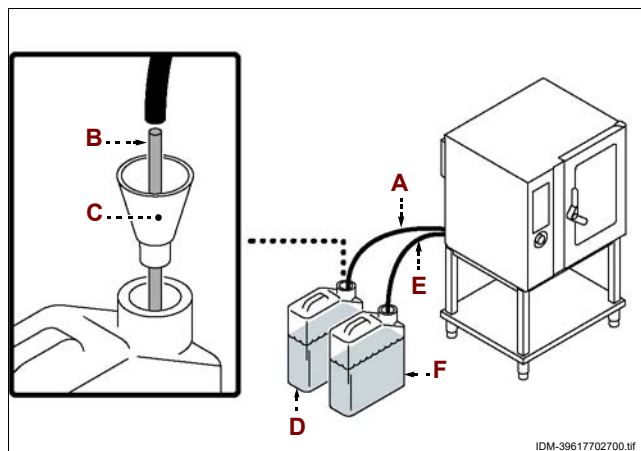
ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Den roten Schlauch (A) an den Schlauch (B) kuppeln und den Kegel (C) in den Reinigungsmittelbehälter (D) einfügen.
- 2 – Den hellblauen Schlauch (E) an den Schlauch (B) kuppeln und den Kegel (C) in den Reinigerbehälter (F) einfügen.

Die vom Hersteller des Ofens gelieferten Reinigungsmittel- und Reinigerprodukte verwenden, um eine maximale Reinigungsleistung zu gewährleisten. Die angegebenen Produkte weisen folgende chemische Zusammensetzung auf:

- **Reinigungsmittel:** Natron in einer Konzentration unter 20%.
- **Reiniger:** Auf der Basis von Zitraten und organischen Sequestriermitteln in einer Konzentration unter 15%.



Wichtig

Bei Verwendung von Produkten mit anderer Zusammensetzung sind die Schädigung der Anlage und der Ofenwände sowie die Kontamination der Speisen durch die Rückstände der Reinigungsprodukte nicht auszuschließen.



ANSCHLUSS DES ABGASABZUGS

i Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

i Wichtig

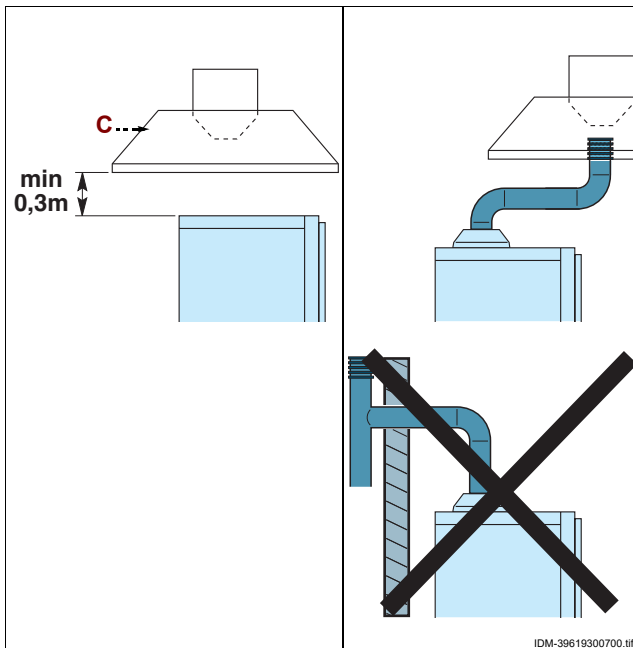
Die maximale Temperatur am Rauchgasaustritt beträgt ungefähr 400 °C.

Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Das Gerät unter der Dunstabzugshaube (C) aufstellen, siehe Abbildung.

i Wichtig

Die Einschaltung des Ventilators der Absauganlage muss das automatische Öffnen des Gashahns bewirken.



IDM-39619300700.tif

UMSTELLUNG DER GASSPEISUNG

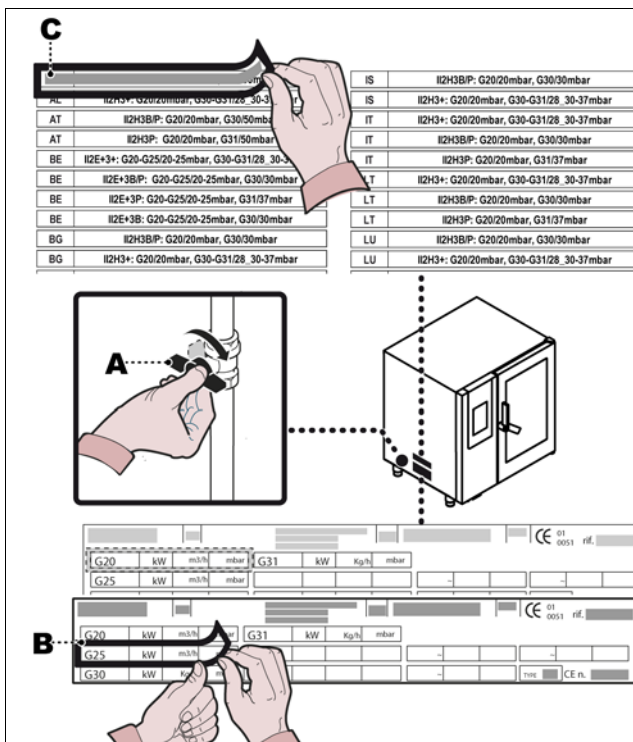
Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden.

Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

- 1 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A).
- 2 – Die Brennerdüse austauschen (siehe S. 81).
- 3 – Das Klebeschild mit Angabe der Testgasart vom Schild (B) entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Gasart anbringen.
- 4 – Das vorhandene Klebeetikett vom Gerät entfernen und das neue Klebeetikett (C) mit der Klasse des Installationslandes anbringen.
- 5 – Das Menü "Service" aufrufen und die Prozedur "Umstellung der Gasspeisung" starten (siehe S. 78).
- 6 – Gerät prüfen (siehe S. 79).

i Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.





Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1 – Den Gas- und den Wasserhahn öffnen und die Verbindungen auf Dichtheit prüfen.
- 2 – Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
- 3 – Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 78).
- 4 – Überprüfen, dass der Gasdruck mit den Werten in der Tabelle am Ende der Gebrauchsanleitung übereinstimmt.
- 5 – Überprüfen, dass die Verbrennungsgase den Normen entsprechen (Seite S. 80).
- 6 – Den Wasserdruck kontrollieren und nötigenfalls regulieren (Seite S. 80).
- 7 – Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.
- 8 – Einen Leer-Garzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.



Wichtig

Während und nach der Prüfung kontrollieren, dass nirgends Gas austritt und alles einwandfrei funktioniert.

EINSTELLUNGEN

8

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE EINSTELLUNGSARBEITEN



Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unter- richtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungs- versorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Ge- sundheit von Personen beeinträchtigen könnten.



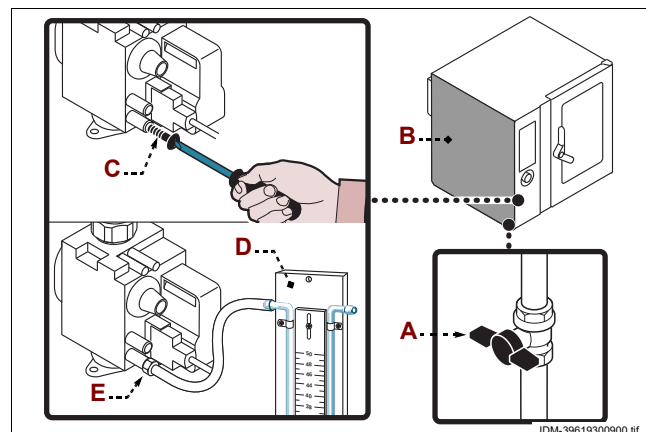
Vorsicht – Achtung

Die Einstellungen sind gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestim- mungen vom autorisierten Fachmann durchzuführen.

KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A).
- 2 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech (B) aus- zubauen.
- 3 – Die Schraube (C) ausschrauben.
- 4 – Schließen Sie das Manometer (D) an den Druck- prüfpunkt (E) an.
- 5 – Öffnen Sie den Gashahn (A) wieder.
- 6 – Das Gerät einschalten (siehe S.9) und einen Leer- Garzyklus mit der maximalen Temperatur ausführen.
- 7 – Sicherstellen, dass der auf dem Manometer an- gezeigte Druck den Vorgaben entspricht (siehe dieTa- belle am Ende des Handbuchs).
- 8 – Das Gerät ausschalten, den Gashahn (A) schließen, das Manometer (D) abklemmen und die Schraube (C) wieder einschrauben.
- 9 – Nach Abschluss der Arbeiten das Blech (B) wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.



ABGASKONTROLLE

Nach Anschluss des Gerätes (siehe S. 74), sind die Abgase wie folgt zu analysieren:

- 1 – Das Abgasanalysegerät gemäß den Angaben der diesbezüglichen Betriebsanleitung tarieren.
- 2 – Die Messschläuche des Abgasanalysegerätes in die Rauchabzugsleitungen des Gerätes einführen.
- 3 – Das Gerät einschalten (siehe S. 9).
- 4 – Das Menü „Service“ aufrufen und die Prozedur „CO/CO₂-Messung“ starten (siehe S. 10).
- 5 – Die CO- und CO₂-Emissionswerte zuerst bei minimaler Leistung (im Kaltzustand), anschließend bei maximaler Leistung und danach erneut bei minimaler Leistung (im Warmzustand) prüfen.
- 6 – Überprüfen, dass die Messwerte mit den Herstelleranforderungen übereinstimmen.
- 7 – Den Prüfbericht (in der Anlage) ausfüllen und zur Aktivierung der Garantie an den Hersteller senden.



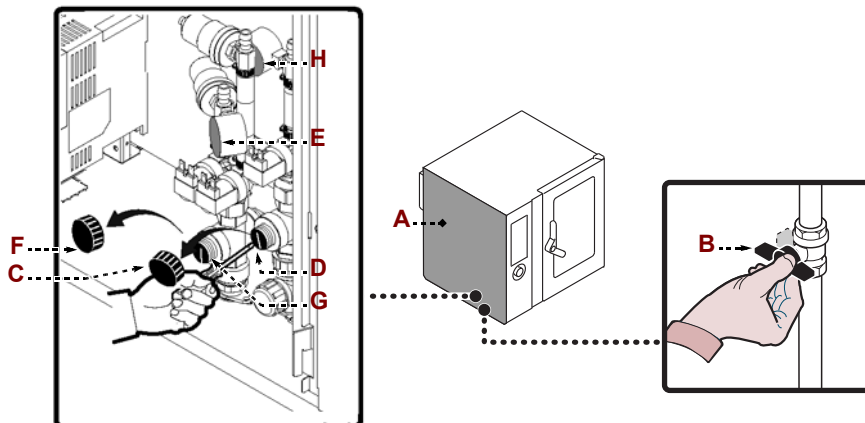
Wichtig

Die maximale Temperatur am Rauchgasaustritt beträgt ungefähr 400 °C.

EINSTELLUNG DES WASSERDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
 - 2 – Den Wasserhahn **(B)** öffnen.
 - 3 – Die Überwurfmutter **(C)** abschrauben.
 - 4 – Die Schraube **(D)** (Wassereintritt für Spülanlage) verdrehen, um den auf dem Manometer **(E)** angezeigten Druckwert auf 1,5 bar zu verstellen.
- Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.
- 5 – Die Überwurfmutter **(C)** wieder festschrauben.
 - 6 – Die Überwurfmutter **(F)** abschrauben.
 - 7 – Die Schraube **(G)** (Wassereintritt im Garraum) verdrehen, um den auf dem Manometer **(H)** angezeigten Druckwert auf 1 bar zu verstellen.
- Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.
- 8 – Die Überwurfmutter **(F)** wieder festschrauben.
 - 9 – Das Blech **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.
 - 10 – Nach Abschluss des Vorgangs den Wasserhahn **(B)** wieder schließen.



IDM-39619301000.tif

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DAS AUSWECHSELN VON BAUTEILEN

**Wichtig**

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

**Vorsicht – Achtung**

Die Ersatzleistungen sind vom autorisierten Fachmann gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen durchzuführen.

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

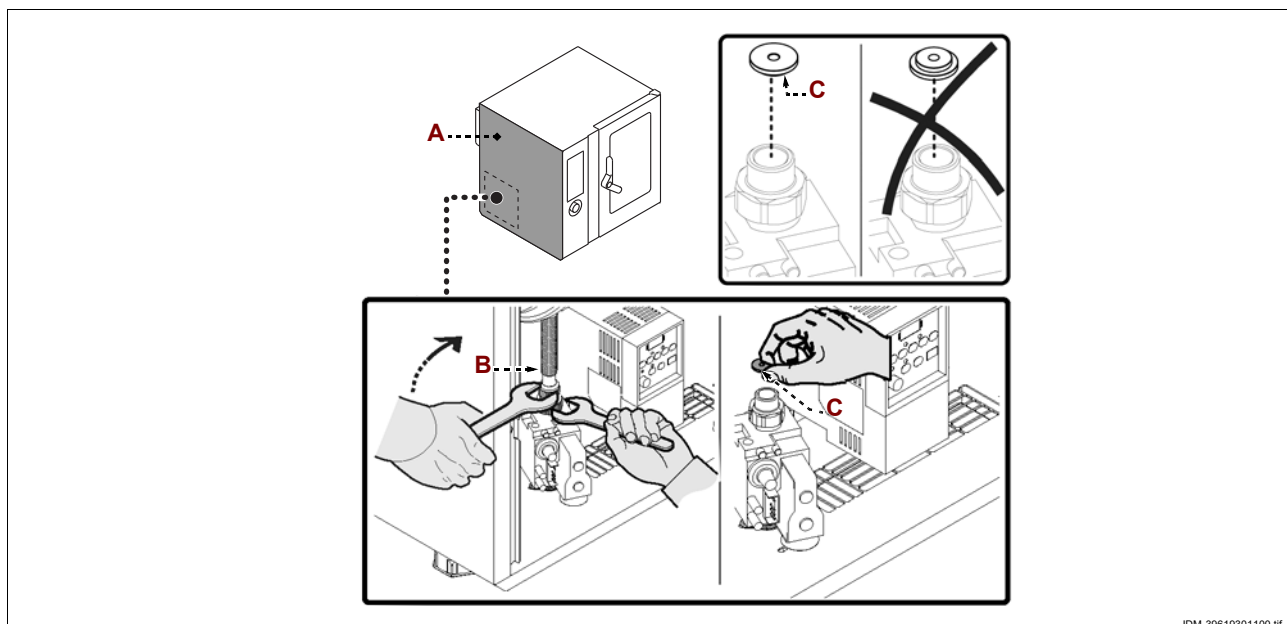
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech (A) auszubauen.
- 2 – Die Gasleitung (B) abschrauben.
- 3 – Die Düse (C) herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

**Wichtig**

Es ist die richtige Positionierung der Einspritzdüse (C) zu beachten (siehe Abbildung).

- 4 – Die Leitung (B) erneut anschließen, das Paneel (A) anbauen und nach Beendigung der Arbeiten die Schrauben wieder anschrauben.

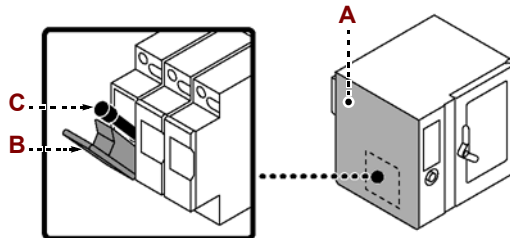


IDM-39619301100.tif

AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech (A) auszubauen.
- 2 – Den Sicherungshalter (B) öffnen und die defekte Sicherung (C) ersetzen.
- 3 – Anschließend den Sicherungshalter wieder schließen und das Seitenblech wieder anbringen.



IDM-39617702200.tif

AUSTAUSCH DER LAMPE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

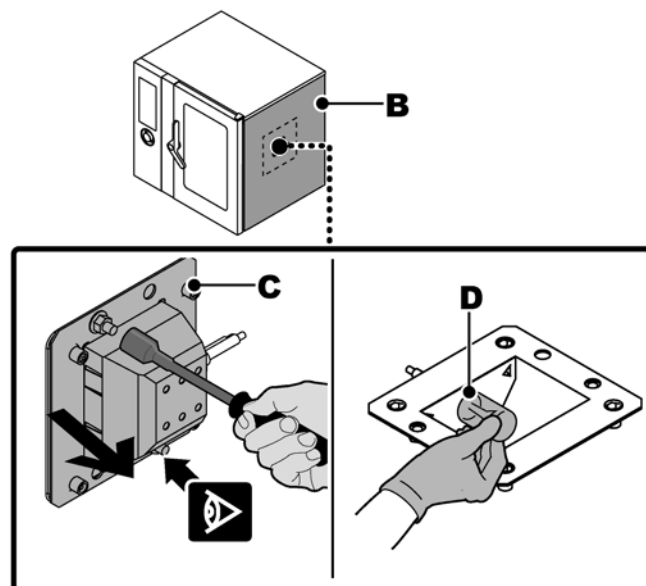
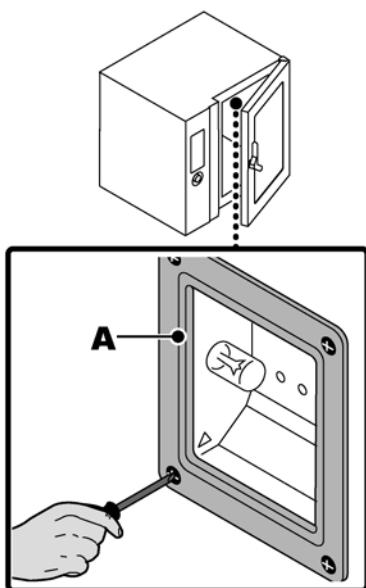
- 1 – Lösen Sie die Schrauben der Lampenabdeckung (A).
- 2 – Das Seitenblech (B) ausbauen.
- 3 – Die Schrauben ausschrauben und die Lampenfassung (C) ausbauen.
- 4 – Die Lampe (D) herausziehen und ersetzen.



Vorsicht – Achtung

Bei dieser Arbeit den direkten Kontakt mit der Lampe vermeiden und ggf. Schutzhandschuhe verwenden.

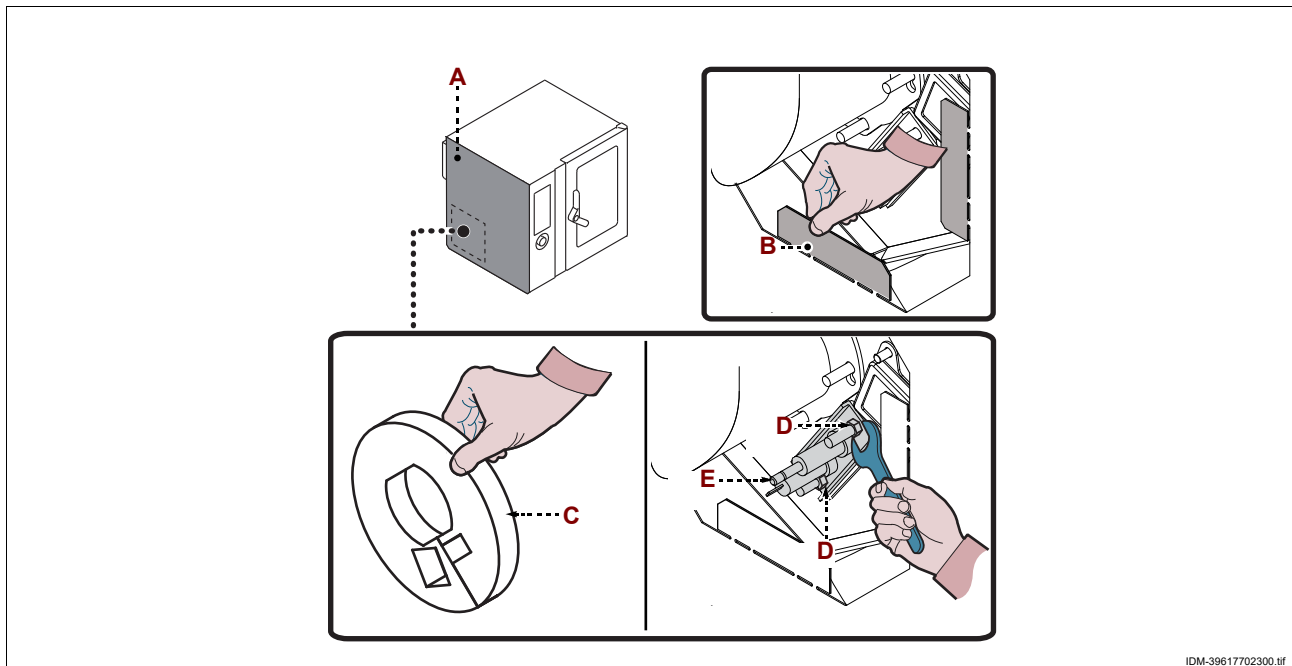
- 5 – Nach Beendigung des Arbeitsvorgangs alles wieder montieren.



WECHSEL DER ZÜNDKERZE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
- 2 – Die Spannfedern **(B)** öffnen und die Schutzverkleidung **(C)** entfernen.
- 3 – Die Muttern **(D)** abschrauben, um die Zündkerzeneinheit **(E)** auszubauen.
- 4 – Die Schutzverkleidung erneut anbauen und nach Abschluss der Arbeiten die Spannfedern wieder schließen.



IDM-39617702300.tif



AUßERBETRIEBNAHME, ABBAU UND ENTSORGUNG DES GERÄTES

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen.



Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.



Important

Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

- Ne pas boucher les tubes d'évacuation des fumées placés sur la surface externe supérieure du four.



Important

Ne pas modifier, escamoter, éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité et/ou de réglage installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le fabricant.

- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.



Important

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

INSTALLATION



Important

Les installations ou les réparations effectuées par des personnes non autorisées ou avec des pièces de rechange non originales, ainsi que toute modification technique non approuvée par le fabricant conduisent à l'extinction de la garantie et de la responsabilité pour les dommages au produit de la part du fabricant.



Important

Ne pas installer l'appareil près de murs inflammables.



Attention

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.



Attention

Les réglages doivent être faits par du personnel autorisé et qualifié dans le respect des lois en vigueur en la matière.

FONCTIONNEMENT



Important

Risque d'incendie ! Ne placez pas les aliments contenant des ingrédients hautement inflammables (aliments à base d'alcool) dans le four. Ces substances peuvent éclater en flammes et, par conséquent, de des risques d'explosion et d'incendie. Une explosion peut causer l'ouverture soudaine ou violente de la porte.



Important

Risque d'incendie! Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, assurez-vous qu'il n'y a pas de manuels d'instruction, des sacs en plastique ou des accessoires à l'intérieur du four.



Important

Risque de brûlure! Ne laissez pas la sonde de température à coeur accrochée à l'extérieur de la porte du four, car cela pourrait endommager la sonde et laisser échapper la vapeur ou le liquide du four au cours du procédé de cuisson. Retirez toujours la sonde de température à coeur base de la nourriture avant de la retirer du four.



Important

Risque de brûlure! Si les chariots rotatifs doivent être déplacés en cours d'utilisation, assurez-vous que les récipients sont toujours bien fixés. Fermez les récipients contenant des liquides de sorte qu'aucun déversement ne liquide chaud ne soit possible.



Important

Risque de blessure! Lors du chargement et du déchargement du chariot rotatif, appliquer le blocage du frein de roue.



Important

Risque de blessure! Les chariots rotatifs peuvent se retourner le long des surfaces inégales ou au moment de franchir le seuil d'une porte.



Important

Risque de brûlure! Lorsque les récipients sont pleins de liquide ou seront remplis de liquide au cours de la cuisson, l'utilisateur doit être en mesure de voir l'intérieur de chacun d'entre eux. Ne placez pas de porte-plats audessus du niveau des yeux.



Important

Risque de brûlure! Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution pour éviter d'être brûlé par la vapeur chaude s'échappant du four.

NETTOYAGE

- Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

- Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.



Important

Risque d'incendie! Si l'appareil n'est pas propre ou bien nettoyé les résidus alimentaire s'étant accumulés à l'intérieur peuvent commencer à brûler.

LAVAGE AUTOMATIQUE



Important

Risque de brûlure! N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage. Il y a un risque de brûlures caustiques sévères à cause de l'air chaud, des acides, ou des bases (alcali) pouvant entrer en contact avec la peau ou les yeux. Si le programme de lavage est arrêté avant la fin, lancez et complétez un programme LH2O DE LAVAGE avant d'ouvrir la porte.



Important

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

ENTRETIEN



Important

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.



Attention

Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent (voir à la page 66).



Important

Le fabricant recommande d'utiliser, en cas de cuissons fréquentes de viandes ou d'aliments gras, l'accessoire « Filtre FGX » à nettoyer quotidiennement au lave-vaisselle en fin de journée.

IT È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB Even partial reproduction of this document without the Manufacturer's consent is forbidden. The Manufacturer is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du fabricant. Dans le but d'améliorer son produit, le fabricant se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del fabricante. El fabricante, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

1 ^e partie 	1 INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
	2 INFORMATIONS TECHNIQUES	4
	3 SÉCURITÉ	6
	4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
	5 ENTRETIEN	61
2 ^e partie 	6 PANNES	67
	7 MANUTENTION ET INSTALLATION	71
	8 RÉGLAGES	79
	9 REMPLACEMENT DE PIÈCES	81
	ANNEXES	I ÷ XL

INDEX ANALYTIQUE

A	Inutilisation prolongée de l'appareil, 60
Accessoires sur demande, 6	
Activer sauvegarde cuisson, 54	
Allumage et extinction de l'appareil, 9	
B	M
Branchement électrique, 73	Manutention et levage, 71
But du manuel, 2	Mise à niveau, 73
C	Mise en place de l'appareil, 72
Contrôle de la pression du gaz, 79	Modalités d'accès aux pages des menus, 11
Contrôle des fumées de combustion, 80	Modalités d'introduction des valeurs alphanumériques, 11
Création d'un « nouveau programme » de cuisson, 36	Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson », 51
D	Modalités pour « Cook & Chill », 49
Demande d'assistance, 3	Modalités pour « Cuisson manuelle », 21
Démantèlement, démolition et élimination de l'équipement, 3	Modalités pour « Cuisson automatique C3 », 28
Dépannage, 67	Modalités pour la « Cuissons mémorisées CF3 », 30
Description des commandes, 8	Modalités pour « Multi-easy », 38
Description du schéma logique du menu, 10	Modalités pour « Recevoir/transmettre les données », 56
Description générale de l'appareil, 4	Modalités pour le « Lavage automatique », 48
Dispositifs de sécurité, 6	Modalités pour les « Affichages » générales de l'appareil, 15
Données techniques, 5	Modification des caractéristiques des programmes de cuisson, 35
Dotation d'accessoires, 6	Modalité de "cuisson spéciales", 37
Démonstration filmée, 57	Montrer photos et recettes, 59
E	N
Eau: exigences pour l'eau fournie, 74	Nettoyage de la chambre de cuisson (enceinte) et sonde de l'humidité, 64
Eau: conseils sur les systèmes de filtration, 75	Nettoyage des filtres à air, 65
Eau: conseils d'utilisation, 76	Nettoyage du tuyau d'évent, 66
Élimination/rétablissement des types d'aliment, 12	Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée, 65
Emballage et déballage, 71	R
Essai de l'appareil, 79	Raccordement alimentation lavage, 77
H	Raccordement de l'eau, 77
Haccp, 55	Raccordement du gaz, 74
I	Raccordement évacuation des gaz brûlés, 78
Identification du fabricant et de l'appareil, 3	Raccordement vidange de l'eau, 77
Instructions et avertissements pour le lecteur, 2	Réglage de la pression de l'eau, 80
Instructions et avertissements pour la sécurité, 6	Remplacement de la buse du brûleur, 81
Instructions et mises en garde de sécurité pour l'équipement électrique, 7	Remplacement de la lampe, 82
Instructions et avertissements pour l'utilisation 8	Remplacement de la bougie, 83
Instructions et avertissements pour l'entretien, 61	Remplacement du fusible, 82
Instructions et avertissements pour le nettoyage, 62	S
Instructions et avertissements pour la manutention et l'installation, 71	Signaux de sécurité et information, 6
Instructions et avertissements pour les réglages, 79	T
Instructions et avertissements pour le remplacement des pièces, 81	Tableau signalisations des alarmes, 67
	Transformation de l'alimentation du gaz, 78
	Transport, 71
	V
	Ventilation de la pièce, 72

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1^e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2^e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à maintenir, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1^e partie, les opérateurs experts la 2^e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1^e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

– Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

– Ces informations sont fournies par le Fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales. La lecture de ces informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et dommages économiques.

– Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

– Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



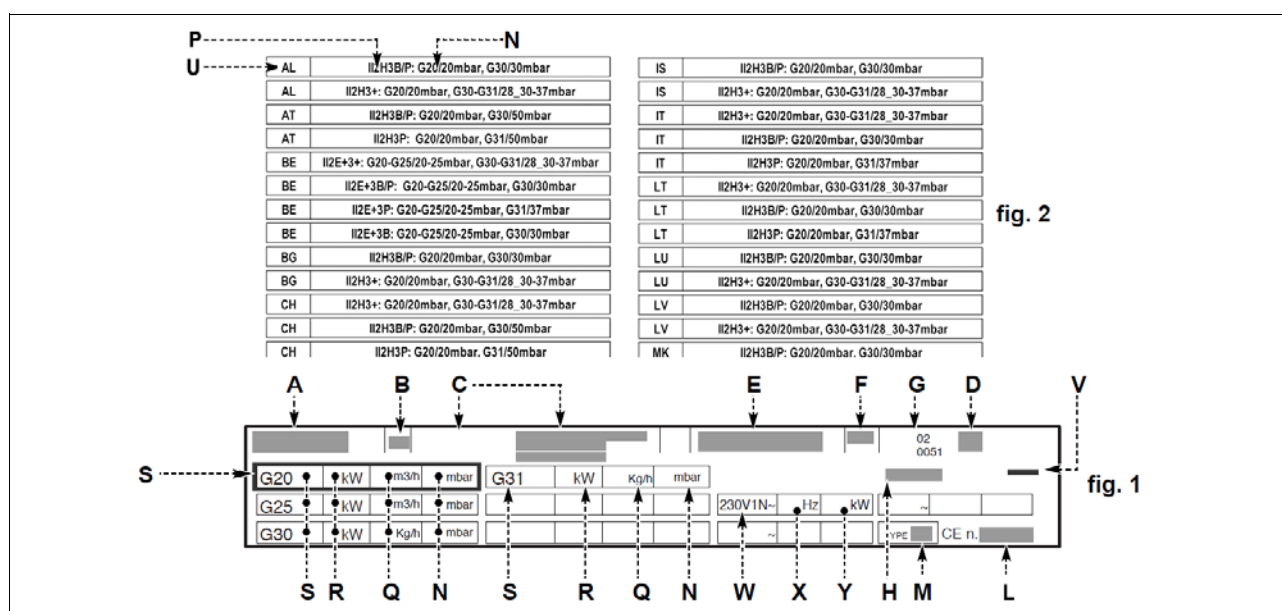
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Les plaques d'identification représentées, sont appliquées directement sur l'appareil. Dans l'une (fig. 1) sont reportés les références et toutes les indications indispensables à la sécurité de fonctionnement, dans l'autre (fig. 2) les informations relatives aux gaz pour chaque pays d'utilisation.

A – Modèle de l'appareil
 B – Type de personnalisation
 C – Identification du fabricant
 D – Type d'évacuation des fumées
 E – Numéro de série
 F – Degré de protection
 G – Marquage CE de conformité
 H – Norme de référence
 L – Numéro certificat CE
 M – Type de famille de produit
 N – Pression du gaz
 P – Catégorie de l'appareil
 Q – Consommation de gaz
 R – Puissance déclarée (kW)
 S – Type de gaz
 T – Indicateur du gaz d'essai
 U – Sigle de la nation de destination
 V – Date de fabrication
 W – Tension (V)
 X – Fréquence (Hz)
 Y – Puissance déclarée (kW)



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelo-po.com>.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

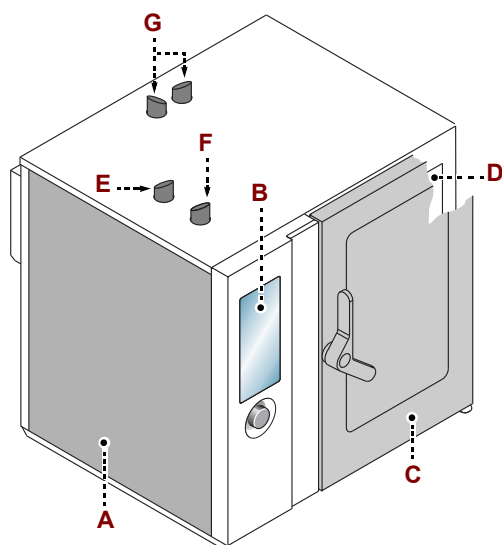
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.
- Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.

Organes principaux

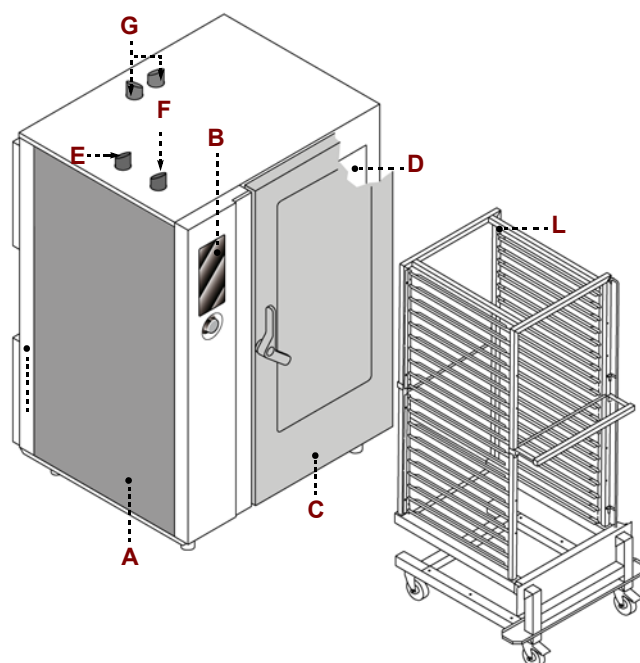
- A – Boîtier des composants électriques
- B – Tableau de commandes
- C – Porte du four
- D – Chambre de cuisson
- E – Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur
- F – Tuyau d'évacuation de la vapeur
- G – Tuyau d'évacuation des fumées
- L – Chariot porte-plats (seulement pour version FX201 et FX202).

MODÈLE FX 61G 3-3R / FX 101G 3-3R

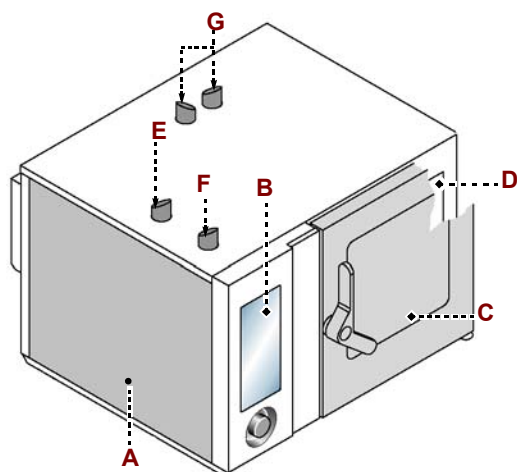


IDM-39619300200.tif

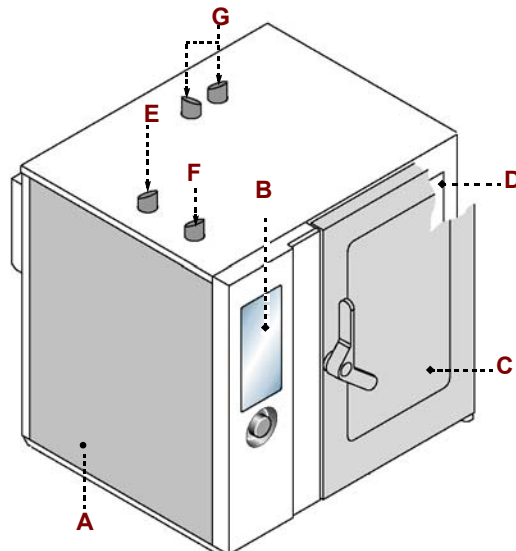
MODÈLE FX 201 G3 / FX 202 G3



MODÈLE FX 82 G3T



MODÈLE FX 122 G3T



DONNÉES TECHNIQUES

Description	<i>FX 61 G3-G3R</i>	<i>FX 101 G3-G3R</i>
Dimensions du four	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutations admissibles	-	-
Puissance nominale	14 kW	20 kW
Puissance électrique absorbée	800 W	800 W
Courant absorbé	6 A	6 A
Dimensions ouverture de la chambre	440x450 mm	440x695 mm
Dimensions de la chambre	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Nombre des plaques	6	10
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

DONNÉES TECHNIQUES

Description	<i>FX 82 G3T</i>	<i>FX 122 G3T</i>
Dimensions du four	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutations admissibles	-	-
Puissance nominale	27 kW	32 kW
Puissance électrique absorbée	800 W	950 W
Courant absorbé	6 A	6,5 A
Dimensions ouverture de la chambre	640x600 mm	640x860 mm
Dimensions de la chambre	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Nombre des plaques	8	12
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5



DONNÉES TECHNIQUES

Description	<i>FX 201 G3</i>	<i>FX 202 G3</i>
Dimensions du four	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutations admissibles	-	-
Puissance nominale	40 kW	55 kW
Puissance électrique absorbée	1500 W	1600 W
Courant absorbé	5 A	7,5 A
Dimensions ouverture de la chambre	440x1395 mm	640x1395 mm
Dimensions de la chambre	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Nombre des plaques	20	20
Espacement entre les plats	66 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

FR

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'équipement comprend tous les dispositifs de sécurité, en phase d'installation et de branchement ils devront, si nécessaire, être intégrés avec des autres dispositifs dans le respect des lois en vigueur à ce propos.



Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces. Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel.

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement :

– **Kit injecteurs** : il sert pour adapter l'appareil au type de gaz d'alimentation.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

– Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants "vea el catálogo general".

SÉCURITÉ

3

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.



Important

Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, maintenance et installation, pour éviter d'endommager ses composants.



Important

Ne pas modifier, escamoter, éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité et/ou de réglage installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manœuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

– Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effec-

tuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.

– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .

– À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.

– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la chambre de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.



Important

Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

– Ne pas mettre les plats avec des liquides ou des solides qui, au cours de la cuisson, pourraient devenir liquides, sur les gradins du four que l'opérateur n'est pas en mesure de contrôler visuellement, pour éviter des risques de brûlures en enfournant et en sortant ces plats.

– Ne pas laisser ou poser de plats ou de produits alimentaires en tout genre sur la surface externe supérieure du four.

– Ne pas boucher les tubes d'évacuation des fumées placés sur la surface externe supérieure du four.



Important

Les installations ou les réparations effectuées par des personnes non autorisées ou avec des pièces de rechange non originales, ainsi que toute modification technique non approuvée par le fabricant conduisent à l'extinction de la garantie et de la responsabilité pour les dommages au produit de la part du fabricant.

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

– L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

– La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

- La température ambiante doit être comprise entre 5°C et 40°C.

- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).

- Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).

- Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.

- Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.

- Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.



S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

4

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Important

- Les utilisateurs, en plus d'être autorisés et documentés de façon appropriée, formés et entraînés, si nécessaire, lors de la première utilisation, devront simuler certaines manœuvres pour identifier les commandes et les fonctions principales.
- N'utiliser l'appareil que pour les buts pour lesquels il a été conçu et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.
- Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire les conditions requises, appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en service.
- Signaler au plus tôt toute anomalie ou détérioration des composants ou des parties de l'appareil, et faire intervenir si nécessaire un personnel qualifié pour les activités de contrôle et de remplacement.
- Le fabricant recommande d'utiliser le four au-dessus de 250 ° C seulement lorsque cela est strictement nécessaire et pour de courtes périodes de temps, de ne pas réduire la durée de vie de votre équipement.

DESCRIPTION DES COMMANDES

La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.

A – **Afficheur numérique** : il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B – **Touche d'activation des fonctions** : elle sert pour activer la fonction affichée sur l'afficheur.

C – **Touche en arrière** : elle sert pour annuler l'opération en cours et retourner à la page précédente.

D – **Touche reset** : elle sert pour remettre à zéro les signaux d'alarme (acoustiques et visuels).

E – **Touche « START-STOP »** : elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur (cycle de cuisson, cycle de lavage, etc.).

F – **Manette** : elle sert pour sélectionner la fonction choisie ou modifier les valeurs.

Pour sélectionner une des zones (fonction ou valeur), tourner la manette en sens horaire ou anti-horaire.

– Sens horaire : on fait défiler les zones « vers le bas » ou on augmente la valeur mise en évidence.

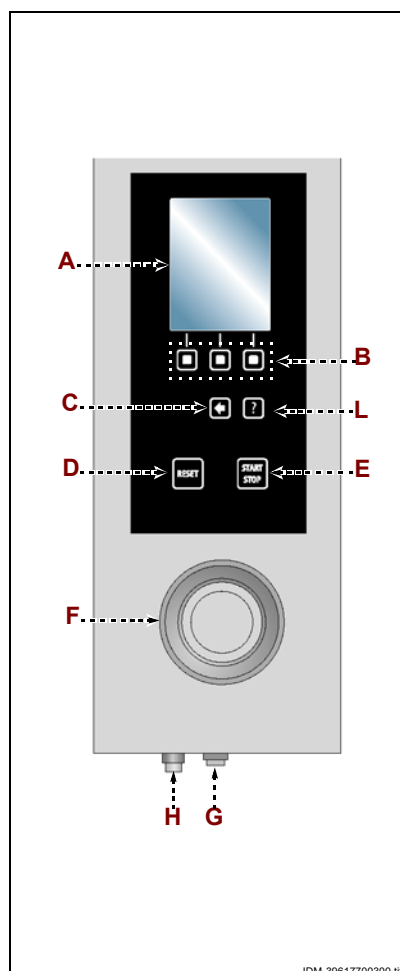
– Sens anti-horaire : on fait défiler les zones « vers le haut » ou on diminue la valeur mise en évidence.

À chaque fois que l'on sélectionne la fonction choisie ou la valeur, appuyer sur la manette pour confirmer et enregistrer la fonction ou la valeur.

G – **Bouton d'allumage** : il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

H – **Port USB** : il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.

L – **Bouton HELP** : il sert à donner des renseignements sur la fonction en cours.



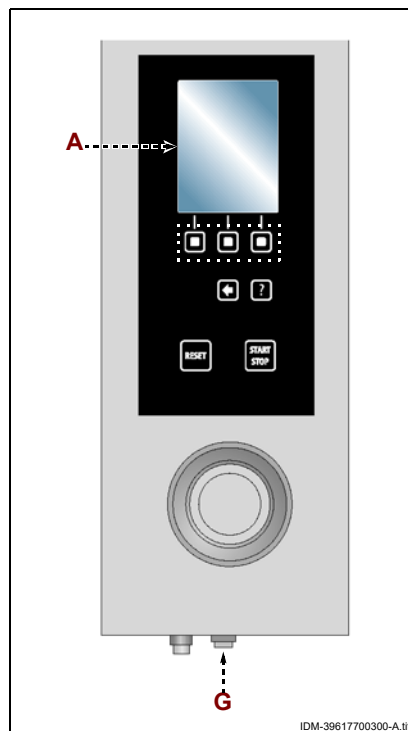
IDM-39617700300.tif

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

Allumage

- 1 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2 – Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 3 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
- 4 – Presser la touche **(G)** pour activer l'appareil.

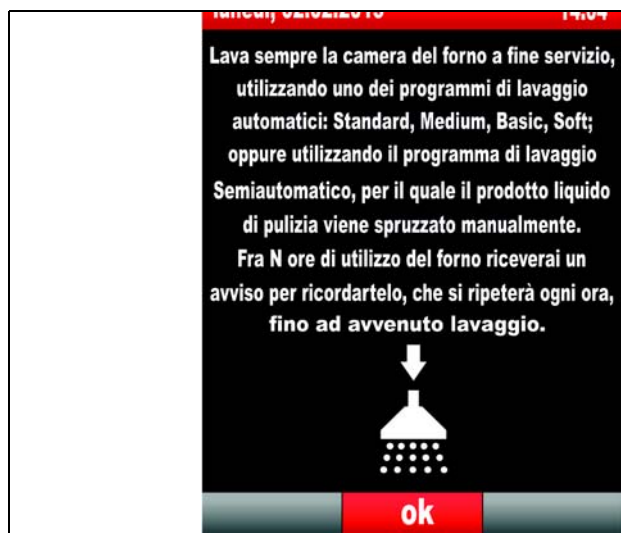


5 – L'afficheur **(A)** s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page. >>>

6 – Appuyer sur le bouton **OK** pour réinitialiser et passer à la page-écran suivante.

Important

La valeur N des heures représente le temps résiduel de cuisson resté à disposition entre deux lavages (max. 12 h - min. 1h).



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

7 – Appuyer sur le bouton **OK** pour accéder aux fonctions principales de l'appareil.

Important

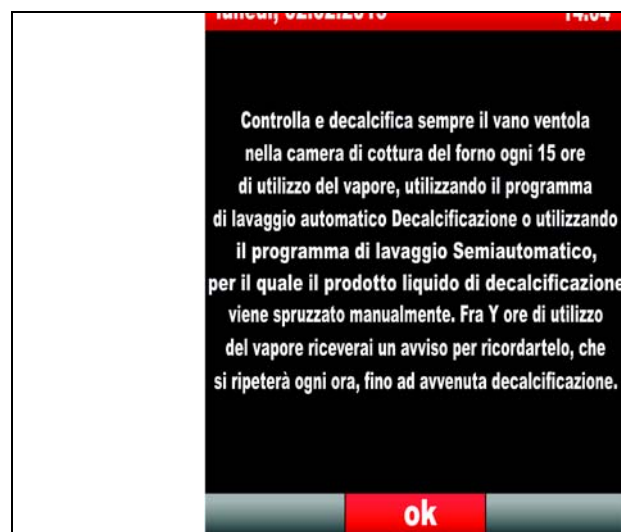
La valeur Y des heures est le temps résiduel de remplissage d'eau dans la chambre durant une cuisson resté à disposition entre deux détartrages (max. 15 h - min 1 h).

Extinction

Important

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

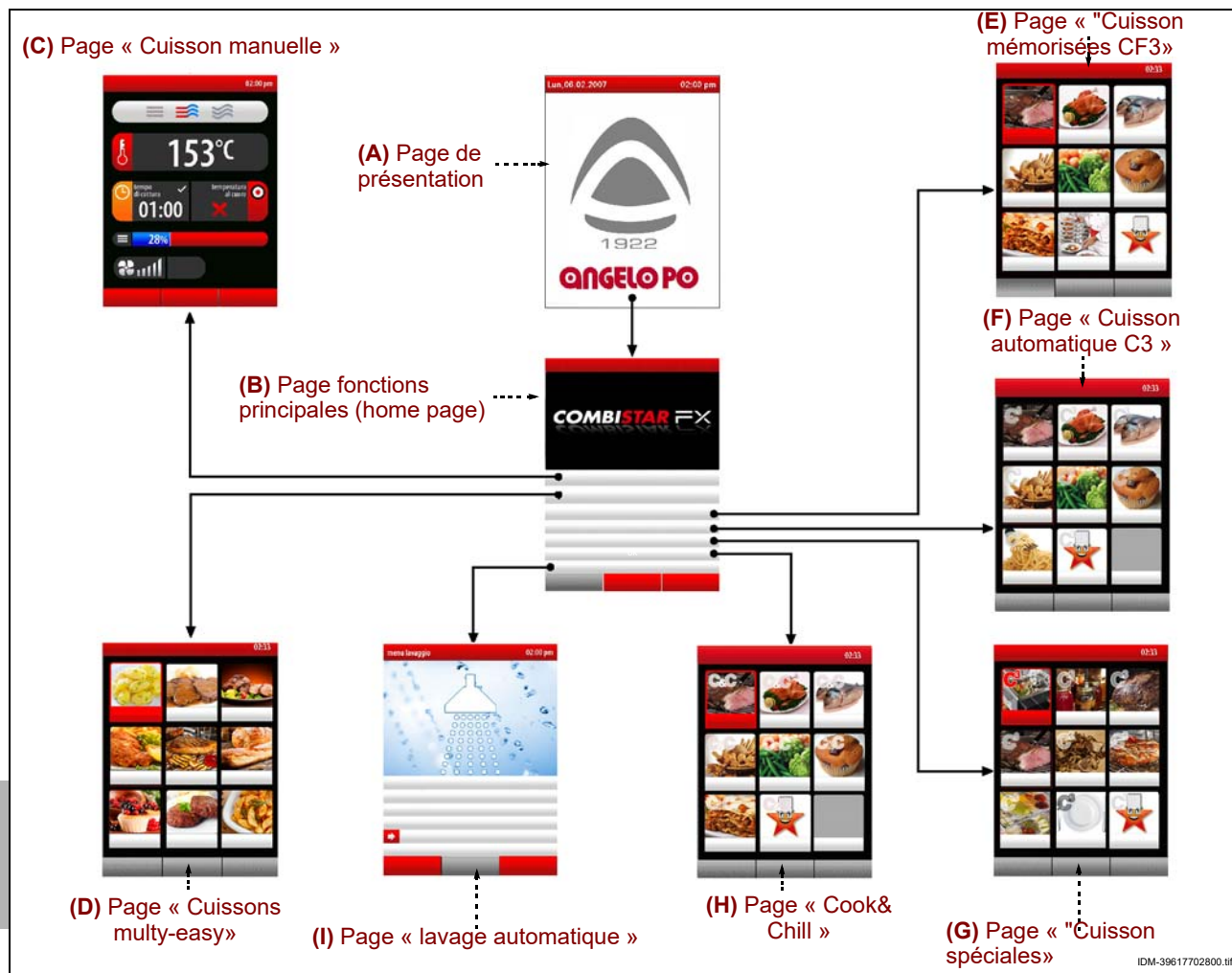
- 8 – Appuyer sur la touche **(G)** pour désactiver l'appareil.
- 9 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 10 – Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 11 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



FR

DESCRIPTION DU SCHÉMA LOGIQUE DU MENU

L'illustration représente l'organisation et la séquence des pages principales relatives aux différents modes de fonctionnement.



A – **Page de présentation** : elle s'affiche à l'allumage de l'appareil.

B – **Page fonctions principales (home page)** : elle sert pour accéder aux pages de programmation et d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (voir page 11).

C – **Page « cuisson manuelle »** : elle sert pour introduire les données (température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel » (voir page 21).

D – **Page "multi-easy"** : elle sert à activer la fonction de gestion simultanée des processus de cuisson sauvegardés (voir page 38).

E – **Page "cuissons mémorisées CF3"** : sert pour sélectionner, modifier ou créer programmes de cuisson (voir page 31).

F – **Page "cuisson automatique C3"** : sert pour rappeler la modalité de cuisson pré-configuré pour différents aliments (voir page 28).

G – **Page "Cuissons spéciales"** : sert à choisir des modalités de cuisson particulières (par ex. Fumage, pasteurisation, Maintien en température, Cuissons BT, séchage, Delta T, sous vide, regeneration, favoris) (voir page 37).

H – **Page "Cook&Chill"** : sert à gérer les programmes de cuisson associés à la cellule de refroidissement (voir la page 46).

I – **Page « lavage automatique »** : elle sert pour sélectionner le type de programme de lavage de l'appareil (voir page 48).

L – **Page "configurations"** : sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 15).

M – **Page "Service"** : fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe).

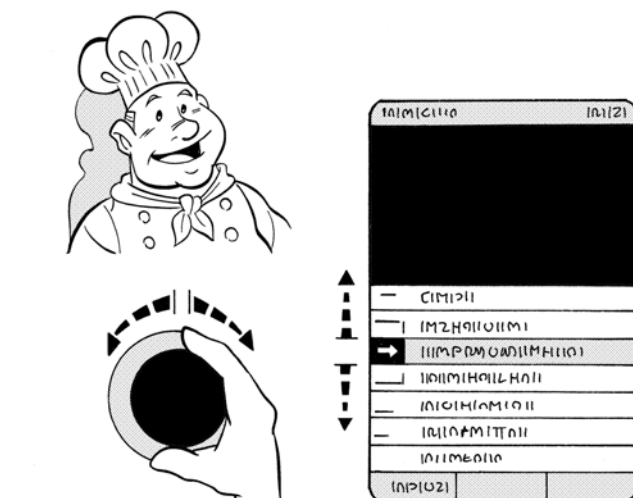
N – **Page "HACCP"**: sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les différentes cuissons (voir page 55).

O – **Page "Recevoir/transmettre les données"**: sert pour charger sur le four de nouveaux programmes de cuisson ou bien pour télécharger du four les programmes de cuisson sur une unité de mémoire externe (Mémoire USB) (voir page 56).

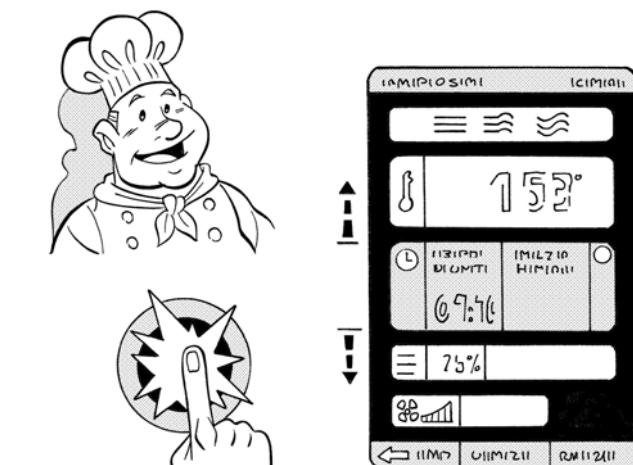
MODALITÉS D'ACCÈS AUX PAGES DES MENUS

Procéder comme suit.

- 1 – Sélectionner la fonction choisie (sous-menu) avec la manette.
- 2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.
- 3 – Sélectionner le paramètre à modifier avec la manette.



- 4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence.
- 5 – Modifier la valeur du paramètre mis en évidence avec la manette.
- 6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la nouvelle valeur affichée.



MODALITÉS D'INTRODUCTION DES VALEURS ALPHANUMÉRIQUES

Procéder comme suit.

- 1 – Mettre en évidence le premier caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



- 2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>



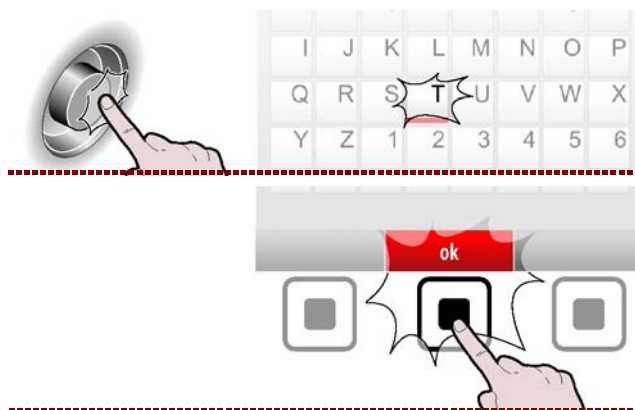
- 3 – Mettre en évidence le second caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>

5 – Répéter l'opération jusqu'à obtenir la valeur ou la description complète.

6 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



ÉLIMINATION/RÉTABLISSEMENT DES TYPES D'ALIMENT

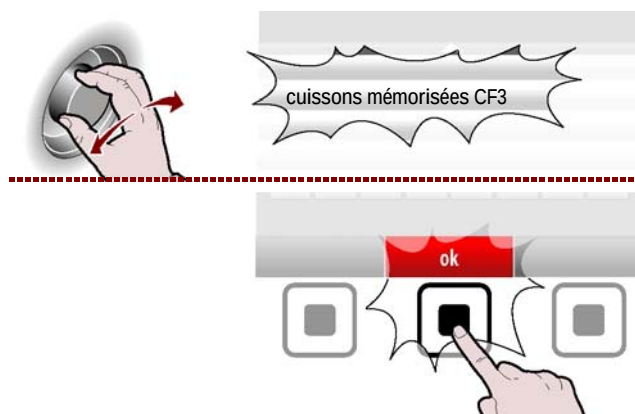
i Important

Cette fonction peut être utilisée pour les modes : Multi-easy, Cuissons mémorisées CF3, Cuissons automatiques C3, Cuissons spéciales et Cook & Chill.

Suppression

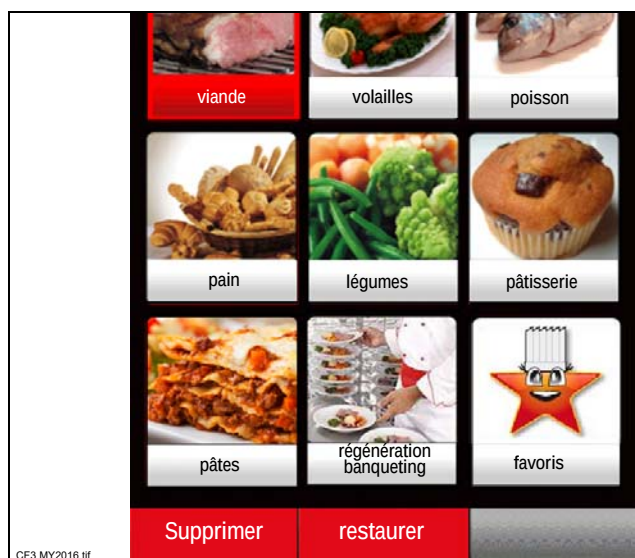
Procéder comme suit..

1 – Sélectionner la fonction « cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



2 – Press the button to confirm the selected function. >>>

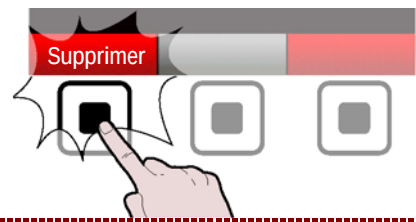
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page est utilisée pour sélectionner le type d'aliment à être éliminé.



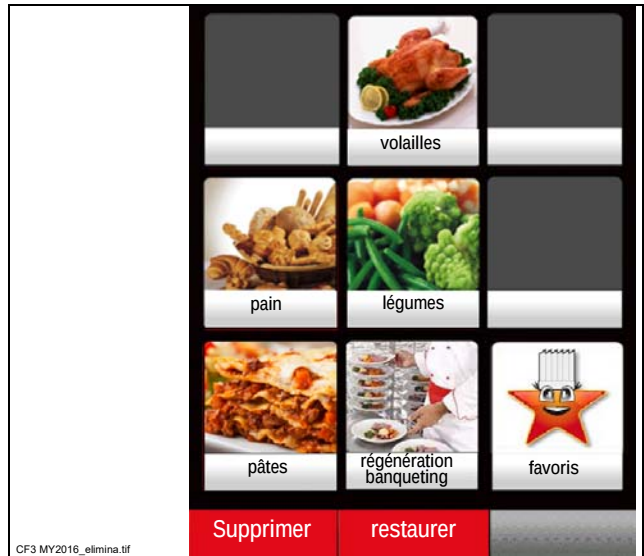
3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur le bouton pour supprimer le type d'aliment. >>>



Les types d'aliments non supprimés s'affichent à l'écran. >>>



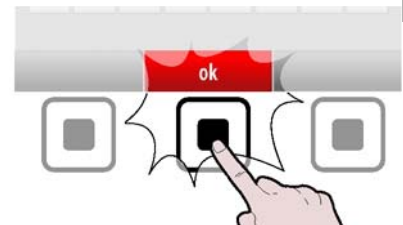
Rétablissement

Procéder comme suit..

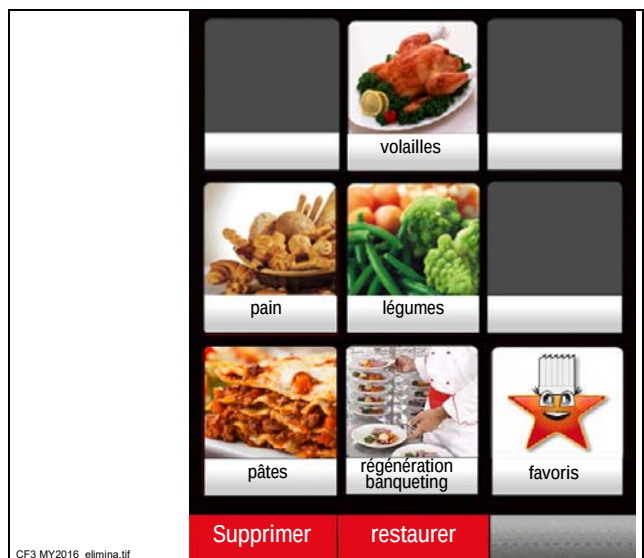
1 – Sélectionner la fonction « cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



2 – Press the button to confirm the selected function. >>>

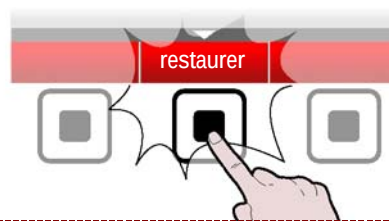


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

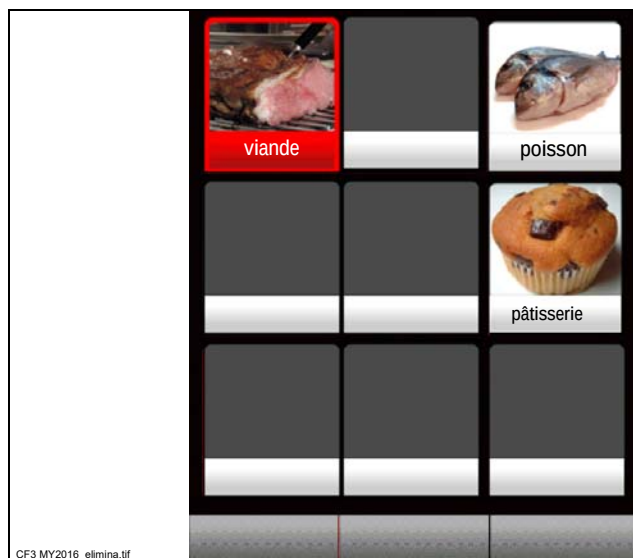


FR

3 – Appuyer sur le bouton pour rétablir le type d'aliment. >>>



La page avec les types d'aliment à rétablir s'affiche à l'écran. >>>



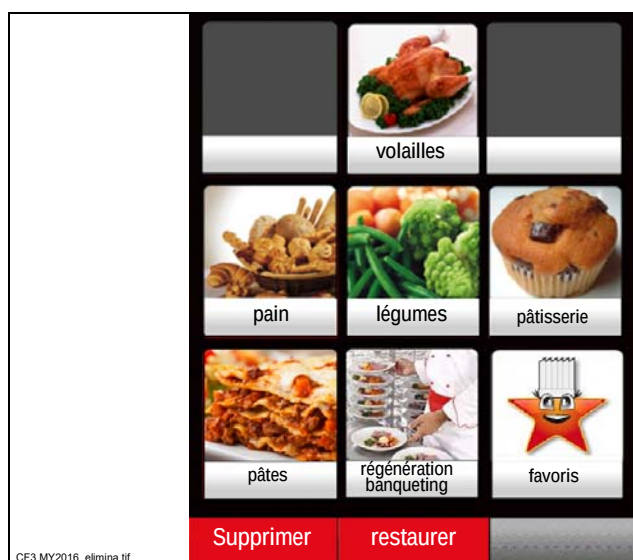
4 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer le type d'aliment à rétablir. >>>



La page avec les types d'aliment non supprimés s'affiche à l'écran. >>>



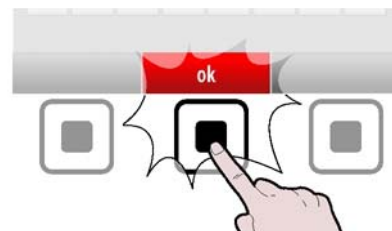
MODALITÉS POUR LES « AFFICHAGES » GÉNÉRALES DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

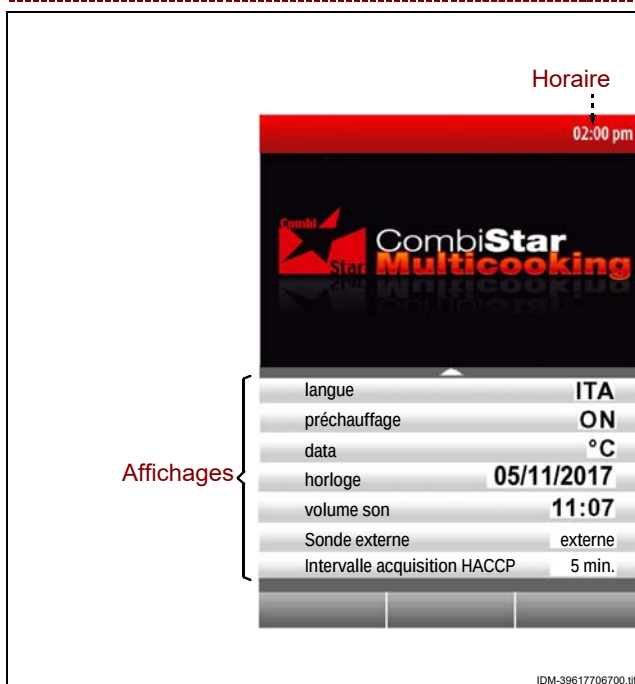
1 – Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>

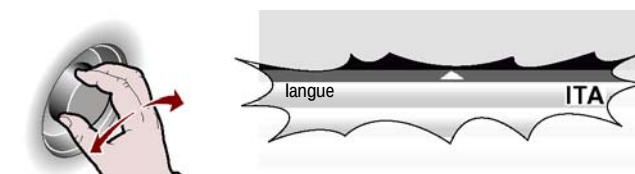


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
Elle sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareil.



Langue courante

3 – Sélectionner la fonction « Langue courante » avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



5 – Tourner la manette pour sélectionner la langue choisie. >>>

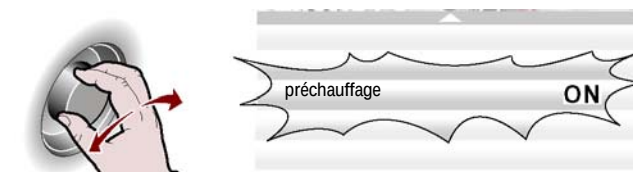


6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Préchauffage

1 – Sélectionner la fonction « Préchauffage » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, tourner la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Cool down en cours de cuisson

1 – Sélectionner la fonction "Cool down en cours de cuisson" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, tourner la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Réglage date

1 – Sélectionner la fonction «Réglage date» avec la manette. >>>



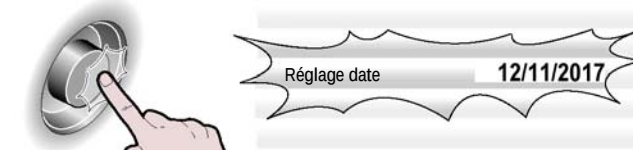
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier la date courante avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Réglage heure

1 – Sélectionner la fonction «Réglage heure» avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier l'heure courante avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Activer sauvegarde cuisson

Cette fonction sert à sauvegarder, sur un programme CF3, toutes les modifications effectuées durant la dernière cuisson manuelle (voir page 54).

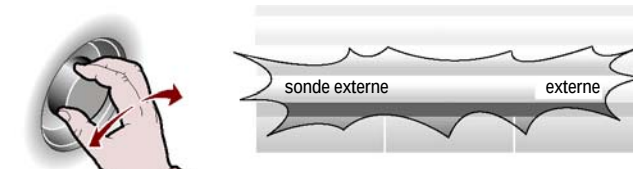


Important

Remarque : Il est possible d'enregistrer 18 modifications au maximum.

Sonde externe ou Sous vide

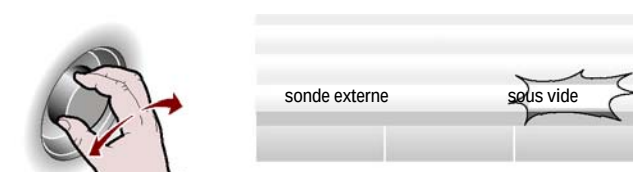
1 – Sélectionner la fonction « sonde externe » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Autrement sélectionner la fonction "Sous vide" avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

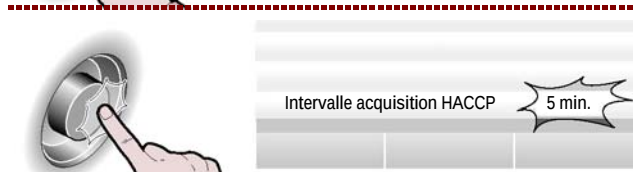


Intervalle acquisition HACCP

1 – Sélectionner la fonction « Intervalle acquisition HACCP » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier le temps d'acquisition avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Nettoyage vidange eau

1 – Sélectionner la fonction « Nettoyage vidange eau » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver la fonction de nettoyage de la vidange de l'eau au début de chaque lavage, tourner la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

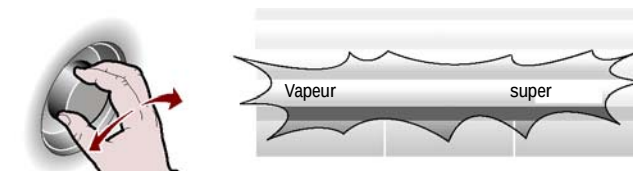


i Important

La fonction "Nettoyage vidange de l'eau" comporte une consommation majeure de détergent; utiliser cette fonction seulement si cela est nécessaire, par exemple pour des cuissons fréquentes d'aliments gras (poulets, rôtis, etc.).

Vapeur

1 – Sélectionner la fonction « Vapeur » avec la manette. >>>

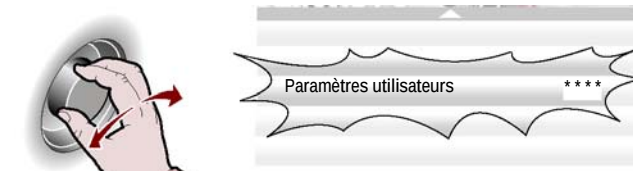


2 – Appuyer sur la manette pour sélectionner de **super** à **standard** et vice versa. >>>



Paramètres utilisateurs

1 – Pour pouvoir modifier et donc personnaliser certaines fonctions pré-configurées par le fabricant, sélectionner la fonction "Paramètres utilisateurs" avec la manette. >>>



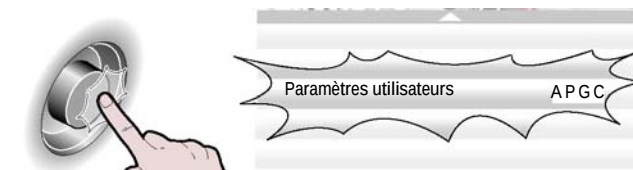
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Tourner la manette pour insérer le mot de passe fourni par le fabricant (**APGC**). >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

– **Temps de lavage four** (par défaut = OFF): lorsque ce temps se termine, le four se bloque et a besoin d'un lavage (Standard, medium, Basic).

– **Préavis lavage four** (par défaut= 1 heure) : il s'agit du temps restant avant le blocage du four à partir duquel commencent les signaux (acoustiques et visuels) de blocage du four (voir page 66).

– **Préavis détartrage four** (par défaut= OFF): il s'agit du temps au-delà duquel l'appareil signale à l'utilisateur de contrôler le four et éventuellement de lancer un programme de lavage (détartrant, voir page 66).

Paramètres utilisateurs		02:00 pm
→ Temps de lavage four		OFF
Préavis lavage four		1 heure
Préavis détartrage four		OFF
Débloccage des cuissons		OFF
Débloccage programme		OFF
Touche utilisateur		
Modifier mot de passe utilisateur		

– **Débloquer des cuissons** (par défaut= OFF) : sélectionner ON pour débloquer le four de l'alarme CLE.

– **Débloquer programme** (par défaut =OFF):

– **Touche utilisateur**: sert à modifier le texte "Touche utilisateur" présente dans la page "Fonctions principales (Home page)".

– **Modifier mot de passe utilisateur**: sert à remplacer le mot de passe "APGC" (fourni par le fabricant) par un nouveau mot de passe.

Configurer sonneries

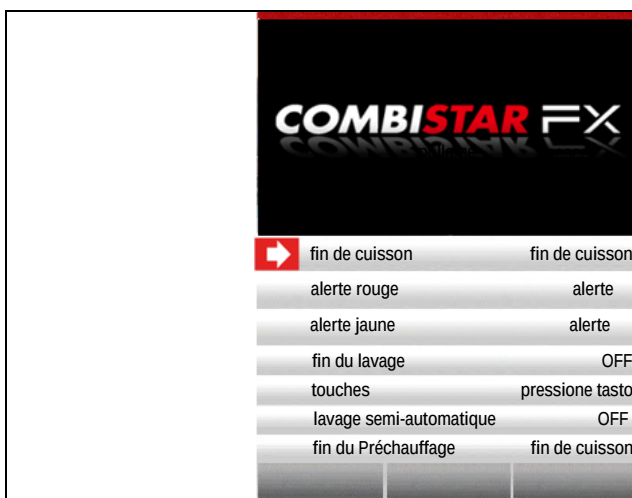
1 – Pour modifier et donc personnaliser les sonneries liées aux diverses phases des fonctions du four, sélectionner la fonction "configurer sonneries" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidenc. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



3 – Sélectionner la fonction choisie avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour entrer dans la liste des sonneries. >>>

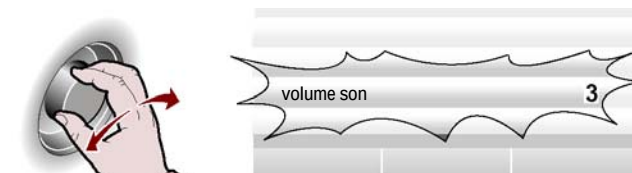


5 – Sélectionner la sonnerie souhaitée et appuyer sur la manette pour confirmer. >>>



Volume son

1 – Sélectionner la fonction « Volume son » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier le volume du son avec la manette. >>>



Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



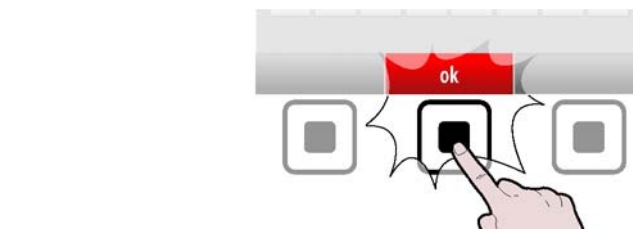
MODALITÉS POUR « CUISSON MANUELLE »

Procéder comme suit.

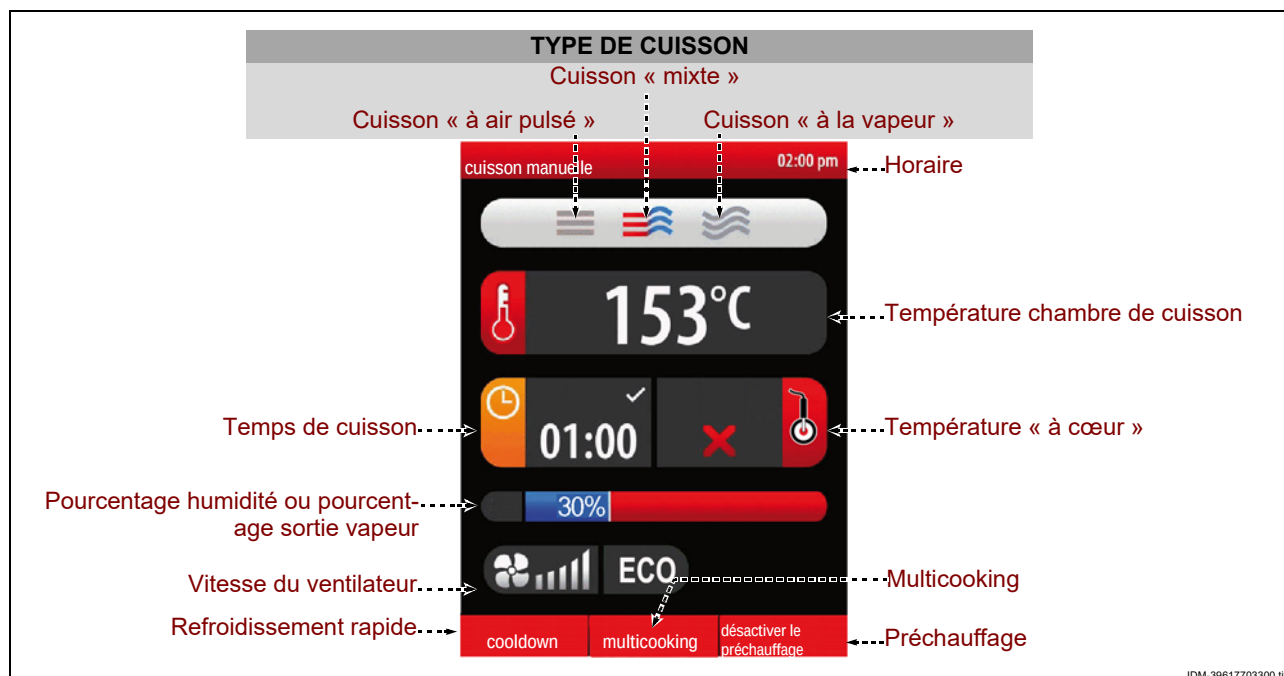
1 – Sélectionner la fonction « cuisson manuelle » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page.



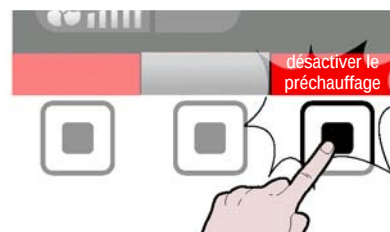
La page sert à l'introduction des données (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel ».

i Important

Le « temps de cuisson » et la « température à cœur » sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si, par exemple, on sélectionne le « temps de cuisson » puis la « température à cœur », la première fonction est annulée.

Avant de sélectionner le type de cuisson, évaluer s'il faut activer ou désactiver le préchauffage de la chambre de cuisson.

3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, presser la touche. >>>
Selon le choix effectué, dans la zone « préchauffage » apparaît l'état de fonctionnement (« activer le préchauffage » ou « désactiver le préchauffage »).



Type de cuisson

1 – Sélectionner la zone « type de cuisson » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Sélectionner le type de cuisson (mixte, à air pulsé, à vapeur) avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



– Si l'on sélectionne « cuisson mixte », dans la zone apparaît le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four.
– Si l'on sélectionne « cuisson à air pulsé », dans la zone apparaît le pourcentage d'ouverture de la sortie vapeur.
– Si « cuisson à vapeur » est sélectionnée, dans la zone s'affiche 100 % Sup. ou 100 % Std (la valeur peut être modifiée (voir la page 19)).



Température de cuisson

1 – Sélectionner la zone « température de cuisson » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Pour modifier la température de cuisson, tourner la manette jusqu'à afficher la valeur choisie. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

Temps de cuisson ou température à cœur

1 – Sélectionner une des zones , « temps de cuisson » ou « température à cœur », avec la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

Si l'on sélectionne la fonction « temps de cuisson » puis la « température à cœur », la première fonction est annulée ou vice versa.

3 – Pour modifier la valeur mise en évidence (« temps de cuisson » ou « température à cœur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

Pourcentage humidité ou sortie vapeur

1 – Sélectionner la zone « pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur » avec la manette. >>>

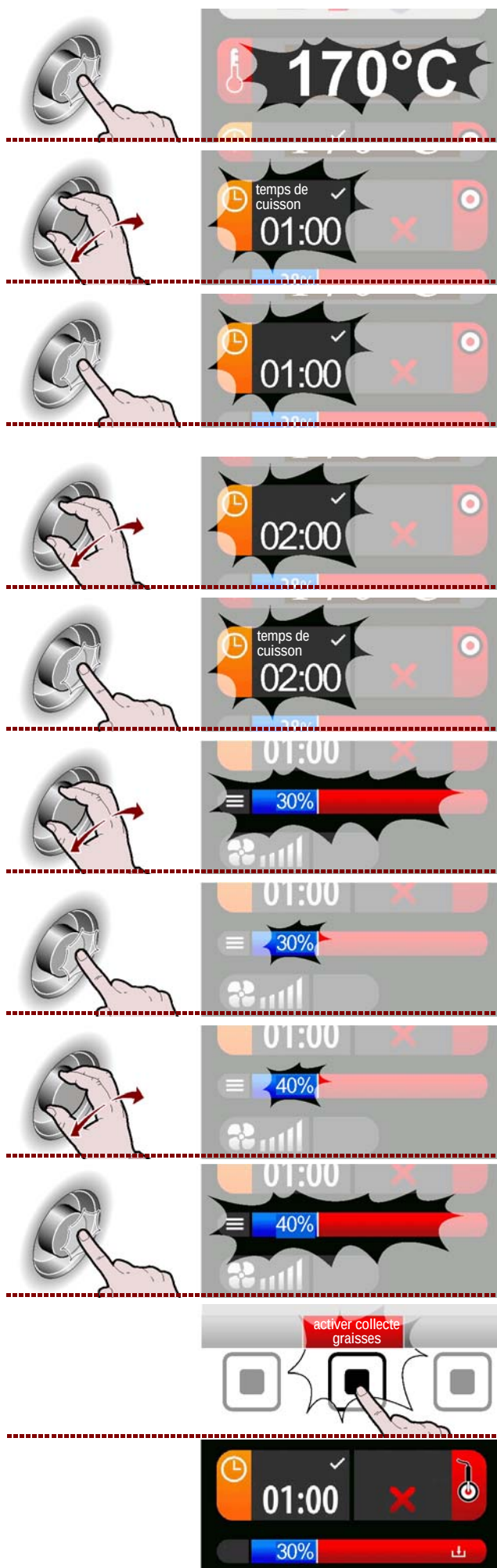
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

3 – Pour modifier la valeur mise en évidence (« pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

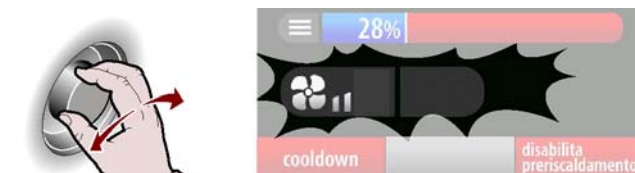
Dans le cas de l'utilisation d'un four équipé d'une vanne d'évacuation des graisses, outre le pourcentage d'humidité, il est également possible d'activer/désactiver la collecte des graisses à l'aide du bouton prévu à cet effet. >>>

Sur l'afficheur apparaît >>>



Vitesse du ventilateur

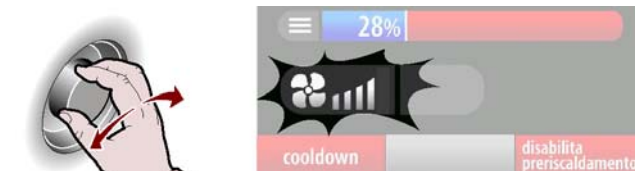
1 – Sélectionner la zone « vitesse du ventilateur » avec la manette. >>>



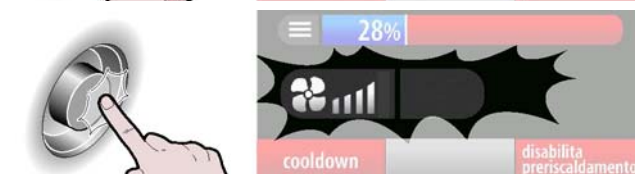
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



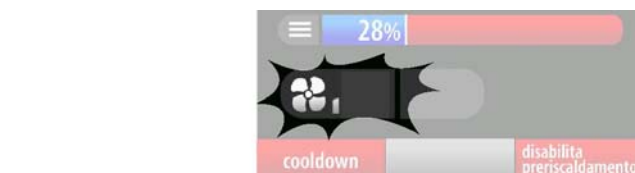
3 – Pour modifier la vitesse du ventilateur de refroidissement, tourner la manette pour augmenter ou diminuer le nombre de divisions de l'échelle graduée. >>>



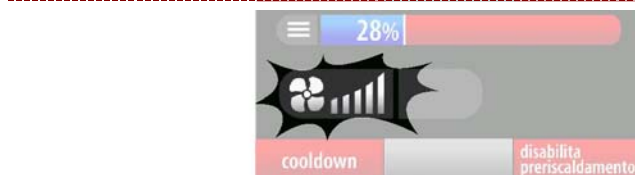
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse minimale. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse maximale. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à intermittence (le ventilateur s'active et se désactive automatiquement). >>>



5 – Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson (Voir "Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson »"). >>>



Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions.

ECO-PLUS

1 – Sélectionner la fonction "ECO" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver la fonction "ECO", tourner la manette (icône allumée avec une lumière verte). >>>

Cette fonction permet d'économiser de l'énergie, mais uniquement pour des charges réduites.



4 – Pour activer ou désactiver la fonction "PLUS", tourner de nouveau la manette (icône allumée avec une lumière rouge). >>>

Cette fonction permet d'utiliser l'appareil avec une puissance plus importante.



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



6 – Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson (Voir Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson »). >>>



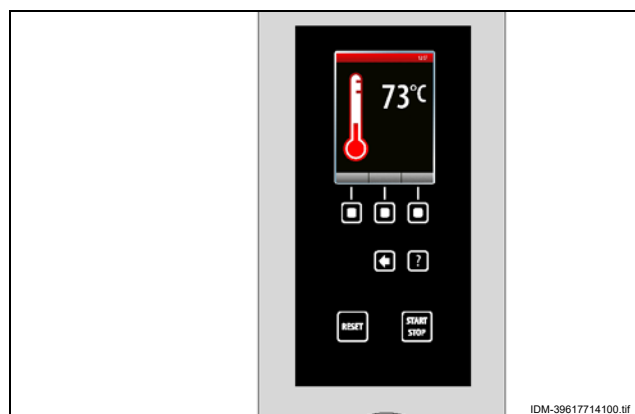
Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions.

Cooldown

1 – Presser la touche. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



2 – Sélectionner la température de refroidissement avec la manette. >>>



3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



4 – Presser la touche pour effectuer le refroidissement rapide de l'appareil. >>>

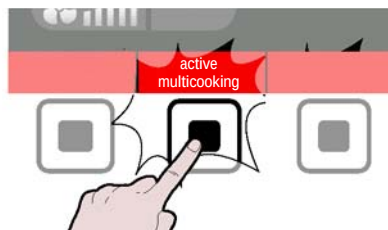


Multicooking

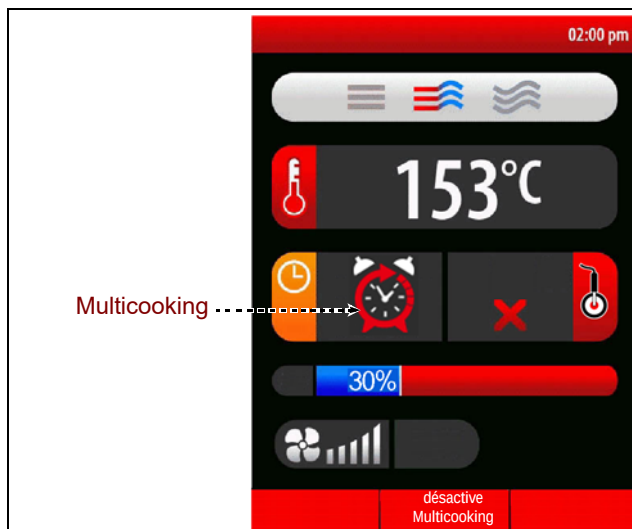
Pendant chaque cycle de cuisson on peut activer ou désactiver la fonction "Multicooking".

1 – Pour activer ou désactiver "**active/désactive "Multicooking"**") la fonction de "Multicooking" .appuyer la touche. >>>

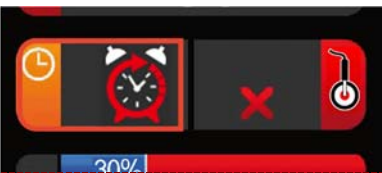
En fonction du choix effectué, dans la zone "Multicooking" apparaît l'état de fonctionnement ("active Multicooking" ou désactive "Multicooking").



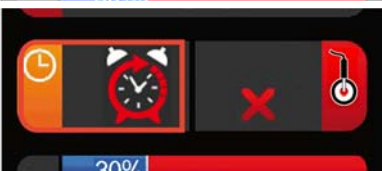
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



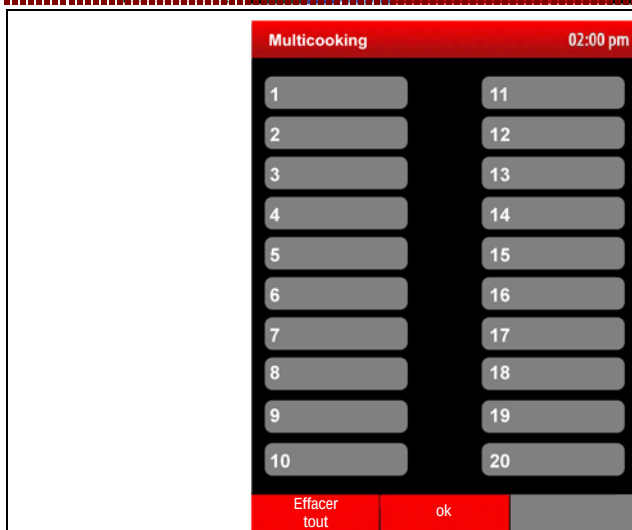
2 – Sélectionner la zone "Multicooking" avec la manette. >>



3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



Remarque:

– Appuyer sur "Effacer tout" pour effacer tous les Timers.

4 – Sélectionner l'un des timers avec la manette. >>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



6 – Pour configurer le temps de cuisson, tourner la manette. >>>



7 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>
Répéter l'opération du point 4 au point 7 pour configurer les autres timers.



8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



9 – Appuyer sur le bouton pour démarrer le compte à rebours. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

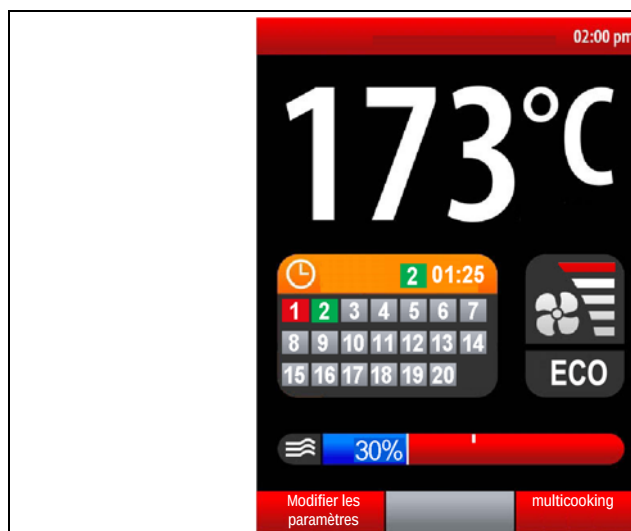
Remarque:

- Vert : minuterie active en compte à rebours.
- Gris : minuterie inactive.
- Rouge : minuterie écoulee.



Important

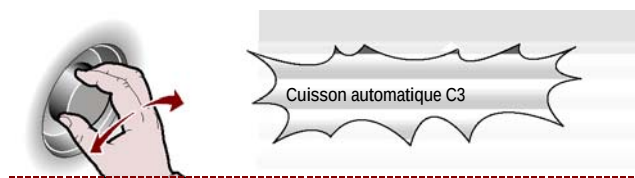
À la fin de chaque cuisson, un signal sonore se fait entendre. Ouvrir la porte, enlever la nourriture cuite et fermer la porte. Le compte à rebours de la cuisson suivante s'active alors.



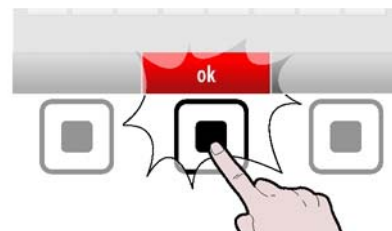
MODALITE POUR "CUISSON AUTOMATIQUE C3"

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "Cuisson automatique C3" avec manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page sert pour sélectionner les programmes de cuisson préconfigurés pour les différents aliments.



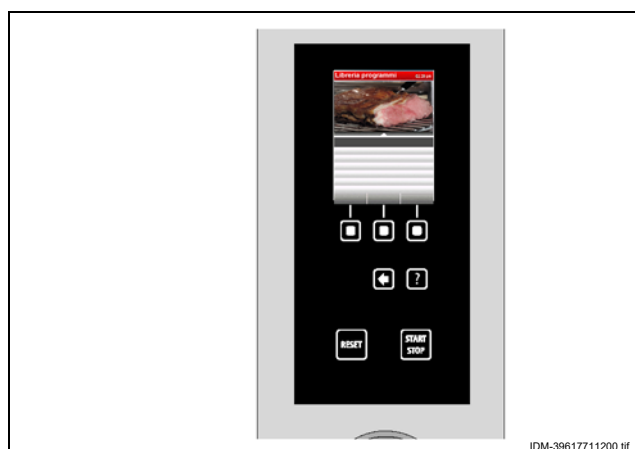
3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

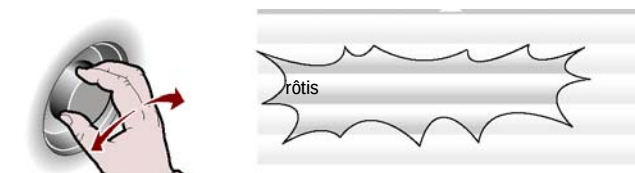


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



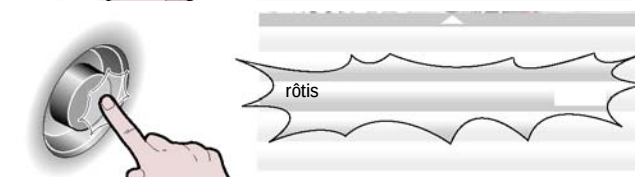
5 – Sélectionner le type de cuisson avec la manette.

>>>



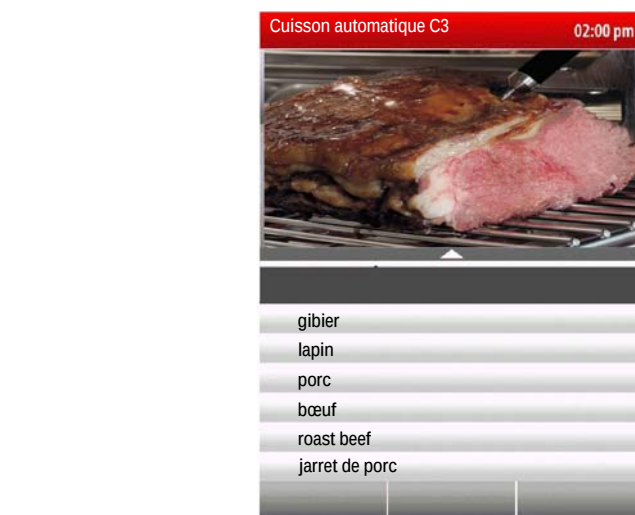
6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le type de cuisson mis en évidence.

>>>



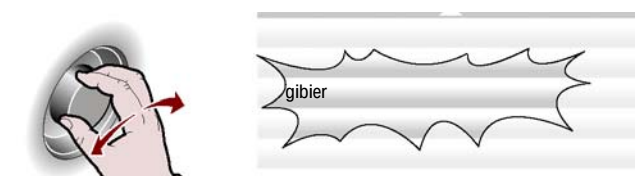
Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



7 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette.

>>>



8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.

>>>



Sur l'afficheur apparaît la page.

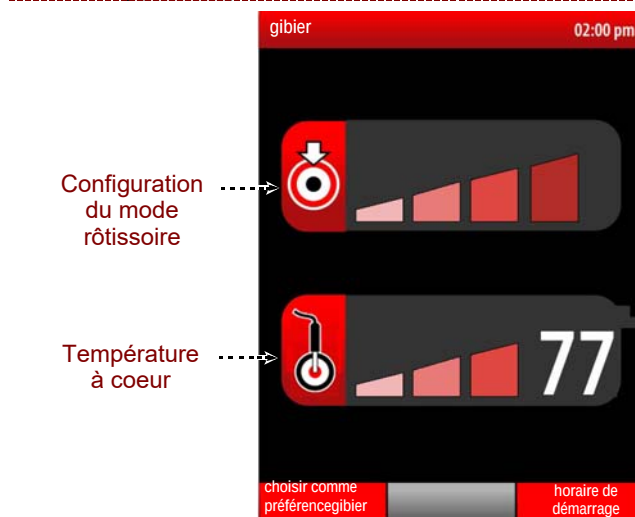
>>>

9 – A ce point on peut, au moyen de la manette, configurer certains paramètres propres du programme.

>>>

Pour faire démarrer la cuisson programmée à un horaire préétabli, procéder de la manière indiquée à la page 32 (horaire de démarrage).

Pour la choisir comme cuisson préférée, appuyer sur le bouton "choisir comme préférence" et procéder comme indiqué à la page 11 (mode de saisie alphanumérique).



Il est possible de rappeler le programme enregistré en sélectionnant l'icône "Préférences" sur la page-écran "cuisson automatique C3".

>>>



Il est possible d'effacer les programmes enregistrés comme "préférences" de la manière suivante:

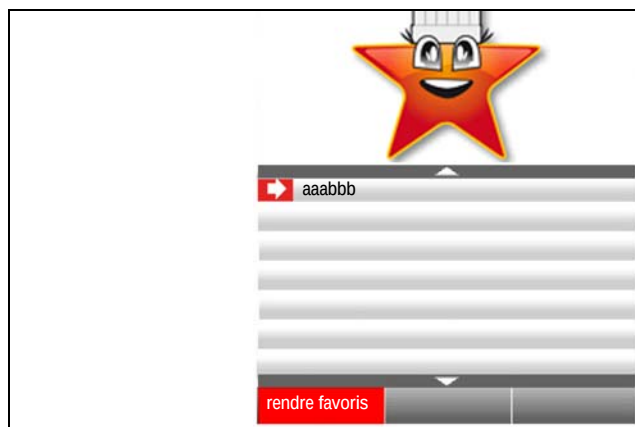
1 – Sélectionner l'icône "préférences" à l'aide de la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



4 – Presser la touche. >>>



5 – Tourner la manette pour sélectionner le texte NO, puis appuyer pour confirmer. >>>



6 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



Dans chaque programme des « Cuissons automatiques C3 » il est possible de régler certains paramètres reportés dans le tableau ci-contre.

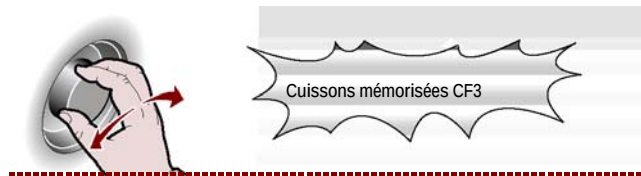
>>>

Sélection "température chambre de cuisson"		153°C
Sélection "temps"		00:00
Sélection "température à coeur"		77
Sélection "roussiment"		
Sélection "chargement plaques"		
Sélection "Delta T"		DELTA T 25

MODALITÉS POUR LA CUISSONS MÉMORISÉES CF3

Procéder comme suit.

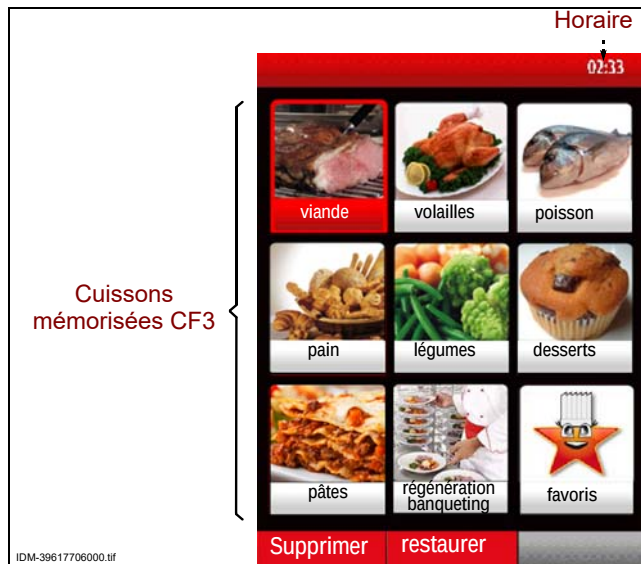
1 – Sélectionner la fonction « Cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page sert pour sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments.



3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le programme de cuisson mis en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



FR

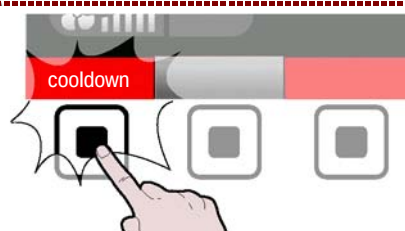
5 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Pour démarrer le “**cooldown**” appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 25. >>>



"Pour les programmes de cuisson en une phase, il est possible d'activer la fonction "multicooking".

Pour activer le “**Multicooking**” appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 26. >>>



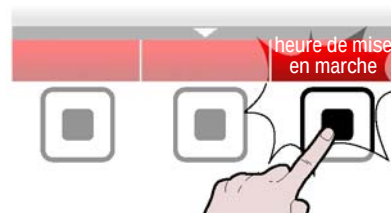
7 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



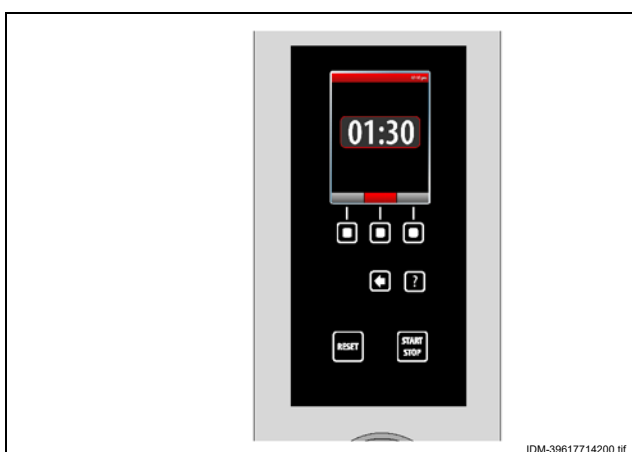
Heure de mise en marche

Pour faire partir la cuisson programmée à un horaire préfixé, suivre les instructions.

1 – Presser la touche. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page avec l'horaire de début de cuisson. >>>



Pour modifier l'horaire affiché, suivre les instructions.

2 – Configurer le temps (heure) de départ de la cuisson avec la manette. >>>



3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



4 – Configurer le temps (minutes) de départ de la cuisson avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



6 – Presser la touche pour faire partir la cuisson programmée à l'horaire sélectionné. >>>

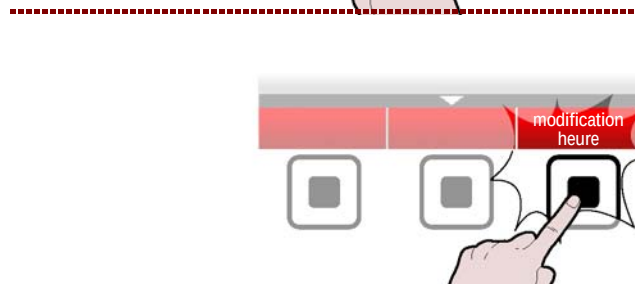


7 – Pour faire partir immédiatement la cuisson programmée, presser la touche. >>>



En cours de cuisson, il est possible de modifier temporairement les paramètres d'un programme (voir "cuisson manuelle").

8 – Pour modifier l'heure de démarrage, appuyer sur le bouton et suivre les instructions des points 2 à 5. >>>



Delta T

1 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



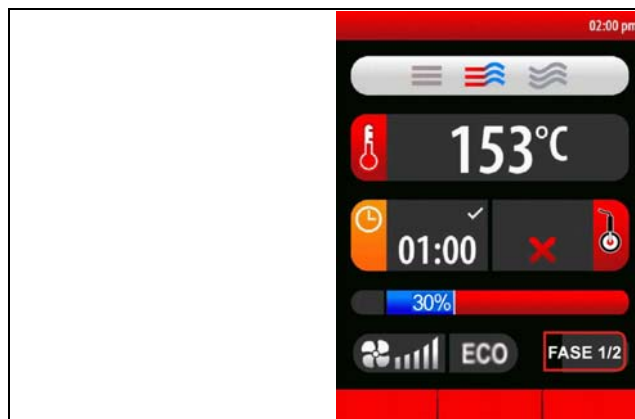
3 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



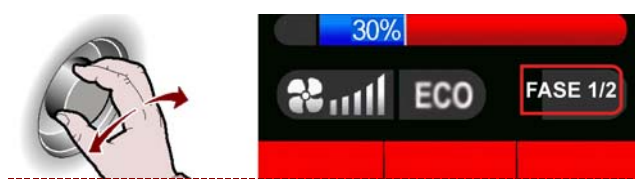
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



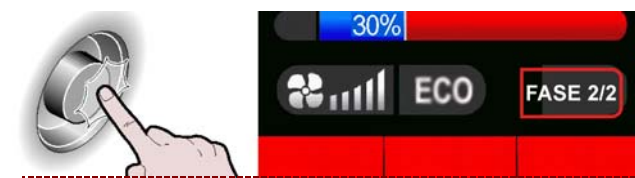
Sur l'afficheur apparaît la page >>>



5 – A l'aide de la manette, sélectionner une phase au cours de laquelle on souhaite activer la fonction "delta T". >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



7 – Sélectionner la température à l'aide de la manette. >>>



8 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



9 – Appuyer sur le bouton "Delta T" pour activer le fonction. >>>



10 – Tourner la manette pour configurer le "Delta T". >>>



11 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

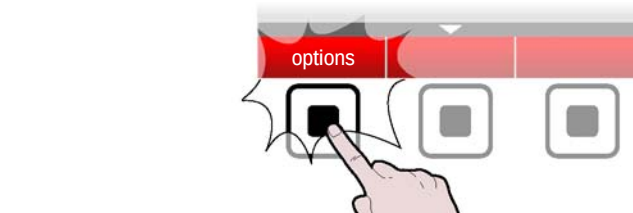


MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES DES PROGRAMMES DE CUISSON

1 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



2 – Presser la touche. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



3 – Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



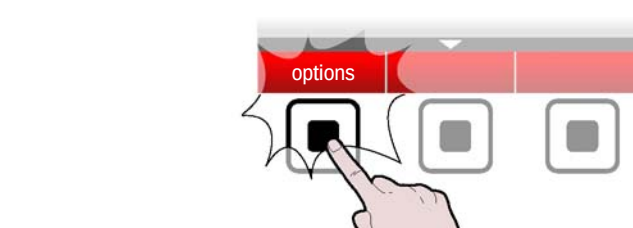
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



5 – En sélectionnant de la liste la fonction "visualiser recette (USB)" on activera la fonction "plus de recettes". >>>



6 – Appuyer sur le bouton pour afficher sur l'écran le lien du site à partir duquel télécharger plus de recettes. >>>



– **RENOMMER** : sert pour donner un nouveau nom au programme de cuisson sélectionné (voir page 11).

– **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES** : sert pour afficher et/ou modifier les phases du programme de cuisson sélectionné (voir page 31).

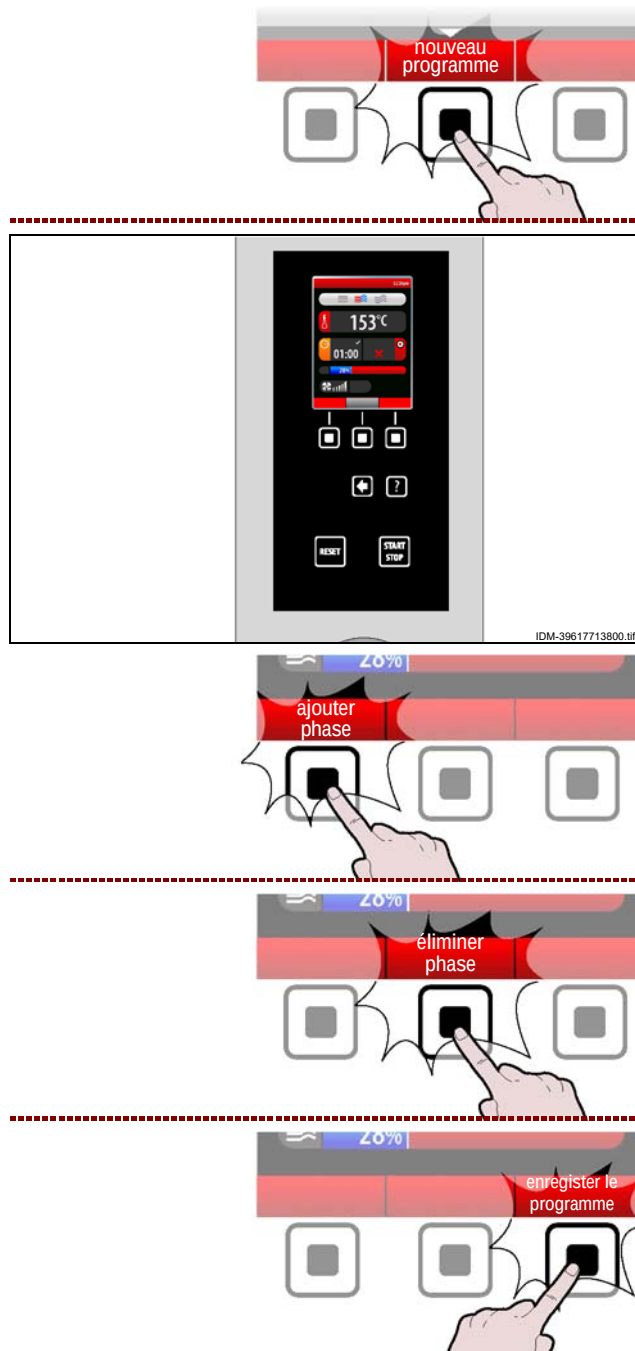
- **COPIER** : sert pour effectuer le « copier-coller » du programme de cuisson sélectionné et le renommer (voir page 11).
- **ÉLIMINER** : sert pour éliminer le programme de cuisson sélectionné.
- **RENDRE FAVORIS** : sert pour « enregistrer » le programme de cuisson choisi dans la catégorie favoris.
- **VISUALISER RECETTE** : permet d'afficher les recettes présentes sur le four ou sur une clé USB.
- **VISUALISER PHOTOS** : permet d'afficher les photos présentes sur le four ou sur une clé USB.

On peut modifier, renommer, etc. les caractéristiques des programmes de cuisson mémorisés par le fabricant en sélectionnant à partir du "Menu principal **"Affichages"** et ensuite **"Paramètres utilisateurs/Débloccage programme/ON"** (voir page 19).

CRÉATION D'UN « NOUVEAU PROGRAMME » DE CUISSON

- 1 – Presser la touche. >>>
- 2 – Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir page 11).

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
Entrer toutes les caractéristiques du nouveau programme de cuisson (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) comme indiqué à la page 35.



- 3 – Dans la création d'un nouveau programme, il peut s'avérer nécessaire d'effectuer la cuisson en plusieurs phases. Dans ce cas, presser la touche. >>>

- 4 – Sert il peut s'avérer nécessaire éliminer une ou plusieurs phases d'une cuisson. Dans ce cas, presser la touche. >>>

- 5 – Lorsque la programmation est terminée, presser la touche pour enregistrer le nouveau programme et retourner au menu principal. >>>

MODALITÉ DE "CUISSON SPÉCIALES"

Proceed as follows.

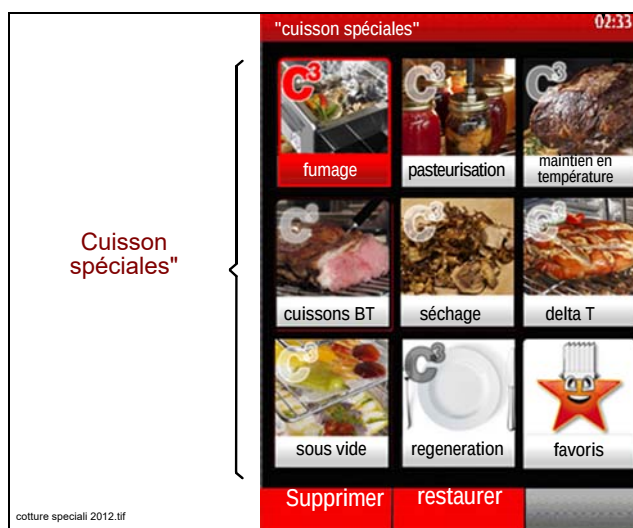
1 – Sélectionner la fonction « Cuisson spéciales » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



L'écran affiche la page où il est possible d'effectuer toutes les fonctions décrites dans le paragraphe "cuisson automatique C3" (voir page 28). >>>



Dans chaque programme des "Cuisson spéciales" on peut configurer des paramètres reportés dans le tableau ci-contre. >>>

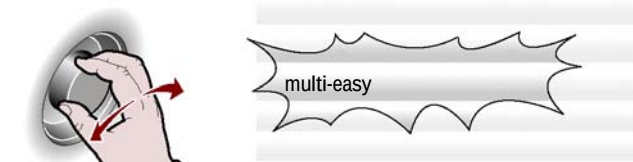
Sélection "température chambre de cuisson"	153°C
Sélection "temps"	00:00
Sélection "température à coeur"	77
Sélection "roussiment"	
Sélection "chargement plaques"	
Sélection "Delta T"	DELTA T 25
Réglage pourcentage humidité / sortie vapeur	50 %



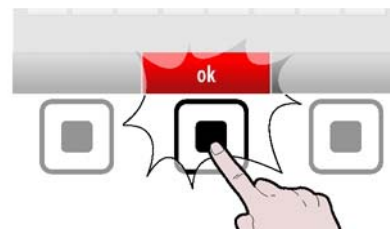
FR

MODALITÉ POUR "MULTI-EASY"

1 – Sélectionner la fonction "multi-easy" avec la manette. >>>



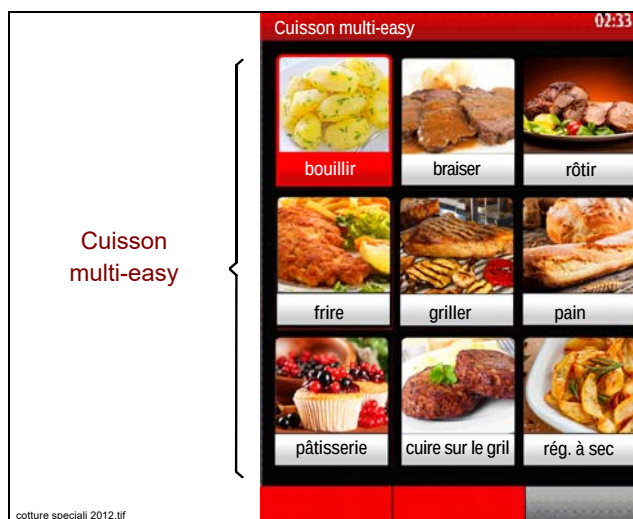
2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

i Important

La page sert à sélectionner le type de cuisson que l'on souhaite exécuter: bouillir, braiser, rôtir, frire, griller, pain, pâtisserie, plaque, régénération sec, régénération combi, régénération vapeur, My menu.



3 – Sélectionner le type de cuisson avec la manette. >>>



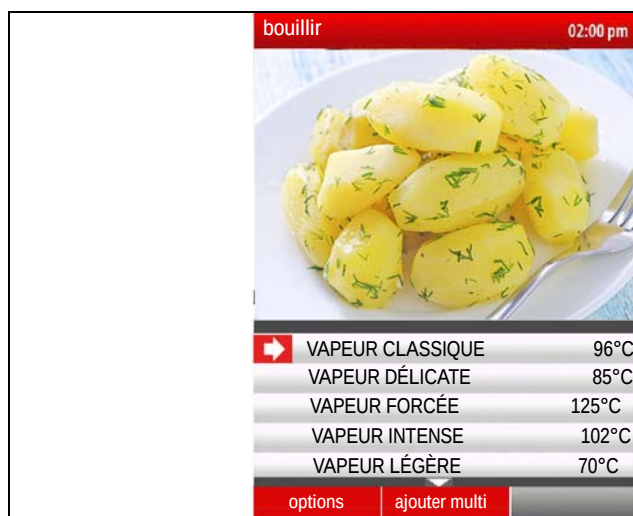
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

i Important

Les cuissons sauvegardées par le fabricant sont énumérées en lettres capitales, tandis que celles introduites par l'utilisateur sont en lettres minuscules.



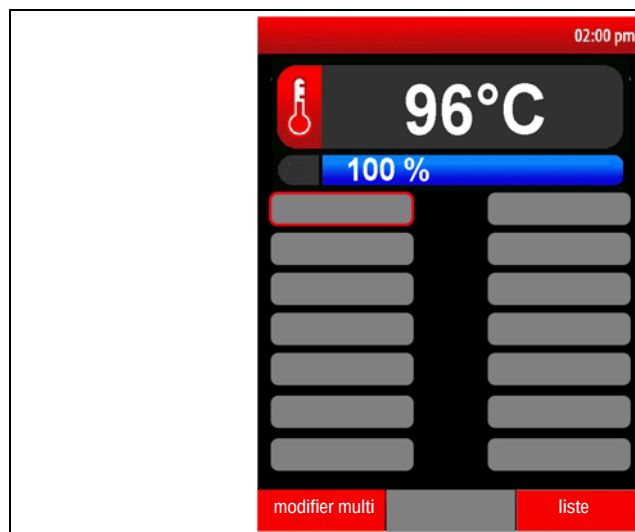
5 – Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>



6 – Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer le nom du programme de cuisson mis en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



7 – Pour ajouter une cuisson dans la case grise sélectionnée, appuyer sur le bouton. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



8 – Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>



9 – Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>

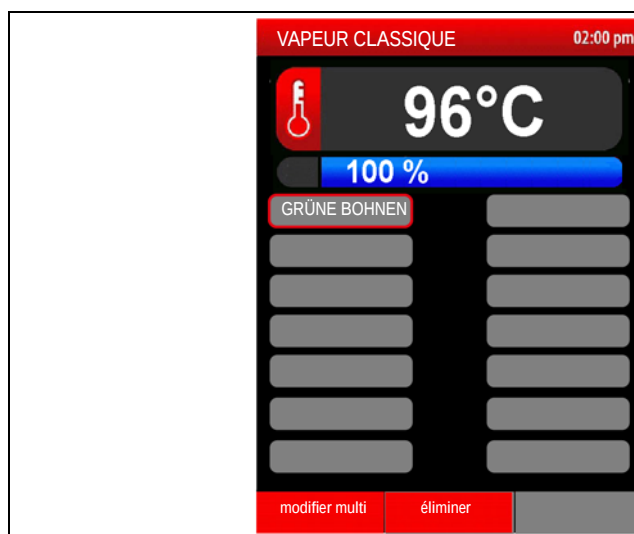


Sur l'afficheur apparaît la page.

Important

Pour ajouter d'autres cuissons sur la grille, mettre le curseur sur une case grise vide et répéter l'opération du point 7 au point 9.

Il est également possible, pour chaque cuisson, de modifier momentanément le temps de cuisson et d'attribuer un nombre de plats, de la façon suivante.



1 – Sélectionner le nom de la cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



3 – Sélectionner le paramètre à configurer à l'aide du bouton de réglage. >>>



4 – Appuyer sur le bouton de réglage pour activer la modification. >>>



5 – Tourner le bouton de réglage pour configurer une nouvelle valeur. >>>



6 – Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer la valeur. >>>

Répéter du point 3 au point 6 pour configurer le paramètre du plat.



7 – Après avoir configuré les paramètres, appuyer sur le bouton pour revenir à la page précédente. >>>



Important

Les cuissons ont été sauvegardées mais ne sont pas encore actives.

Pour les activer, agir de la manière indiquée.

8 – Sélectionner le nom de la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

>>>



9 – Appuyer deux fois sur le bouton de réglage pour activer la sélection mise en évidence (l'inscription de blanche devient verte) et agir de même pour les autres cuissons sauvegardées.

>>>



10 – Appuyer sur le bouton pour démarrer les cuissons.

>>>



Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



Appuyer sur le bouton pour modifier momentanément les paramètres de cuisson.

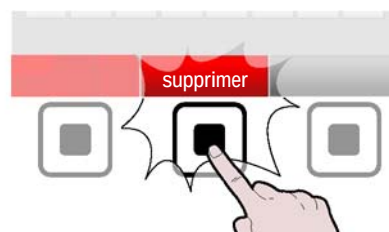
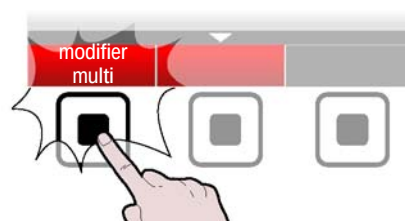
>>>

Important

Les paramètres qu'il est possible de modifier sont la température, l'humidité, la vitesse du ventilateur, comme il est indiqué pour la modalité de « cuisson manuelle » (voir page 21).

Appuyer sur le bouton pour supprimer une cuisson de la liste.

>>>

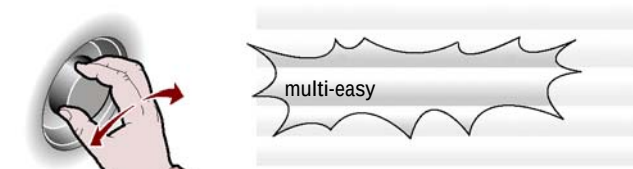


Création "My Menù".

Suivre les instructions.

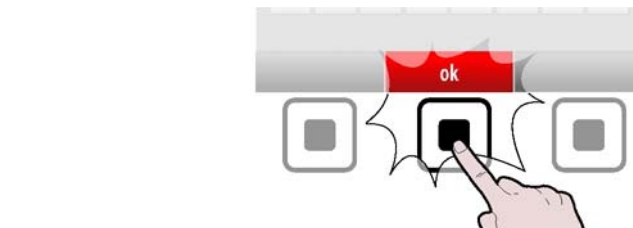
1 – Sélectionner la fonction "multi-easy" avec la manette.

>>>



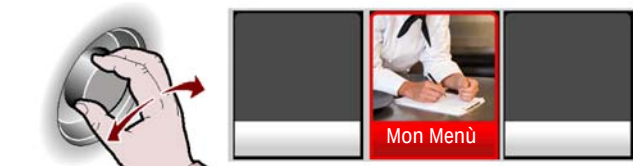
2 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



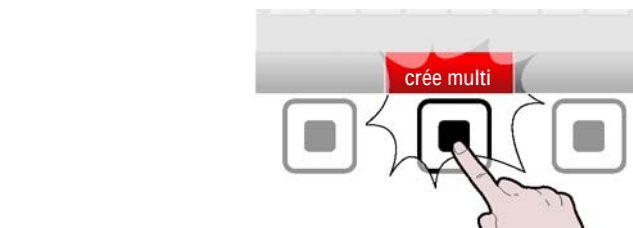
3 – Sélectionner "My Menù" avec la manette.

>>>



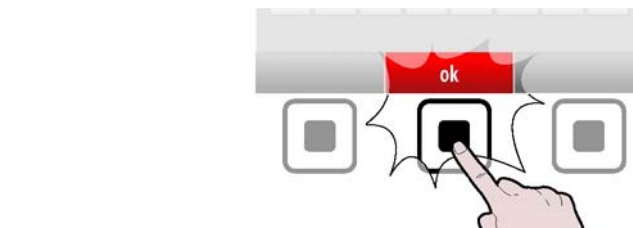
4 – Press the button to confirm the selected function.

>>>



5 – Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir "how to enter alphanumerical values" a page 11) et appuyer sur le bouton pour confirmer.

>>>



6 – Sélectionner le mode de cuisson parmi les choix Convection, Mixte et Vapeur et appuyer sur la manette pour confirmer.

>>>



Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>

7 – Presione el botón "añadir multi" y siga los pasos descritos en "Creación nuevo multi-easy" en la .page 44).

>>>



Modification des caractéristiques des programmes "Multi-easy"

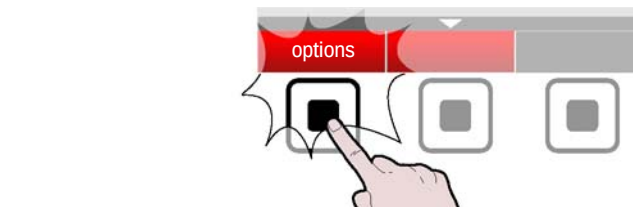
Important

Les cuissons sauvegardées par le fabricant n'admettent que la fonction de « copie », celles créées et sauvegardées par l'utilisateur admettent les fonctions : "renommer", "modifier", "copier" et "supprimer".

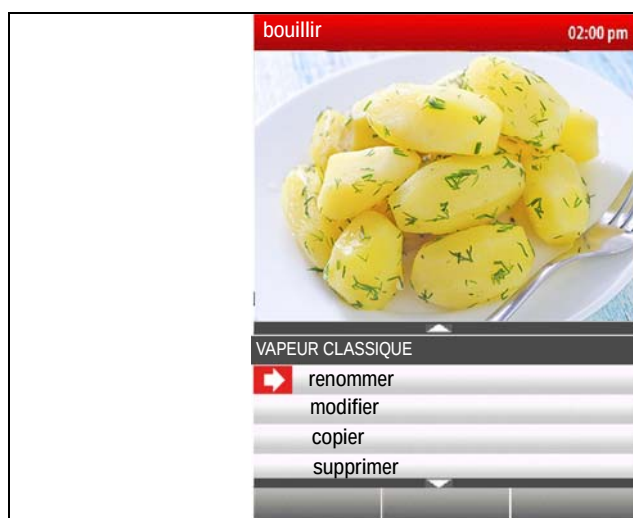
1 – Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>



2 – Appuyer sur le bouton. >>>



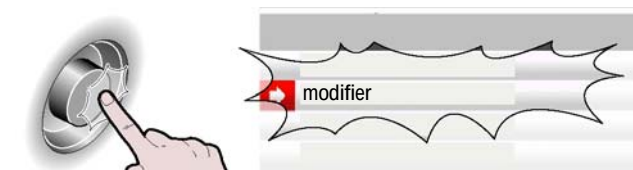
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



3 – Sélectionner la fonction souhaitée de la liste à l'aide du bouton de réglage. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



– **RENOMMER**: pour attribuer un nouveau nom au programme de cuisson sélectionné (voir page 11).

– **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES**: pour afficher et modifier les phases du programme de cuisson sélectionné (voir page 21).

– **COPIER**: pour « copier-coller » le programme de cuisson sélectionné et le renommer (voir page 11).

– **SUPPRIMER**: pour supprimer le programme de cuisson sélectionné.



Création d'un nouveau "Multi-easy".

1 – Appuyer sur le bouton.

>>>

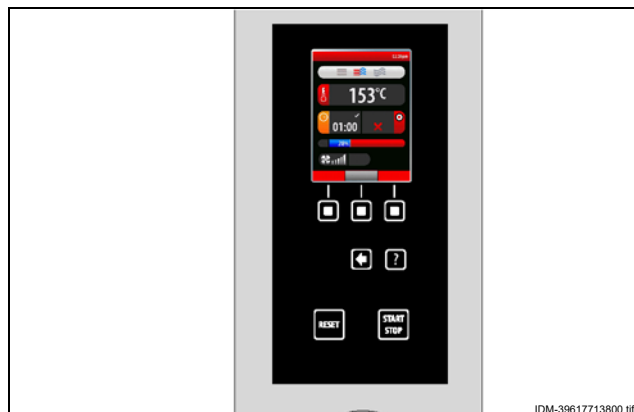


2 – Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir page 11).

3 – Sur l'afficheur apparaît la page.

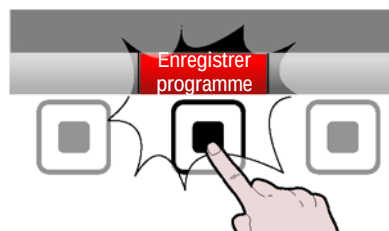
>>>

Configurer toutes les caractéristiques du nouveau programme de cuisson (température, humidité et vitesse du ventilateur) comme indiqué pour la "modalité de cuisson manuelle" à la page 21.



4 – Après la programmation, appuyer sur le bouton pour sauvegarder le nouveau programme et revenir au menu principal.

>>>

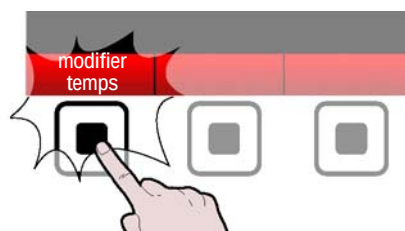


Gestion des programmes “multi-easy”

À partir de la page, tourner le bouton de réglage pour se placer sur la cuisson à modifier. >>>



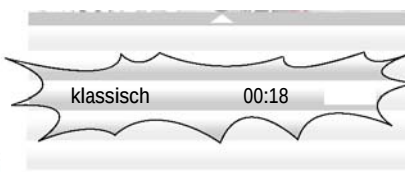
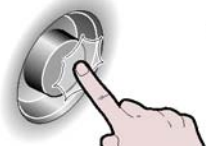
1 – Appuyer sur le bouton. >>>



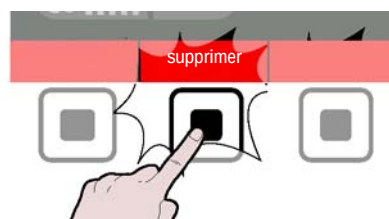
2 – Configurer la nouvelle valeur à l'aide du bouton de réglage. >>>



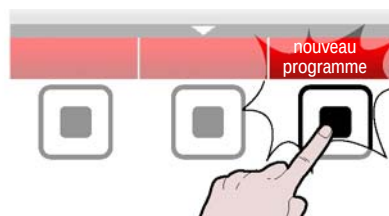
3 – Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer la valeur configurée. >>>



Appuyer sur le bouton pour supprimer le programme sur lequel se trouve le curseur. >>>



Appuyer sur le bouton et suivre les indications pour la « **modalité de saisie des valeurs alphanumériques** » page 11 pour nommer le nouveau programme, ensuite tourner le bouton de réglage pour saisir le temps comme décrit aux points 3 et 4. >>>



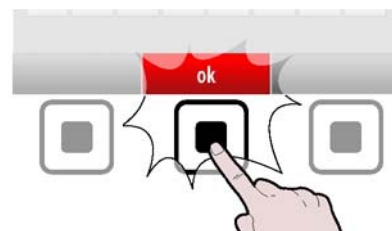
MODALITÉS POUR "COOK & CHILL"

Procéder comme suit..

1 – Sélectionner la fonction "Cook & Chill " avec la manette. >>>



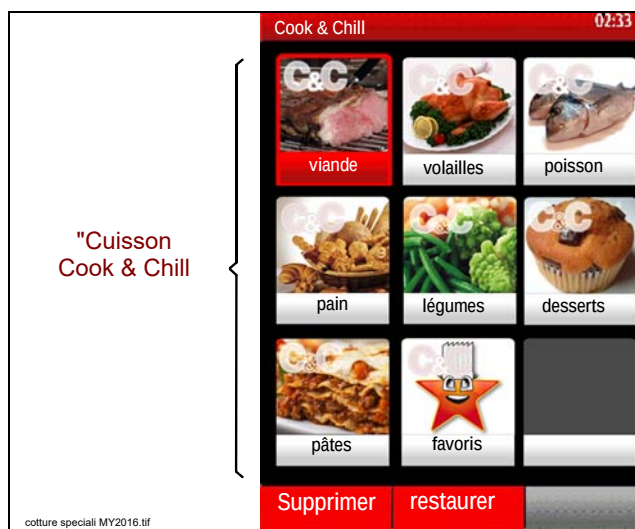
2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Si la page apparaît sur l'afficheur. >>>
La page sert à sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments (il est possible d'effectuer toutes les fonctions décrites au paragraphe « **cuissons mémorisées CF3** » voir la page 31) en association avec l'utilisation de la cellule de refroidissement.

Important

Vous pouvez utiliser ces programmes que si le "refroidisseur" est réglé.



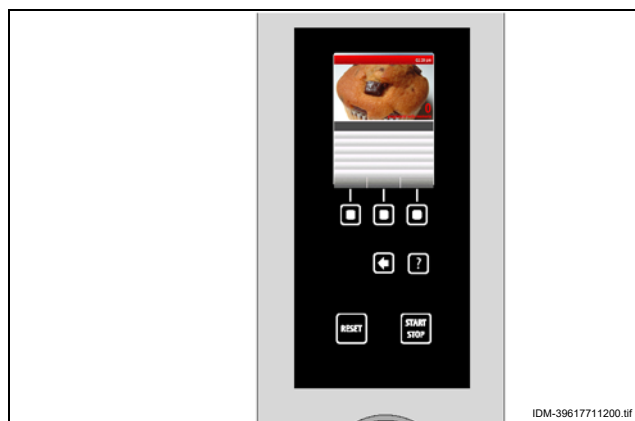
3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le programme de cuisson mis en évidence. >>>



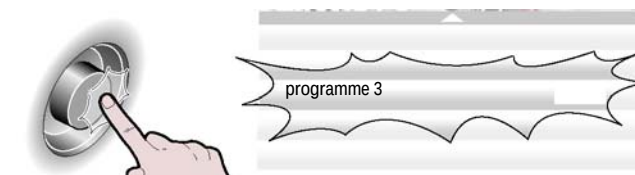
Si la page apparaît sur l'afficheur. >>>



5 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



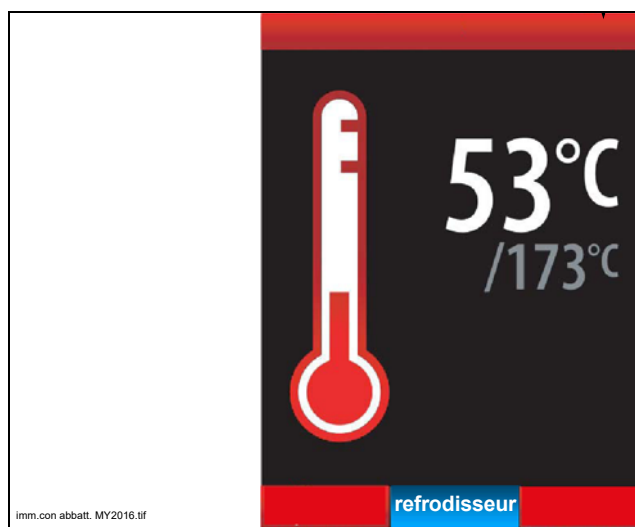
7 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

i Important

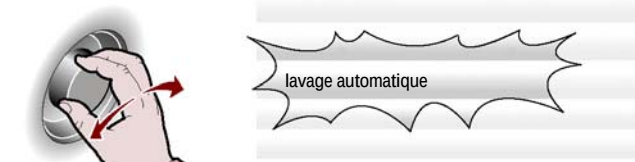
Pour l'utilisation de la fonction « refroidisseur » consulter votre Manuel d'Instructions.



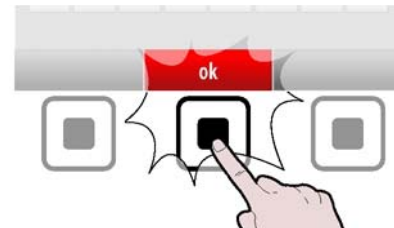
MODALITÉS POUR LE « LAVAGE AUTOMATIQUE »

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction « lavage automatique » avec la manette. >>>



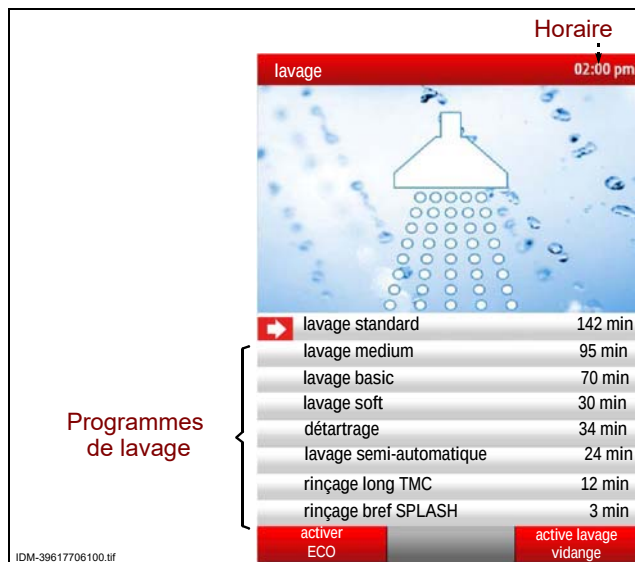
2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

La page sert pour sélectionner le type de programme pour le lavage de l'appareil.

3 – Contrôler que les bidons des produits de nettoyage (détergent et stérilisant) contiennent au moins 1 litre chacun.



4 – Sélectionner le cycle de lavage choisi avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur le bouton pour faire partir le cycle de nettoyage. >>>



i Important

La présence de l'opérateur n'est nécessaire que pour le lavage semi-automatique.

Lavage semi-automatique

Suivre les instructions.

1 – Sélectionner le cycle de lavage souhaité à l'aide du bouton de réglage. >>>

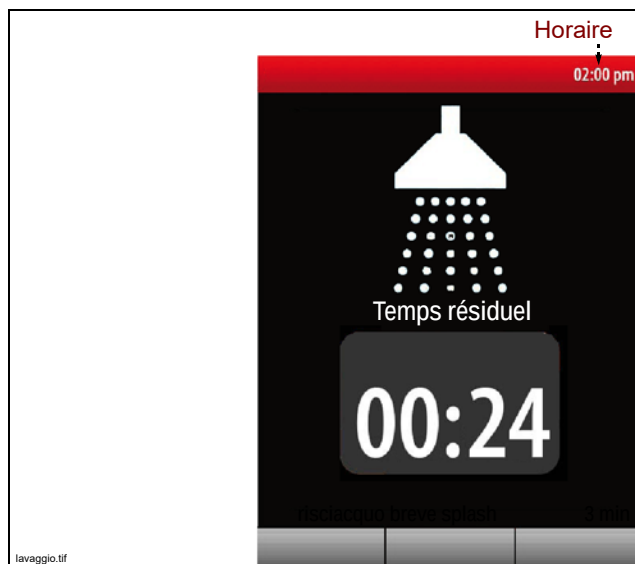


2 – Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle de lavage. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



3 – Quand le signal sonore s'active (après 5 minutes environ du début du lavage) sur l'afficheur apparaît la page.

>>>

4 – Ouvrir la porte et vaporiser le détergent pour usage alimentaire sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

>>>

Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

i Important

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.



5 – Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

Tableau des programmes de lavage

Programmes	Description
Lavage standard	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures très tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viandes avec un contenu élevé de graisses, comme les poulets, les rôtis, etc..).
Lavage medium	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viande et/ou de poisson).
Lavage basic	Nettoyage conseillé pour enlever les résidus facilement éliminables (par exemple : après cuissons mixtes ou à air pulsé jusqu'à 150°C).
Lavage soft	Nettoyage conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus (par exemple : après la cuisson à la vapeur).
Détartrage	Pour éliminer les dépôts de calcaire de la chambre de cuisson.
Lavage semi-automatique	Lavage de type manuel
Rinçage bref splash et Rinçage long TMC	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

FR

Important

Seulement pour les programmes de lavage "standard" et "medium" on peut utiliser la fonction "active/désactive lavage vidange".

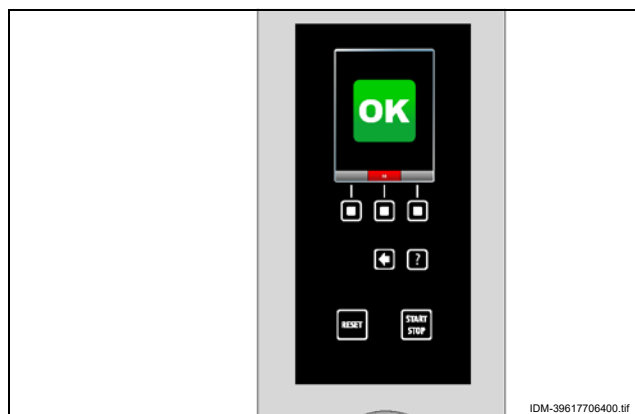


Important

Pour tous les programmes de lavage, sauf pour "Rinçage long TMC" et "Rinçage bref SPLASH" il est possible d'utiliser la fonction "activer/désactiver ECO" à l'aide du bouton.

Remarque : La fonction "activer ECO" sert à éliminer des divers programmes de lavage la phase de séchage/assainissement final, avec par conséquent une économie d'énergie.

6 – La fin du cycle de lavage de l'appareil est indiqué par l'activation d'un signal sonore et par l'affichage, sur l'afficheur, de la page. >>>



7 – Appuyer sur le bouton pour interrompre l'alarme sonore. >>>



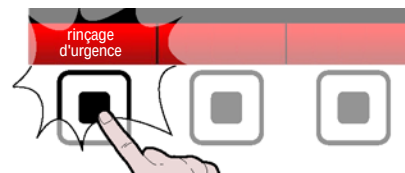
8 – En cas d'interruption d'un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire au moyen du bouton START/STOP), l'alarme d'interruption s'affiche. >>>



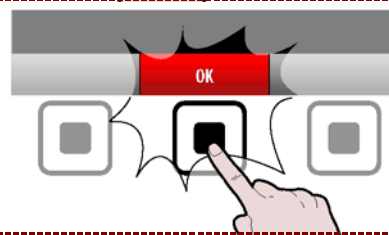
9 – Appuyer sur le bouton "RESET". >>>



10 – Appuyer sur le bouton "rinçage d'urgence" et attendre la fin du lavage. >>>



11 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>



MODALITÉS DE DÉBUT ET DE FIN DU « CYCLE DE CUISSON »

Pour commencer un cycle de cuisson (en mode «manuel» ou «programmé»), suivre les instructions.

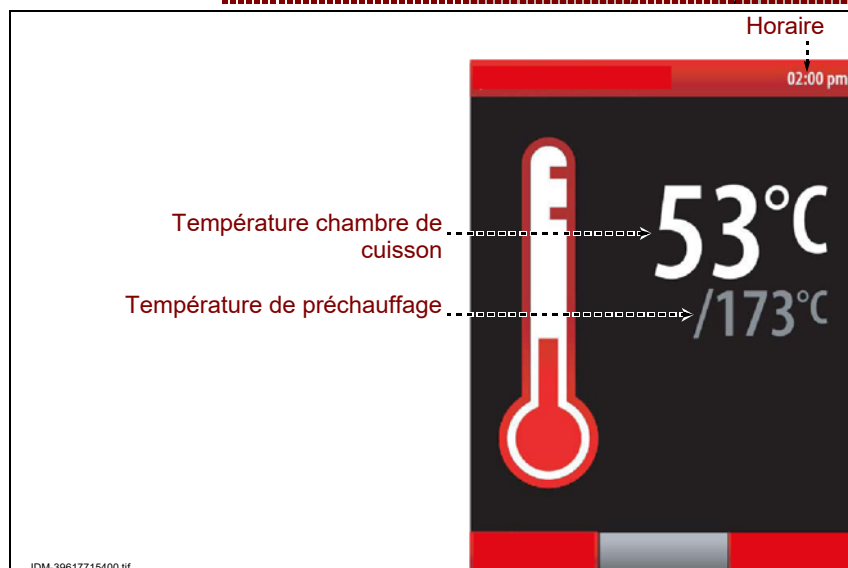
1 – Allumer l'appareil (voir page 9).

2 – Sélectionner le type de cuisson et introduire tous les paramètres nécessaires au fonctionnement correct (voir page 21).

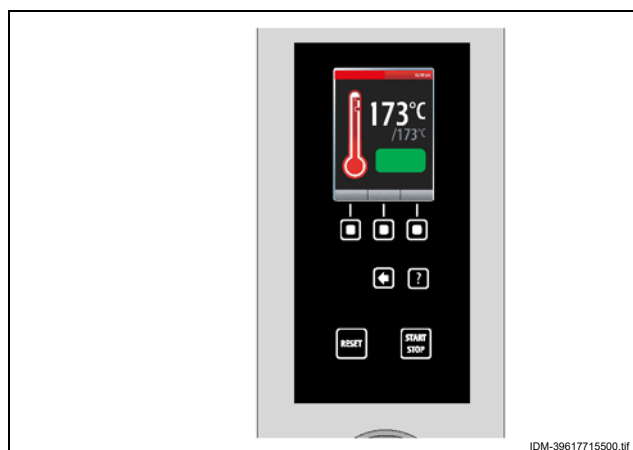
3 – Presser la touche.



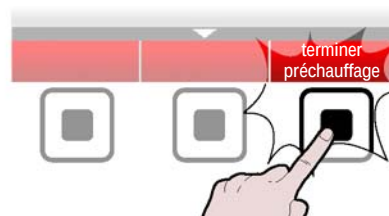
Si la page apparaît sur l'afficheur, la fonction de préchauffage est active. Avant d'enfourner les aliments dans la chambre de cuisson, attendre que le préchauffage soit terminé.



À la fin du préchauffage, sur l'afficheur apparaît la page. >>>



Si nécessaire, avancer la fin du préchauffage en pressant la touche. >>>



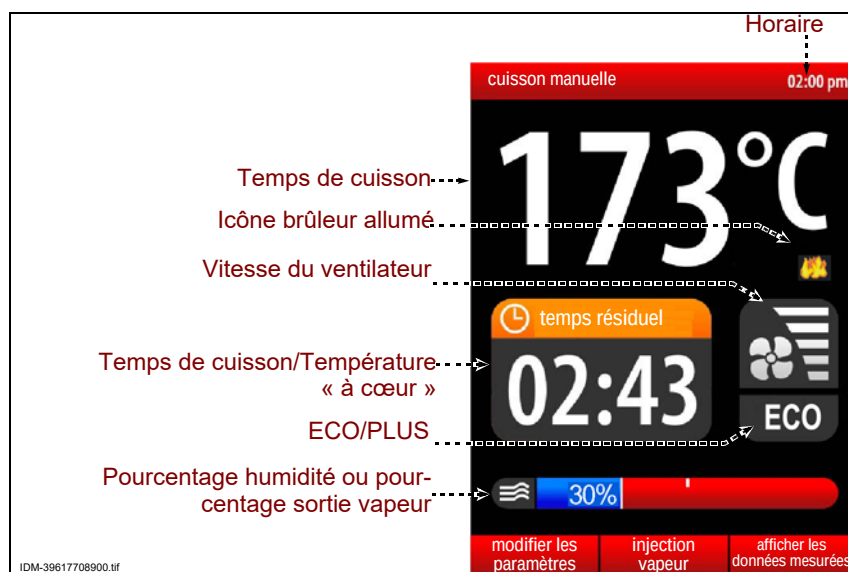
S'il est nécessaire de modifier la température de préchauffage, appuyer sur le bouton et procéder comme indiqué à la page 22. >>>



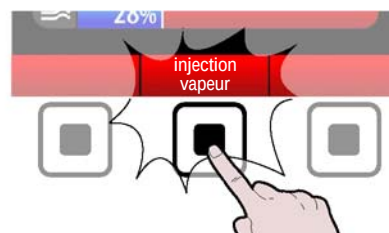
4 – Enfourner les aliments dans la chambre de cuisson et fermer la porte pour commencer le cycle de cuisson.

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

Quand le brûleur est allumé, sur l'afficheur l'icône spécifique s'active.



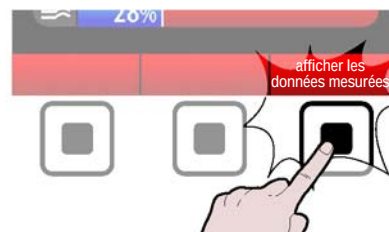
5 – Pour faire arriver la vapeur à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson, presser la touche. >>>



6 – Utiliser la manette pour régler le temps d'injection vapeur de 1 à 59 secondes. Le réglage reste mémorisé pour les cuissons successives.

7 – Pour afficher, pendant la cuisson, la température de la chambre et le temps sélectionné, presser la touche. >>>

Cette fonction est activée uniquement si la fonction "Multicooking" n'est pas activée. Dans le cas contraire, les temps relatifs à la fonction "Multicooking" seront affichés.



8 – Presser la touche pour modifier les paramètres de cuisson, et procéder comme indiqué dans le paragraphe Modalités pour « cuisson manuelle ». >>>

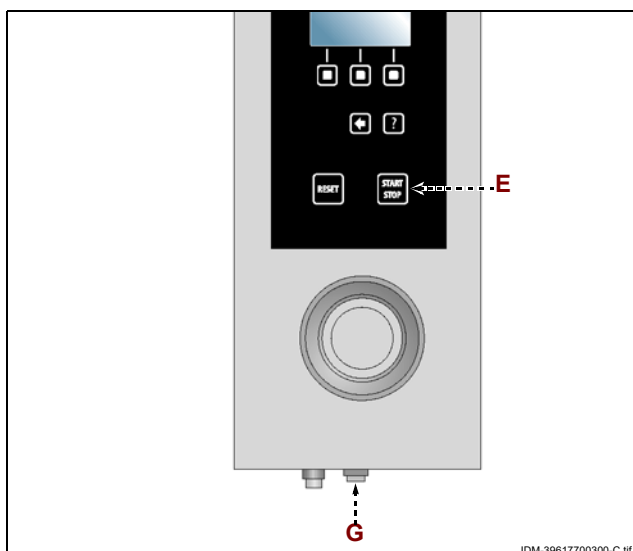
Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température dans la chambre de cuisson et le temps/ température à cœur de manière rapide, en utilisant la manette.

Pendant la cuisson, à l'exception des cuissons mémorisées C3:

- **une fois** et tourner la manette pour modifier la température de la chambre de cuisson; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
 - **deux fois** et tourner la manette pour modifier le temps de cuisson ou la température à cœur; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
 - **trois fois** et tourner la manette pour modifier le mode de cuisson (convection, vapeur ou mixte); appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
- Pour modifier les paramètres de cuisson, procéder comme indiqué dans le paragraphe "Modalités pour « cuisson manuelle »".

Le cycle de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la « sonde à cœur » relève la température sélectionnée.

Pour arrêter le cycle de cuisson avant l'heure choisie, presser la touche **(E)** ou ouvrir la porte. L'appareil continue à être alimenté électriquement. Si l'on veut interrompre l'alimentation électrique, presser la touche **(G)**.



ACTIVER SAUVEGARDE CUISSON

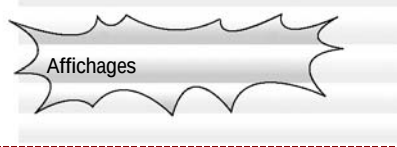
Cette fonction sert à sauvegarder, sur un programme CF3, toutes les modifications effectuées durant la dernière cuisson manuelle.

Remarque : Il est possible d'enregistrer 18 modifications au maximum.

1 – Appuyer sur le bouton pour revenir à la page des fonctions principales "Home page". >>>



2 – Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>



3 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



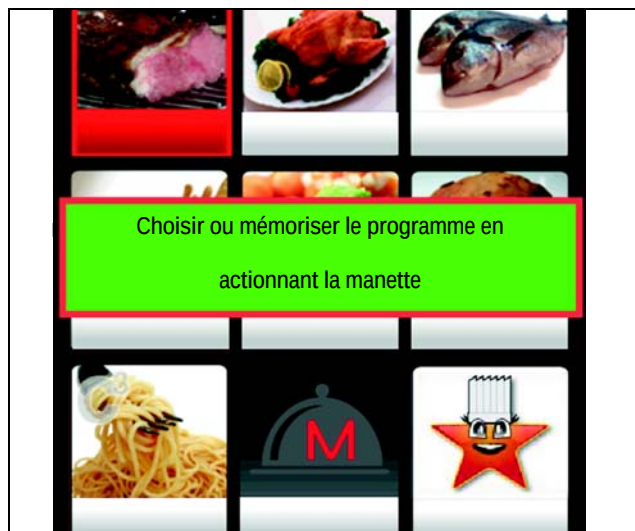
4 – Sélectionner la fonction « Activer sauvegarde cuisson » avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



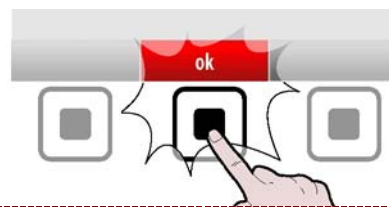
6 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



7 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



8 – Entrer le nom du programme de cuisson que l'on veut mémoriser (voir page 11 "modalités d'introduction des valeurs alphanumériques") et appuyer sur le bouton pour confirmer. >>>



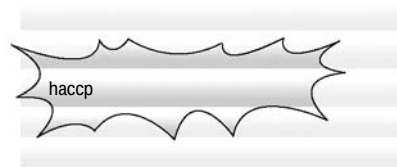
Important

La fonction "Activer sauvegarde cuisson" n'est pas activée pendant la fonction Multicooking.

HACCP

Procéder comme suit.

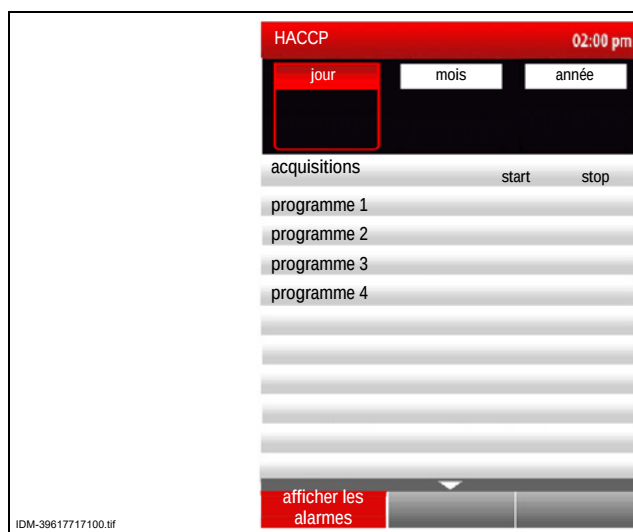
1 – Sélectionner la fonction "HACCP" avec la manette. >>>



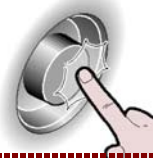
2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page sert pour visualiser les données de cuisson mesurées et les alarmes intervenues.



3 – Appuyer sur la manette pour modifier le jour (mois ou année). >>>



4 – Ruotare la manopola per impostare il giorno (mese o anno). >>>



5 – Tourner la manette pour configurer le jour (mois ou année). >>>



6 – Tourner la manette pour sélectionner "Acquisitions".
>>>



7 – Appuyer sur la manette pour accéder aux cuissons.
>>>



8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.
>>>



9 – Presser la touche pour retourner à la page précédente.
>>>



10 – Appuyer la touche pour visualiser les alarmes intervenues pendant les cuissons.
>>>



MODALITE POUR "RECEVOIR/TRANSMETTRE LES DONNÉES"

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "recevoir/transmettre les données" avec la manette.
>>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence.
>>>

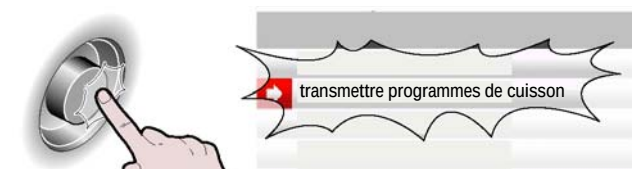


Sur l'afficheur apparaît la page.
>>>

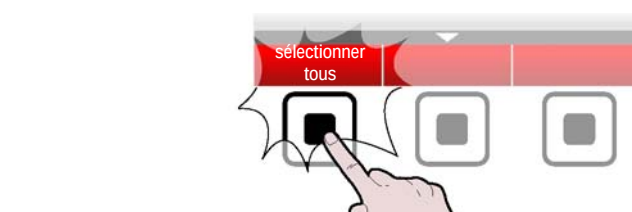
La page sert à télécharger les données de cuisson ou les programmes de régénération du four vers une unité de mémoire externe, ou bien à charger les données de cuisson d'une unité de mémoire externe vers le four. Elle permet aussi de reproduire des vidéos sur une unité de mémoire externe (USB).



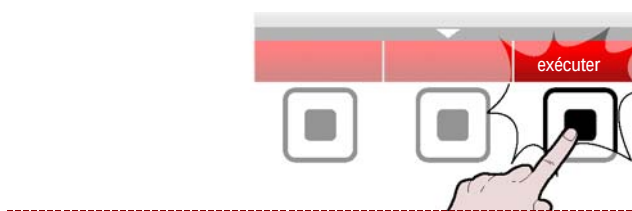
3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Appuyer la touche pour sélectionner tous les programmes de cuisson à charger et/ou à décharger. >
En alternative sélectionner les chacun des programmes à charger/décharger.
Les programmes sélectionnés seront mis en évidence avec le symbole. (☆).



Appuyer la touche pour faire démarrer l'opération. >>>



Selon la quantité de données à transmettre/recevoir, l'opération peut prendre plusieurs minutes.

DÉMONSTRATION FILMÉE

i Important

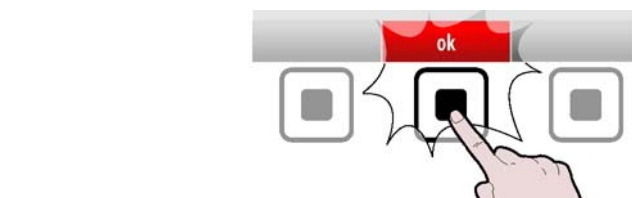
Il est possible de reproduire des vidéos sur le four uniquement avec des fichiers dont l'extension est .avi.

Pour reproduire des vidéos sur le four, insérer l'unité de mémoire externe (clé USB, disponible avec la livraison du kit KGRHFR) dans le connecteur approprié.

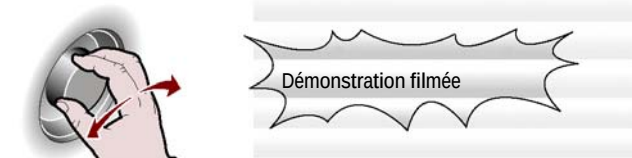
1 – Sélectionner la fonction «Recevoir/transmettre les données» avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

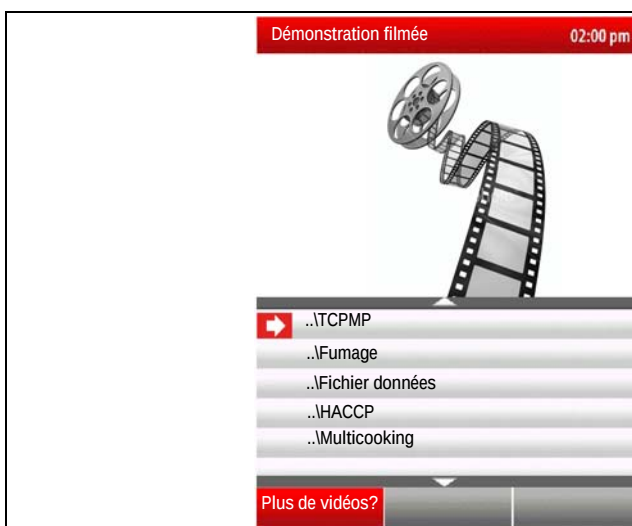


3 – Sélectionner la fonction «Démonstration filmée» avec la manette. >>>



4 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
Toutes les mentions précédées de ../ sont des répertoires tandis que les autres sont des vidéos.

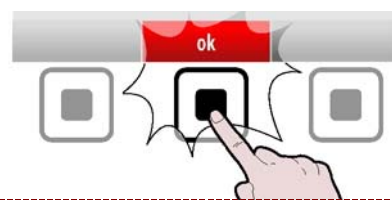
De plus, pour reproduire les vidéos, il est nécessaire que le programme de reproduction vidéo ../TCPMP ait été téléchargé sur la clé USB.



5 – Sélectionner la vidéo avec la manette. >>>



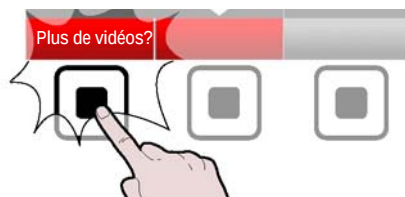
6 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



7 – Pour interrompre la reproduction, appuyer sur le bouton. >>>



8 – Appuyer sur le bouton "Plus de vidéos?" pour afficher le lien du site duquel télécharger d'autres vidéos. >>>



9 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

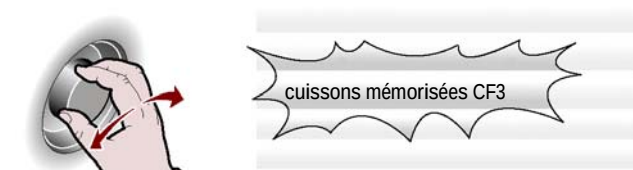


MONTRER PHOTOS ET RECETTES

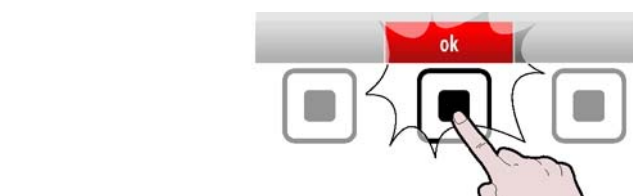
Un programme de cuisson peut être créé aussi sur un PC, en utilisant un programme approprié (kit KGRHFR) fourni par le fabricant. A chaque programme de cuisson, créé par PC, il est possible d'associer une recette (fichier de texte) et plusieurs images.

1 – Insérer l'unité de mémoire externe (clé USB dans laquelle ont été téléchargées auparavant les photos et les recettes associées au programme de cuisson).

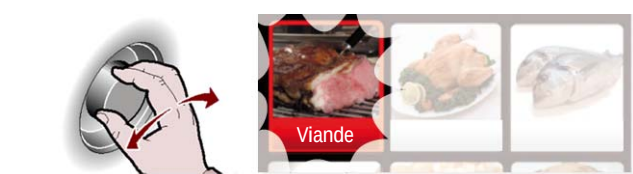
2 – Sélectionner la fonction « cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



3 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



4 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



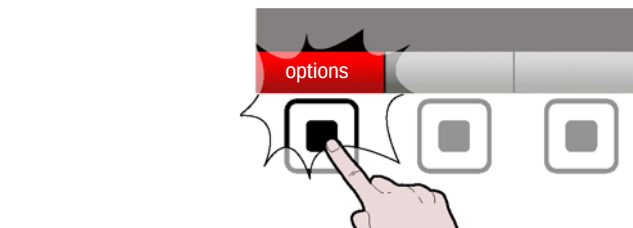
5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



6 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



7 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



8 – Sélectionner la fonction «Visualiser photos (USB)» avec la manette. >>>



9 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



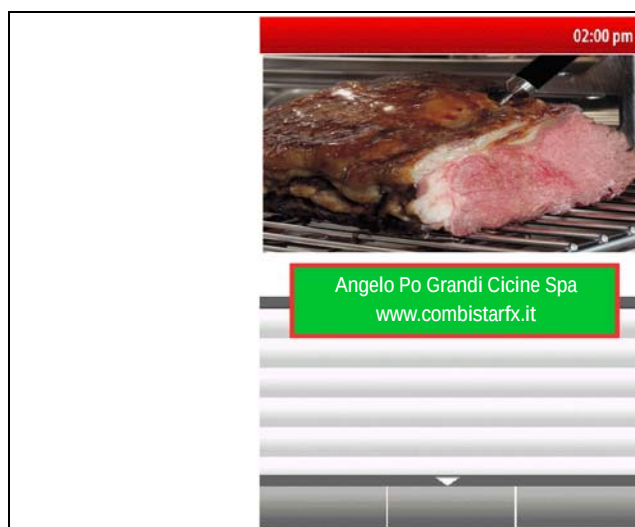
10 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
Si on souhaite voir la recette correspondante, revenir au point 7 et sélectionner la fonction "visualiser recette (USB)" puis procéder selon la description pour la visualisation des photos.



11 – Appuyer sur le bouton "plus de recettes?" pour afficher le lien du site duquel télécharger d'autres recettes. >>>



12 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 – Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 3 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 4 – Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
- 5 – Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 6 – Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 7 – Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

**Attention**

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.

En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Tous les jours après utilisation:

- Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir page 65).
- Nettoyer la chambre de cuisson (voir page 64).
- Vérifier que la prise d'air de combustion ne soit pas bouchée ou sale et le cas échéant, enlever l'obstruction et nettoyer la prise d'air. (voir page 72).
- Contrôler le filtre à air (le cas échéant) placé sous l'appareil et s'il est sale ou bouché, le nettoyer. (voir page 65).
- Nettoyer l'appareil et ce qui l'entoure (voir page 62).

**Attention**

Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent (voir à la page 66).

**Important**

Le fabricant recommande d'utiliser, en cas de cuissons fréquentes de viandes ou d'aliments gras, l'accessoire « Filtre FGX » à nettoyer quotidiennement au lave-vaisselle en fin de journée.

Au moins une fois par an, faire effectuer, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation.
- Vérification du bon fonctionnement de la mitre, des prises d'air et, si nécessaire, nettoyage.
- Vérification de l'étanchéité des joints de l'échangeur de chaleur et éventuel remplacement.
- Vérification de l'efficacité des bougies d'allumage (et éventuel remplacement voir p. page 83) et du bon état des câbles d'alimentation
- Vérification de l'étanchéité des joints des bougies, de l'ouverture de contrôle de la flamme et du ventilateur d'air comburant.
- Vérification des valeurs de monoxyde de carbone et d'anhydride carbonique dans les fumées évacuées.
- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir p. page 77).
- Nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir p. page 76).
- Le contrôle général de l'appareil.
- L'identification et le remplacement des pièces usées.

**Important**

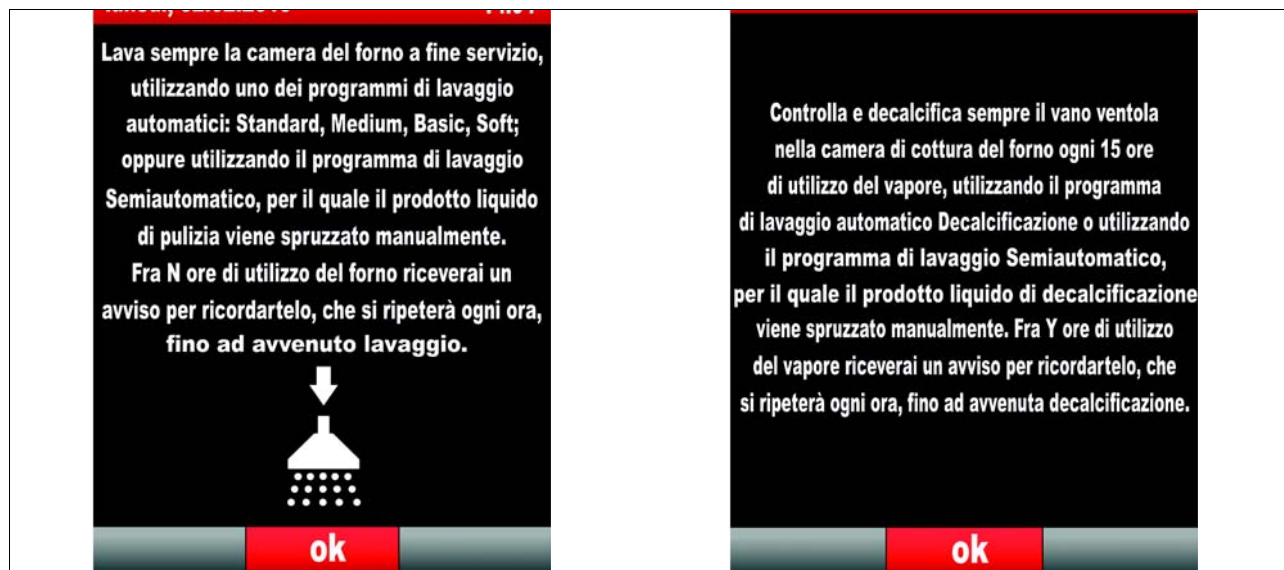
Enregistrer les contrôles annuels.



INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Pour ce motif, à chaque allumage du four est rappelée l'importance du nettoyage et du détartrage en illustrant en séquence les deux pages-écrans suivantes :



Le four est programmé pour être lavé au moins une fois toutes les 12 heures. Si un lavage n'est pas effectué dans les 12 heures d'utilisation, la page-écran suivante s'affiche pour rappeler de laver le four. >>>



Le four est programmé pour être détartré au moins une fois toutes les 15 heures. Si un détartrage n'est pas effectué dans les 15 heures d'utilisation à vapeur ou mixte, la page-écran suivante s'affiche pour rappeler de détartrer le four. >>>



Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique max i à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique (pH min.5)



Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.



Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

- 1 – Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.
- 2 – Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.
- 3 – Ne pas vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.
- 4 – Ne pas vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.
- 5 – Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent.
- 6 – De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

- 7 – De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 8 – Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
- 9 – De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- 10 – De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 11 – De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.



i Important

Afin de maintenir durablement les caractéristiques d'hygiène et d'intégrité de l'acier inoxydable (nécessaires pour la protection contre la corrosion), il est indispensable de nettoyer chaque jour la chambre de cuisson avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.

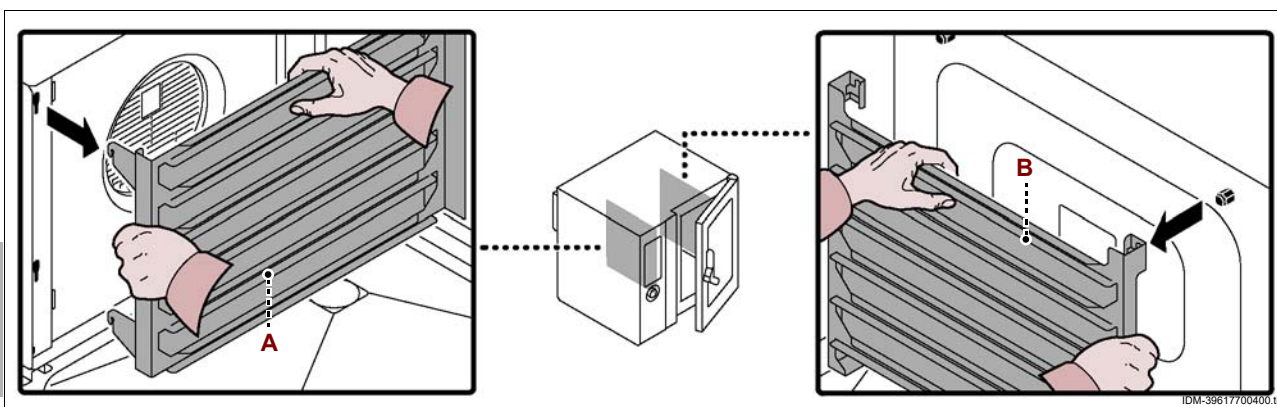
⚠ Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage".

Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.

2 – Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats (A-B) et les nettoyer soigneusement.

3 – Extraire et nettoyer la grille filtre (C).



4 – Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur (D).

5 – Mouiller avec de l'eau tiède (potable) toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité).

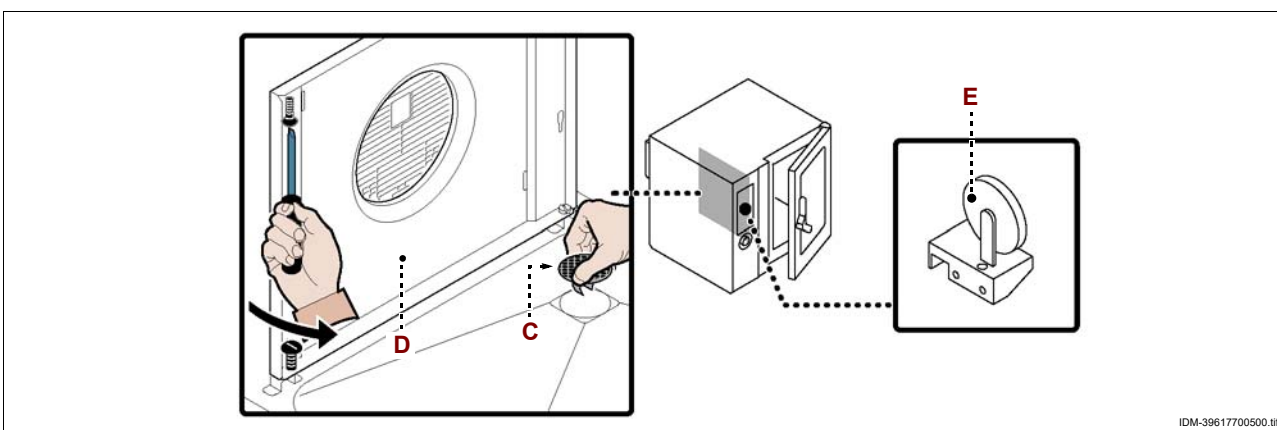
Pour mouiller les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser la « douche de nettoyage ».

6 – Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10÷15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité).

Pour vaporiser le détergent sur les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser le « nébuliseur ».

7 – Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

8 – Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillant.



9 – Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

10 – Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur (D).

11 – Remonter les échelles porte-plats (A-B) et la grille filtre (C).



Attention

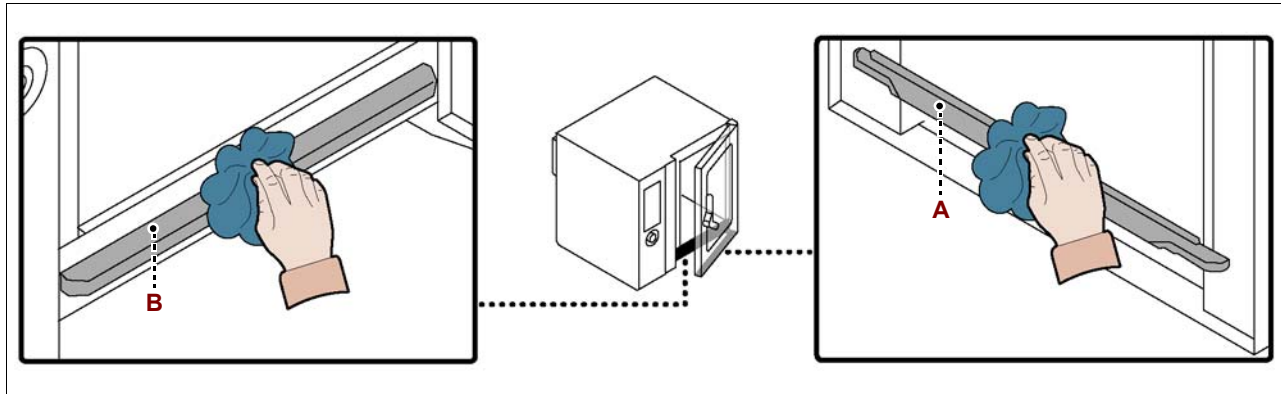
À la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 min en mode « Vapeur » et pendant 15 autres min en mode « Convection » à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil. Si le four est inutilisé pendant de brèves périodes, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte pour éviter la formation de vapeur d'eau condensée.

NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée.

2 – Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (B) et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



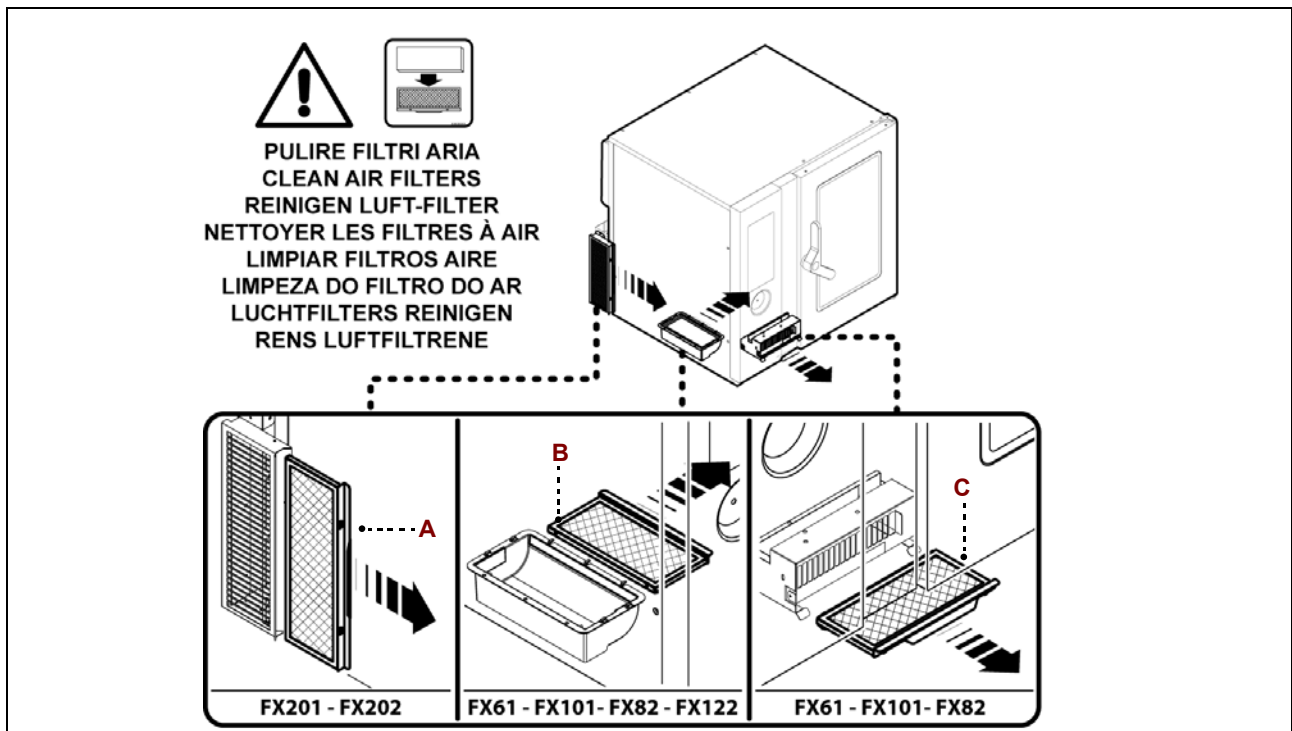
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Eteindre l'appareil.

2 – Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

3 – Retirer les filtres à air (A), (B), et (C) et les nettoyer avec un dégraissant approprié (voir l'image ci-dessous). Le lavage dans le lave-vaisselle est conseillé.



NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT

Pour cette opération, procéder comme suit.

Utilisateurs

- 1 – Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.
- 2 – Éteindre le four et débrancher l'interrupteur d'alimentation.
- 3 – Pulvériser le détergent par l'extrémité du tuyau d'évent (A) et laisser agir pendant quinze minutes au moins.
- 4 – Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).
- 5 – Rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à la main ou sinon, effectuer un programme de rinçage automatique.

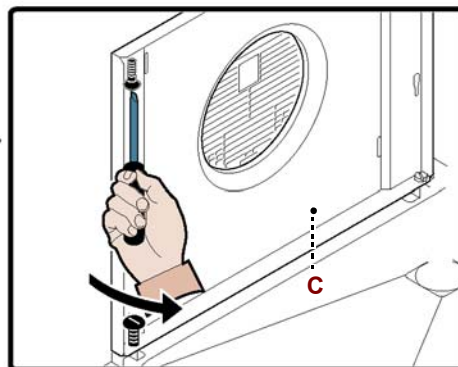
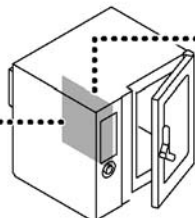
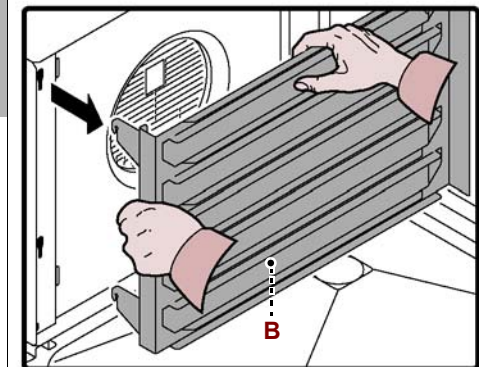
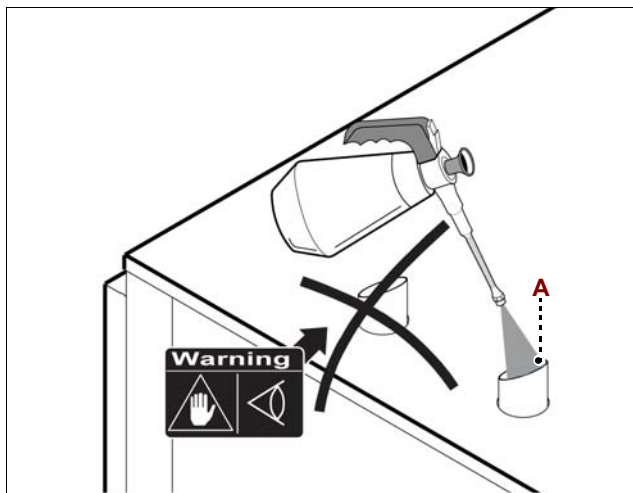
Technicien spécialisé



Important

Ce processus de nettoyage doit être effectué uniquement par du personnel qualifié et autorisé.

- 1 – Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.
- 2 – Éteindre le four et débrancher l'interrupteur d'alimentation.
- 3 – Pulvériser le détergent par l'extrémité du tuyau d'évent (A) et laisser agir pendant quinze minutes au moins.
- 4 – Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).



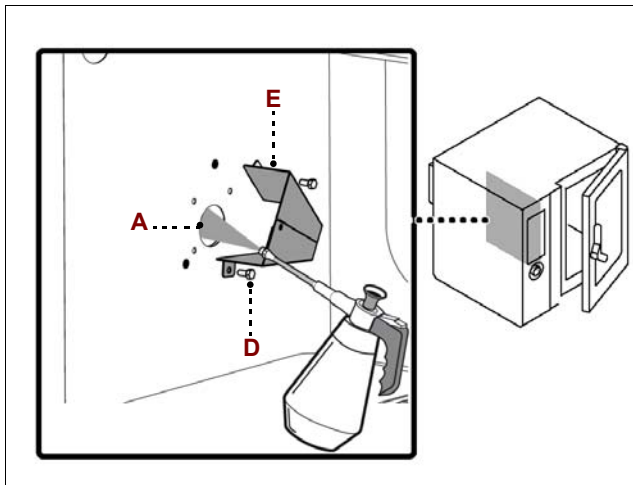
- 5 – Extraire de l'intérieur du four le châssis porte-plats à four (B) et le nettoyer minutieusement.
- 6 – Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur (C).
- 7 – Dévisser les vis (D) pour démonter la protection (E).
- 8 – Vaporiser le détergent à l'intérieur du tube d'aération (A) et laisser réagir pendant au moins 15 minutes.
- 9 – Nettoyer minutieusement le tuyau (A) à l'aide d'un écouvillon (accessoire non fourni).
- 10 – Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte et par l'intérieur du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).



Important

Siliconer les vis (D) avant de remonter la protection (E).

- 11 – Remonter tout lorsque l'opération est terminée.



DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



Important

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir page 82)
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif
	Carte électronique endommagée	Contacter le service assistance
Odeur de gaz	Fuites de gaz dans l'installation d'alimentation	Contrôler l'étanchéité de l'installation
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacter le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
Le cycle de lavage ne se met pas en marche ou s'arrête soudain	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacter le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	Fusible contrôle allumage sauté	Contacter le service assistance
	Prise d'air sur l'embase obstruée	Nettoyer la prise d'air
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste avec signalisation d'alarme "E12"	Câbles des bougies déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les câbles
	Bougies sales ou endommagées	Nettoyer ou remplacer les bougies
	Dispositif de contrôle de l'allumage en avarie	Remplacer le dispositif



FR

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

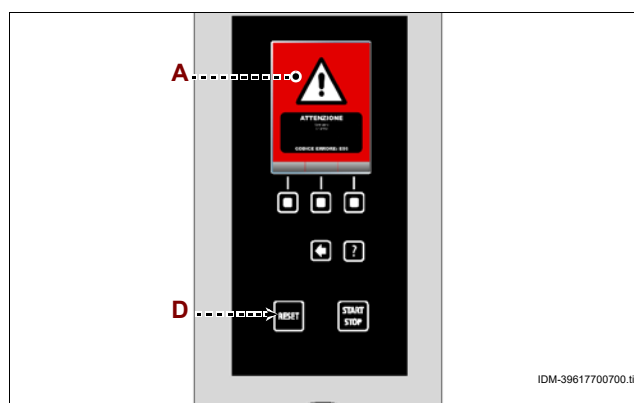
Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs (A).



Important

Appuyer sur la touche (D) pour remettre à zéro l'alarme.



IDM-39617700700.tif

Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 80), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 80), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E12	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois), si le problème persiste, avertir le service assistance	Interrompre la cuisson si ce message est répété plusieurs fois
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four	Ouvrir ou fermer la porte du four Informez le service assistance si ce message ne disparaît pas	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée
CLE	Indique qu'il faut nettoyer	Effectuer un programme de lavage automatique	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
dEC	Indique que l'opération de décalcification est nécessaire.	Effectuer la décalcification.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à cœur est en panne ou mal connectée	Vérifier la position de la sonde à cœur ou avertir le service assistance en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à cœur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie	Avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E06	Intervention protections thermiques	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson



Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E07	Avarie de la carte de puissance	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée.	Presser le bouton « Reset ».	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance
E09	Température maximum admise dans la chambre dépassée.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E19	La sonde humidité est en avarie ou le branchement n'est pas correct	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E20	Erreur de configuration	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E21	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de détergent	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de stérilisant	Contrôler la position du tuyau et le niveau de stérilisant dans le récipient; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation	Presser le bouton « reset » et rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson Faire fonctionner le four à air pulsé pour sécher la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E24 E26	Avarie du système de lavage automatique	Contrôler qu'il n'y ait pas de résidus de détergents à l'intérieur de la chambre de cuisson. Rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson



Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E25	Procédure de remplissage de l'installation non terminée	Contrôler la position du tuyau et du niveau de désinfectant dans le récipient; si nécessaire, le remplir et redémarrer la procédure de lavage automatique	Si nécessaire, appeler le service assistance
E27	Défaut de test de gaz	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E28	Fermeture/ouverture manquée de la soupape.	Presser le bouton « Reset »	Avertir le service assistance.
E29	Sonde à cœur non insérée dans l'aliment.	Insérer la sonde à cœur	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E80	Anomalie inverter chambre 1	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E81	Anomalie inverter chambre 2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E82	Anomalie contrôle combustion chambre 1	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E83	Anomalie contrôle combustion chambre 2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E84	Configuration erronée chambre 1	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E85	Configuration erronée chambre 2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
W01	Avis d'échéance "Timer lavage"	Effectuer un lavage avant l'échéance du timer.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson jusqu'à l'échéance du temps résiduel
W02	Avis de vérification de la quantité de calcaire dans la chambre	Vérifier la quantité de calcaire dans la chambre de cuisson et éventuellement effectuer un détartrage.	
lavage interrompu	Un lavage a été interrompu à l'aide du bouton START/STOP	Redémarrer le lavage ou effectuer un rinçage d'urgence.	Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de cuisson tant qu'un lavage entier ou un rinçage d'urgence n'a pas été effectué
Contrôle CO2 et CO	Un an est passé depuis la dernière vérification des fumées CO et CO2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson



INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

**Important**

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

Toutes les opérations de déplacement et d'installation devront être effectuées dans le respect de la législation en vigueur en matière de santé et de sécurité sur le travail.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

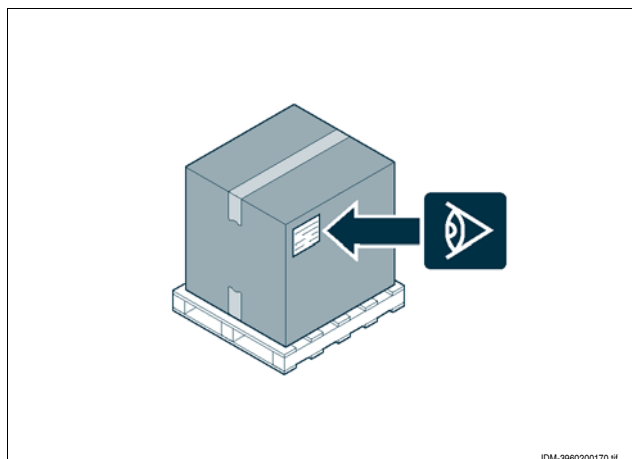
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



IDM-3960200170.tif

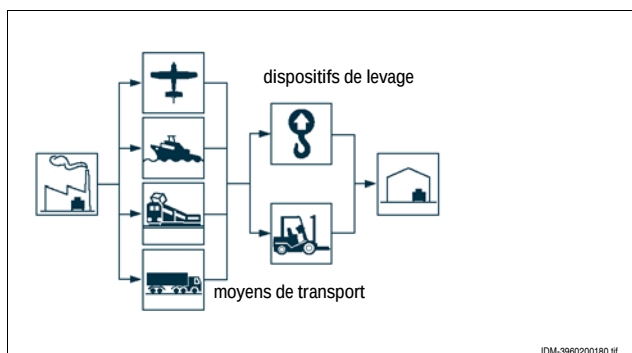


TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.

Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



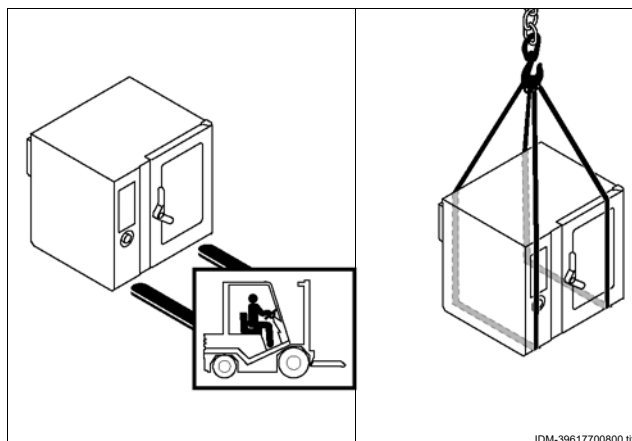
IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

**Important**

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



IDM-39617700800.tif

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements et raccordements d'alimentation, ventilation, aspiration et d'évacuation des résidus de production, elle doit être bien éclairée et avoir toutes les conditions requises hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur, pour éviter que les aliments soient contaminés.

Si nécessaire, localiser la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.



Important

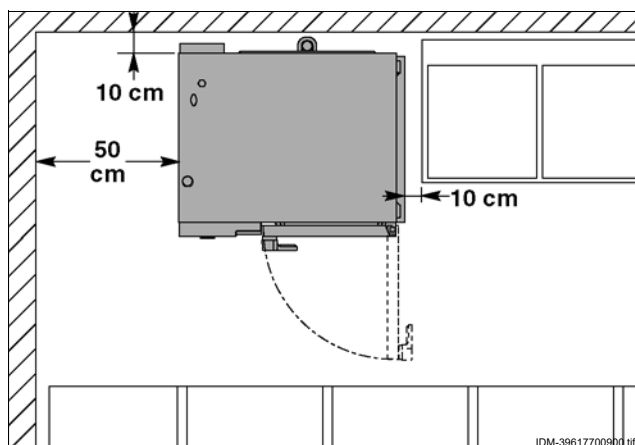
Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure.

Si le four est installé au milieu de la cuisine il faut laisser un espace de au moins 50 cm entre la partie derrière et les autres appareillage.



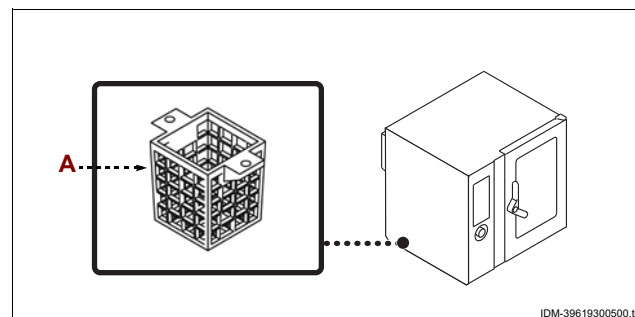
Important

Ne pas installer l'appareil près de murs inflammables.



Important

Pendant la pose de l'appareil, éviter toute obstruction possible de la protection de la prise d'air du comburant (A).



VENTILATION DE LA PIÈCE



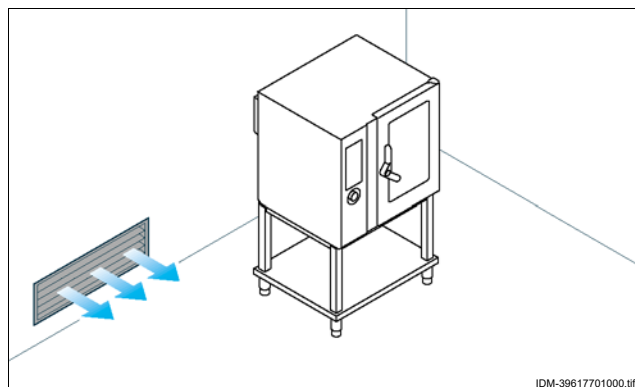
Important

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.



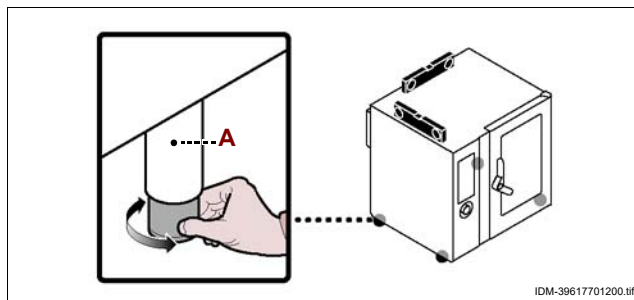
Important

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui (A) pour mettre de niveau l'appareil.

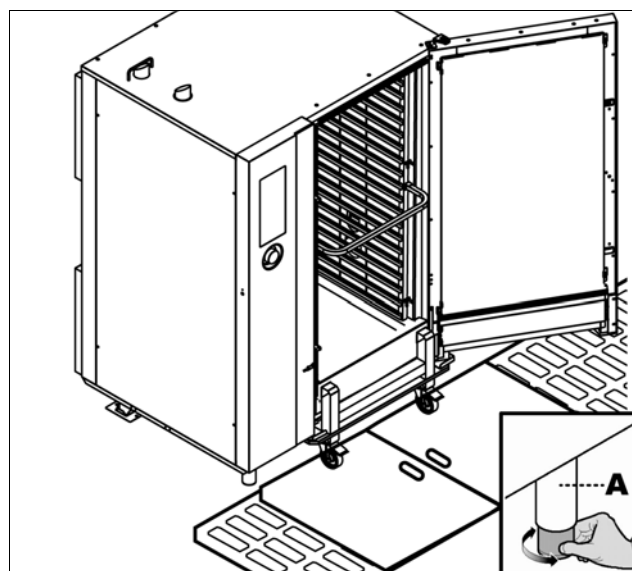


MISE À NIVEAU (FX201-FX202)

Agir sur les pieds d'appui (A) pour mettre de niveau l'appareil.

i Important

Il est conseillé de ne pas installer les fours équipés de roll-in (modèles FX201 et FX202) avec une grille de vidange à l'avant. S'il n'est pas possible de faire autrement, appliquer un dispositif pour permettre la bonne insertion de la structure à roulettes.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ Attention

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N 50 Hz, ou sur demande à 230V/1N 60 Hz (voir schémas électriques annexés).

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 – Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur (B), près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes.

- Déclencheur thermique (pour réglage voir le tableau page 5).

- Déclencheur différentiel réglé à 30 mA

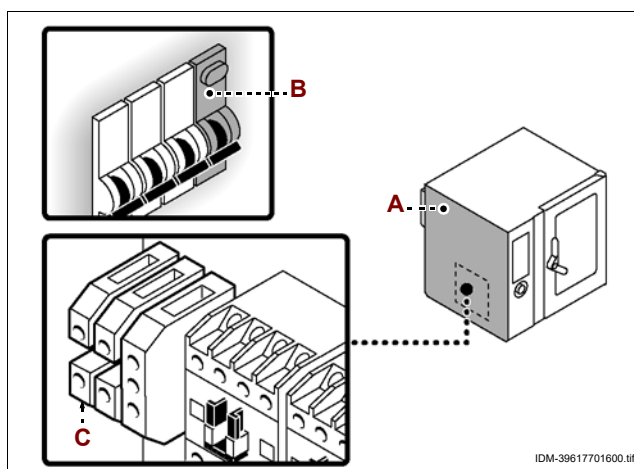
- Classe B ou C (IEC 898)

2 – Dévisser les vis et démonter le panneau latéral (A).

3 – Connecter l'interrupteur automatique sectionneur (B) au bornier (C) de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.

- Poids: $\geq$ du type H05RN-F (désignation 245 IEC 57)

- Température d'utilisation: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.





Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

4 – L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.

RACCORDEMENT DU GAZ



Attention

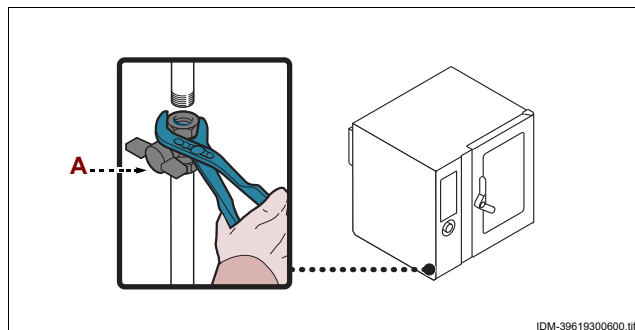
Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (A), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).



IDM-39619300600.tif

EAU: EXIGENCES POUR L'EAU FOURNIE



Important

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.



Paramètres à vérifier		Valeur
Pression		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Débit de l'eau (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
Dureté		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice de Langelier (Recommandé)(**)		>0.5
Contenu de sels et d'ions métalliques		
Requis	Chlore	<0,1 mg/l
	Chlorures	< 10 mg/l
	Sulfates	< 30 mg/l
Recommandés (**)	Fer	< 0,1 mg/l
	Cuivre	< 0.05 mg/l
	Manganèse	< 0,05 mg/l

(*) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

(**) Des valeurs différentes pour ces paramètres peuvent provoquer de la corrosion, si elles sont combinées à une utilisation et un milieu inadaptés.



Important

La vérification à travers des analyses spécifiques de l'eau afin de s'assurer qu'elle possède bien les caractéristiques reportées dans le tableau précédent, relève de la responsabilité du Propriétaire de l'appareil.

**Important**

Si l'eau d'alimentation du four ne respecte pas les caractéristiques reportées dans le tableau précédent, il faut pourvoir à l'installation d'un système de traitement adapté avant de mettre en marche l'appareil.

**Important**

Si l'appareil est mis en marche avec de l'eau d'alimentation n'ayant pas les caractéristiques reportées dans le tableau précédent, cela peut entraîner des dysfonctionnements et des endommagements pour lesquels le Producteur décline toute responsabilité.

**Important**

La garantie du Fabricant sur les parties endommagées par une alimentation en eau non conforme aux caractéristiques reportées dans le tableau précédent, pourra être annulée.

EAU: CONSEILS SUR LES SYSTÈMES DE FILTRATION

Pour le choix du système de filtration à installer, si les paramètres de l'eau ne respectent pas les caractéristiques du tableau précédent, il est possible d'utiliser les conseils reportés ci-dessous selon le paramètre qui nécessite d'être corrigé. Ces conseils doivent être considérés comme indicatifs de certaines situations et non exhaustifs de tous les cas qui peuvent se présenter.

La vérification, même après l'installation du système de traitement, que l'eau d'alimentation correspond bien aux paramètres requis dans le tableau précédent, relève quoi qu'il en soit de la responsabilité du Propriétaire de l'appareil. Angelo Po conseille de s'adresser à un personnel ou des entreprises spécialisées dans l'analyse et dans le traitement des eaux pour avoir la garantie d'obtenir la correspondance totale avec les caractéristiques de l'eau d'alimentation.

Les paramètres qui sont mieux traités par le système correspondant sont mis en évidence en gras dans le tableau.

<i>Paramètres</i>	<i>Valeur mesurée</i>	<i>Type de traitement conseillé</i>
Dureté carbonatée	>9°f	Adoucissement
Chlore	<0.1 ppm	
Chlorures	<10 ppm	
Sulfates	<30 ppm	
Dureté carbonatée	<9°f	Filtre à charbons actifs
Chlore	0.1 ÷ 1 ppm	
Chlorures	<10 ppm	
Sulfates	<30 ppm	
Dureté carbonatée	>3°f	Filtre à résines spéciales ou traitement d'osmose inverse
Chlore	<1 ppm	
Chlorures	10 ÷ 100 ppm	
Sulfates	30 ÷ 100 ppm	
Dureté carbonatée	>3°f	Osmose inverse
Chlore	<10 ppm	
Chlorures	>100 ppm	
Sulfates	>100 ppm	



RACCORDEMENT DE L'EAU



Attention

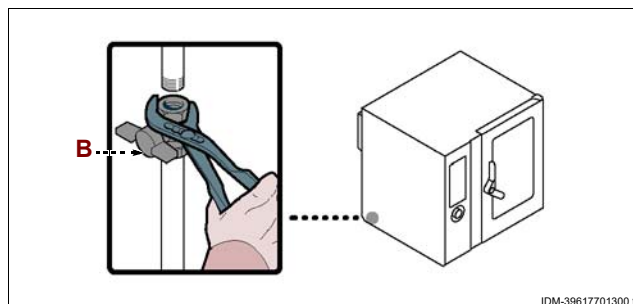
Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.



Important

Cet appareil doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux ou locaux en vigueur.

Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (**B**), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.



IDM-39617701300.tif



Important

Si des produits chimiques sont utilisés dans le système d'approvisionnement en eau en vue de l'assainissement de l'eau, par exemple des chloramines ou des hypochlorites de sodium, il faudra y installer un filtre afin de garantir leur élimination.



Important

Vérifier l'absence de parties corrodées sur les tuyaux et les raccords car celles-ci pourraient polluer l'eau circulant à l'intérieur de l'appareil.



Important

Si les caractéristiques de l'eau sont de nature à exiger un système de traitement, relier ce dernier au raccord de l'alimentation de l'eau de la chambre de cuisson pour la génération de vapeur. Il n'est pas nécessaire de relier le système de traitement de l'eau au raccord du système de lavage. Si l'accessoire de douchette (LDR610 pour les modèles FX61-101-82-122 et LDL uniquement pour les modèles FX201-202) est installé, il faut que l'eau distribuée par ce dernier soit traitée.



Important

Seulement pour la Grande-Bretagne, se référer aussi aux indications reportées dans l'annexe (voir "Allacciamento acqua (WRAS)").

EAU: CONSEILS D'UTILISATION



Important

Afin de maintenir durablement les caractéristiques d'hygiène et d'intégrité de l'acier inoxydable (nécessaires pour la protection contre la corrosion), il est indispensable de nettoyer chaque jour la chambre de cuisson (voir 64) avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.



Important

Effectuer un entretien du système de traitement de l'eau (là où il est installé) afin d'assurer son bon fonctionnement.



Important

Veiller à utiliser de nouveaux accessoires en parfait état de marche.



Important

Utiliser uniquement des produits détergents, chimiques et des procédures de nettoyage adaptées à l'appareil et en particulier compatibles avec le nettoyage d'aciers inoxydables.



Important

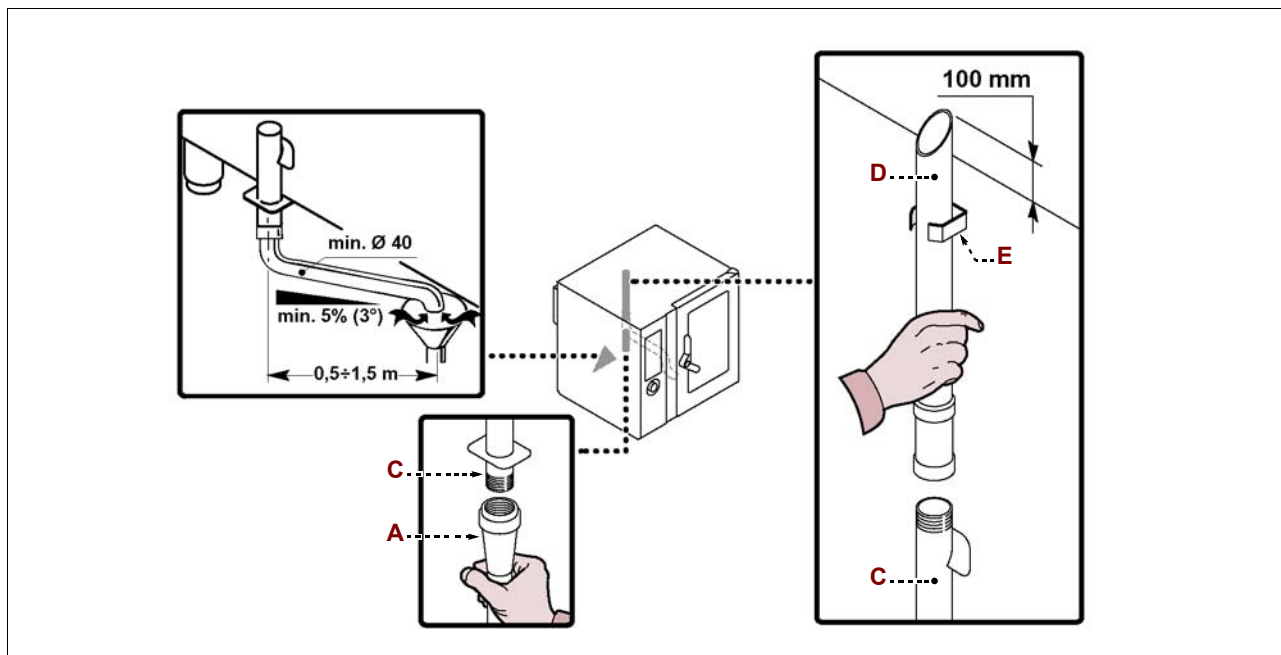
Si les caractéristiques de l'eau sont de nature à exiger un système de traitement, veiller à ne pas introduire de l'eau non traitée à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson. Par exemple : si le type de cuisson requiert la présence d'un plat rempli d'eau au niveau inférieur du porte-plat, il faudra que l'eau qu'il contient ait les caractéristiques indiquées dans le tableau à la 74.

RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

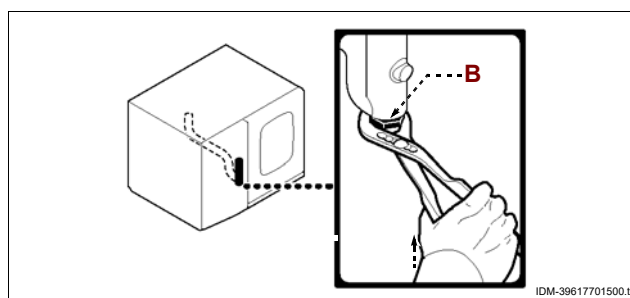
Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Assembler le tuyau de réseau (A) et le tuyau (C) de raccord à l'appareil.

2 – Assembler le tuyau d'évacuation (D) et le tuyau (C) de raccord à l'appareil et le fixer au support (E).



Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les débris déposés.



RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Enfiler le tuyau **Jaune (A)** dans le tuyau (B) et introduire le cône (C) dans le bidon (D) du détergent.

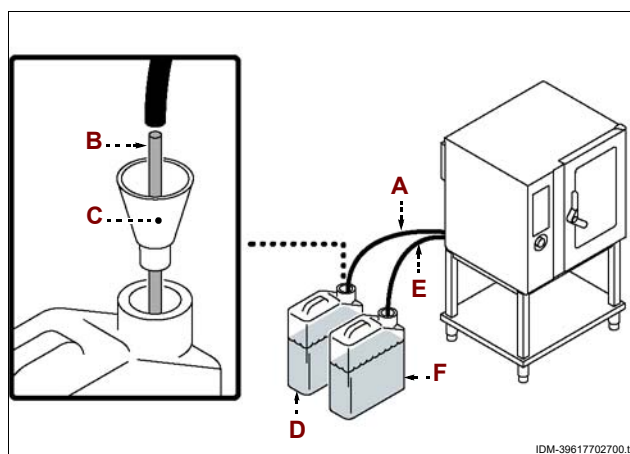
2 – Enfiler le tuyau **Vert (E)** dans le tuyau (B) et introduire le cône (C) dans le bidon (F) du stérilisant.

Utiliser les produits de nettoyage détergent et stérilisant () fournis par le fabricant du four pour obtenir un très bon résultat.

La composition chimique des produits mentionnés est la suivante:

Détergent : soude caustique avec concentration inférieure à 20%.

Stérilisant : à base de citrates et de séquestrants organiques inférieurs à 15%.



Important

L'utilisation de produits avec une composition différente peut endommager l'installation et les parois du four ; les résidus peuvent contaminer les aliments.



Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.



Important

La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C.

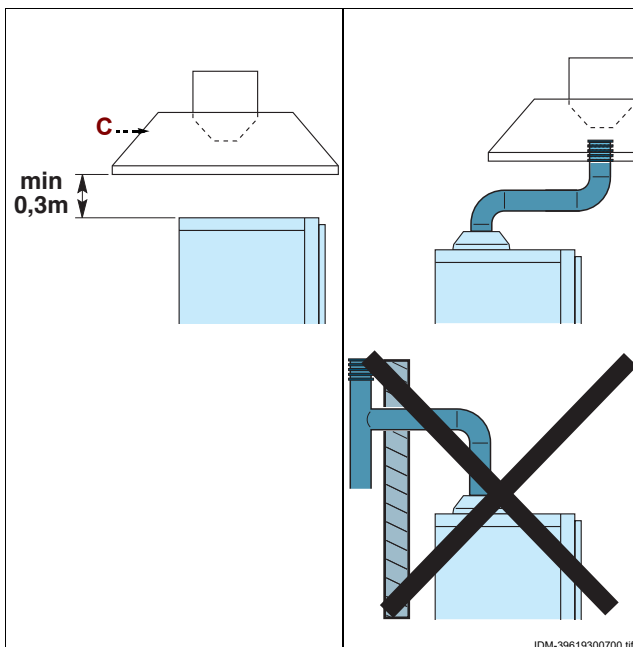
Raccordement sous hotte à tirage forcé

Positionner l'appareil sous la hotte **(C)** comme indiqué sur la figure.



Attention

L'allumage du ventilateur du système d'aspiration forcée doit entraîner l'ouverture automatique du robinet d'alimentation gaz.



TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION DU GAZ

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

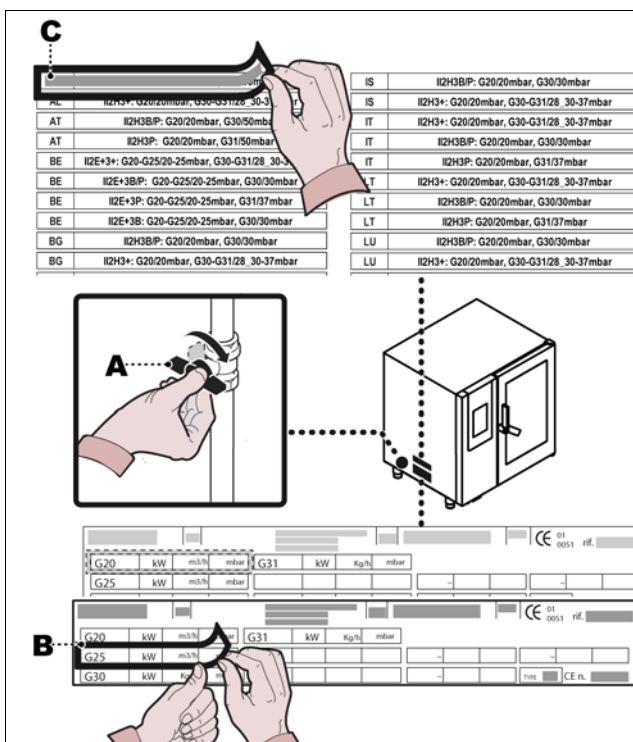
Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

- 1 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
- 2 – Remplacer la buse du brûleur (voir page 81).
- 3 – Enlever l'adhésif qui indique le gaz d'essai appliqué sur la plaquette **(B)** et mettre le nouveau avec le gaz utilisé.
- 4 – Enlever l'autocollant appliqué sur l'appareil et le remplacer par le nouveau **(C)** qui reporte la catégorie du pays d'installation.
- 5 – Accéder au menu « Service » et faire partir la procédure de « Transformation alimentation du gaz » (voir page 10).
- 6 – Faire l'essai de l'appareil (voir page 79).



Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.





Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

- 1 – Ouvrir les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau et vérifier l'étanchéité des raccordements.
 - 2 – Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.
 - 3 – Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 78).
 - 4 – Vérifier que la pression du gaz soit conforme aux valeurs reportées dans le tableau à la fin du manuel.
 - 5 – Vérifier que les fumées de combustion soient conformes (voir page 80).
 - 6 – Vérifier et, si nécessaire, régler la pression de l'eau (voir page 80).
 - 7 – Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.
 - 8 – Effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.
- L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.



Important

Au cours de l'essai et lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

RÉGLAGES

8

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LES RÉGLAGES



Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.



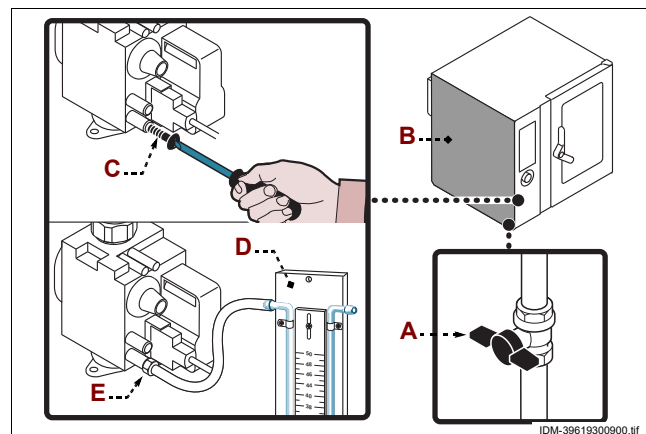
Attention

Les réglages doivent être faits par du personnel autorisé et qualifié dans le respect des lois en vigueur en la matière.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 2 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral (B).
- 3 – Dévisser la vis (C).
- 4 – Raccorder le manomètre (D) à la prise de pression (E).
- 5 – Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 6 – Allumer l'appareil (voir page 9) et effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximale.
- 7 – Vérifier que la pression indiquée sur le manomètre soit conforme aux valeurs (voir tableau à la fin du manuel).
- 8 – Éteindre l'appareil, fermer le robinet d'alimentation du gaz (A), déconnecter le manomètre (D) et revisser la vis (C).
- 9 – L'opération étant terminée, remonter le panneau (B) et revisser les vis.



FR

CONTRÔLE DES FUMÉES DE COMBUSTION

Lorsque le branchement de l'appareil est terminé (voir page page 74), faire l'analyse des fumées de combustion comme indiqué :

- 1 – Prendre un analyseur de fumées et effectuer le tarage de l'instrument en suivant les indications reportées dans le manuel d'utilisation de l'analyseur.
- 2 – Introduire les tubes de mesure de l'analyseur de fumées à l'intérieur des tuyaux d'évacuation des fumées de l'appareil.
- 3 – Allumer l'appareil (voir page 9).
- 4 – Accéder au menu « Service » et faire partir la procédure de « Mesure CO/CO₂ » (voir page 10).
- 5 – Vérifier les valeurs des émissions de CO et CO₂ en commençant à la puissance minimum (à froid) puis passer à la puissance maximum et de nouveau à la puissance minimum (à chaud).
- 6 – Vérifier que les valeurs obtenues soient conformes aux conditions requises par le fabricant.
- 7 – Remplir le rapport d'essai (annexé) et l'envoyer au fabricant pour la garantie.



Important

La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C.

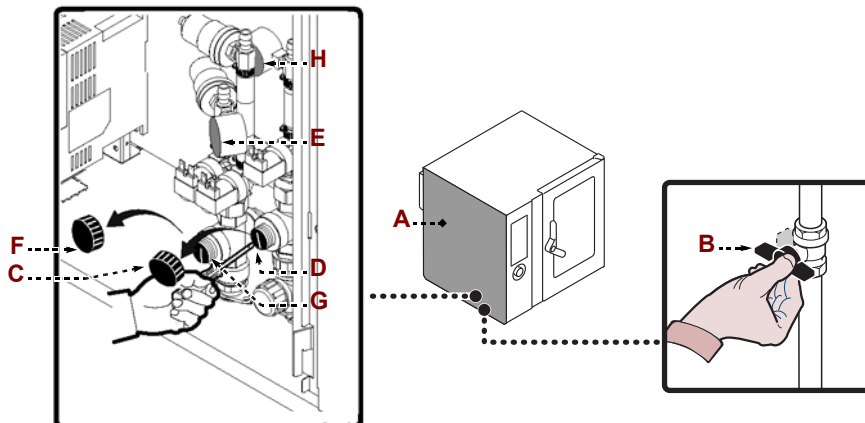
RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral (A).
 - 2 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau (B).
 - 3 – Dévisser la bague (C).
 - 4 – Agir sur la vis (D) (entrée eau pour le dispositif de lavage) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre (E) à 1,5 bars.
- Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.**
- 5 – Revisser la bague (C).
 - 6 – Dévisser la bague (F).
 - 7 – Agir sur la vis (G) (entrée eau dans la chambre de cuisson) afin de porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre (H), à 1 bar.

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

- 8 – Revisser la bague (F).
- 9 – Remonter le panneau (A) et revisser les vis.
- 10 – Lorsque l'opération est terminée, refermer le robinet d'alimentation de l'eau (B).



IDM-39619301000.tif

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

**Important**

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.

Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

**Attention**

Seul le personnel autorisé et qualifié peut remplacer les pièces, dans le respect des lois en vigueur en la matière.

REEMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral (A).
- 2 – Débrancher le tuyau d'alimentation du gaz (B).
- 3 – Extraire l'injecteur (C) et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).

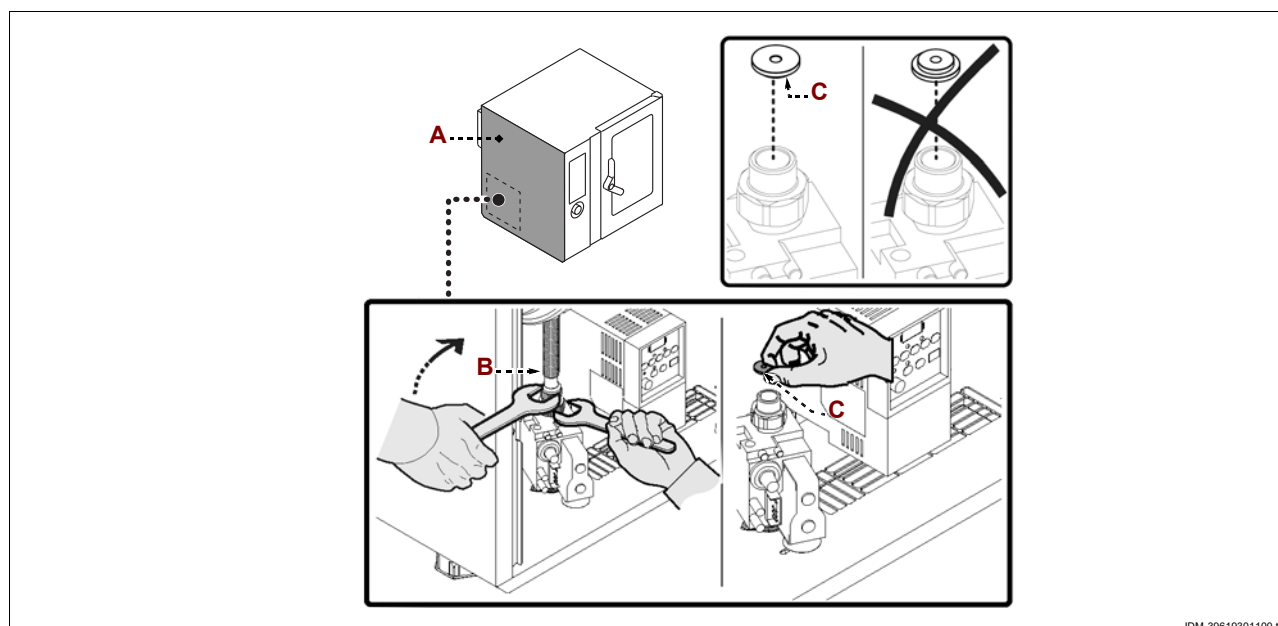
**Important**

Faire très attention au positionnement correct de l'injecteur (C) (voir figure).

- 4 – Raccorder le tuyau (B), remonter le panneau (A) et revisser les vis lorsque l'opération est terminée



FR

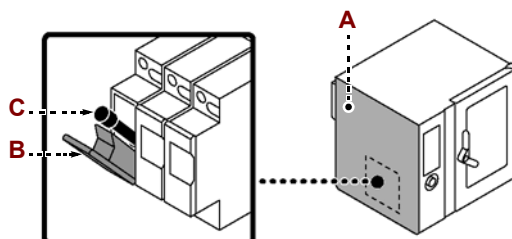


IDM-39619301100.tif

REPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral (A).
- 2 – Ouvrir le porte-fusible (B) et remplacer le fusible (C) endommagé.
- 3 – Lorsque l'opération est terminée, remonter le porte-fusible et le panneau latéral.



IDM-39617702200.tif

REPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour cette opération, procéder comme suit.

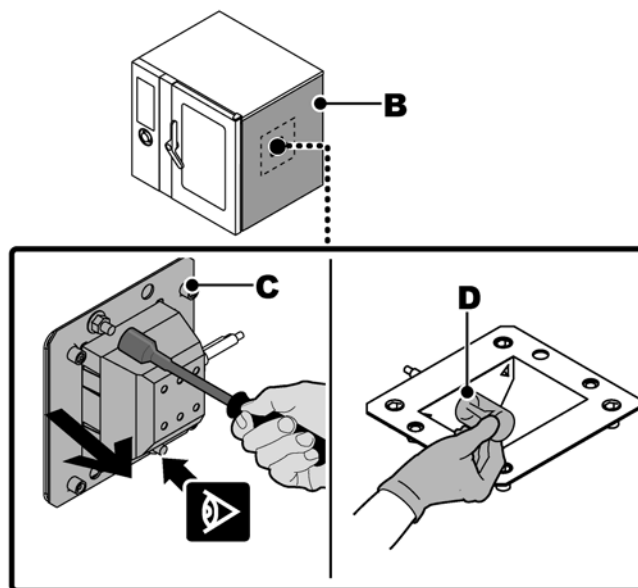
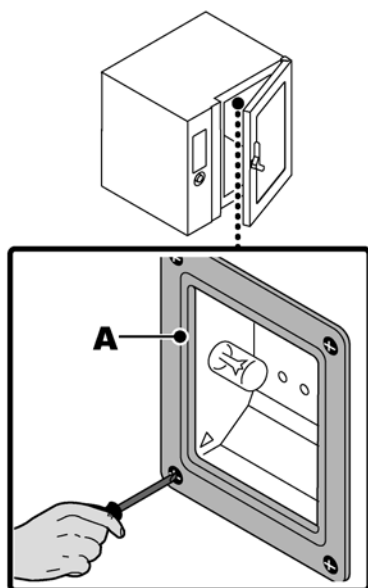
- 1 – Dévisser les vis de la protection de l'ampoule (A).
- 2 – Démonter le panneau latéral (B).
- 3 – Dévisser les vis et démonter le porte-lampe (C).
- 4 – Enlever et remplacer l'ampoule (D).



Attention

Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

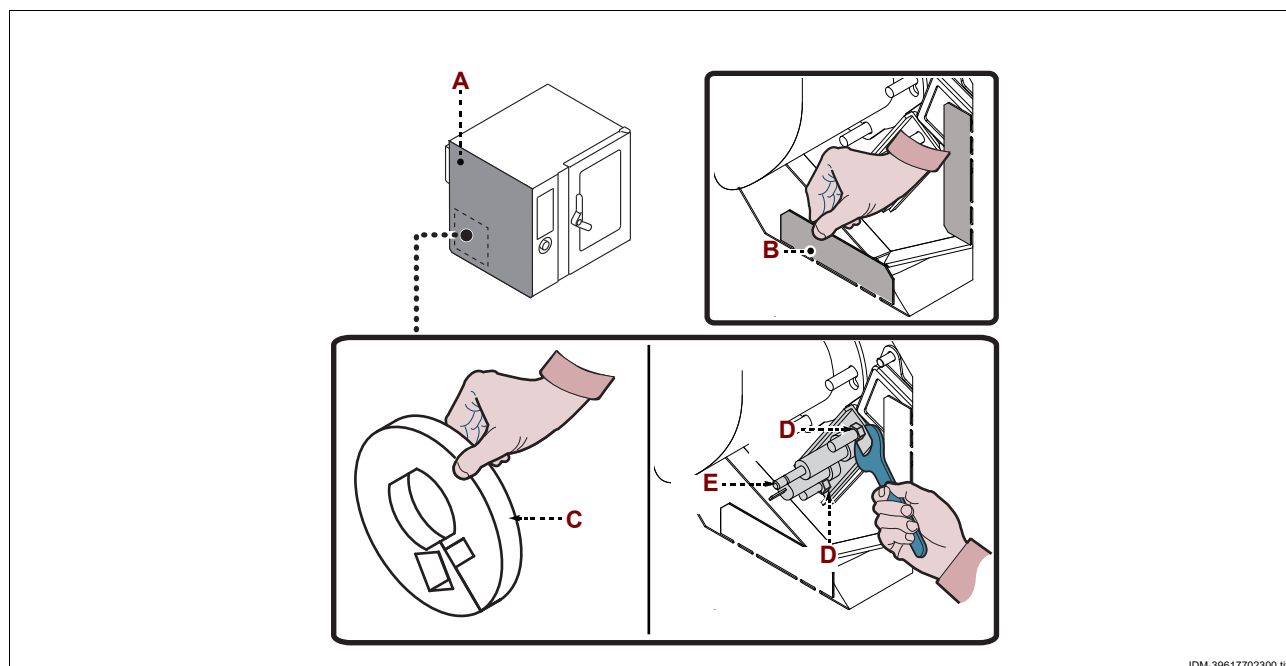
- 5 – Remonter le tout une fois l'opération terminée.



REPLACEMENT DE LA BOUGIE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
- 2 – Ouvrir les languettes **(B)** et enlever la protection **(C)**.
- 3 – Dévisser les écrous **(D)** pour démonter le groupe bougie **(E)**.
- 4 – Remonter la protection et refermer les languettes lorsque cette opération est terminée.



IDM-39617702300.tif



DÉMANTÈLEMENT, DÉMOLITION ET ÉLIMINATION DE L'ÉQUIPEMENT

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.



Important

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

FR

ADVERTENCIAS GENERALES

- Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

Importante

No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

- No obstruya los tubos de descarga de humos situados en la superficie externa superior del horno.

Importante

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

- Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.

Importante

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Importante

Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.

INSTALACIÓN

Importante

Instalaciones y/o reparaciones realizadas por personal no autorizado o el uso de repuestos no originales, así como cualquier modificación técnica no aprobada por el fabricante conllevan el cese de la garantía y de la responsabilidad del fabricante por daños al producto.

Importante

No instalar el aparato en proximidad de paredes inflamables.

Precaución - advertencia

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

Precaución - advertencia

Las regulaciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

FUNCIONAMIENTO

Importante

¡Riesgo de incendio! No coloque alimentos que contengan ingredientes altamente inflamables (alimentos con alcohol) en el horno. Estas sustancias pueden estallar en llamas y, por lo tanto, constituyen un riesgo de incendio y explosión. Las explosiones pueden hacer que la puerta se abra repentinamente o incluso violentamente.

Importante

¡Riesgo de incendio! Cuando utilice el aparato por primera vez, asegúrese de que no haya manuales de instrucciones, bolsas de plástico ni accesorios dentro del horno.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! No deje la sonda fuera de la puerta del horno, ya que podría dañar la sonda y provocar que el vapor caliente o el líquido salga del horno durante el proceso de cocción. Retire siempre la sonda de los alimentos antes de sacarla del horno.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! Si fuera necesario mover los carros de la parrilla de la bandeja mientras estén en uso, asegúrese siempre de que los recipientes estén bien asegurados. Cierre los recipientes que contengan líquidos para que no se derrame líquido caliente.

Importante

¡Riesgo de lesiones! Cuando cargue y descargue el carro de la parrilla, ponga el freno de bloqueo de la rueda.

Importante

¡Riesgo de lesiones! Los carros de la parrilla podrían volcarse cuando se muevan sobre superficies desiguales o al cruzar el umbral de una puerta.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! Cuando los recipientes están llenos de líquido o se llenan de líquido durante el proceso de cocción, el usuario debe poder ver dentro de cada recipiente. No coloque las parrillas por encima de la altura de los ojos.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! Abra siempre la puerta despacio y con cuidado para evitar quemaduras por el vapor caliente que sale del horno.

LIMPIEZA

- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.



Importante

¡Riesgo de incendio! Si el aparato no se limpia o no se limpia a fondo, la grasa o restos de alimentos que se han acumulado en el interior del horno podrían comenzar a quemarse.

LAVADO AUTOMÁTICO



Importante

¡Riesgo de quemaduras! No abra la puerta del horno durante el lavado. Existe peligro de quemaduras cáusticas graves por la presencia de aire caliente, ácidos o bases (alcalinos) que podrían entrar en contacto con la piel y/o los ojos. Si el programa de lavado se detuviera antes de su finalización, inicie y termine un programa de LAVADO LH2O antes de abrir la puerta.



Importante

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

MANTENIMIENTO



Importante

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervenció. En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad de las personas.



Precaución - advertencia

Limpe el respiradero al menos una vez cada 6 meses o, en caso de cocciones frecuentes de carne o comidas grasas, cada 2 meses, (véase la pág. 66).



Importante

El fabricante recomienda usar el accesorio “Filtro FGX” en caso de cocciones frecuentes de carnes o de alimentos grasos, que se debe limpiar diariamente en el lavavajillas, al terminar la jornada.

IT È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB Even partial reproduction of this document without the Manufacturer's consent is forbidden. The Manufacturer is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du fabricant. Dans le but d'améliorer son produit, le fabricant se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del fabricante. El fabricante, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

1a parte		1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
		2 INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
		3 SEGURIDAD	6
		4 USO Y FUNCIONAMIENTO	8
		5 MANTENIMIENTO	61
2a parte		6 AVERÍAS	67
		7 DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	71
		8 REGULACIONES	79
		9 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS	81
		ANEXOS.....	I ÷ XLIV

ÍNDICE ANALÍTICO

A	Instrucciones y advertencias para la sustitución de las piezas, 81
Agua: requisitos para el agua suministrada, 74	Instalación del equipo, 72
Agua: sugerencias sobre los sistemas de filtración, 75	
Agua: recomendaciones de uso, 76	
B	L
Búsqueda de averías, 67	Limpieza de la cámara de cocción y sonda de humedad, 64
C	Limpieza de la canaleta y cuba de recolección de los líquidos de condensación, 65
Cambio del fusible, 82	Limpieza de los filtros de aire, 65
Cesión, desmantelamiento y eliminación del aparato, 83	Limpieza del respirader, 66
Conexión de alimentación lavado, 77	M
Conexión eléctrica, 73	Modalidad de acceso a las páginas de los menús, 11
Conexión al tubo de desagüe, 77	Modalidad de inicio y final de "ciclo de cocción", 51
Conexión al tubo de salida de los gases producidos por la combustión, 78	Modalidad para requerir asistencia, 3
Control de la presión del gas, 79	Modalidad de introducción de valores alfanuméricos, 11
Control humos de combustión, 80	Modalidad para "Cocción manual", 21
Creación de "nuevo programa" de cocción, 36	Modalidad para "Ajustes" generales del aparato, 15
D	Modalidad para "Lavado automático", 48
Datos técnicos, 5	Modalidad para "Cocción automática C3", 27
Descripción de los mandos, 8	Modalidad para "Cocciones memorizadas CF3", 31
Descripción general del equipo, 4	Modalidad para "Cocciones especiales", 37
Descripción del esquema lógico de menú, 10	Modalidad para "Carga / descarga de datos", 56
Desplazamiento y elevación, 71	Modalidad para "Multy-easy", 38
Dispositivos de seguridad, 6	Modalidad para "Cook & chill", 56
Dotación de accesorios, 6	Modificación de las características de los programas de cocción, 35
E	Mostrar filmación, 57
Embalaje y desembalaje, 71	Mostrar fotos y recetas, 59
Eliminación/restablecimiento tipos de comida, 12	N
Encendido y apagado del aparato, 9	Nivelación, 73
Enlace agua, 76	O
Enlace gas, 74	Objetivo del manual, 2
H	P
HACCP, 55	Período prolongado de inactividad del equipo, 60
Habilitar salva cocción, 54	Prueba de funcionamiento del equipo, 79
I	R
Identificación fabricante y equipo, 3	Regulación de la presión del agua, 80
Informaciones previas, 2	S
Instalación del equipo, 72	Señalizaciones de seguridad e información, 6
Instrucciones y advertencias para el lector, 2	Sustitución de la bombilla, 82
Instrucciones y advertencias de seguridad, 6	Sustitución inyector quemador, 81
Instrucciones y advertencias de seguridad para el equipamiento eléctrico, 7	Sustitución bujía, 83
Instrucciones y advertencias para el uso, 8	T
Instrucciones y advertencias para efectuar el mantenimiento, 61	Tabla de señalización de las alarmas, 67
Instrucciones y advertencias para la limpieza, 62	Transformación del tipo de alimentación del gas, 78
Instrucciones y advertencias para el movimiento y la instalación, 71	Transporte, 71
Instrucciones y advertencias para las regulaciones, 79	V
	Ventilación del ambiente, 72

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

– El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

– Esta información es proporcionada por el Fabricante en su idioma original (italiano) y está traducida en los demás idiomas para satisfacer necesidades comerciales y/o requisitos establecidos en la Ley. La lectura de esta información permitirá evitar riesgos a la salud y la seguridad de las personas y daños económicos.

– Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

– El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

– Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

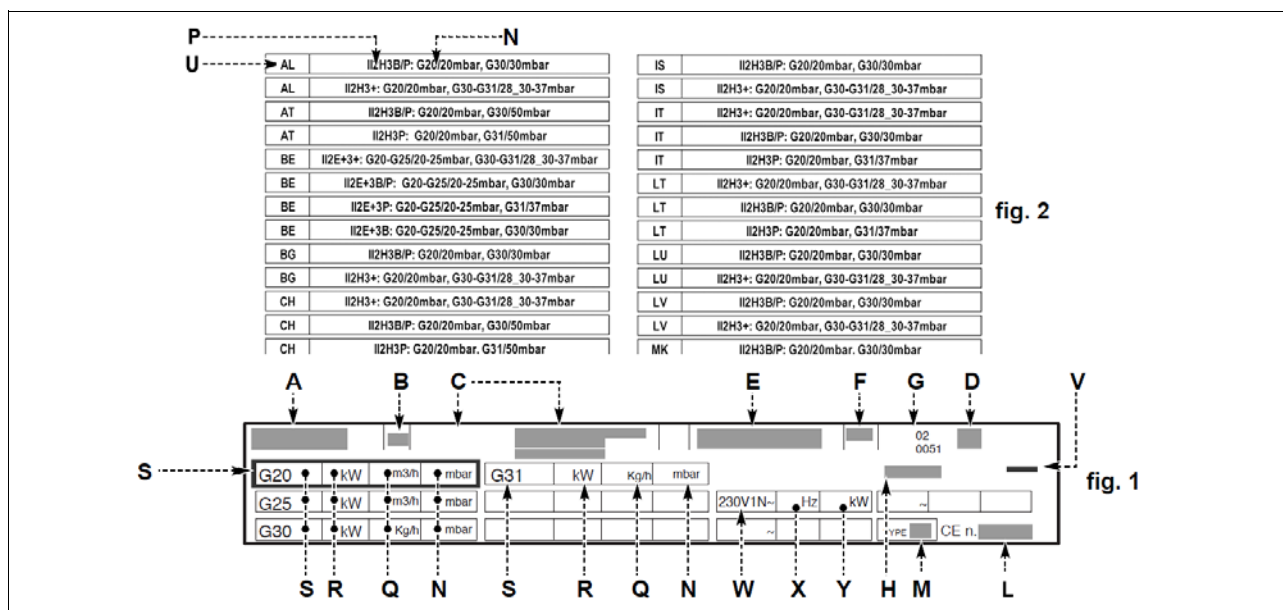
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

La primera (fig. 1) contiene todos los datos y las indicaciones necesarias para la seguridad de ejercicio, la segunda (fig. 2) las informaciones relativas a los distintos tipos de gas a emplear para cada país de destinación.

- A – Modelo del aparato
- B – Tipo de personalización
- C – Identificación fabricante
- D – Tipo de salida humos
- E – Número de matrícula
- F – Grado de protección
- G – Aprobación CE de conformidad
- H – Norma de referencia
- L – Número certificado CE
- M – Tipo de familia del producto
- N – Presión del gas
- P – Categoría del equipo
- Q – Consumo de gas
- R – Potencia declarada (kW)
- S – Tipo de gas
- T – Indicador gas prueba de funcionamiento
- U – Sigla del país de destinación
- V – Fecha de fabricación
- W – Tensión (V)
- X – Frecuencia (Hz)
- Y – Potencia declarada (kW)



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

–El horno, que de ahora en adelante llamaremos ‘aparato’, ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.
–Las funciones del aparato están controladas por un panel de mandos electrónico que permite programar los distintos tipos de cocción (convección, vapor, mixta) y todas las funciones necesarias para que el tipo de cocción resulte más uniforme.

Órganos principales

A – Panel armario componentes eléctricos

B – Panel de mandos

C – Puerta del horno

D – Cámara de cocción

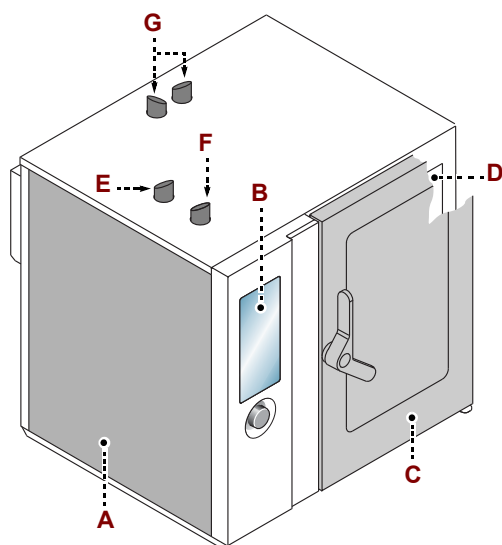
E – Tubo de aspiración aire y descarga vapor

F – Tubo salida del vapor

G – Tubo de descarga humos

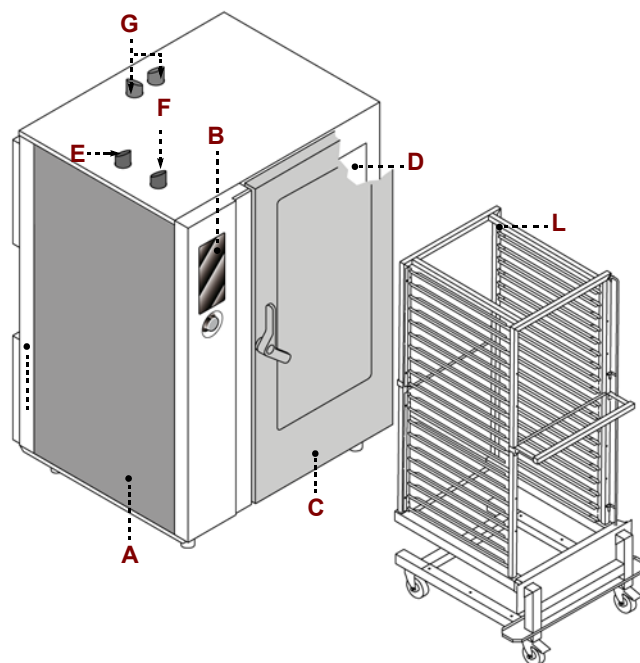
L – Carro portabandejas (sólo para versiones FX201 y FX202)

MODELO FX 61G 3-3R / FX 101G 3-3R

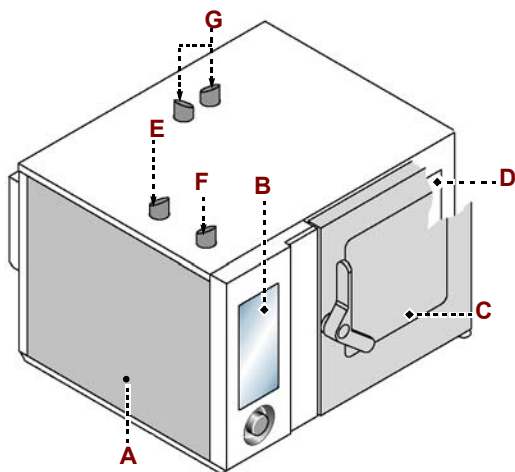


IDM-39619300200.tif

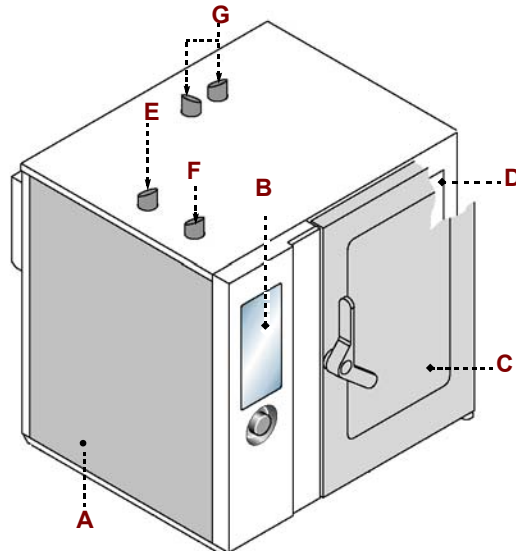
MODELO FX 201 G3 / FX 202 G3



MODELO FX 82 G3T



MODELO FX 122 G3T



DATOS TÉCNICOS

Descripción	<i>FX 61 G3-G3R</i>	<i>FX 101 G3-G3R</i>
Dimensiones horno	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Conmutaciones admisibles	-	-
Potencia nominal	14 kW	20 kW
Potencia eléctrica absorbida (W)	800 W	800 W
Corriente absorbida	6 A	6 A
Dimensiones abertura cámara	440x450 mm	440x695 mm
Dimensiones cámara	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Número de bandejas	6	10
Paso de bandejas	69,5 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

DATOS TÉCNICOS

Descripción	<i>FX 82 G3T</i>	<i>FX 122 G3T</i>
Dimensiones horno	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Conmutaciones admisibles	-	-
Potencia nominal	27 kW	32 kW
Potencia eléctrica absorbida (W)	800 W	950 W
Corriente absorbida	6 A	6,5 A
Dimensiones abertura cámara	640x600 mm	640x860 mm
Dimensiones cámara	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Número de bandejas	8	12
Paso de bandejas	69,5 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5



DATOS TÉCNICOS

Descripción	<i>FX 201 G3</i>	<i>FX 202 G3</i>
Dimensiones horno	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Conmutaciones admisibles	-	-
Potencia nominal	40 kW	55 kW
Potencia eléctrica absorbida (W)	1500 W	1600 W
Corriente absorbida	5 A	7,5 A
Dimensiones abertura cámara	440x1395 mm	640x1395 mm
Dimensiones cámara	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Número de bandejas	20	20
Paso de bandejas	66 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

ES

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo esté provisto de todos los dispositivos de seguridad, en fase de instalación y conexión estos deberán, si fuera necesario, completarse con otros dispositivos, para respetar las leyes vigentes en la materia.



Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados. No alterar los dispositivos de seguridad en las partes selladas y marcadas con pintura.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

– **Kit transformación tensión:** para adaptar el aparato al tipo de tensión a utilizar.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican "vea el catálogo general".

SEGURIDAD

3

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.



Importante

Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.

– No modifique de ninguna manera el equipo.

– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.



Importante

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.

– Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud.
- Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.
- En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
- No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cámara de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.



Importante

No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

- No colocar en las repisas del horno (que el operador no pueda controlar visualmente), bandejas con líquidos o alimentos que durante la cocción puedan licuarse, a fin de evitar riesgos de sufrir quemaduras al desplazar sucesivamente las bandejas.
- No deje ni apoye cazuelas y/o productos alimentarios de ningún tipo en la superficie externa superior del horno.
- No obstruya los tubos de descarga de humos situados en la superficie externa superior del horno.



Importante

Instalaciones y/o reparaciones realizadas por personal no autorizado o el uso de repuestos no originales, así como cualquier modificación técnica no aprobada por el fabricante conllevan el cese de la garantía y de la responsabilidad del fabricante por daños al producto.



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO

- Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.
- En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos:
 - La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 y 40 °C.
 - La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
 - El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
 - El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
 - Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
 - Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, de-

berán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

USO Y FUNCIONAMIENTO

4

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO



Importante

- Los utilizadores, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y adiestrados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para individual los mandos y las funciones principales.
- Los aparatos deberán utilizarse únicamente para los usos previstos por el fabricante. Está prohibido alterar los dispositivos a fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas..
- Antes del uso, compruebe que los dispositivos de seguridad estén perfectamente instalados y que funcionen correctamente
- Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.
- Señale inmediatamente cualquier anomalía o deterioro de componentes y/o piezas del equipo y, de ser necesario, contacte con personal calificado para que realice actividades de control y/o sustitución.
- El fabricante recomienda utilizar el horno por encima de 250 ° C sólo cuando sea estrictamente necesario y por períodos cortos de tiempo, no reducir la vida de su equipo.



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

La ilustración muestra el panel de mandos del aparato, mientras que la lista indica la descripción y la funcionalidad de los mandos individuales.

A – **Display digital**: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas.

B – **Pulsador de habilitación de funciones**: Sirve para habilitar la función visualizada en la pantalla.

C – **Pulsador atrás**: sirve para anular la operación en curso y volver a la página anterior.

D – **Pulsador reset**: sirve para poner a cero las señales de alarma (acústicas y visuales).

E – **Pulsador "INICIO/STOP"**: sirve para comenzar o terminar el ciclo del programa seleccionado y visualizado en la pantalla (ciclo de cocción, ciclo de lavado, etc.).

F – **Mando**: sirve para seleccionar la función de interés o modificar los valores.

Para seleccionar una de las zonas de interés (función o valor), gire el mando en sentido horario o anti-horario.

- Sentido horario: se desplazan las zonas "hacia abajo" o aumenta el valor marcado.

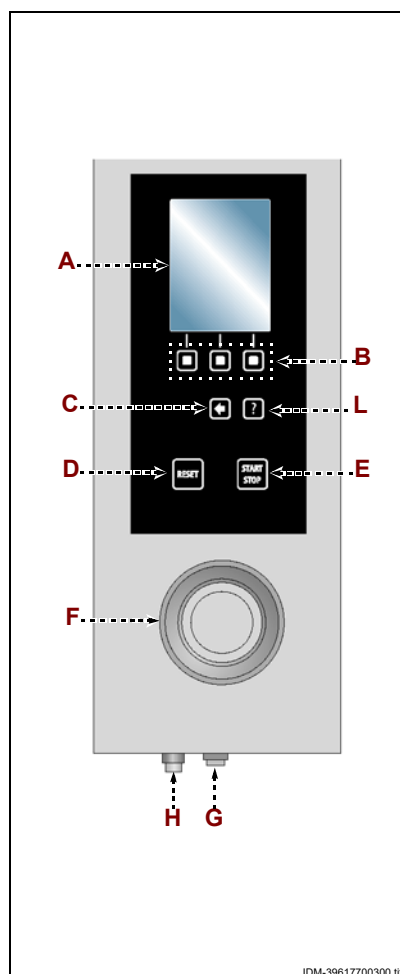
- Sentido anti-horario: se desplazan las zonas "hacia arriba" o disminuye el valor marcado.

Cada vez que se seleccione la función de interés o el valor, apriete el mando para confirmar y guardar la función o el valor.

G – **Pulsador de encendido**: sirve para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato. .

H – **Puerto USB**: sirve para conectar una unidad de memoria externa al aparato.

L – **Pulsador de HELP**: sirve para dar informaciones sobre la función que se está utilizando.



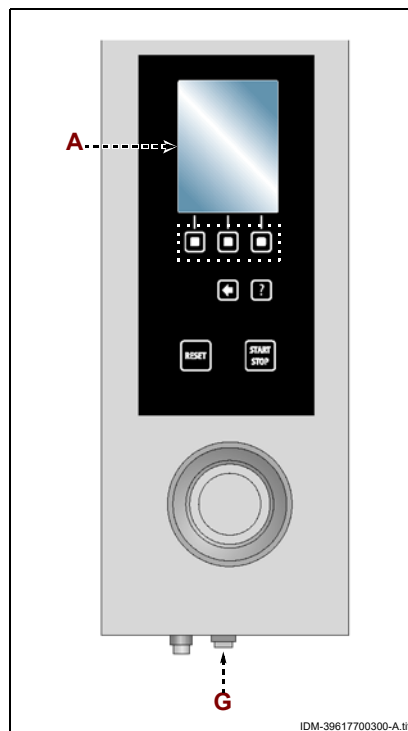
IDM-39617700300.117

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

Encendido

- 1 – Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2 – Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 3 – Abrir la llave de alimentación del agua.
- 4 – Pulsar el botón **(G)** para accionar el aparato.



5 – Se enciende la pantalla **(A)** y, después de unos segundos, visualiza la página >>>

6 – Presione el botón ok para reiniciar y pasar a la siguiente pantalla.



Importante

El valor N de las horas es el tiempo residual de cocción que queda a disposición entre un lavado y el siguiente (máx. 12 h - mín. 1h).

En la pantalla aparece la página. >>>

7 – Presione el botón ok para acceder a las funciones principales del aparato.



Importante

El valor Y de las horas es el tiempo residual de introducción de agua en la cámara durante una cocción que queda a disposición entre una decalcificación y la siguiente (máx. 15 h - mín. 1 h).

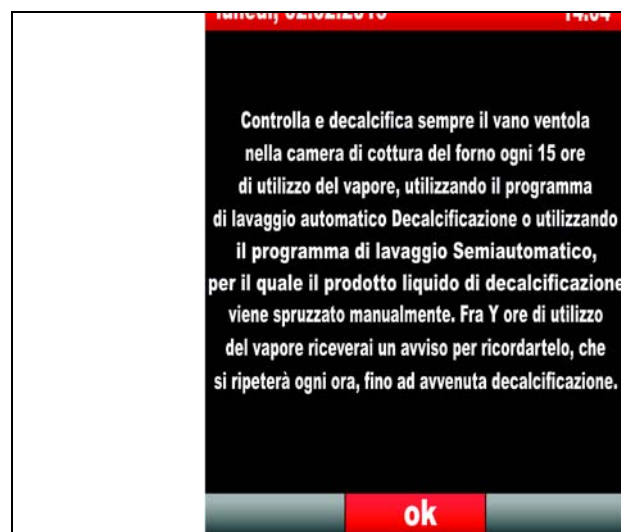
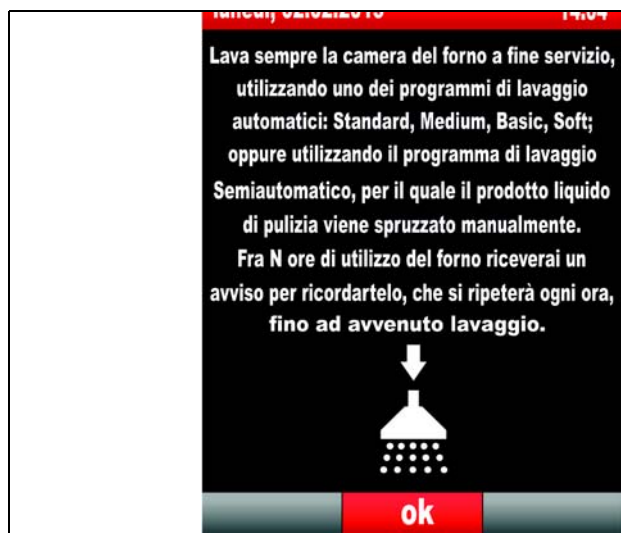
Apagado



Importante

Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.

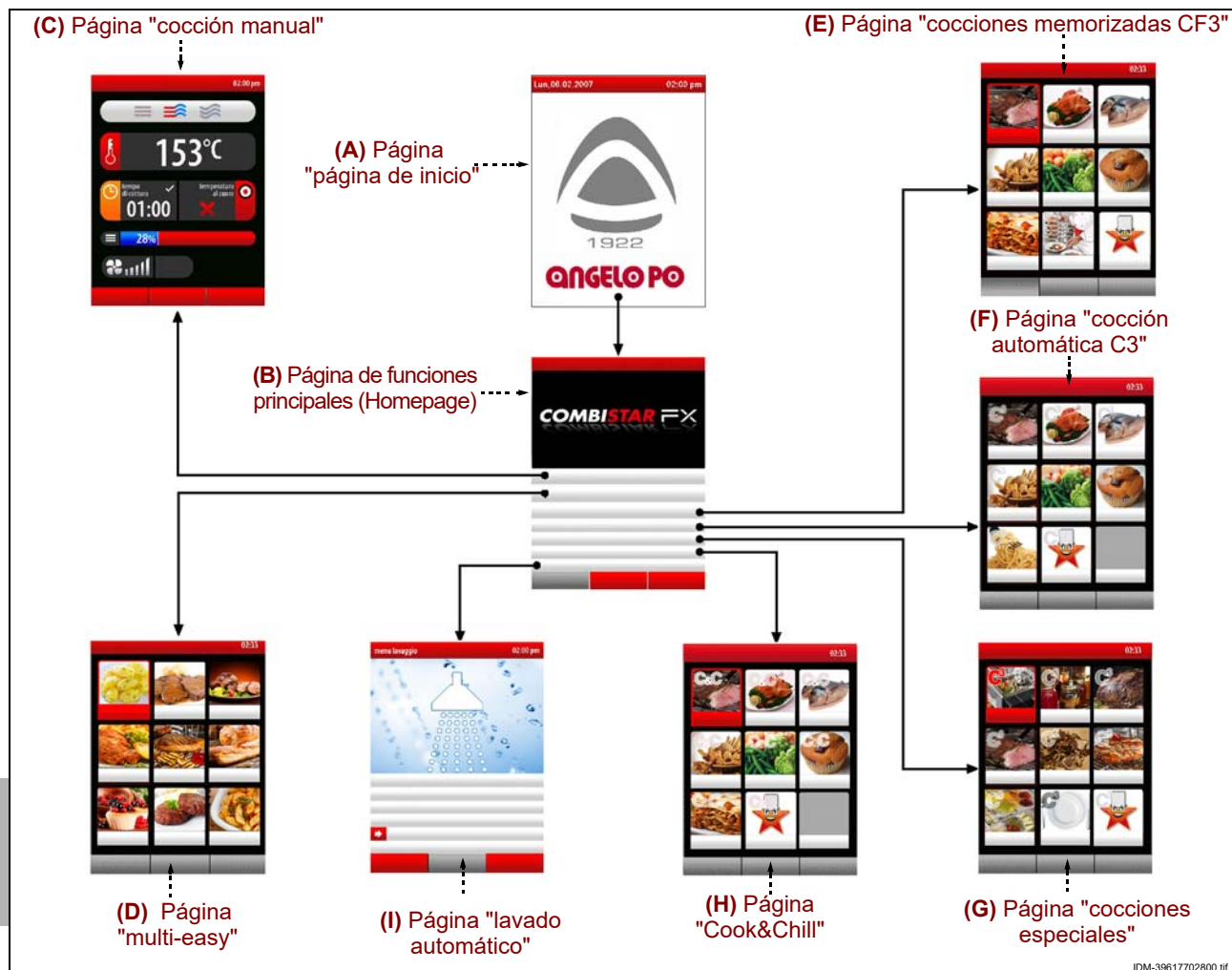
- 8 – Pulsar el botón **(G)** para desactivar el aparato.
- 9 – Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 10 – Cerrar la llave de alimentación del agua.
- 11 – Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



ES

DESCRIPCIÓN DEL ESQUEMA LÓGICO DE MENÚ

La ilustración muestra la organización y la secuencia de las páginas principales relativas a los diferentes modos de funcionamiento.



A – **Página "página de inicio"**: Se muestra cuando se enciende el aparato.

B – **Página de funciones principales (Homepage)**: sirve para acceder a las páginas de programación y visualización de los parámetros de funcionamiento del aparato (véase pág. 11).

C – **Página "cocción manual"**: sirve para introducir los datos (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para efectuar la cocción en "modo manual" (véase pág.21).

D – **Página "multi-easy"**: sirve para activar la función de gestión contemporánea de procesos de cocción memorizados (véase pág. 38)

E – **Página "cocciones memorizadas CF3"**: sirve para seleccionar, modificar o crear programas de cocción (véase pág. 31)

F – **Página "cocción automática C3"**: sirve para recuperar modalidades de cocción prefijadas para los diferentes alimentos (véase pág. 28).

G – **Página "Cocciones especiales"**: sirve para seleccionar modalidades de cocción especiales (por ej. Ahumado, pasteurización, mantenimiento, cocciones BT, secado, Delta T, al vacío, regeneración, preferidos) (véase pág. 37)

H – **Página "Cook & Chill"**: sirve para gestionar los programas de cocción combinados con el abatidor (véase la pág. 46).

I – **Página "lavado automático"**: sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato (véase pág. 48).

L – **Página "Ajustes"**: sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato (véase pág. 15).

M – **Página "Servicio"**: función de uso exclusivo del servicio asistencia técnica (se debe utilizar con contraseña).

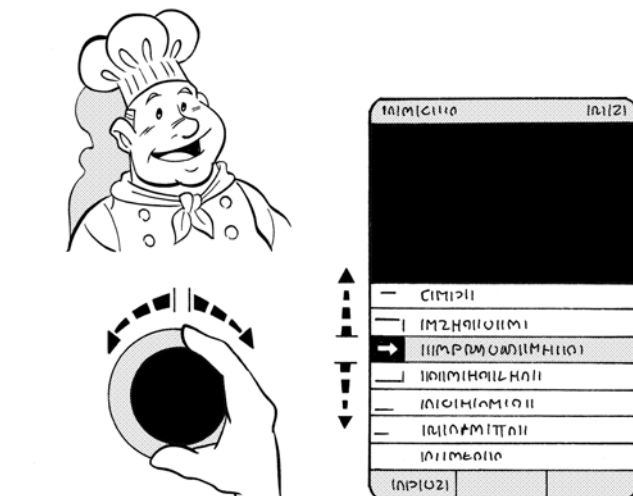
N – **Página "HACCP"**: sirve para visualizar los datos HACCP adquiridos durante las diferentes cocciones (véase pág. 55).

O – **Página "carga/descarga de datos"**: sirve para cargar en el horno nuevos programas de cocción o descargar desde el horno programas de cocción en una unidad de memoria exterior (memoria USB). (véase pág. 56).

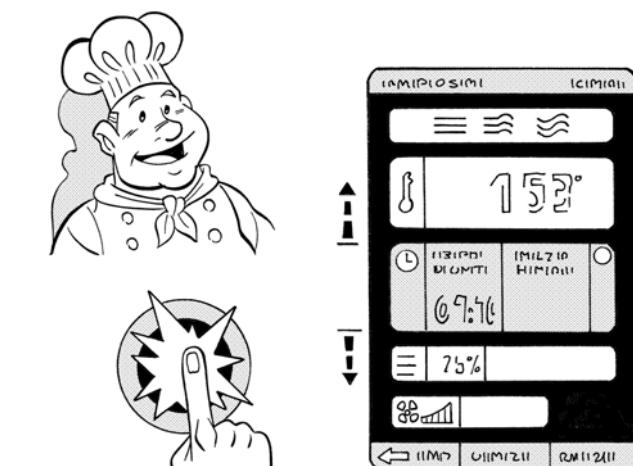
MODALIDAD DE ACCESO A LAS PÁGINAS DE LOS MENÚS

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Seleccione la función de interés (submenú) con el mando.
- 2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.
- 3 – Seleccione el parámetro que se debe modificar con el mando.



- 4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.
- 5 – Modifique el valor del parámetro marcado con el mando.
- 6 – Apriete el mando para confirmar el nuevo valor mostrado.



MODALIDAD DE INTRODUCCIÓN DE VALORES ALFANUMÉRICOS

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Marque el primer carácter (letra o número) de interés con el mando. >>>



- 2 – Apriete el mando para confirmar la selección marcada. >>>



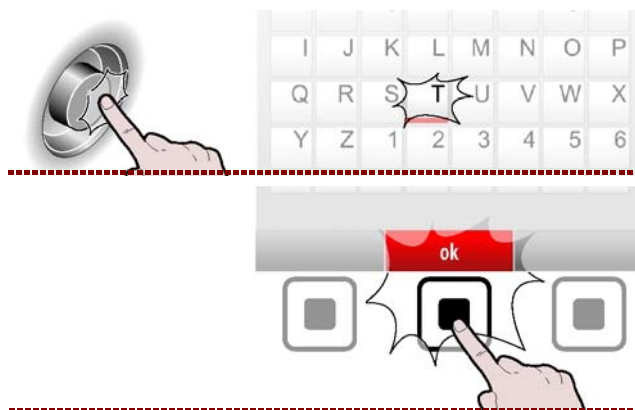
- 3 – Marque el segundo carácter (letra o número) de interés con el mando. >> .



4 – Apriete el mando para confirmar la selección marcada. >>>

5 – Repita la operación hasta obtener el valor o la descripción completa. >>>

6 – Apriete el pulsador para confirmar el valor o la descripción marcada. >>>



ELIMINACIÓN/RESTABLECIMIENTO TIPOS DE COMIDA

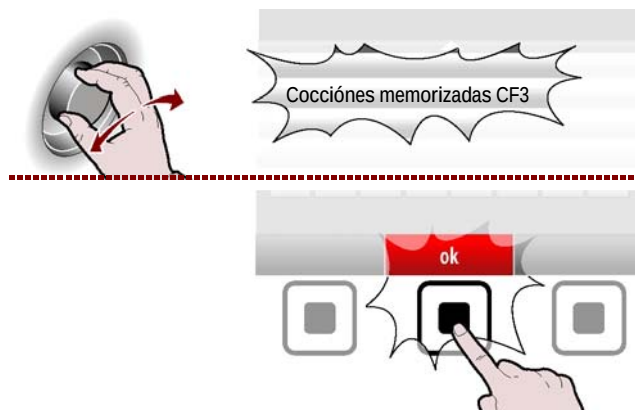
i Importante

Esta función puede utilizarse para los modos: Multi-easy, Coccciones memorizadas CF3, Coccciones automáticas C3, Cocción especiales y Cook & Chill.

Eliminación

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Coccciones memorizadas CF3" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

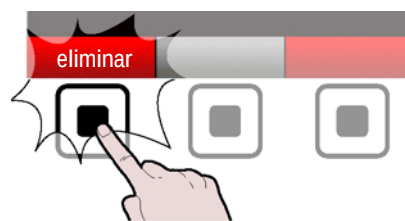
En la pantalla aparece la página. >>>
La página se utiliza para seleccionar el tipo de alimento a ser eliminado.



3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



4 – Presione el botón para eliminar el tipo de alimento. >>>



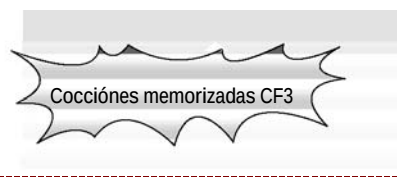
En la pantalla aparecerán los tipos de alimentos no eliminados. >>>



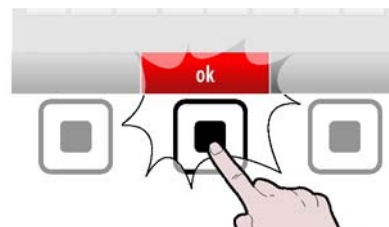
Restablecimiento

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocciones memorizadas CF3" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>

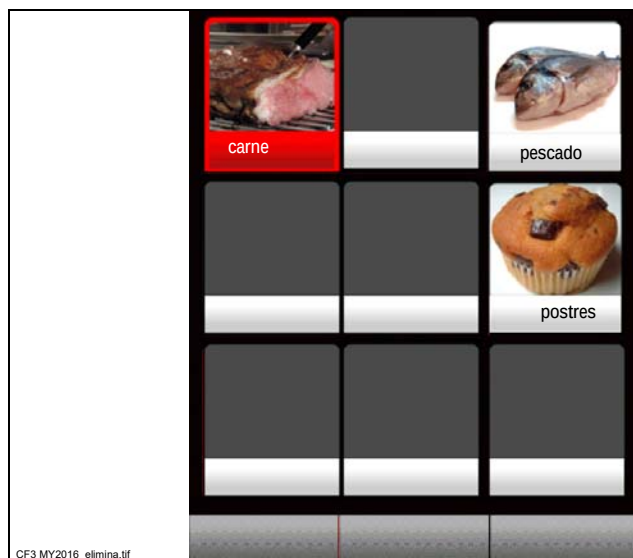


ES

3 – Presione el botón para restablecer el tipo de alimento. >>>



En la pantalla aparece la página con los tipos de alimento que pueden restablecerse. >>>



4 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



5 – Presione el mando esférico para confirmar el tipo de alimento que debe restablecerse. >>>



En la pantalla aparece la página con los tipos de alimento no eliminados. >>>

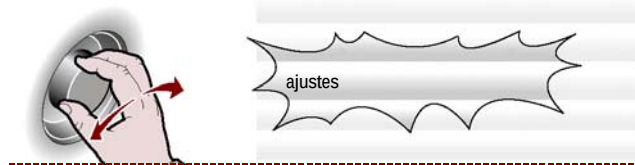


MODALIDAD PARA "AJUSTES" GENERALES DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

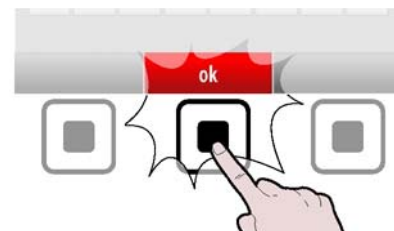
1 – Seleccione la función "Ajustes" con el mando.

>>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada.

>>>



En la pantalla aparece la página.

>>>

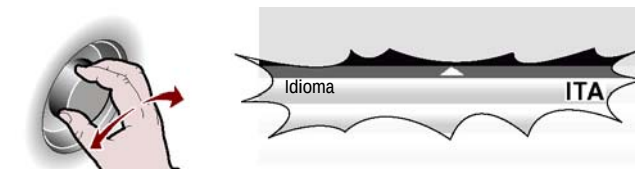
La página sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato.



Idioma

3 – Seleccione la función " Idioma corriente " con el mando.

>>>



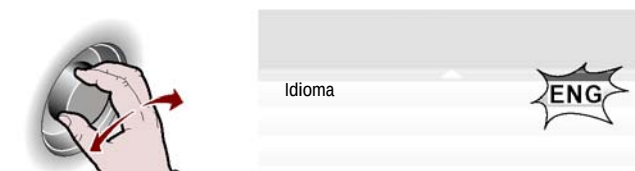
4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.

>>>



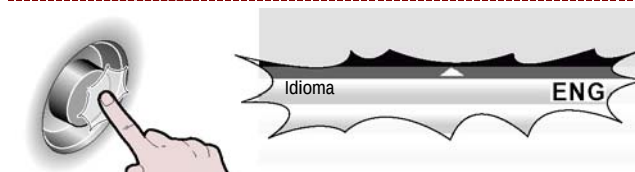
5 – Girar el mando para seleccionar el idioma requerido.

>>>



6 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.

>>>



Precalentamiento

1 – Seleccione la función "Precalentamiento" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, gire el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Cooldown en cocción

1 – Seleccione la función "Cooldown en cocción" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, gire el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Configuración fecha

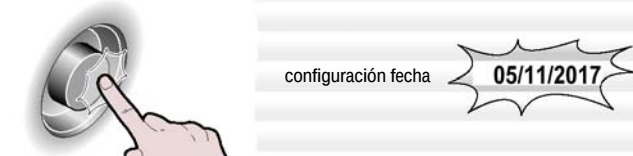
1 – Seleccione la función "configuración fecha" con el mando.

>>>

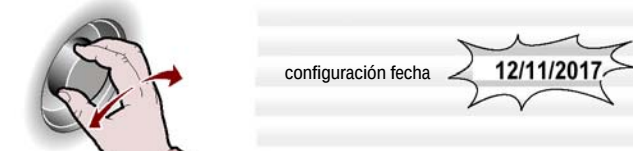


2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.

>>>



3 – Modifique la fecha corriente con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.

>>>



Configuración hora

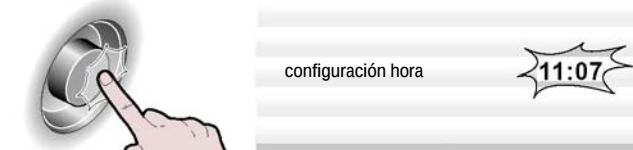
1 – Seleccione la función "configuración hora" con el mando.

>>>

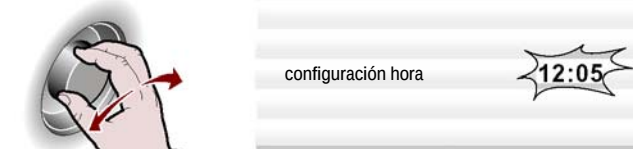


2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada..

>>>



3 – Modifique la hora corriente con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.

>>>



Habilitar salvacocción

Esta función sirve para guardar, en un programa CF3, todas las modificaciones efectuadas en la última cocción manual (véase la pág 54).



Importante

Nota: Es posible memorizar al máximo 18 modificaciones.

Sonda externa o al vacío

1 – Seleccione la función "Sonda externa" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – En caso contrario seleccione la función "en vacío" con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

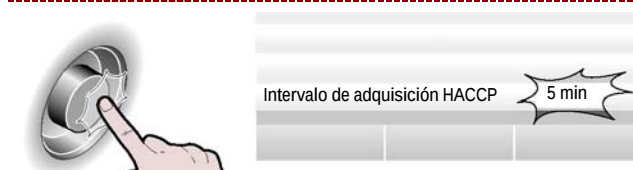


Intervalo de adquisición HACCP

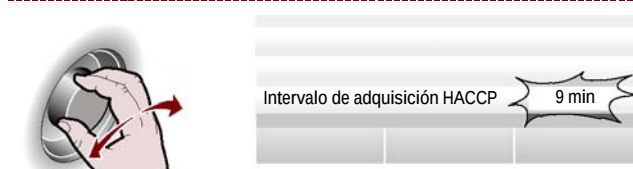
1 – Seleccione la función "Intervalo de adquisición HACCP" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Modifique el tiempo de adquisición con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Limpieza de la descarga de agua

1 – Seleccione la función "Limpieza de la descarga de agua" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar la función de limpieza de la descarga de agua al principio de cada lavado, gire el mando. >>>



>>>



Vapor

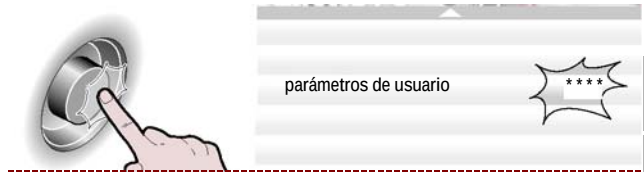
>>>



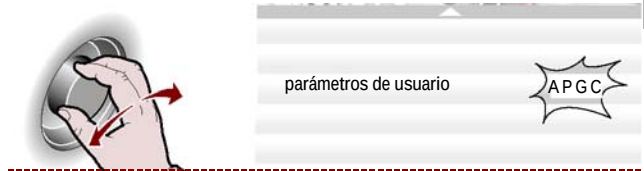
>>>



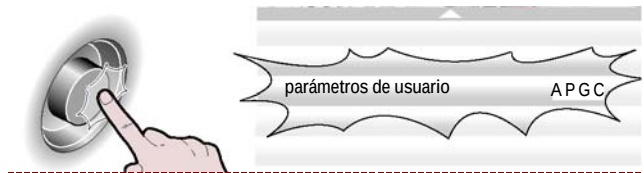
>>>



>>>



>>>



>>>

– **Desbloqueo cocciones** (default= OFF): seleccione ON para desbloquear el horno respecto de la alarma CLE.

parámetros de usuario		02:00 pm
	Tiempo de limpieza del horno	OFF
	Tiempo de limpieza del horno	1 hora
	Aviso de descalcificación	OFF
	Desbloqueo cocciones	OFF
	Desbloqueo de programa	OFF
	Botón usuario	
	Modificación PSW usuario	

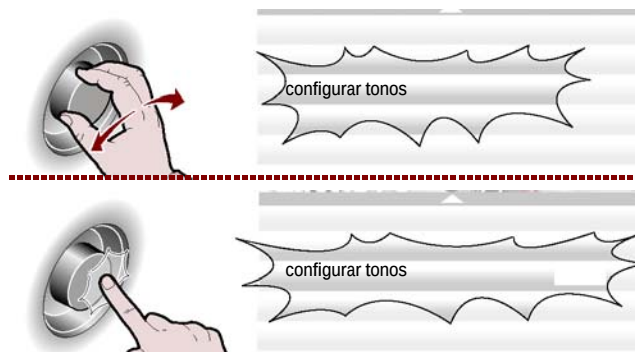
– **Desbloqueo de programa** (default =OFF):

– **Botón usuario**: sirve para modificar el letrero “Botón usuario” presente en la página “Funciones principales (Home page)”.

– **Modificación PSW usuario**: sirve para poder modificar la password “APGC” (proporcionada por el fabricante) con una nueva password.

Configurar tonos

1 – Para poder modificar y personalizar los tonos relacionados con las diferentes fases de las funciones del horno, seleccione la función "configurar tonos" con la manivela. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



3 – Seleccione la función de interés con el mando. >>>



4 – Presione la manivela para entrar en la lista de los tonos. >>>



5 – Seleccione el tono deseado y presione la manivela para confirmar. >>>

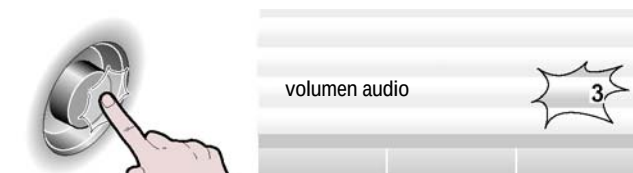


Volumen audio

1 – Seleccione la función "Volumen de audio" con el mando. >>>

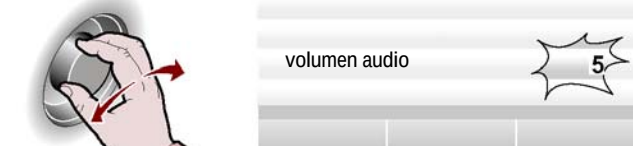


2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.
>>>



3 – Modifique el volumen del audio con el mand.

>>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.
>>>



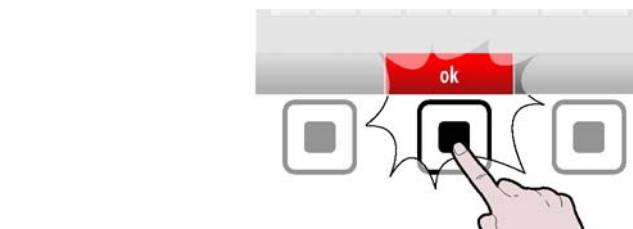
MODALIDAD PARA "COCCIÓN MANUAL"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocción manual" con el mando.
>>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada.
>>>



En la pantalla aparece la página.



La página sirve para introducir los datos (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) para efectuar la cocción en "Modo manual".

i Importante

El "Tiempo de cocción" y la "Temperatura en el núcleo" son dos funciones que se excluyen mutuamente. Si, por ejemplo, se selecciona el "Tiempo de cocción" y después se selecciona la "Temperatura en el núcleo", se anula la primera función.

Antes de seleccionar el tipo de cocción, valore si es necesario activar o desactivar el precalentamiento de la cámara de cocción.

3 – Para activar o desactivar ("Habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, apriete el pulsador. >>> En función de la elección efectuada, en la zona "precalentamiento" aparece el estado de funcionamiento ("Habilitar precalentamiento" o "Deshabilitar precalentamiento").

Tipo de cocción

1 – Seleccione la zona "Tipo de cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Seleccione el tipo de cocción (mixta, por convección, por vapor) con el mando. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

– Si se selecciona "Cocción mixta", en la zona aparece el porcentaje de humedad presente en el interior del horno.

– Si se selecciona "Cocción por convección", en la zona aparece el porcentaje de apertura de la purga de vapor.

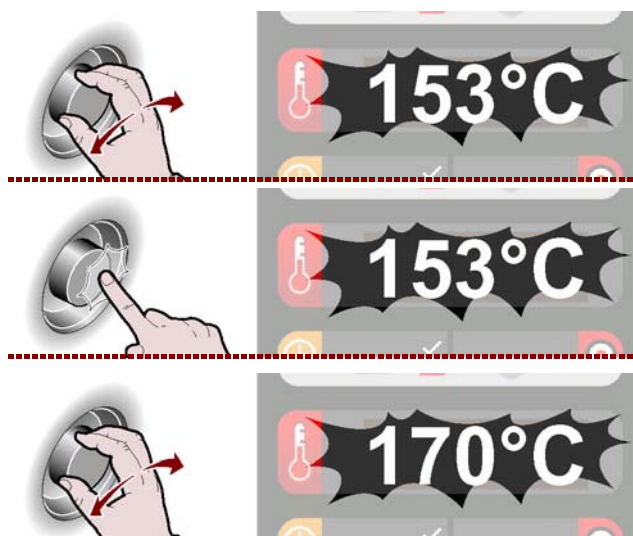
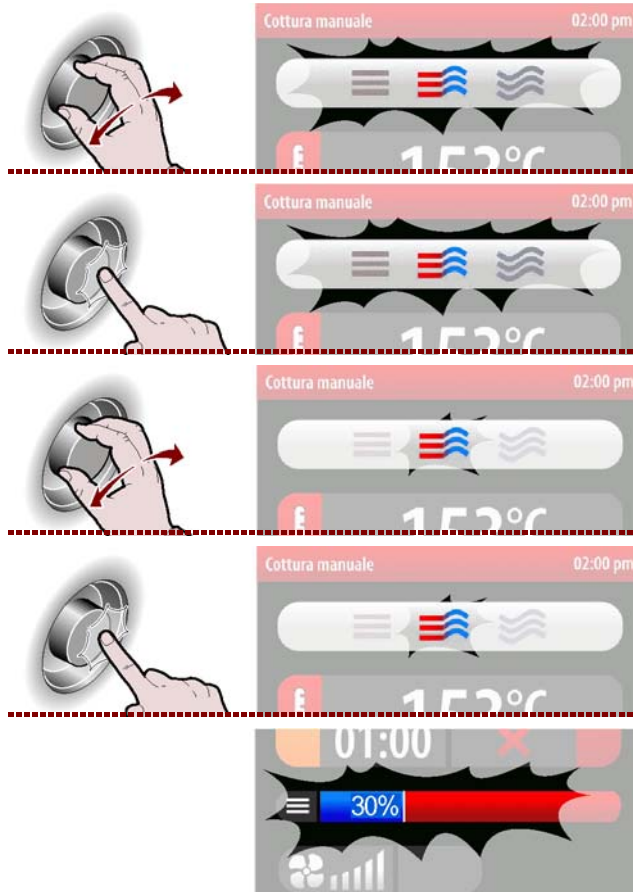
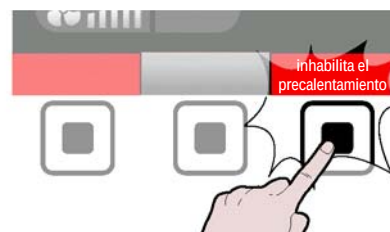
– Si se selecciona "cocción con vapor", en la zona aparece 100% Sup. o 100% Std (el valor puede modificarse véase la pág.19).

Temperatura de cocción

1 – Seleccione la zona "Temperatura de cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Para modificar la temperatura de cocción, gire el mando hasta visualizar el valor de interés >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

Tiempo de cocción o Temperatura en el núcleo

1 – Seleccione una de las zonas, "Tiempo de cocción" o "Temperatura en el núcleo", con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

Si se selecciona la función "Tiempo de cocción", y después se selecciona "Temperatura en el núcleo", la primera función se anula o viceversa.

3 – Para modificar el valor marcado ("Tiempo de cocción" o "Temperatura en el núcleo"), gire el mando hasta visualizar el valor de interés. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>

Porcentaje de humedad o Porcentaje de apertura purga

1 – Seleccione la zona "Porcentaje de humedad" o "Porcentaje de purga de vapor" con el mando. >>>

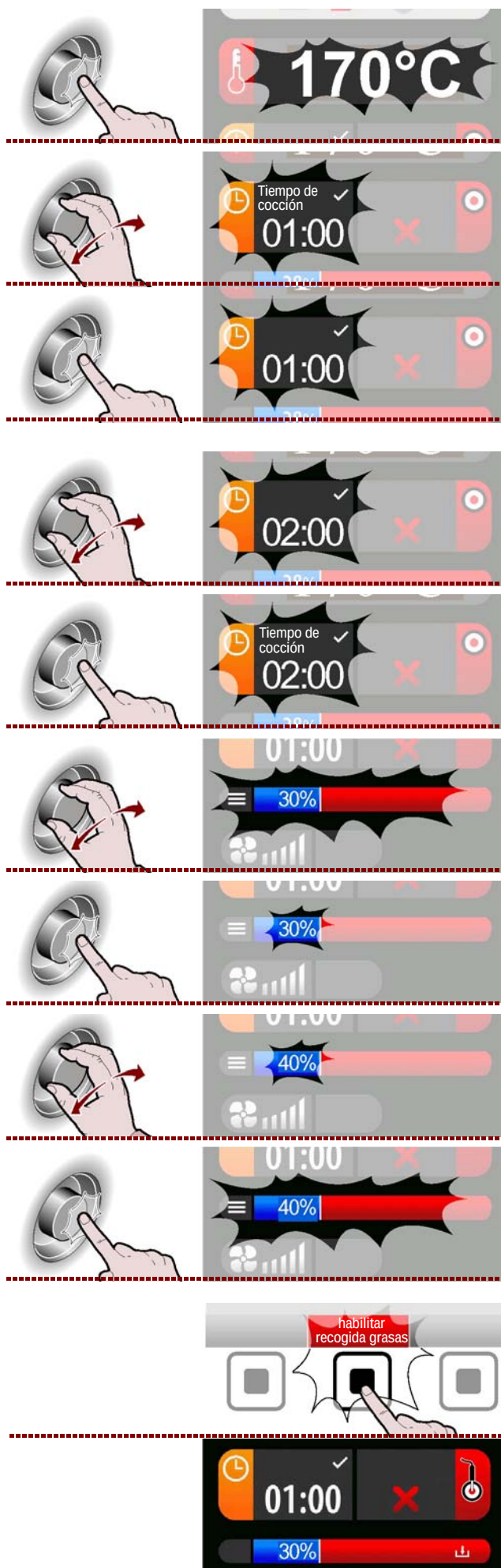
2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Para modificar el valor marcado ("Porcentaje de humedad" o "Porcentaje de purga de vapor"), gire el mando hasta visualizar el valor de interés. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>

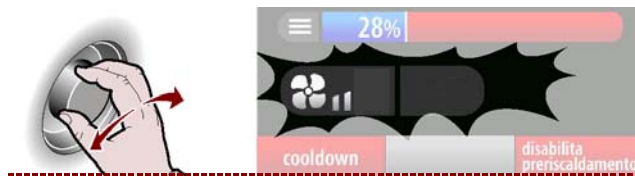
Si se utiliza un horno con válvula de descarga de las grasas, además del porcentaje de humedad, es posible habilitar/deshabilitar la recogida de las grasas mediante el correspondiente botón. >>>

En el display aparece >>>

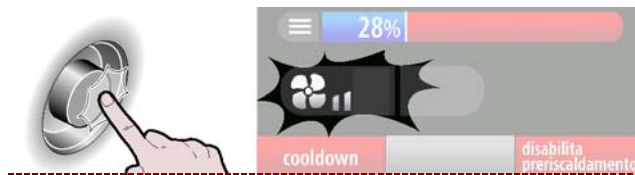


Velocidad de ventilador

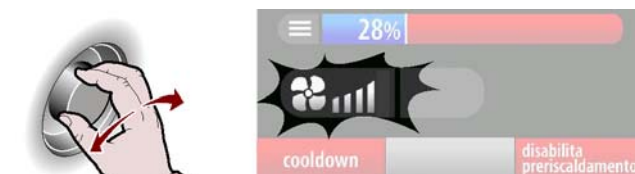
1 – Seleccione la zona "Velocidad de ventilador" con el mando. >>>



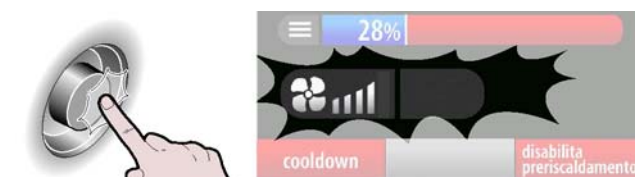
2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



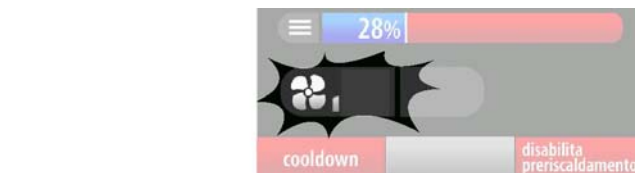
3 – Para modificar la velocidad del ventilador de enfriamiento, gire el mando para aumentar o disminuir el número de las muescas de la escala graduada. >>>



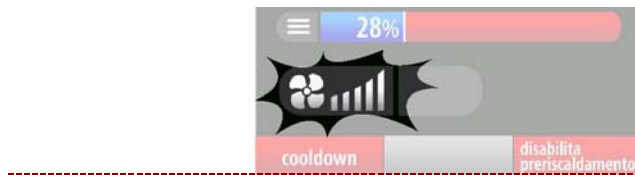
4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



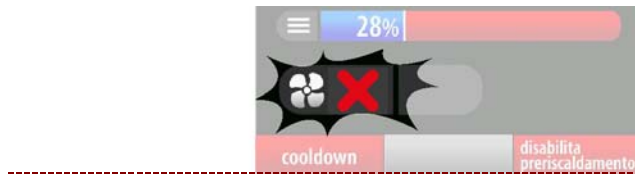
El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado a la velocidad mínima. >>>



El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado a la velocidad mínima. >>>



El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado en modalidad intermitente (el ventilador se activa y desactiva automáticamente). >>>



5 – Apriete el pulsador para poner en marcha el ciclo de cocción (véase "Modalidad de inicio y final de "Ciclo de cocción"). >>>

Cuando se completa el ciclo de cocción fijado, para pasar de un otro tipo de cocción a temperatura más baja, es necesario seguir los siguientes pasos.

ECO-PLUS

1 – Seleccione la función "ECO" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar la función "ECO" gire el mando (icono encendido con luz verde). >>>

Esta función permite ahorrar energía pero solo con cargas reducidas.



4 – Para activar o desactivar la función "PLUS" gire de nuevo el mando (icono encendido con luz roja). >>>

Esta función permite utilizar el equipo con una potencia mayor.



5 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



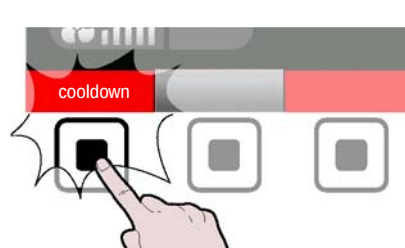
6 – Apriete el pulsador para poner en marcha el ciclo de cocción (véase "Modalidad de inicio y final de "Ciclo de cocción"). >>>



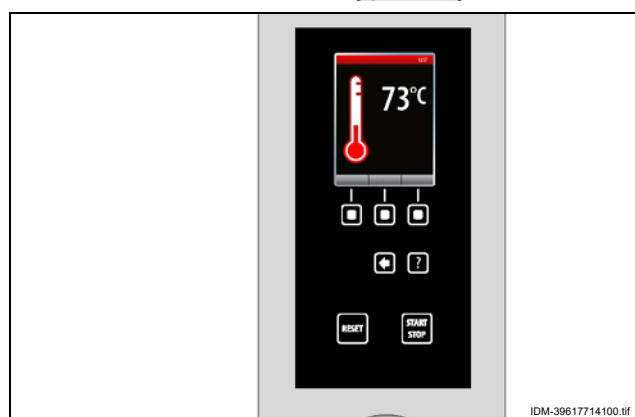
Cuando se completa el ciclo de cocción fijado, para pasar de un otro tipo de cocción a temperatura más baja, es necesario seguir los siguientes pasos.

Cooldown

1 – Presionar el botón. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



2 – Seleccione la temperatura de enfriamiento con el mando. >>>



3 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



Apriete el pulsador para efectuar el enfriamiento rápido del aparato.

>>>



Multicooking

Durante cada ciclo de cocción se puede activar o desactivar la función "Multicooking".

1 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar Multicooking") la función de Multicooking, apriete el pulsador.

>>>

En función de la elección efectuada, en la zona "Multicooking" aparece el estado de funcionamiento ("habilitar Multicooking" o "deshabilitar Multicooking").

En la pantalla aparece la página.

>>>



2 – Seleccione la zona "Multicooking" con el mando.

>>>



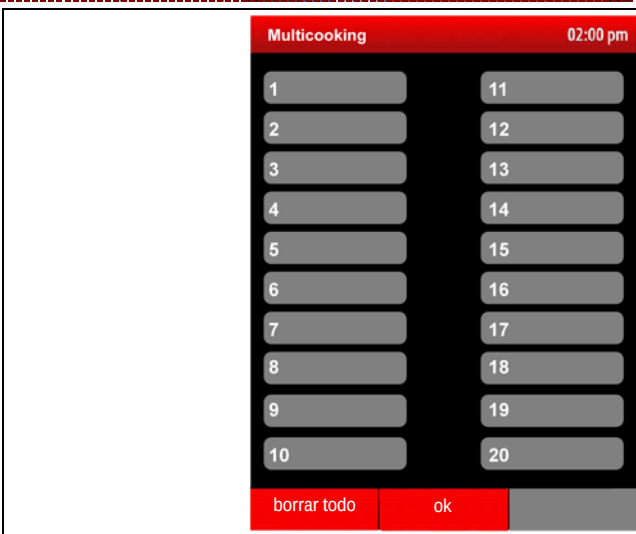
3 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada.

>>>



En la pantalla aparece la página.

>>>



Nota:

– Pulse **"Borrar todo"** para borrar todos los temporizadores.

ES

4 – Seleccione uno de los temporizadores con el mando. >>>



5 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



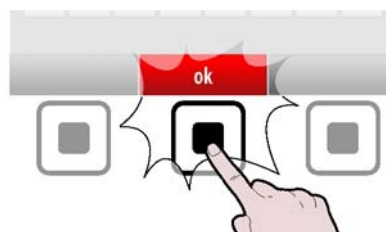
6 – Para configurar el tiempo de cocción gire el mando. >>>



7 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>
Repita la operación desde el punto 4 hasta el 7 para configurar los demás temporizadores.



8 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



9 – Presione el pulsador para activar el countdown o cuenta atrás. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>

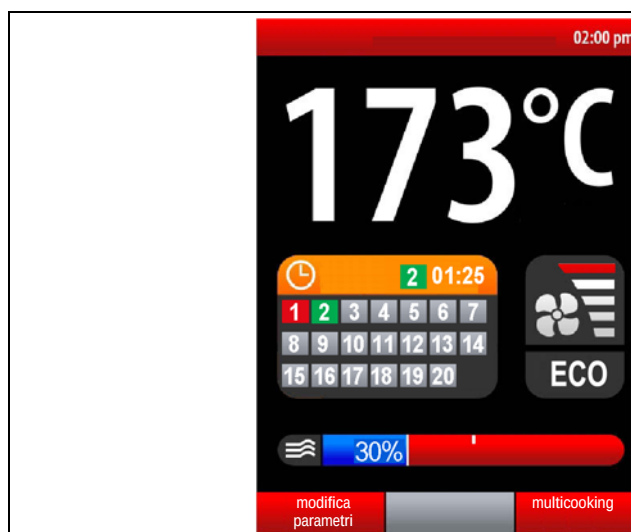
Nota:

- Verde: timer o temporizador activo en cuenta atrás.
- Gris: temporizador inactivo.
- Rojo: temporizador caducado.



Importante

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica. Abra la puerta, retire la comida que ha acabado de cocinarse y vuelva a cerrar la puerta. Se activará la cuenta atrás de la cocción sucesiva.



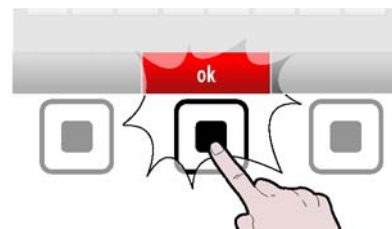
MODALIDAD PARA "COCCIÓN AUTOMÁTICA C3"

Aplicar las siguientes instrucciones.

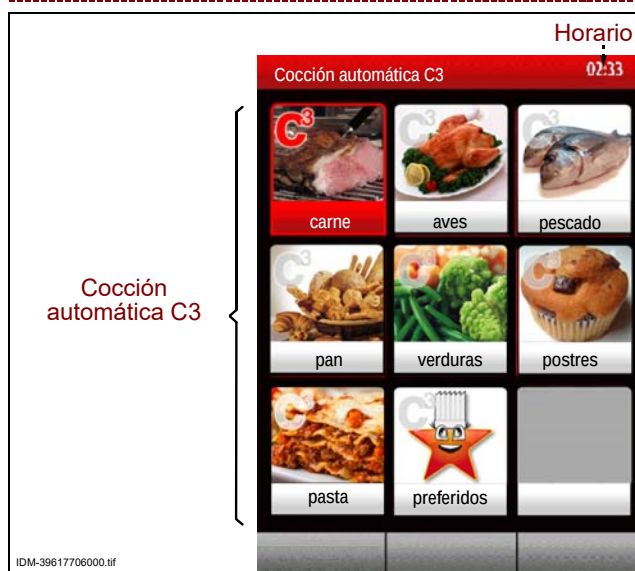
1 – Seleccione la función "Cocción automática C3" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar programas de cocción preconfigurados para las diferentes comidas.



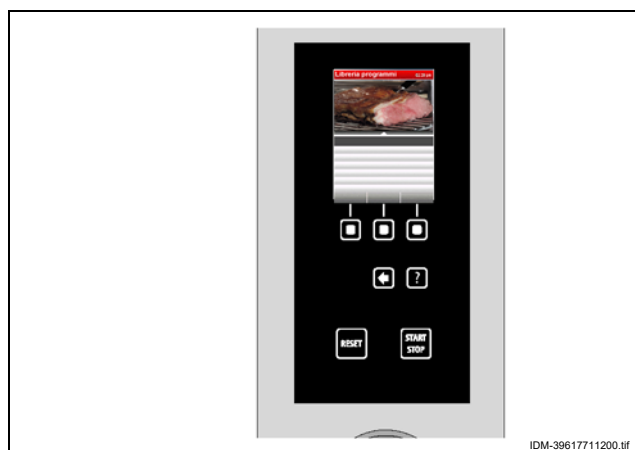
3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>



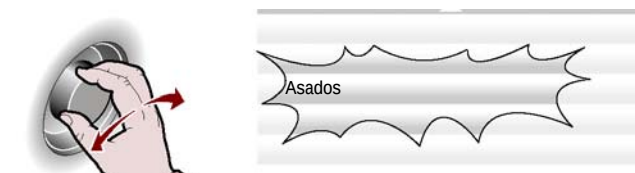
4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



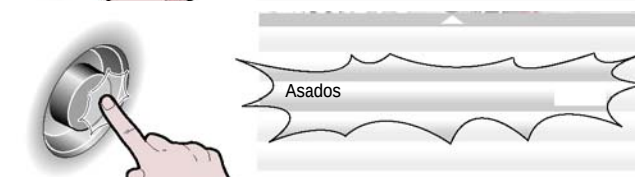
En la pantalla aparece la página. >>>



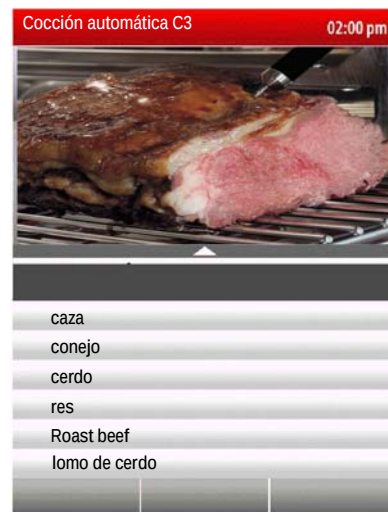
5 – Seleccione el tipo de cocción con el mando. >>>



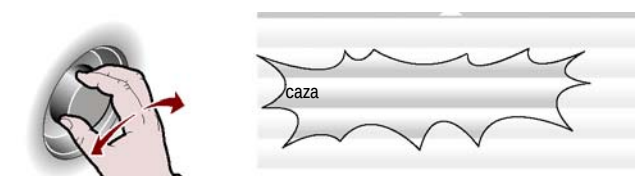
6 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



7 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



8 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

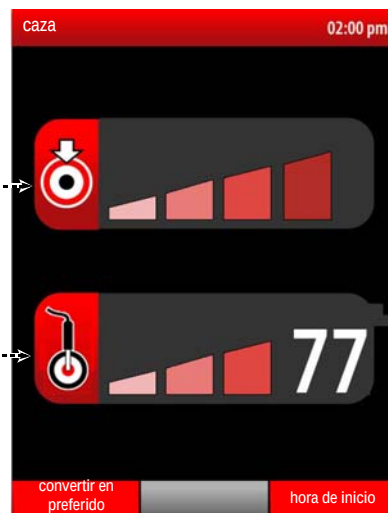
9 – En este punto se puede, con el mando, fijar algunos parámetros propios del programa. >>>

Para poner en marcha la cocción programada a un horario preestablecido, siga los pasos indicados en la pág. 32 (hora de inicio).

Para que la cocción sea la preferida, pulse el botón "convertir en preferido" y proceda de la manera indicada en la pág. 11 (modo de introducción alfanuméricos).

Programación
resolatura

Temperatura al
corazón



El programa guardado se puede volver a abrir seleccionando el icono "preferidos" en la pantalla "cocción automática C3". >>>



Los programas "preferidos" se pueden borrar de la siguiente manera:

1 – Seleccione el icono "preferidos" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

3 – En la pantalla aparece la página. >>>

4 – Apriete el pulsador. >>>

5 – Gire el mando para seleccionar el mensaje NO y presione para confirmar. >>>

6 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>

i Importante

En cada programa de las "cocciones automáticas C3" se pueden fijar algunos parámetros indicados en la tabla de al lado.

>>>

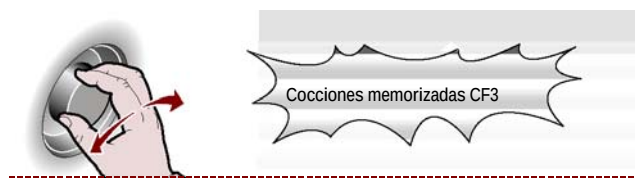
The diagram illustrates the process of deleting a favorite program through a series of steps: selecting the favorite icon, confirming the selection, navigating to the 'convertir preferido' (convert to favorite) option, and finally selecting 'NO' to delete it. Below this, a table lists the adjustable parameters for the automatic cooking programs (C3).

Programación temperatura cámara de cocción	153°C
Programación tiempo	00:00
Programación temperatura al corazón	77
Programación rosolatura	
Programación carga bandejas	
Programación Delta T	DELTA T 25

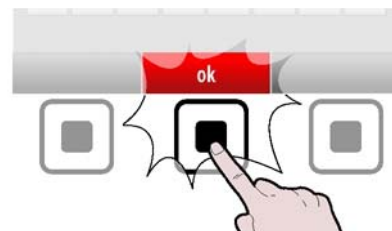
MODALIDAD "COCCIONES MEMORIZADAS CF3"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocciones memorizadas CF3" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar, modificar o programar la cocción de las comidas.



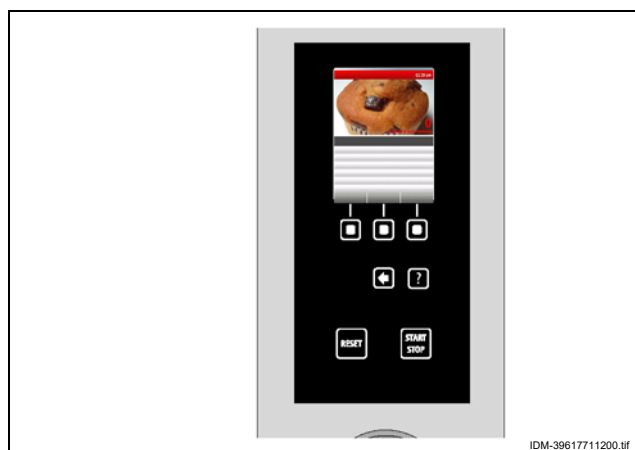
3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



4 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



ES

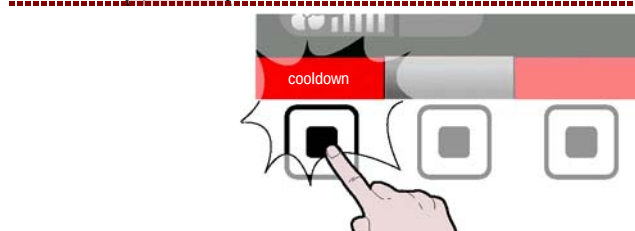
5 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



6 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

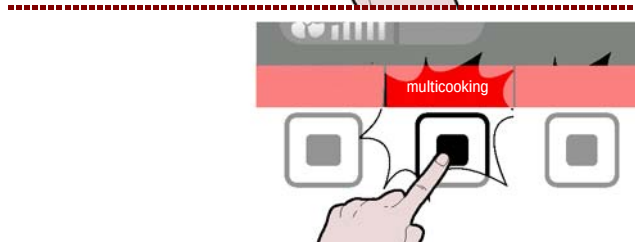


Para poner en marcha el “**cooldown**” apriete el pulsador y siga las instrucciones ya descritas en la pág. 25. >>>



"Para los programas de cocción de una fase es posible habilitar la función "multicooking".

Para habilitar el “**Multicooking**” pulse el botón y siga las instrucciones de la pág. 26. >>>



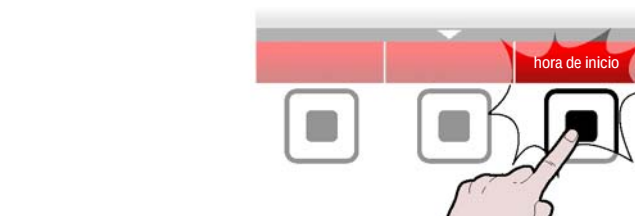
7 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>



Hora de inicio

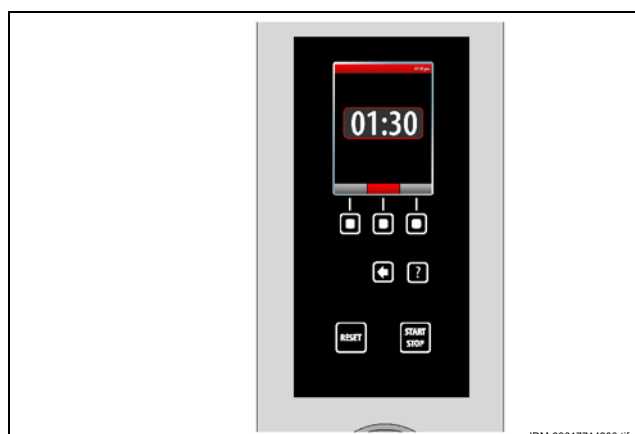
Para poner en marcha la cocción programada a un horario preestablecido, siga los pasos indicados.

1 – Presionar el botón. >>>



En la pantalla aparece la página con el horario de inicio de cocción. >>>

Para modificar el horario visualizado, siga los pasos indicados.



2 – Configure el tiempo (hora) de inicio de la cocción con el mando. >>>



3 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



4 – Configure el tiempo (minutos) de inicio de cocción con el mando. >>>



5 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



6 – Apriete el pulsador para poner en marcha la cocción programada en el horario fijado. >>>

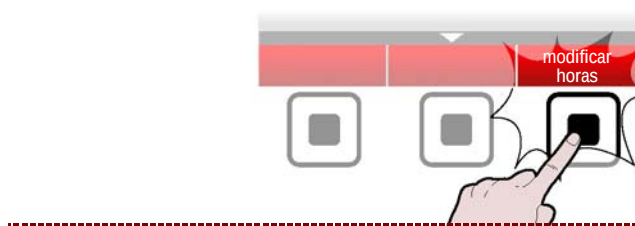


7 – Para poner en marcha inmediatamente la cocción programada, apriete el pulsador. >>>



Con la cocción en curso es posible modificar, temporalmente, los parámetros de un programa (vea "cocción manual").

8 – Para modificar la hora de inicio, pulse el botón y siga los puntos de 2 a 5. >>>



Delta T

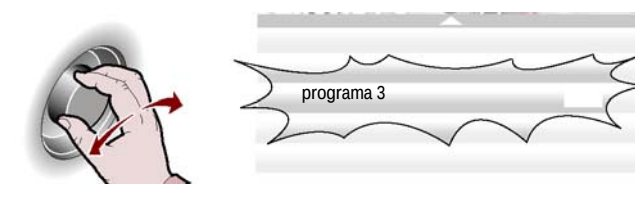
1 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>



2 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



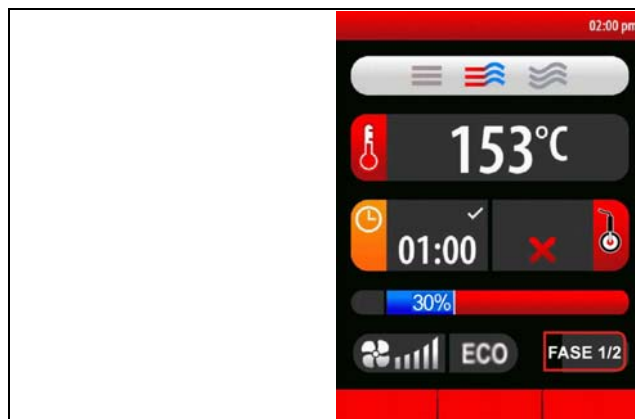
3 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



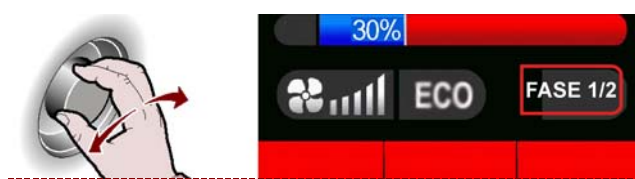
4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



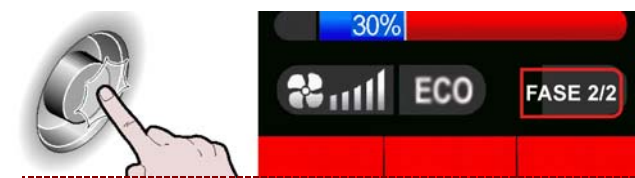
En la pantalla aparece la página >>>



5 – Seleccione una fase donde tiene la intención de habilitar la función "delta T" con el mando. >>>



6 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



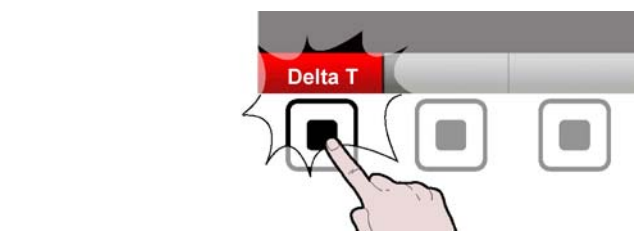
7 – Seleccione la temperatura con el mando. >>>



8 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



9 – Pulse el botón "Delta T" para habilitar la función. >>>



10 – Gire el mando para configurar el "Delta T" deseado. >>>



11 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

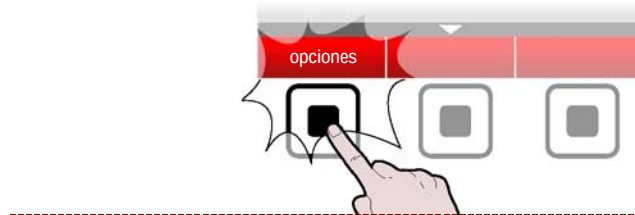


MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

1 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



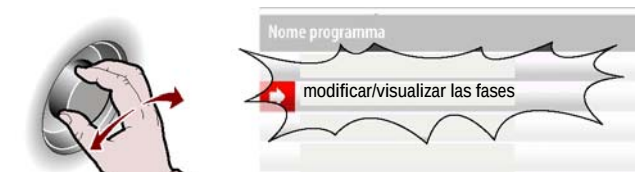
2 – Presionar el botón. >>>



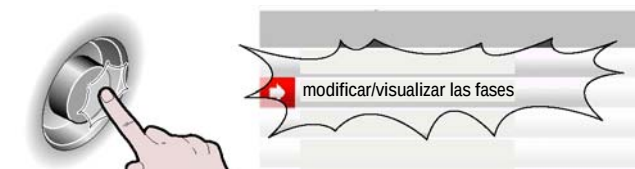
En la pantalla aparece la página. >>>



3 – Seleccione de la lista la función de interés con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



5 – Seleccionando de la lista la función "visualización receta (USB)" se activará la función "más recetas". >>>



6 – Presione el pulsador para visualizar en la pantalla el enlace al sitio desde donde podrá descargar otras recetas. >>>



– **CAMBIAR NOMBRE:** sirve para asignar un nuevo nombre al programa de cocción seleccionado (véase pág. 11).

– **MODIFICAR/VISUALIZAR LAS FASES:** sirve para visualizar y/o modificar la fases del programa de cocción seleccionado (véase pág 31).

- **COPIAR:** sirve para efectuar una operación de "Copiar-Pegar" del programa de cocción seleccionado y cambiar el nombre (véase pág 11).
- **ELIMINAR:** sirve para eliminar el programa de cocción seleccionado.
- **CONVERTIR EN FAVORITO:** Sirve para "guardar" el programa de cocción elegido en la categoría de favoritos.
- **VISUALIZACIÓN RECETA:** sirve para ver las recetas presentes en el horno o en una memoria USB.
- **VISUALIZACIÓN FOTOS:** sirve para poder ver fotos presentes en el horno o en una memoria USB.



Importante

Se puede modificar, cambiar el nombre etc. de las características de los programas de cocción memorizados por el fabricante seleccionando desde el "Menú principal" "Configuraciones" y después "Parámetros de usuario/Desbloqueo de programa" (véase pág 19).

CREACIÓN DE "NUEVO PROGRAMA" DE COCCIÓN

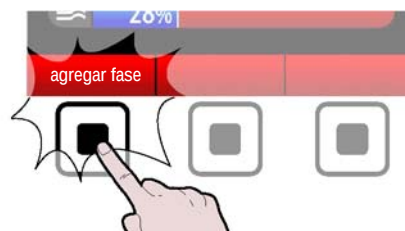
- 1 – Presionar el botón. >>>
- 2 – Introduzca el nombre del nuevo programa de cocción (véase pág 11).



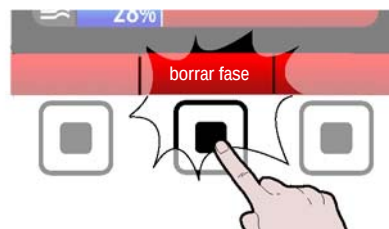
- En la pantalla aparece la página. >>>
- Fije todas las características del nuevo programa de cocción (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) como indicado en la pág 21.



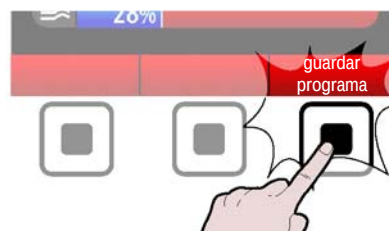
- 3 – En la creación de un nuevo programa, puede ser necesario efectuar la cocción en varias fases. Para satisfacer esta necesidad apriete el pulsador. >>>



- 4 – Además puede ser necesario cancelar a uno o más fases de una cocción. Para satisfacer esta necesidad apriete el pulsador. >>>



- 5 – Cuando se complete la programación, apriete el pulsador para guardar el nuevo programa y volver al menú principal. >>>



MODALIDAD PARA "COCCIONES ESPECIALES"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "cocciones especiales" con el mando. >>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla, aparece la página donde es posible efectuar todas funciones descritas en el apartado "cocción automática C3" (véase pág 28). >>>



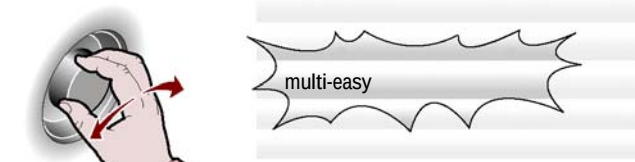
En cada programa de las "Cocciones especiales" se pueden fijar los parámetros indicados en la tabla de al lado. >>>

Programación temperatura cámara de cocción	153°C
Programación tiempo	00:00
Programación temperatura al corazón	77
Programación rosolatura	
Programación carga bandejas	
Programación Delta T	DELTA T 25
Programación porcentaje de humedad / apertura purga	50 %

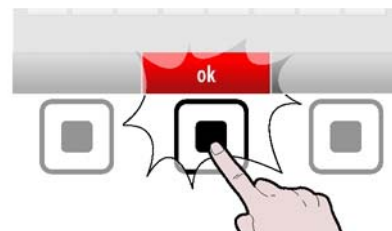
MODALIDAD PARA "MULTY-EASY"

Proceder de la siguiente forma.

1 – Seleccione la función "multi-easy" con el mando. >>>



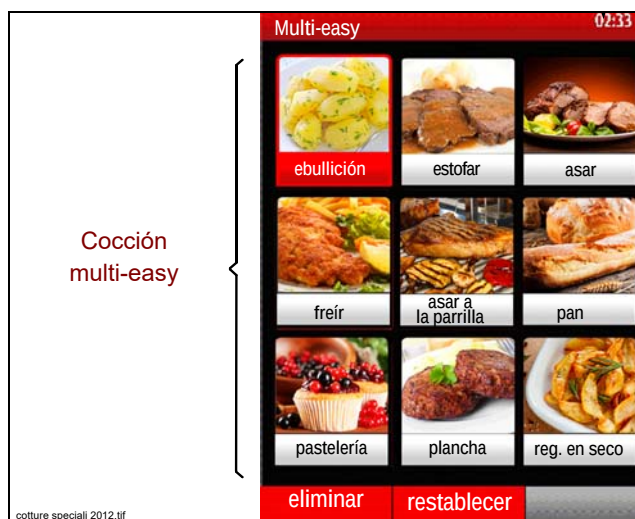
2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>

i Importante

La página sirve para seleccionar el tipo de cocción que se desea realizar entre: hervir, brasear, rustir, freír, hacer a la parrilla, pan, pastelería, plancha, regeneración seco, regeneración combi, regeneración vapor, Mi menú.



3 – Seleccione el tipo de cocción con el mando. >>>



4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>

i Importante

En mayúsculas, están enumeradas las cocciones memorizadas por el fabricante, mientras que en minúsculas, aparecen aquéllas introducidas por el usuario.



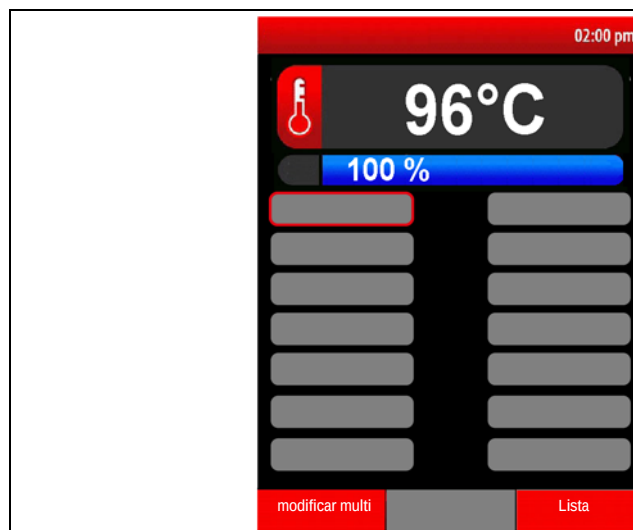
5 – Seleccione el nombre del programa de cocción con la manilla. >>>



6 – Presione la manilla para confirmar el nombre del programa de cocción en evidencia. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



7 – Para añadir una cocción a la casilla gris seleccionada, presione el pulsador. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



8 – Seleccione el nombre del programa de cocción con la manilla. >>>



9 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

En la pantalla aparece la página.

Importante

Para añadir ulteriores cocciones al panel, colocar el cursor sobre una casilla gris vacía y repetir la operación desde el punto 7 hasta el 9.

Para cada cocción es posible, además, modificar temporalmente el tiempo de cocción y asignar un número de bandejas, en el modo siguiente:

1 – Seleccione el nombre de la cocción con la manilla. >>>

2 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

3 – Seleccione el parámetro a programar mediante la manilla. >>>

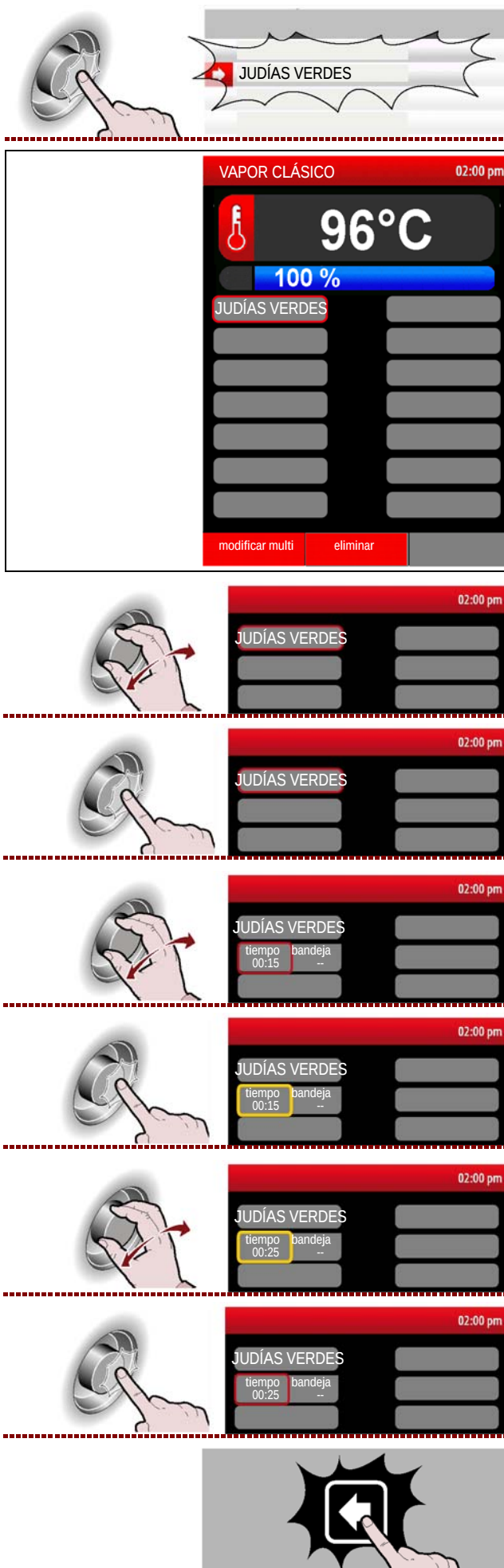
4 – Presione la manilla para activar el cambio. >>>

5 – Gire la manilla para configurar el nuevo valor. >>

6 – Presione la manilla para confirmar el valor. >>>

Repita desde el punto 3 hasta el 6 si desea configurar el parámetro bandeja.

7 – Una vez configurados los parámetros, se retorna a la pantalla precedente, presionando el pulsador. >>>



i Importante

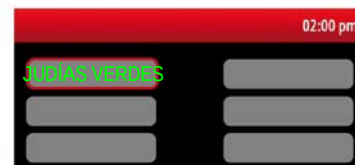
Las cocciones han sido memorizadas, pero están activas aún.

Para activarlas, es necesario proceder de la siguiente forma.

8 – Seleccione el nombre de la cocción con la manilla.
>>>



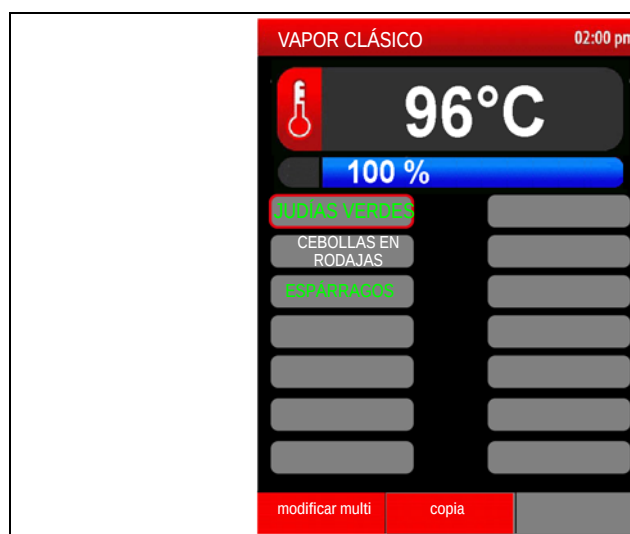
9 – Presionar dos veces la manilla para activar la selección en evidencia (el mensaje pasará de blanco a verde) y proceda de la misma manera con las demás cocciones memorizadas.
>>>



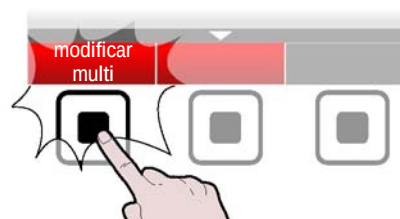
10 – Presione el pulsador para comenzar las cocciones.
>>>



En la pantalla aparece la página.
>>>



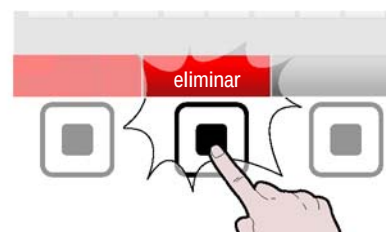
Presione el pulsador para modificar temporalmente los parámetros de cocción.
>>>



i Importante

Los parámetros de cocción modificables son. temperatura, humedad, velocidad del ventilador, como se indica en la modalidad para "cocción manual" (ver pág. 21).

Presione el pulsador para eliminar de la lista una cocción.
>>>

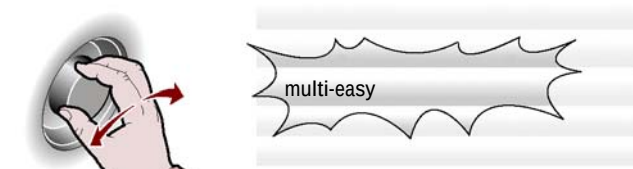


Creación "Mi Menú".

Proceder de la siguiente forma.

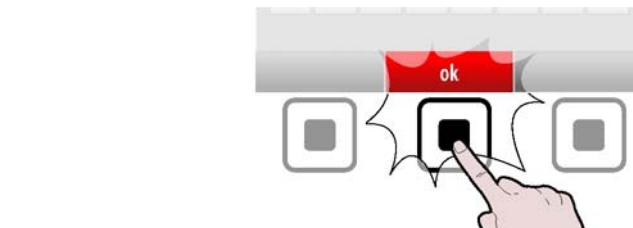
1 – Seleccione la función "**Multi-easy**" con el mando.

>>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada.

>>>



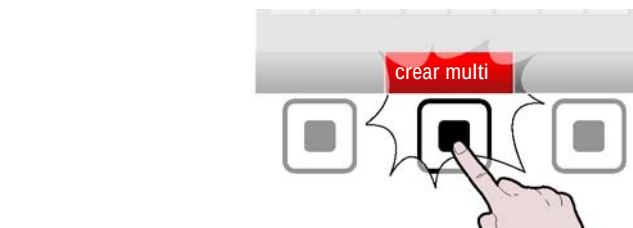
3 – Seleccione "My Menù" con el mando.

>>>



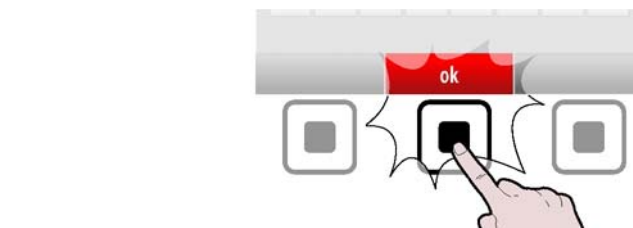
4 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada.

>>>



5 – Introduzca el nombre del nuevo programa de cocción (véase "Modalidad de introducción de valores alfanuméricos" pág. 11) y presionar el pulsador para confirmar.

>>>



6 – Seleccione el modo de cocción entre las opciones Convección, Mixto y Vapor, y presione el mando esférico para confirmar.

>>>

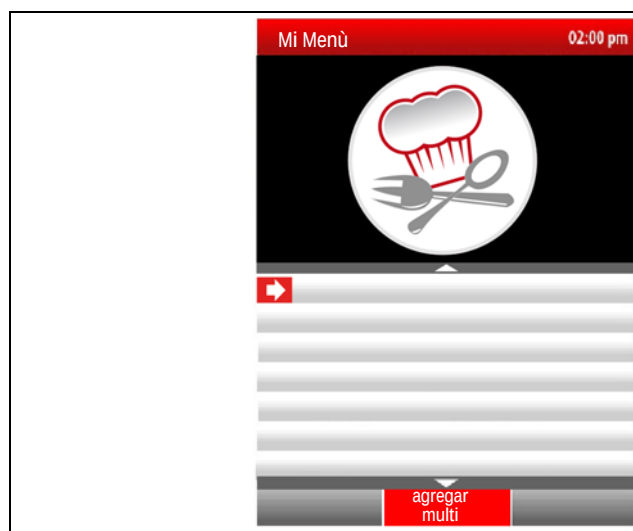


En la pantalla aparece la página.

>>>

7 – Presione el botón "añadir multi" y siga los pasos descritos en "Creación nuevo multi-easy» en la pág 44.

>>>



Modifique características programas "Multy-easy".

Importante

Para las cocciones memorizadas por el fabricante es posible utilizar sólo la función "copia", mientras que para las cocciones creadas y memorizadas por el usuario, es posible utilizar las funciones "rinomina o cambia nombre", "modifica", "copia" y "elimina".

1 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



2 – Presione el pulsador. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



3 – Seleccione de la lista, las funciones de interés mediante la manilla. >>>



4 – Presionar el mando para confirmar la función marcada. >>>



– **RINOMINA:** sirve para asignar un nuevo nombre al programa de cocción seleccionado (véase pág. 11).

– **MODIFICA/VISUALIZA LAS FASES:** sirve para visualizar y/o modificar las fases del programa de cocción seleccionado (véase pág. 21).

– **COPIA:** sirve para efectuar "copia-pegar" del programa de cocción seleccionado y cambiarle el nombre (véase pág. 11).

– **ELIMINA:** sirve para eliminar el programa de cocción seleccionado.

Creación nuevo "Multi-easy".

1 – Presione el pulsador.

>>>

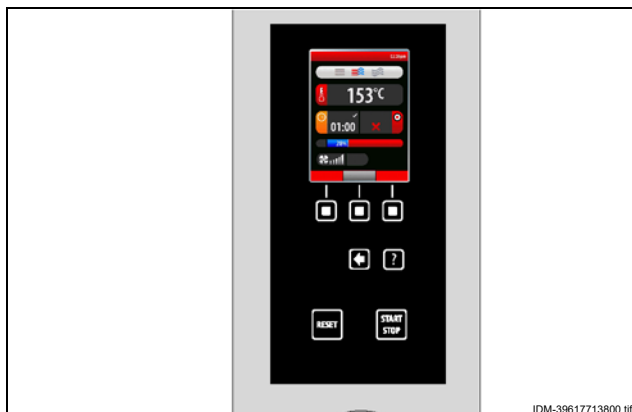


2 – Introduzca el nombre del nuevo programa de cocción (véase pág. 11).

3 – En la pantalla aparece la página.

>>>

Configure todas las características del nuevo programa de cocción (temperatura, humedad y velocidad ventilador), como se indica en la "modalidad para cocción manual" (ver pág. 21).



4 – Una vez finalizada la programación, presione el pulsador para guardar el nuevo programa y regresar al menú principal.

>>>



Gestión programas "multi-easy".

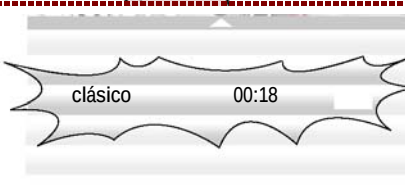
Desde la pantalla, girando la manilla, situarse en la cocción a modificar. >>>



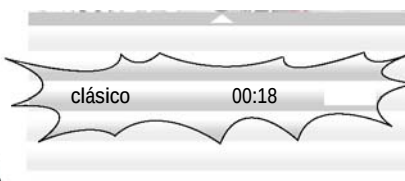
1 – Presione el pulsador. >>>



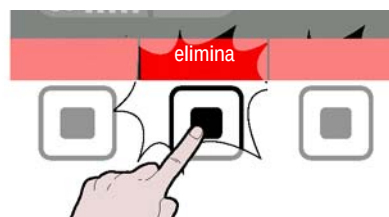
2 – Introduzca el nuevo valor mediante la manilla. >



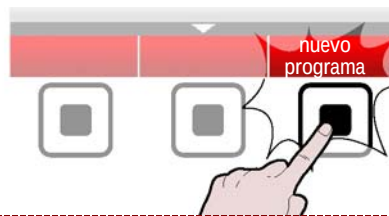
3 – Presione la manilla para confirmar el valor configurado. >>>



Presione el pulsador para eliminar el programa puesto en evidencia por el cursor. >>>



Presione el pulsador y siga las indicaciones de "modalidad de introducción valores alfanuméricos" (véase pág. 11) para darle nombre al nuevo programa. Luego, gire la manilla para introducir el tiempo, como se describe en los puntos 3 y 4. >>>



ES

MODALITÀ PER "COOK & CHILL"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cook & Chill " con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar, modificar o programar la cocción de los alimentos (es posible ejecutar todas las funciones descritas en el apartado **"cocciones memorizadas CF3"**; véase la pág. 31) en combinación con el uso del abatidor.

i Importante

E 'puede utilizar estos programas sólo si la función está ajustada "abatidor".



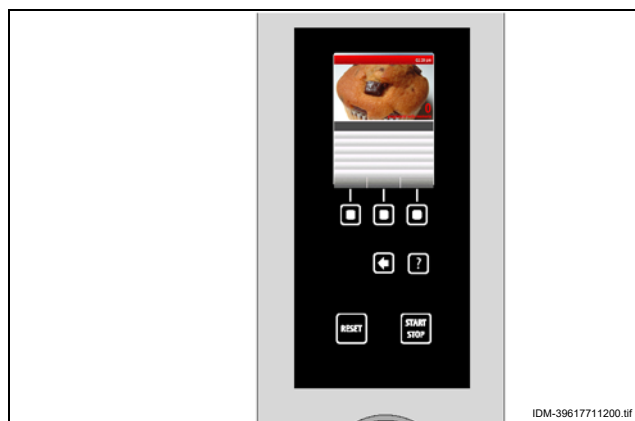
3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>



4 – Apriete el mando para confirmar el programa de cocción marcado. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



5 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



6 – Apriete el mando para confirmar el programa de cocción marcado. >>>



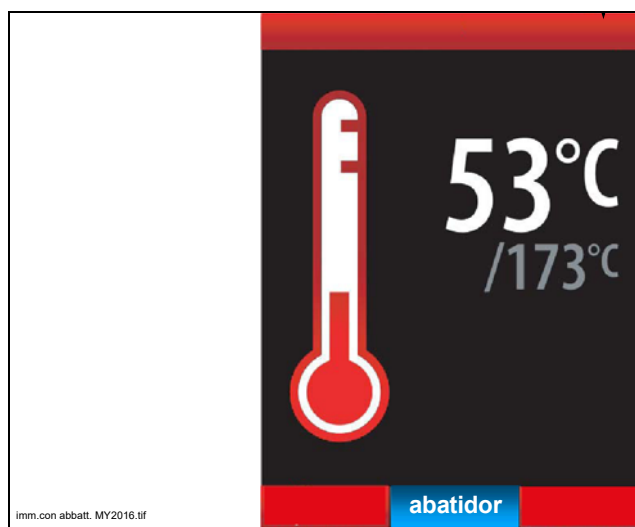
7 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>

i Importante

Para utilizar la función “abatidor”, consulte su Manual de instrucciones.



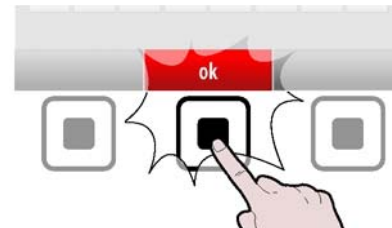
MODALIDAD PARA "LAVADO AUTOMÁTICO"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Lavado automático" con el mando. >>>

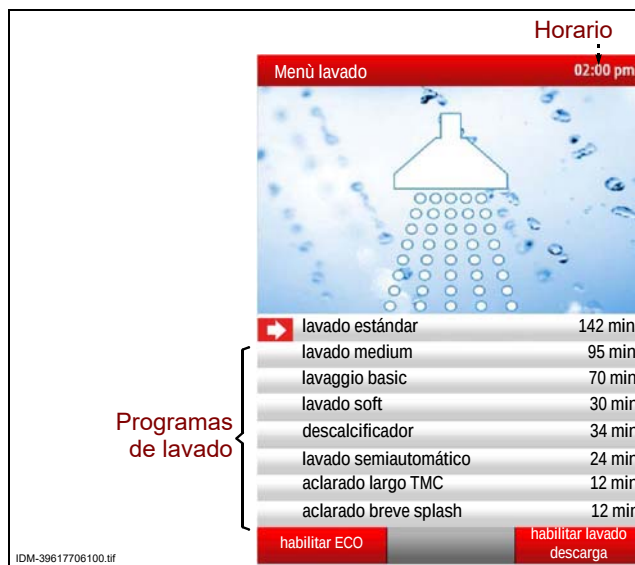


2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato.

3 – Controlar que los bidones de los productos de lavado (detergente y sanificante) contengan al menos 1 litro cada uno.



4 – Seleccione el ciclo de lavado de interés con el mando. >>>



5 – Presionar el botón para iniciar el ciclo de lavado. >>>



i Importante

Sólo para el lavado semi-automático, es necesaria la presencia del operador.

Lavado semi-automático

Siga los pasos indicados.

1 – Seleccione el ciclo de lavado de interés, mediante la manilla. >>>

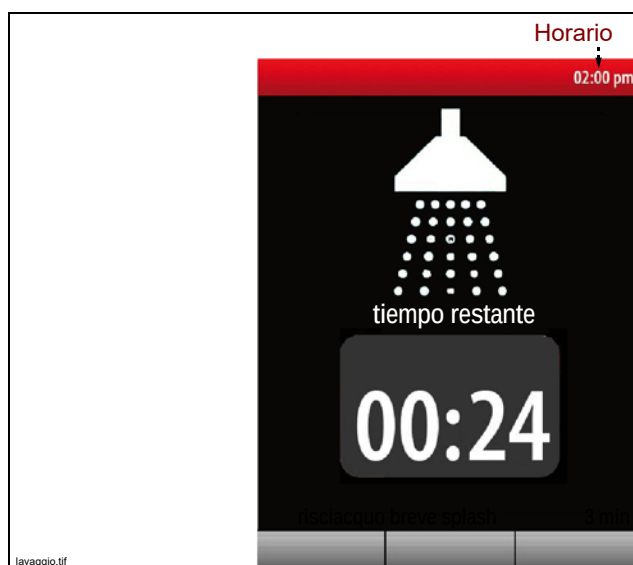


2 – Presione el pulsador para activar el ciclo de lavado. >>>



En la pantalla aparece la página.

>>>



3 – Al activarse el aviso sonoro (transcurridos aproximadamente 5 minutos desde el inicio del lavado) en la pantalla aparece la página.

>>>

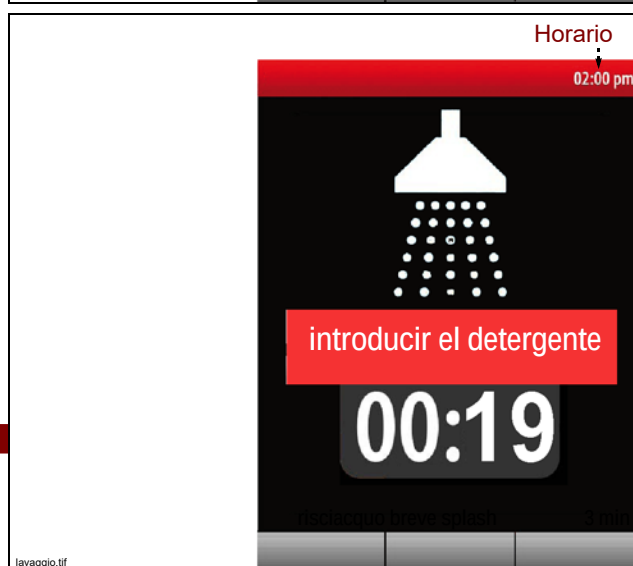
4 – Abrir la puerta y rociar el detergente para uso alimenticio sobre todas las paredes de la cámara de cocción, sobre el intercambiador de calor y sobre el ventilador.

>>>

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "nebulizador" y del detergente suministrado por el fabricante.

i Importante

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.



5 – Cerrar nuevamente la puerta y esperar hasta que el horno finalice automáticamente el programa de lavado, enjuague e higienización térmica final. Al concluir el lavado se activa una señal acústica.

Tabla programas de lavado

Programas	Descripción
Lavado estándar	Lavado recomendado para eliminar residuos de muy difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carnes con elevado contenido de grasa, tales como pollo, asado, etc.)
Lavado medium	Lavado recomendado para eliminar residuos de difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carne y/o pescado)
Lavaggio basic	Lavado recomendado para eliminar residuos de fácil remoción (por ejemplo: después de cocciones mixtas o de convección, hasta 150°C).
Lavado soft	Lavado recomendado para eliminar residuos pequeños (por ejemplo: después de cocciones al vapor)
Descalcificador	Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas presentes en la cámara de cocción.
Lavado semiautomático	Lavado manual
Aclarado breve splash y aclarado largo TMC	Permite enjuagar la cámara de cocción sin utilizar detergente.

i Importante

Solo para programas de lavado "estándar" y "medium" se puede utilizar la función "habilitar/deshabilitar lavado de descarga".
>>>



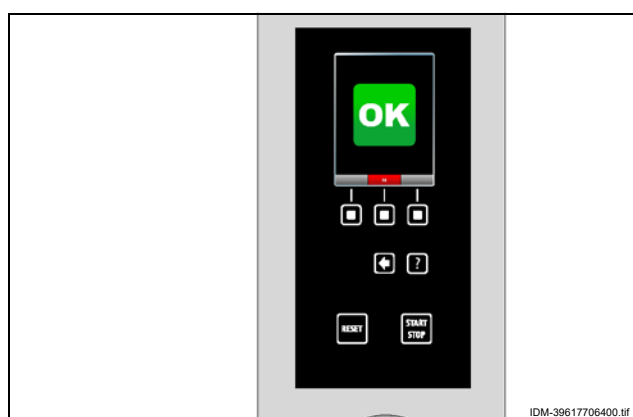
i Importante

Para todos los programas de lavado, excepto "aclaramiento largo TMC" y "aclaramiento breve splash" es posible utilizar la función "habilitar/deshabilitar ECO" mediante el pulsador.
>>>



Nota: La función "habilitar ECO" sirve para eliminar desde los diferentes programas de lavado la fase de secado/esterilización final, con un consiguiente ahorro de energía.

6 – Cuando se ha completado el ciclo de lavado del aparato se indica con la activación de una señal acústica y con la visualización, en la pantalla, de la página.
>>>



7 – Presionar el botón para interrumpir la alarma acústica.
>>>



8 – En caso de interrupción de un ciclo de lavado (Alarma o interrupción voluntaria mediante botón START/STOP) aparece la alarma de interrupción del lavado.
>>>



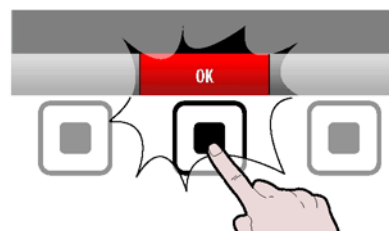
9 – Pulse el botón "RESET".
>>>



10 –Pulse el botón "aclarado de emergencia" y espere a que el lavado termine. >>>



11 –Apriete el pulsador para volver a la página anterior. >>>



MODALIDAD DE INICIO Y FINAL DE "CICLO DE COCCIÓN"

Para comenzar el ciclo de cocción (en modalidad "Manual" o "Programada"), siga los pasos indicados.

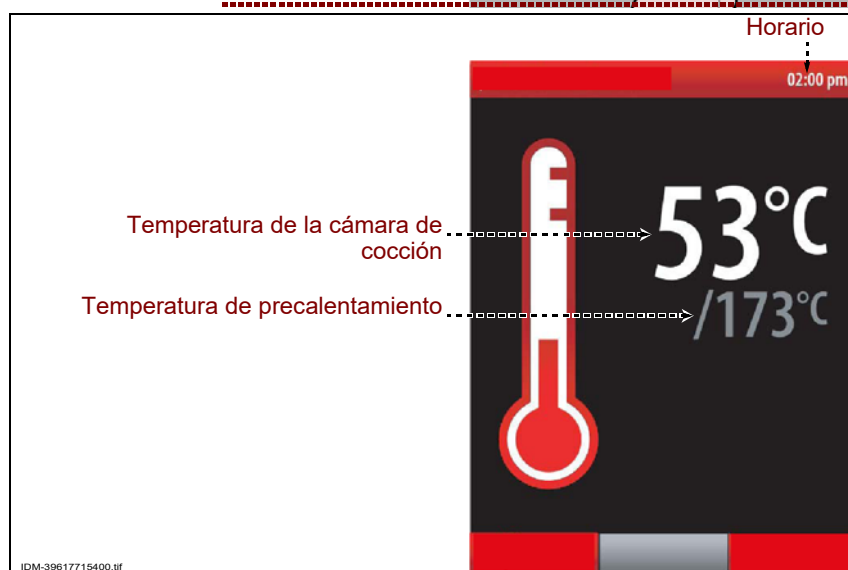
1 – Encender el aparato (véase pág. 9).

2 – Seleccione el tipo de cocción y fije todos los parámetros necesarios para el correcto funcionamiento (véase pág. 21).

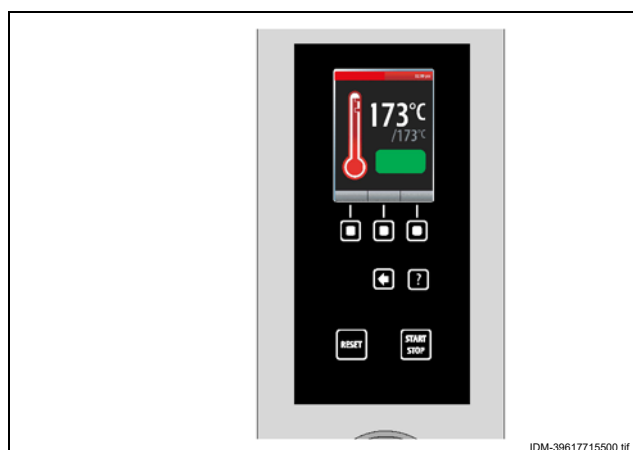
3 – Presionar el botón. >>>



Si en la pantalla aparece la página, está activa la función de precalentamiento. Antes de introducir las comidas en la cámara de cocción, espere a que se haya completado la fase de precalentamiento. >>>

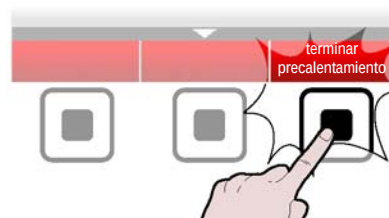


Al final de la fase de precalentamiento, en la pantalla aparece la página. >>>



ES

Si es necesario anticipar el final del precalentamiento, apriete el pulsador. >>>



Si es necesario modificar la temperatura de precalentamiento, presione el botón y siga los pasos indicados en la pág. 22 >>>

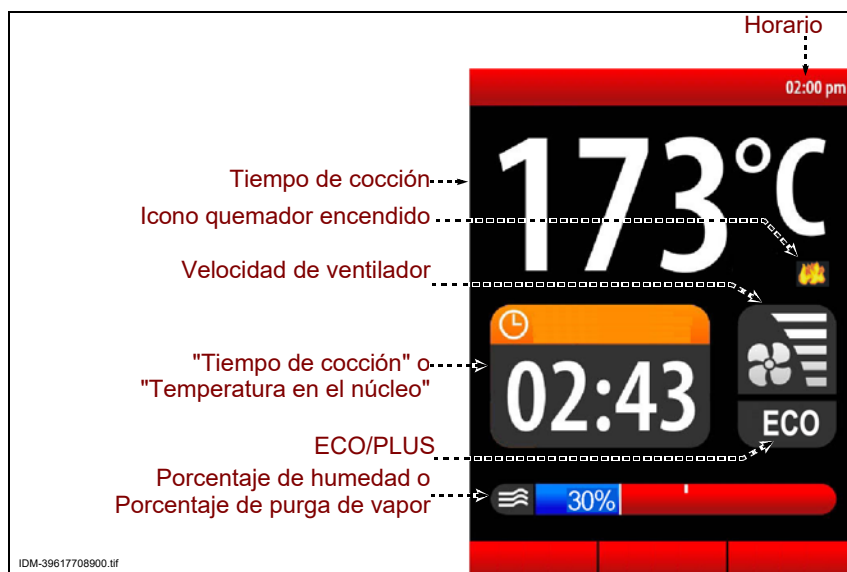


4 – Introduzca los alimentos en el interior de la cámara de cocción y cierre la puerta para poner en marcha el ciclo de cocción.

En la pantalla aparece la página.

>>>

Al encenderse el quemador, en el display se activa el respectivo icono.



5 – Para introducir vapor en el interior de la cámara durante la fase de cocción, apriete el pulsador.

>>>

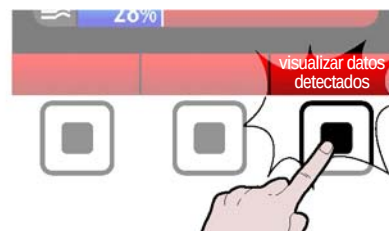
6 – Utilice el mando esférico para configurar el tiempo de inyección de vapor entre 1 y 59 segundos. La configuración se mantiene memorizada para las siguientes cocciones.



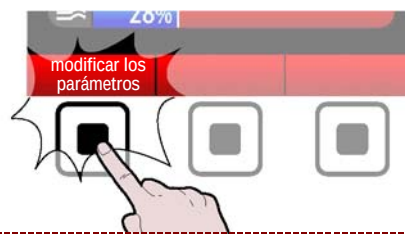
7 – Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura en el interior de la cámara y el tiempo fijado, apriete el pulsador.

>>>

Esta función está activa solo cuando la función "Multicooking" no está activada. De lo contrario visualiza los tiempos de la función "Multicooking".



8 – Para modificar los parámetros de cocción, presionar el botón “modificar los parámetros” y proceder como se indica en el párrafo "Modalidad para cocción manual" (véase pág. 21).



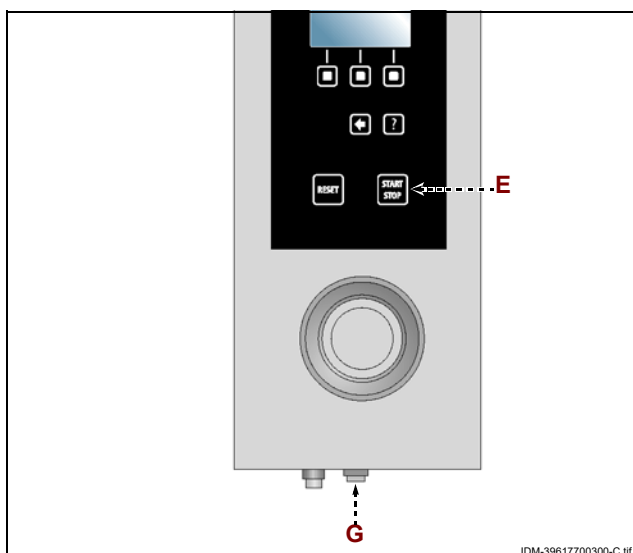
En modo de cocción, la temperatura en la cámara y el tiempo/temperatura en el corazón se pueden modificar rápidamente utilizando solo el mando.

Durante una cocción, excepto para las cocciones memorizadas C3, presione:

- **una vez** y gire el mando para modificar la temperatura de la cámara de cocción; presione el mando para confirmar la modificación.
- **dos veces** y gire el mando para modificar el tiempo de cocción o la temperatura en el corazón; pulse el mando para confirmar la modificación.
- **tres veces** y gire el mando para modificar el modo de cocción (convección, vapor o mixto); gire el mando para confirmar la modificación.

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente al transcurrir el tiempo programado o bien cuando la "sonda al corazón" detecte la temperatura programada.

Para parar el ciclo de cocción antes del final fijado, apriete el pulsador **(E)** o abra la puerta. El aparato permanece alimentado eléctricamente. Si se desea desactivar también la alimentación eléctrica, apriete el pulsador **(G)**.

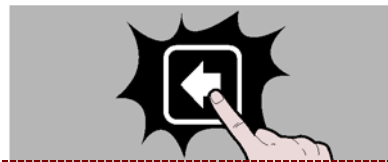


HABILITAR SALVACOCCIÓN

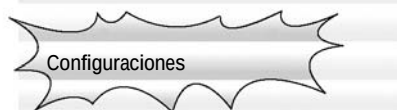
Esta función sirve para guardar, en un programa CF3, todas las modificaciones efectuadas en la última cocción manual.

Nota: Es posible memorizar al máximo 18 modificaciones.

1 – Presione el pulsador para regresar a la página de funciones principales "**Home page**" >>>



2 – Seleccione la función "**Configuraciones**" con el mando. >>>



3 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



4 – Seleccione la función "**habilitar salvacocción**" con el mando. >>>



5 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Presionar el botón. >>>



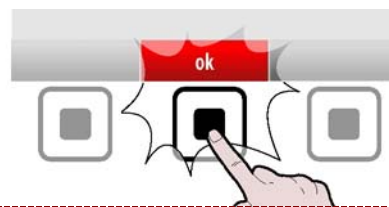
6 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



7 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



8 – Introduzca el nombre del programa de cocción que se desea memorizar (véase pág. 11 " Modalidad de introducción de valores alfanuméricos") y confirmar mediante el botón. >>>



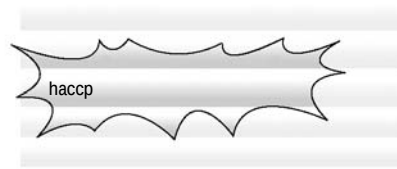
Importante

La función "habilitar salvacocción" no está habilitada durante la función Multi-cooking.

HACCP

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "HACCP" con el mando. >>>

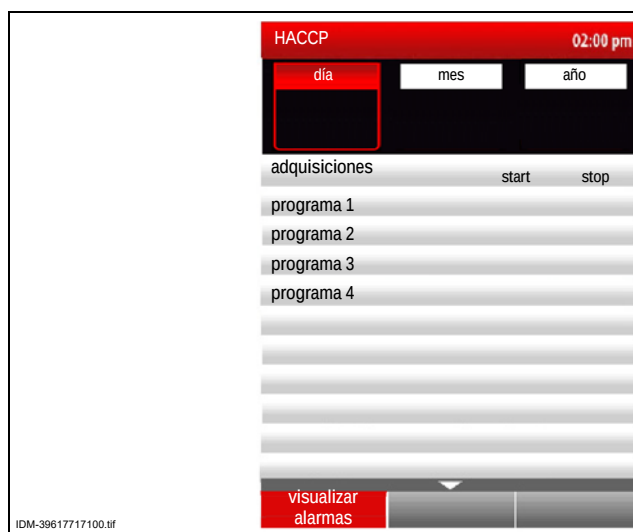


2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

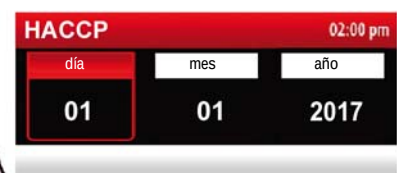


En la pantalla aparece la página. >>>

La página sirve para visualizar los datos de cocción medidos y las alarmas intervenidas.



3 – Presione el mando para modificar el día (mes o año). >>>



4 – Gire el mando para configurar el día (mes o año).



5 – Apriete el mando para confirmar el valor programado. >>>



6 – Gire el mando para seleccionar "Adquisiciones".
>>>



7 – Presione el mando para acceder a las cocciones.
>>>



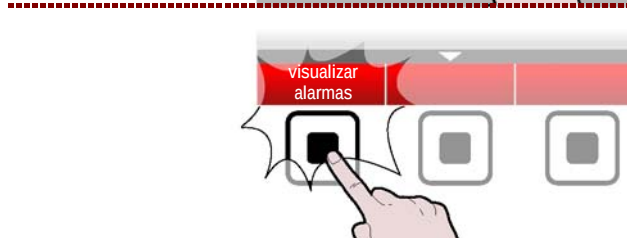
8 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.
>>>



9 – Apriete el pulsador para volver a la página anterior.
>>>



10 – Apriete el pulsador para visualizar las alarmas intervenidas durante las cocciones.
>>>



MODALIDAD PARA " CARGA / DESCARGA DE DATOS "

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Carga / descarga de datos" con el mando.
>>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada.
>>>



En la pantalla aparece la página.
>>>
La página sirve para descargar los datos de cocción o los programas de regeneración del horno en una unidad de memoria externa, para cargar los datos de cocción de una unidad de memoria externa en el horno o para reproducir películas en una unidad de memoria externa (USB).



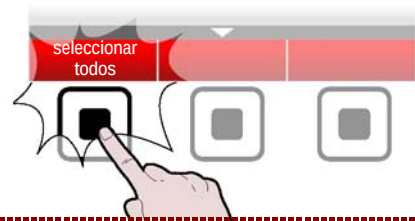
3 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Apriete el pulsador para seleccionar todos programas de cocción de cargar y/o descargar. >>>

Como alternativa seleccione los programas individuales que se deben cargar/descargar.

Los programas seleccionados se marcarán con el símbolo (☆).



Apriete el pulsador para poner en marcha la operación. >>>

La operación puede requerir varios minutos en dependencia de la cantidad de datos que hay que descargar/cargar.



MOSTRAR FILMACIÓN



Importante

En el horno, solo es posible reproducir películas con la extensión .avi.

Para poder reproducir películas en el horno, introduzca la unidad de memoria externa (memoria USB, suministrada con kit KGRHFR) en el conector correspondiente.

1 – Seleccione la función "Carga / descarga de datos" con el mando. >>>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



3 – Seleccione la función "mostrar filmación" con el mando. >>>



4 – En la pantalla aparece la página. >>>

Todos los letreros seguidos de ../ son directorios, mientras que los demás son películas.

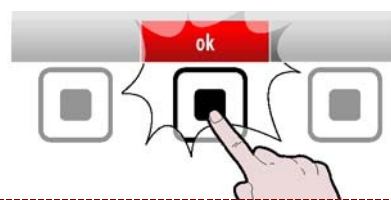
Además, para reproducir las películas, es necesario haber cargado previamente en la memoria USB el programa de reproducción de vídeo ..\TCPMP.



5 – Seleccione la película con la manivela. >>>



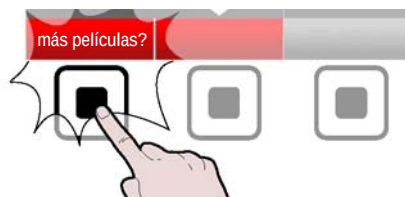
6 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



7 – Para interrumpir la reproducción, presione el pulsador. >>>



8 – Presione el pulsador "más películas?" para visualizar el enlace al sitio desde donde es posible descargar otras películas. >>>



9 – En la pantalla aparece la página. >>>



MOSTRAR FOTOS Y RECETAS

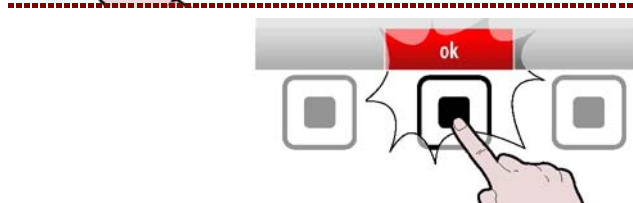
Utilizando un programa adecuado (kit KGRHFR) suministrado por el fabricante, es posible crear un programa de cocción incluso en un ordenador. A cada programa de cocción creado desde un ordenador, puede ser asociada una receta (archivo de texto) y varias imágenes.

1 – Introduzca la unidad de memoria externa (memoria USB, en la cual se han descargado previamente las fotos y las recetas asociadas al programa de cocción).

2 – Seleccione la función "Cocciones memorizadas CF3" con el mando. >>>



3 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



4 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



5 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



6 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



7 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



8 – Seleccione la función "Visualización fotos (USB)" con el mando. >>>



9 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



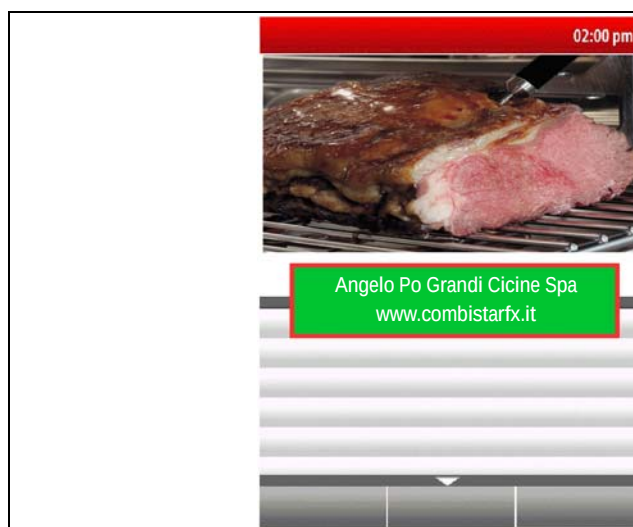
10 – En la pantalla aparece la página. >>>
Si desea visualizar la receta correspondiente, regrese al punto 7 y seleccione la función "visualización receta (USB)" y efectúe los pasos descritos para la visualización de las fotos.



11 – Presione el pulsador "más recetas?" para visualizar el enlace al sitio desde donde es posible descargar otras recetas. >>>



12 – En la pantalla aparece la página. >>>



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 1 – Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 – Cerrar la llave de alimentación del agua.
- 3 – Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 4 – Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
- 5 – Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 6 – Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 7 – Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

**Precaución - advertencia**

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato.

En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Diariamente al finalizar el uso:

- Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 65)
- Limpiar la cámara de cocción (véase pág. 64)
- Compruebe que la toma de aire de combustión no esté obstruida o sucia y si es necesario elimine la obstrucción y limpie (véase pág. 72)
- Controle el filtro de aire (si lo incluye) colocado en el equipo y si está sucio u obstruido límpielo (véase pág. 65)
- Limpiar el equipo y el medio ambiente (véase pág. 62).

**Precaución - advertencia**

Limpie el respiradero al menos una vez cada 6 meses o, en caso de cocciones frecuentes de carne o comidas grasas, cada 2 meses, (véase la pág. 66).

**Importante**

El fabricante recomienda usar el accesorio “Filtro FGX” en caso de cocciones frecuentes de carnes o de alimentos grasos, que se debe limpiar diariamente en el lavavajillas, al terminar la jornada.

Al menos **una vez al año**, haga las siguientes operaciones encargándolas a operadores expertos:

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Control de la eficiencia de la chimenea, de las tomas de aire y eventual limpieza.
- Control del sellado de las juntas del cambiador de calor y eventual cambio.
- Control eficiencia bujías de encendido (y eventual sustitución, véase pág. 83) e integridad cables de alimentación.
- Control retención de las juntas de las bujías, del visor y del ventilador aire comburente.
- Control valores de monóxido de carbono (CO) y anhídrido carbónico (CO₂) en los humos del escape.
- Limpieza del filtro de entrada del agua (véase pág. 77).
- Limpieza de los tubos de salida (véase pág. 76).
- Control general del equipo
- Identificación y sustitución de partes desgastadas

**Importante**

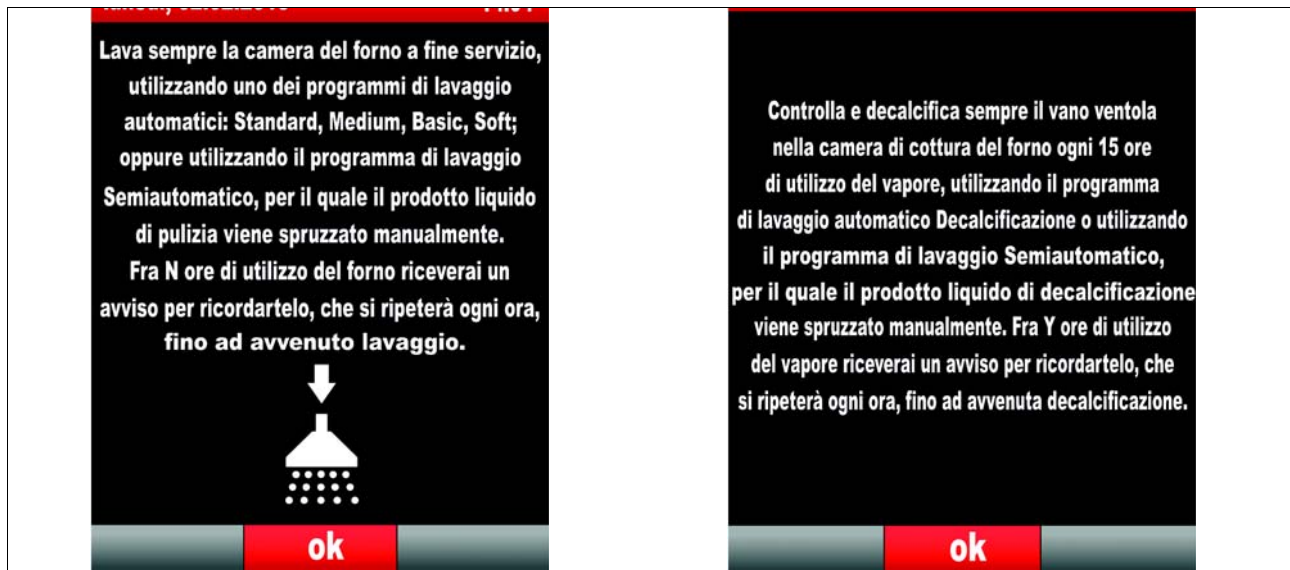
Anote las auditorías anuales.



ISTRUCCIONES Y AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Por ello, cada vez que se enciende el horno, el sistema recuerda la importancia de la limpieza y la descalcificación mostrando en secuencia las dos siguientes pantallas:



El horno está programado para ser lavado al menos una vez cada 12 horas. Si no se realiza un lavado en las 12 horas de uso, aparece la siguiente pantalla para recordar que el horno debe ser lavado.



El horno está programado para ser descalcificado al menos una vez cada 15 horas. Si no se realiza una descalcificación en las 15 horas de uso con vapor o mixto, aparece la siguiente pantalla para recordar que es necesario descalcificar el horno.



Tabla de productos para la limpieza

Descripción	Productos
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5%, sosa cáustica al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico, ácido acético (pH min.5)



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.

- 1 – Los productos detergentes deben manipularse siempre con máximo cuidado.
- 2 – Rociar sólo pequeñas cantidades de detergente.
- 3 – No rociar detergente sobre superficies demasiado calientes.
- 4 – No rociar detergente sobre personas ni animales.
- 5 – Aplicar las instrucciones indicadas en el envase y en la ficha técnica del detergente.
- 6 – Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

- 7 – Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- 8 – No utilizar chorros de agua a presión.
- 9 – Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- 10 – Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- 11 – Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.





Importante

Para mantener a lo largo del tiempo las características de higiene e integridad del acero inoxidable (necesarias para la protección contra la corrosión), hay que lavar diariamente la cámara de cocción con productos detergentes idóneos y secarla completamente antes del uso.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.



Precaución - advertencia

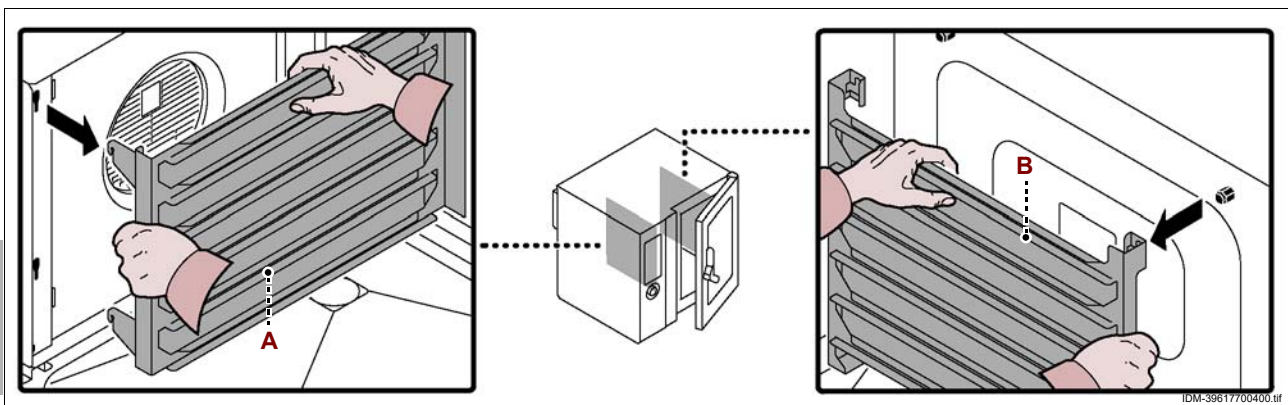
A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara. Sírvese de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato". No dirigir chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.

2 – Extraer del horno las estructuras portabandejas(A-B) y limpiarlas con cuidado.

3 – Extraer y limpiar la rejilla filtro (C).

4 – Destornillar los tornillos para abrir el panel deflector (D).

5 – Humedecer con agua tibia (potable) todas las partes internas de la cámara de cocción (paredes, intercambiador, ventilador y sonda de medición humedad (E)).



Para humedecer las partes internas de la cámara de cocción, es conveniente utilizar la "lanza de lavado".

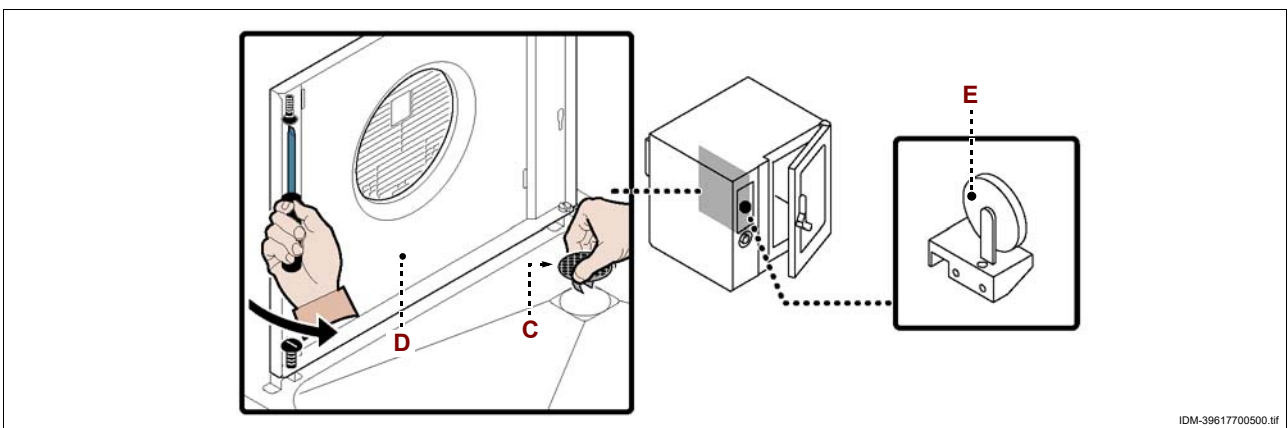
6 – Rociar el detergente para uso alimentario y dejarlo actuar durante 10÷15 min, en todas las partes internas de la cámara de cocción (paredes, intercambiador, ventilador y sonda de medición humedad (E)).

Para rociar el detergente en las partes internas de la cámara de cocción, es conveniente utilizar el "nebulizador".

7 – Enjuagar con agua tibia (potable) y secar las superficies de la cámara de cocción.

8 – Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.

9 – Enjuagar con agua tibia (potable) y secar las superficies de la cámara de cocción.



- 10 – Volver a enroscar los tornillos para cerrar el panel deflector (D).
- 11 – Volver a colocar las estructuras portabandejas (A-B) y la rejilla filtro (C).



Precaución - advertencia

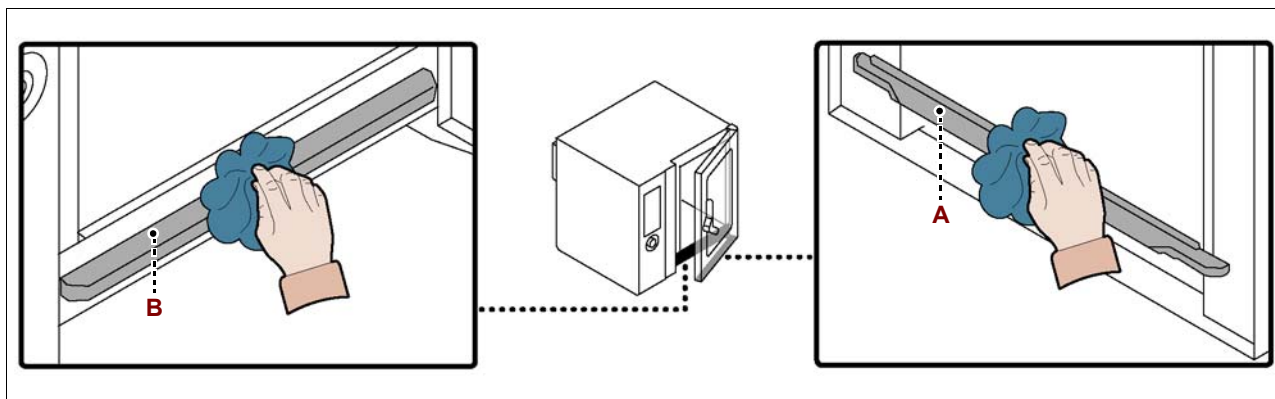
Una vez concluidas las operaciones de limpieza, antes de reutilizar el aparato lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío por 15 min. con el método de cocción a "Vapor" y por otros 15 min. con el método por "Convección" a la temperatura de 150°C. Al dejar el horno inactivo por breves períodos, déjese la puerta de la cámara de cocción abierta a fin de evitar la formación de condensación.

LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

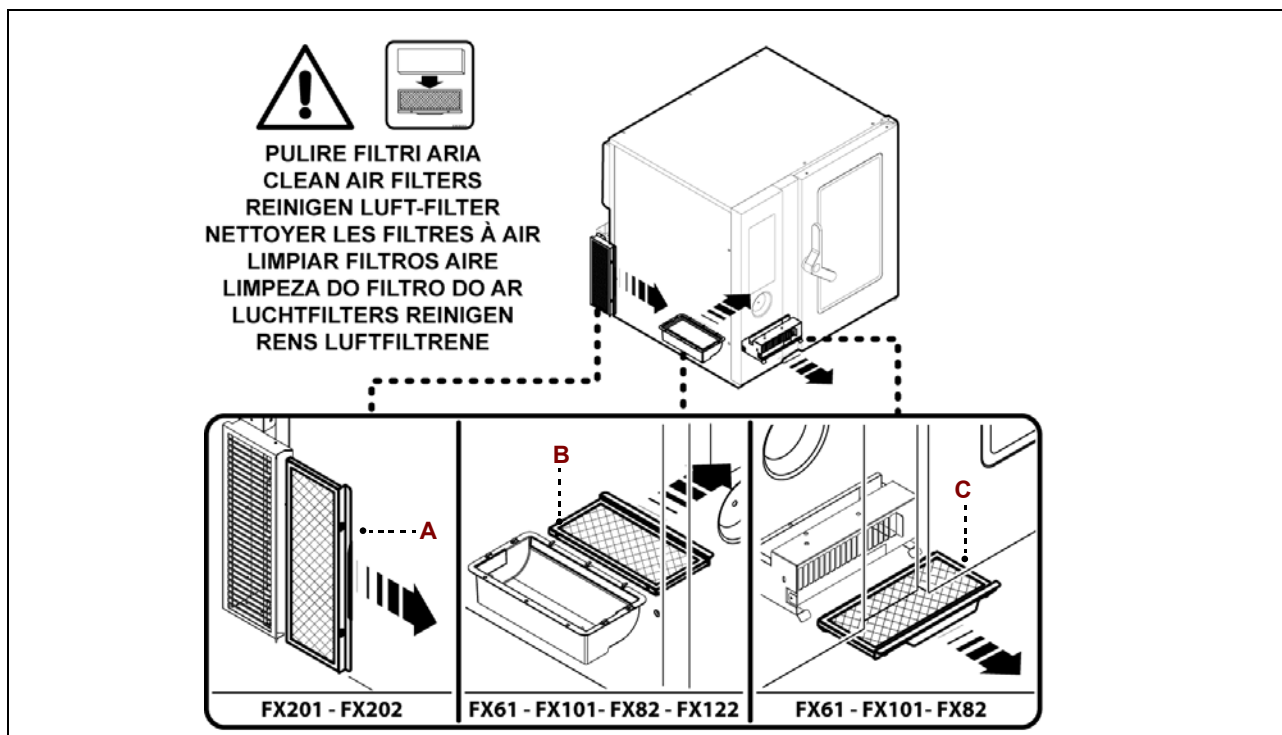
- 1 – Limpiar y vaciar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación.
- 2 – Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación (B) y controle el orificio y conducto de salida no estén obstruidos.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE



Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Apagar el aparato.
- 2 – Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3 – Quitar los filtros de aire (A), (B) y (C) y limpiarlos con un desengrasante adecuado (véase imagen más abajo). Se aconseja lavar en el lavavajillas.



LIMPIEZA DEL RESPIRADER

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Usuarios

- 1 – Haga funcionar el horno a vapor a 100°C durante media hora.
- 2 – Apague el horno y desconecte el interruptor de alimentación.
- 3 – Rocíe el detergente por el extremo del tubo de ventilación (A) y deje actuar durante al menos 15 minutos.
- 4 – Enjuague el tubo rociando agua en su interior desde el extremo abierto en la parte superior del horno (realice la operación con el costado del horno cerrado).
- 5 – Enjuague manualmente el interior de la cámara de cocción o ejecute un programa de enjuague automático.

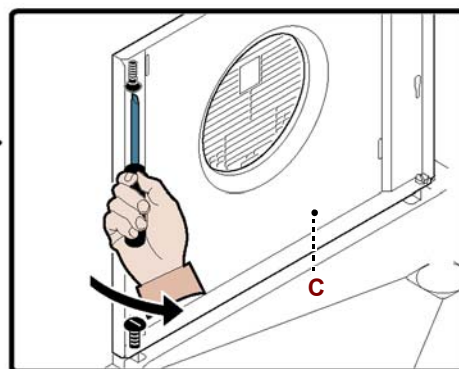
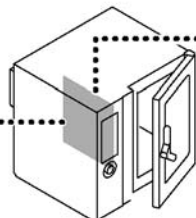
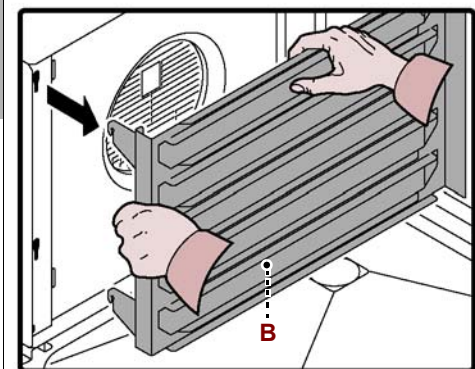
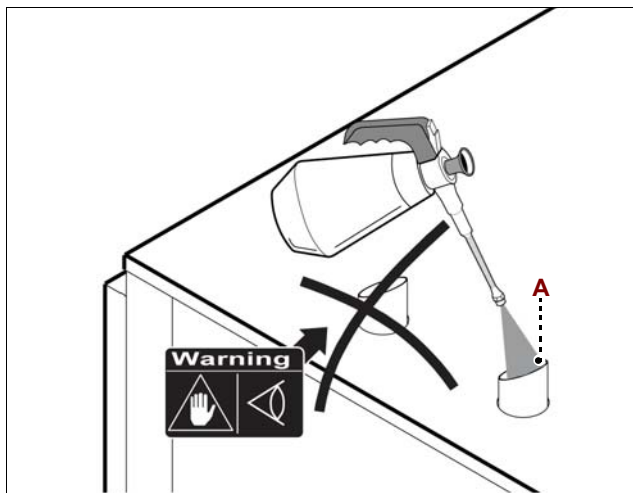
Técnico especializado



Importante

Esta operación de limpieza sólo debe ser realizado por personal autorizado y cualificado.

- 1 – Haga funcionar el horno a vapor a 100°C durante media hora.
- 2 – Apague el horno y desconecte el interruptor de alimentación.
- 3 – Rocíe el detergente por el extremo del tubo de ventilación (A) y deje actuar durante al menos 15 minutos.
- 4 – Enjuague el tubo rociando agua en su interior desde el extremo abierto en la parte superior del horno (realice la operación con el costado del horno cerrado).



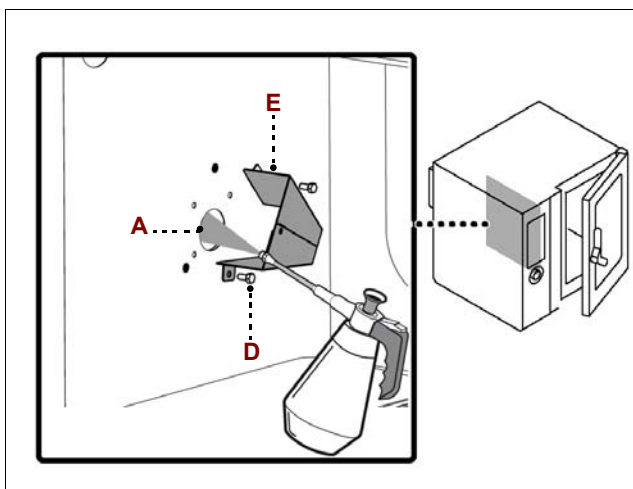
- 5 – Extraiga el bastidor portabandejas (B) del interior del horno y límpielo bien.
- 6 – Desenrosque los tornillos y abra el panel deflector (C).
- 7 – Desenrosque los tornillos (D) para desmontar la protección (E).
- 8 – Rocíe el detergente en el interior del tubo de respiradero (A) y dejarlo actuar por al menos 15 minutos.
- 9 – Limpie bien el tubo (A) utilizando una escobilla (accesorio no suministrado).
- 10 – Enjuague el tubo rociando agua en su interior desde el extremo abierto y desde la parte interna del horno (realice la operación con el costado del horno cerrado).



Importante

Ponga silicona en los tornillos (D) antes de volver a montar la protección (E).

- 11 – Una vez concluida la operación reinstalar todos.



BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

i Importante

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

El aparato no se enciende	Fusible "activado"	Cambie el fusible (véase pág. 82)
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico)	Pulsar el botón de reposición del dispositivo
	Tarjeta electrónica averiada	Contactar el servicio de asistencia
El aparato no se enciende	Pérdidas de gas en la instalación de alimentación.	Controle el sellado de la instalación
El ciclo de cocción no se pone en marcha o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"
El ciclo de lavado no se activa o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente	Válvula de gas defectuosa	Cambie la válvula de gas
	Fusible de control de encendido "activado"	Contactar el servicio de asistencia
	Toma de aire sobre una base de apoyo obstruida	Limpiar la toma de aire
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente con la indicación de la alarma de "E12"	Cables de las bujías desconectados o deteriorados	Vuelva a conectar los cables o cámbielos por otros nuevos
	Bujías sucias o deterioradas	Limpe o cambie las bujías
	Dispositivo de control de encendido averiado	Cambie el dispositivo

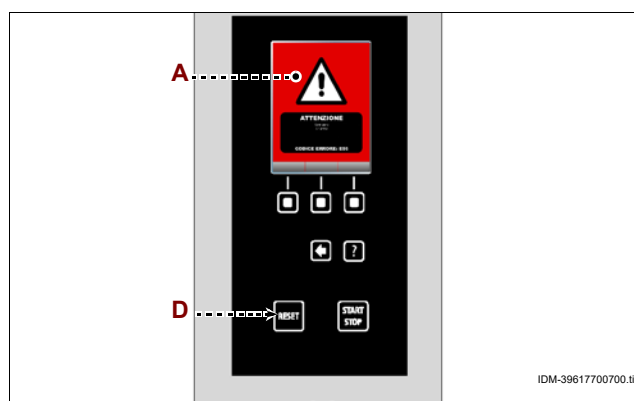


TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación. Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el indicador (A).

i Importante

Pulse el botón (D) para resetear la alarma.



IDM-39617700700.tif

Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
H2O	Falta agua en la cámara o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 80); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción por convección
H2O.	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 80); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E12	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Pulse el botón de reset (es probable que esta operación se tenga que repetir varias veces); si no logra resolver el problema recurra al servicio de asistencia	Interrumpa la cocción en caso de que este mensaje se repita varias veces
OPE	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno	Abrir o cerrar la puerta del horno. Recurrir al servicio de asistencia en caso de que el mensaje no se borre	El ciclo de cocción no se pondrá en marcha hasta que no se efectúe la operación solicitada
CLE	Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza	Realice un programa de lavado automático	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
dEC	Indica que es necesario efectuar la operación de descalcificación	Llevar a cabo la descalcificación	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E01	La sonda de la cámara de cocción está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E02	La sonda al corazón está averiada o está mal conectada	Controlar la posición de la sonda al corazón del producto o ponerse en contacto con el servicio de asistencia en caso de avería	No pueden llevarse a cabo ciclos de cocción con la sonda al corazón del producto
E03	La sonda de salida del vapor presenta alguna avería	Recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E04	La válvula motorizada no está posicionada correctamente	Repetir la operación de encendido del horno y si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E05	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Recurrir al servicio de asistencia	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E06	Activación de las protecciones térmicas	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E07	Avería en la tarjeta de potencia	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E08	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta.	Presionar el botón de "Reset"	Antes de iniciar el ciclo de cocción, desconectar y conectar nuevamente la sonda en vacío. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia



Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
E09	Superada la temperatura máxima admitida en la cámara.	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E10	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El horno resuelve de forma autónoma el problema	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E11 E13 E14	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E19	La sonda de humedad está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E20	Error de configuración	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E21	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de detergente.	Controlar la posición del tubo y el nivel del detergente en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado. Si no es posible concluir el lavado, efectuar el enjuague de emergencia o enjuagar manualmente la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E22	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de sanificante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio. Si no es posible concluir el lavado, efectuar el enjuague de emergencia o enjuagar manualmente la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E23	El ciclo de lavado se ha interrumpido durante la fase final de higienización.	Presionar el botón de Reset y enjuagar manualmente y con cuidado la cámara de cocción. Hacer funcionar el horno de convección para secar la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E24 E26	Avería del sistema de lavado automático	Controle que no hayan quedado restos de productos detergentes en el interior de la cámara de cocción. Enjuagar manualmente la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia. Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E25	Procedimiento Llenado del sistema no completada	Controle la posición del tubo y el nivel de sanitizante en el recipiente; si es necesario, rellene y vuelva a poner en marcha el procedimiento de lavado automático.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E27	Falta prueba gas	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E28	Falta de cierre/apertura válvula.	Presionar el botón de "Reset"	Recurrir al servicio de asistencia
E29	Sonda al corazón no introducida en el alimento	Introduzca la sonda al corazón	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción



Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
E80	Anomalía inversor cámara 1	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E81	Anomalía inversor cámara 2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E82	Anomalía control combustión cámara 1	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E83	Anomalía control combustión cámara 2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E84	Configuración errónea cámara 1	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E85	Configuración errónea cámara 2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
W01	Aviso expiración "Temporizador lavado"	Efectúe un lavado antes de la expiración del temporizador.	Es posible efectuar ciclos de cocción hasta la expiración del tiempo restante
W02	Aviso de verificación cantidad de sarro en la cámara	Verifique la cantidad de sarro en la cámara y, eventualmente, efectúe una descalcificación.	
Lavado interrumpido!	Ha sido interrumpido el lavado mediante el pulsador START/STOP	Reanude el lavado o efectúe un enjuague de emergencia.	No es posible efectuar ciclos de cocción hasta que no se haya efectuado un lavado y enjuague completo de emergencia
Comprobar los humos (CO ₂ y CO)	Ha transcurrido un año desde el último control de humos CO y CO ₂	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MOVIMIENTO Y LA INSTALACIÓN**Importante**

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

Todas las operaciones de movimiento e instalación tendrán que realizarse respetando la legislación vigente en materia de salud y seguridad en el trabajo.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

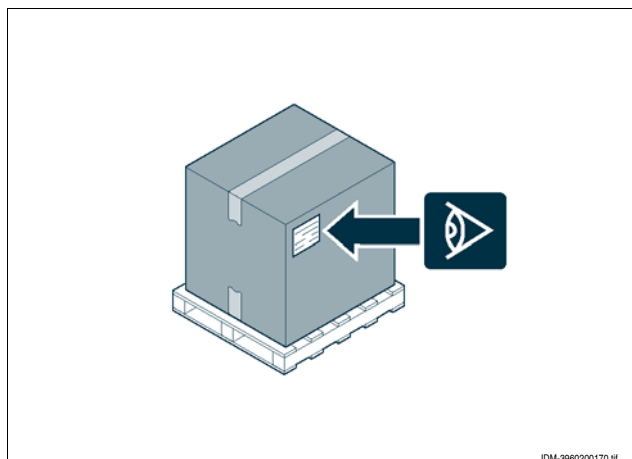
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



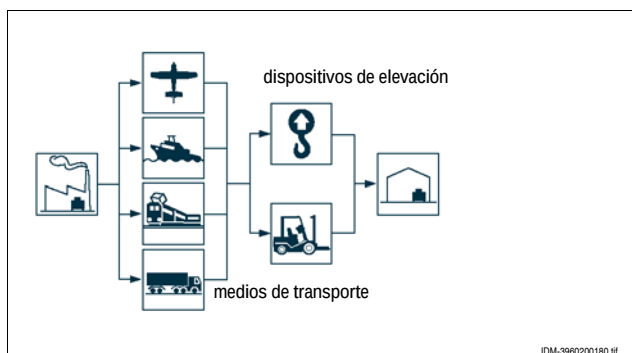
IDM-3960200170.tif

**TRANSPORTE**

El transporte, en función también del lugar de destino, puede ser efectuado mediante diversos medios.

El esquema representa las soluciones más utilizadas.

A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



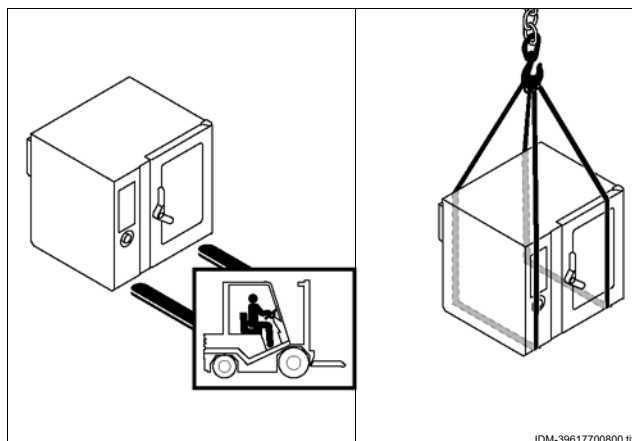
IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

**Importante**

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.



IDM-39617700800.tif

ES

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación deberá equiparse con todas las conexiones de alimentación, ventilación, aspiración y evacuación de los residuos de producción, deberá estar oportunamente iluminada y poseer todos los requisitos higiénicos y sanitarios conformes con las leyes en vigor a fin de evitar peligrosas contaminaciones de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

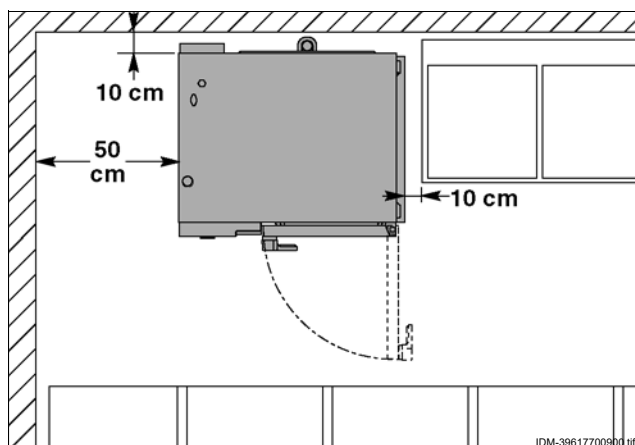
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.



Importante

Instalar el aparato sobre una base de apoyo (disponible bajo pedido) y colocarla de acuerdo con las indicaciones de la figura.

Si la instalación del horno es en el centro del local es necesario dejar un espacio mínimo de 50 cms. entre la parte trasera del horno y otros aparatos.



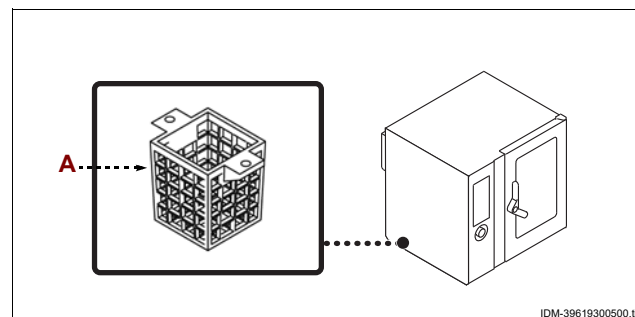
Importante

No instale el equipo cerca de las paredes inflamables.



Importante

Durante la colocación del aparato en la obra evítese toda posible obstrucción de la protección toma de aire comburente (A).



VENTILACIÓN DEL AMBIENTE



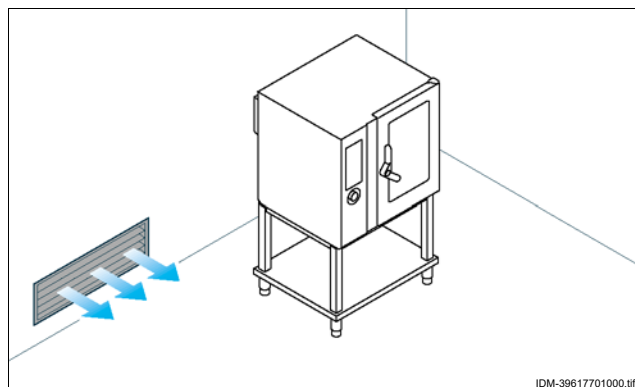
Importante

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.



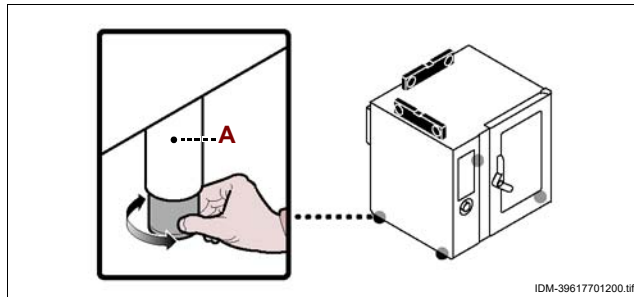
Importante

Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



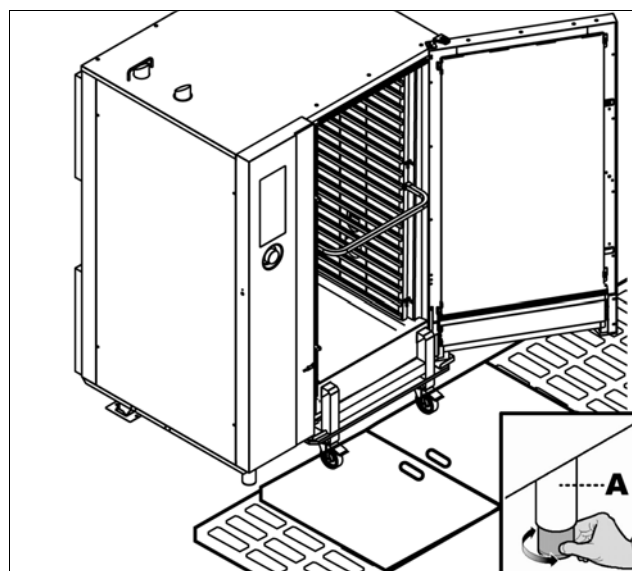
NIVELACIÓN (FX201-FX202)

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



Importante

Se aconseja no instalar hornos con roll-in (modelos FX201 y FX202) con una rejilla de descarga delante. Si no es posible de otra forma, debe aplicar un dispositivo para introducir correctamente la estructura con carro.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



Precaución - advertencia

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 230V/1N 50 Hz o bien, bajo pedido, de 230V/1N 60 Hz. Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 – De no estar presente, instalar cerca del aparato un interruptor automático aislador **(B)** que presente las siguientes características.

- Desenganchador térmico (para regulación véase tabla de pág. 4)

- Desenganchador térmico regulado a 30 mA

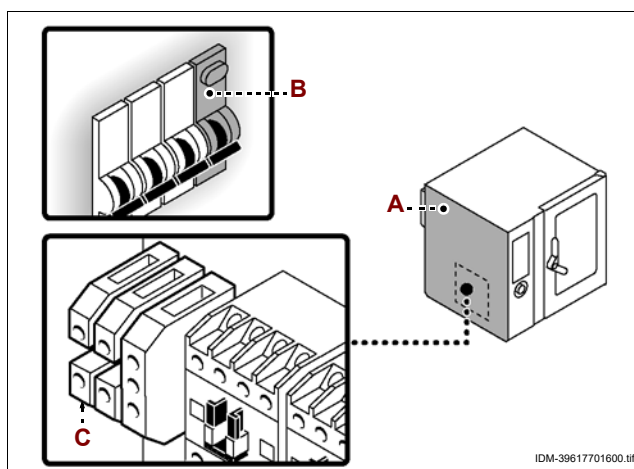
- Categoría B o C (IEC 898)

2 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.

3 – Conectar el interruptor automático de palanca **(B)** al tablero de bornes **(C)** del aparato y a la red eléctrica de alimentación, según las indicaciones mencionadas en el esquema eléctrico ilustrado al final del manual, utilizando un cable que presente las siguientes características.

- Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designación 245 IEC 57)

- Temperatura de empleo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.





Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

4 – Volver a montar el panel y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.

ENLACE GAS



Precaución - advertencia

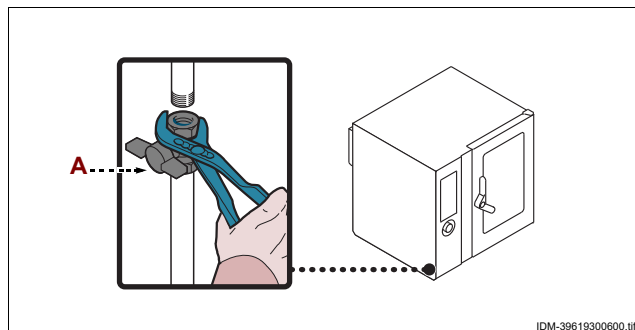
Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Para la conexión, conecte el tubo de red al de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso (A) que permita interrumpir, si fuese necesario, la alimentación del gas.



Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



IDM-39619300600.tif

AGUA: REQUISITOS PARA EL AGUA SUMINISTRADA



Importante

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.



Parámetros que deben comprobarse		Valor
Presión		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Llevada agua (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 Recomendado (**)		>0.5
Contenido de sales e iones metálicos		
Necesarios	Cloro	<0,1 mg/l
	Cloruros	< 10 mg/l
	Sulfatos	< 30 mg/l
Recomendados (**)	Hierro	< 0,1 mg/l
	Cobre	< 0.05 mg/l
	Manganeso	< 0,05 mg/l

(*) El valor corresponde a la cantidad de agua necesaria para la producción de vapor en el interior de la cámara de cocción.

(**) Los valores diferentes de estos parámetros pueden provocar corrosiones si se combinan con un uso y un ambiente erróneos.



Importante

El Propietario del equipo es el responsable de comprobar que se posean las a características indicadas en la tabla precedente, realizando análisis específicos del agua.

**Importante**

En caso de que el agua de alimentación del horno no cumpla con las características indicadas en la tabla precedente, es necesario instalar un sistema idóneo de tratamiento, antes de poner el equipo en funcionamiento.

**Importante**

En caso de que el equipo se ponga en funcionamiento con agua de alimentación sin las características indicadas en la tabla precedente, pueden producirse mal funcionamientos y daños, frente a los cuales el Productor no se considera responsable.

**Importante**

La garantía de las partes dañadas, debido a la alimentación de agua sin las características indicadas en la tabla precedente, puede quedar anulada por parte del Fabricante.

AGUA: SUGERENCIAS SOBRE LOS SISTEMAS DE FILTRACIÓN

Para elegir el sistema de filtración que se debe instalar, en caso de que los parámetros del agua no cumplan con las características de la tabla precedente, se pueden actuar las sugerencias indicadas a continuación, en base al parámetro que debe corregirse. Estas sugerencias se consideran indicativas de algunas situaciones y no son exhaustivas, de todos los casos que puedan aparecer.

De todos modos es siempre responsabilidad del Propietario del equipo comprobar que, incluso después de instalar el sistema de tratamiento, el agua de alimentación cumpla con los parámetros que se exigen en la tabla precedente. Angelo Po recomienda pedir la asistencia a personal o a empresas especializadas, para analizar y tratar las aguas, de modo que se garantice que corresponde completamente a las características que se exigen al agua de alimentación.

En la tabla se marcan en negrita los parámetros que se tratan mejor con el sistema correspondiente.

<i>Parámetros</i>	<i>Valor medido</i>	<i>Tipo de tratamiento recomendado</i>
Dureza carbonática o temporal	>9°f	Ablandamiento
Cloro	<0.1 ppm	
Cloruros	<10 ppm	
Sulfatos	<30 ppm	
Dureza carbonática o temporal	<9°f	Filtro de carbón activo
Cloro	0.1 ÷ 1 ppm	
Cloruros	<10 ppm	
Sulfatos	<30 ppm	
Dureza carbonática o temporal	>3°f	Filtro de resinas especiales o tratamiento de ósmosis inversa
Cloro	<1 ppm	
Cloruros	10 ÷ 100 ppm	
Sulfatos	30 ÷ 100 ppm	
Dureza carbonática o temporal	>3°f	Ósmosis inversa
Cloro	<10 ppm	
Cloruros	>100 ppm	
Sulfatos	>100 ppm	



ENLACE AGUA



Importante

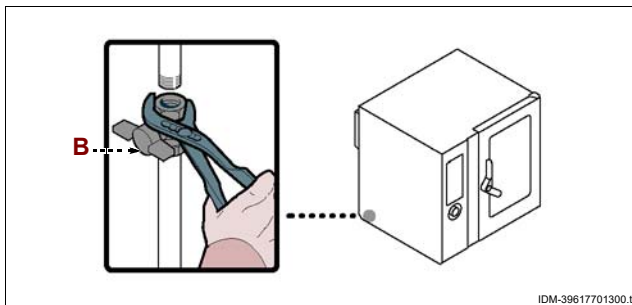
Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.



Importante

Este aparato debe instalarse respetando las normas sobre instalaciones sanitarias federales o locales pertinentes.

Conectar el tubo de la red de alimentación con el tubo de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso (B) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua.



IDM-39617701300.tif



Importante

Si se utilizan productos químicos en el sistema de suministro de agua para desinfectar el agua, por ejemplo, cloraminas o hipoclorito sódico, es necesario instalar un filtro para garantizar su eliminación.



Importante

Compruebe las tuberías de agua y las instalaciones para detectar si hay partes corroídas, ya que esto puede contaminar el agua contenida en el aparato.



Importante

Si las características del agua requiere el uso de un sistema de tratamiento, conecte este al racor de alimentación de agua de la cámara de cocción para generar vapor. No es necesario conectar el sistema de tratamiento del agua al racor del sistema de lavado. Si en el horno se instala el accesorio "lanza de rociado" (LDR610 para los modelos FX61-101-82-122 y LDL solo para los modelos FX201-202), también es necesario tratar el agua suministrada por este último.



Importante

Sólo para Gran Bretaña: obsérvense también las instrucciones indicadas en el anexo.

AGUA: RECOMENDACIONES DE USO



Importante

Para mantener a lo largo del tiempo las características de higiene e integridad del acero inoxidable (necesarias para la protección contra la corrosión), hay que lavar diariamente la cámara de cocción (véase la 64) con productos detergentes idóneos y secarla completamente antes del uso.



Importante

Someta a mantenimiento el sistema de tratamiento del agua (de estar instalado) para asegurarse de que funcione correctamente.



Importante

Asegúrese de que está utilizando accesorios nuevos y en perfecto estado de funcionamiento.



Importante

Asegúrese de que está utilizando accesorios nuevos y en perfecto estado de funcionamiento.



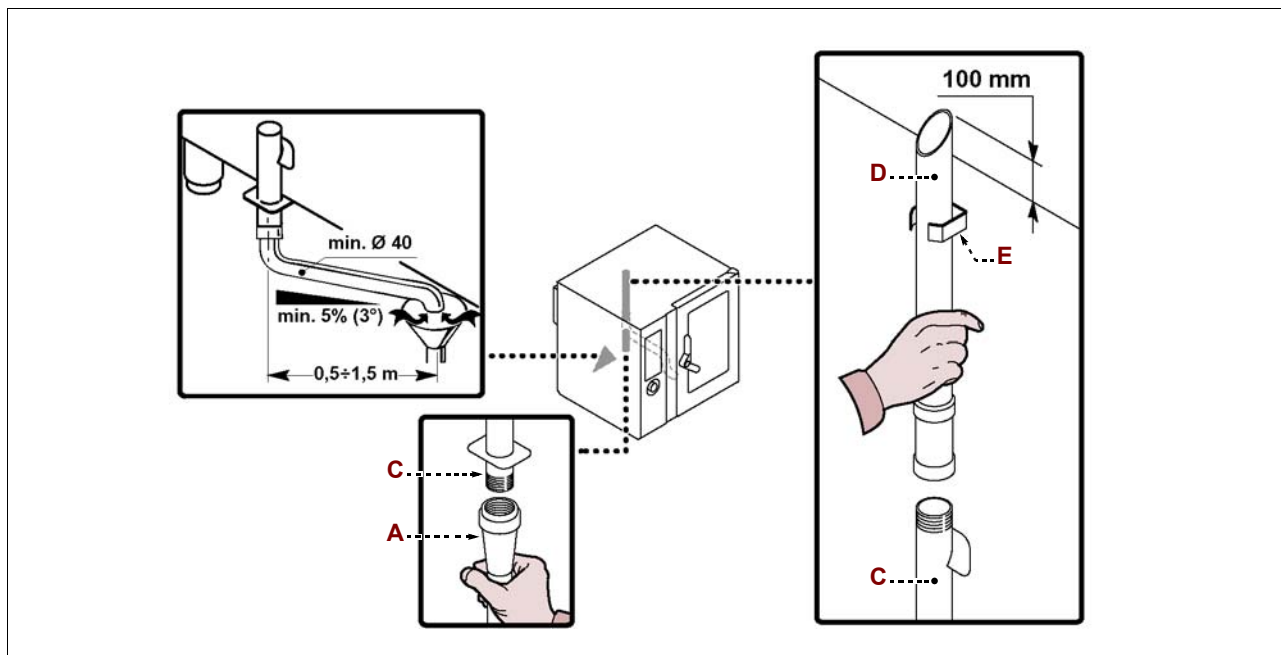
Importante

Si las características del agua requieren un sistema de tratamiento, procure no introducir agua no tratada dentro de la cámara durante la cocción. Por ejemplo: si el tipo de cocción requiere que haya una fuente llena de agua en el nivel inferior del soporte para fuentes, es necesario que el agua presente en dicha fuente tenga las características referidas en la tabla de la pág. 74.

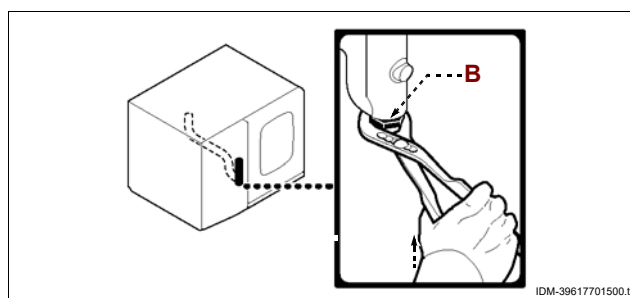
CONEXIÓN AL TUBO DE DESAGÜE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Conectar el tubo de red (A) con el tubo (C) de empalme del aparato.
- 2 – Conectar el tubo respiradero (D) con el tubo (C) de empalme del aparato y fijarlo al soporte (E).



El tubo de desagüe del aparato dispone de un tapón (B) que permite descargar los residuos depositados.



CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

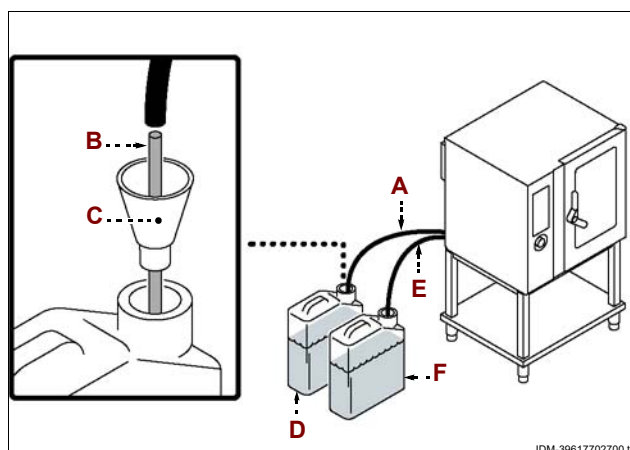
- 1 – Acoplar el tubo **Amarillo (A)** en el tubo (B) e introducir el cono (C) en el bidón (D) del detergente.
- 2 – Acoplar el tubo **Verde (E)** en el tubo (B) e introducir el cono (C) en el bidón (F) del sanificante.

Utilizar los productos de lavado detergente y sanificante suministrados por el fabricante del horno a fin de obtener los mejores resultados.

La composición química de los productos mencionados es la siguiente:

– **Detergente:** sosa cáustica con concentración inferior al 20%.

– **Sanificante:** a base de citratos y secuestrantes orgánicos en porcentaje inferior al 15%.



ES

i Importante

El uso de productos de diferente composición puede dañar la instalación y las paredes del horno; además, los residuos liberados pueden contaminar los alimentos.

CONEXIÓN AL TUBO DE SALIDA DE LOS GASES PRODUCIDOS POR LA COMBUSTIÓN

i Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

i Importante

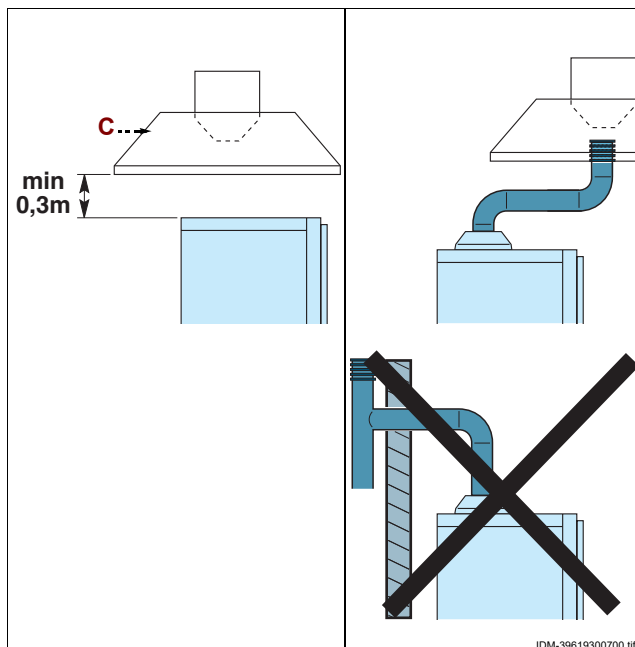
La temperatura máxima de los gases derivados de la combustión en la salida es de aprox. 400 °C.

Conexión debajo de la campana con aspiración forzada.

Posicionar el aparato debajo de la campana (C) tal como se ilustra en la figura.

i Importante

El encendido del ventilador del sistema de aspiración forzada debe comportar la apertura automática de la llave de alimentación gas.



IDM-39619300700.tif

TRANSFORMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

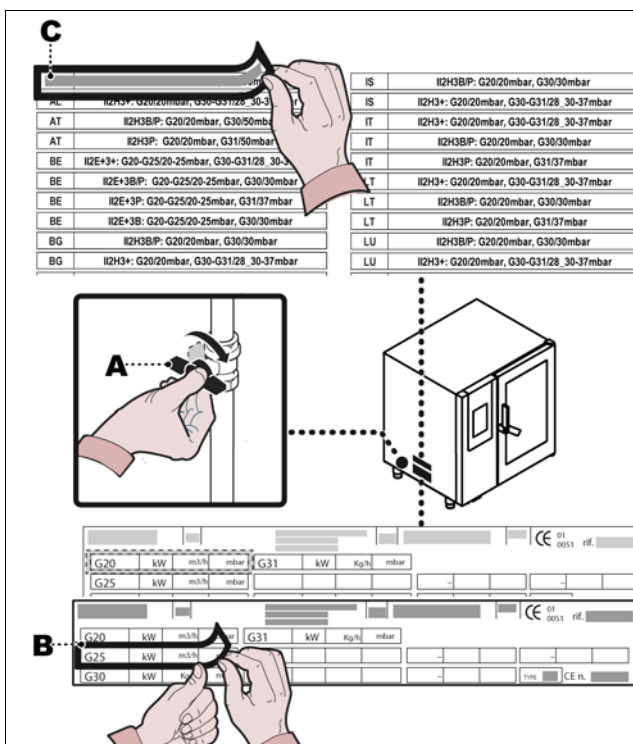
El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.

Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Cerrar el grifo de alimentación del gas (A).
- 2 – Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 81).
- 3 – Retire el adhesivo que indica el gas utilizado para las pruebas por el constructor, aplicado en la placa de características (B), y aplique el nuevo para evidenciar el gas en uso.
- 4 – Remover el adhesivo presente en el aparato y aplicar el adhesivo nuevo (C) que indica la categoría del país de instalación.
- 5 – Entrar en el menú "Service" y activar el procedimiento de "Transformación alimentación gas" (véase pág. 10).
- 6 – Efectuar la prueba de funcionamiento del aparato (véase pág. 79).

i Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.



i Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Abra las llaves de alimentación del gas y del agua y controle el sellado de los empalmes.
- 2 – Operar el interruptor aislador para controlar la conexión eléctrica.
- 3 – Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 78).
- 4 – Verificar que la presión del gas esté conforme con los valores indicados en la tabla presente al final del manual.
- 5 – Verificar que los humos de combustión tengan las características previstas (véase pág. 80).
- 6 – Controlar y, si fuese necesario, regular la presión del agua (véase pág. 80).
- 7 – Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- 8 – Llevar a cabo un ciclo de cocción en vacío para controlar el correcto funcionamiento del aparato.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

i Importante

Durante la ejecución de la prueba de funcionamiento y después de ella, controlar la ausencia de pérdidas de gas o anomalías de funcionamiento.

REGULACIONES

8



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LAS REGULACIONES

i Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación de gas e agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

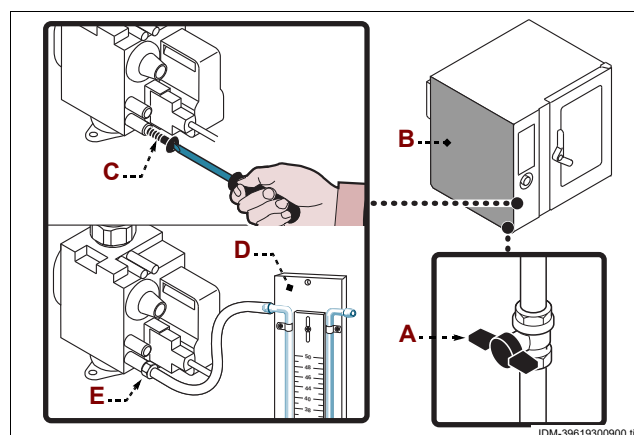
⚠ Precaución - advertencia

Las regulaciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Cerrar el grifo de alimentación del gas (A).
- 2 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (B).
- 3 – Desenroscar el tornillo (C).
- 4 – Conectar el manómetro (D) a la toma de presión (E).
- 5 – Volver a abrir la llave de alimentación del gas (A).
- 6 – Encienda el aparato (véase 9) y lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío a temperatura máxima.
- 7 – Controle que la presión indicada en el manómetro sea conforme con los valores (véase tabla al final del manual).
- 8 – Apagar el aparato, cerrar la llave de alimentación gas (A), desconectar el manómetro (D) y reenroscar el tornillo (C).
- 9 – Volver a montar el panel (B) y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.



ES

CONTROL HUMOS DE COMBUSTIÓN

Una vez efectuada la conexión del aparato (véase pág. 74), efectuar el análisis de los humos de combustión de la manera indicada:

- 1 – Proveerse de un analizador de humos y calibrar el instrumento según las instrucciones del manual de uso del mismo.
- 2 – Introducir los tubos de medición del analizador de humos en el interior de los tubos de evacuación humos del aparato.
- 3 – Encender el aparato (véase pág. 9).
- 4 – Entrar en el menú "Service" y activar el procedimiento de "Medición CO/CO₂" (véase pág. 10).
- 5 – Controlar los valores de las emisiones de CO y CO₂ en primer lugar a la potencia mínima (en frío) y después a la potencia máxima y, a continuación, de nuevo a la potencia mínima (en caliente).
- 6 – Controlar que los valores obtenidos estén conformes con los requisitos establecidos por el fabricante.
- 7 – Cumplimentar el respectivo informe de prueba (adjunto) y enviarlo al fabricante para habilitar la garantía.



Importante

La temperatura máxima de los gases derivados de la combustión en la salida es de aprox. 400 °C.

REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DEL AGUA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

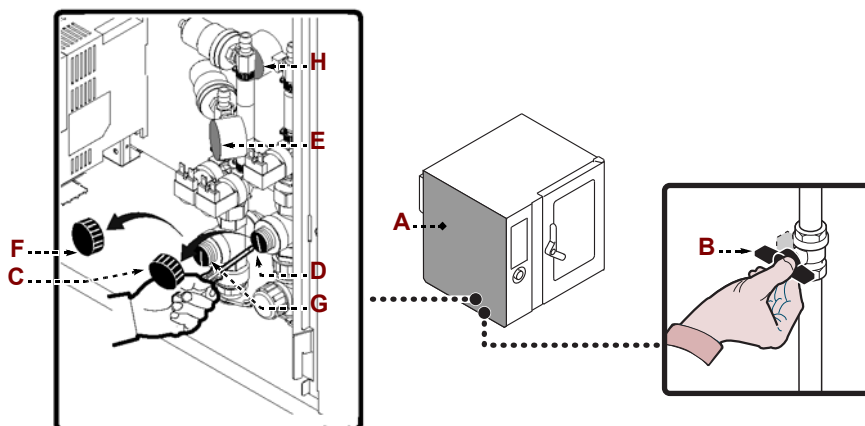
- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (A).
- 2 – Abrir la llave de alimentación del agua (B).
- 3 – Destornillar el casquillo (C).
- 4 – Operar con el tornillo (D) (entrada agua para sistema de lavado) a fin de fijar el valor de la presión, indicada en el manómetro (E), en 1,5 bar.

En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.

- 5 – Volver a enroscar el casquillo (C).
- 6 – Destornillar el casquillo (F).
- 7 – Operar con el tornillo (G) (entrada agua en cámara de cocción) a fin de fijar el valor de la presión, indicada en el manómetro (H), en 1 bar.

En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.

- 8 – Volver a enroscar el casquillo (F).
- 9 – Volver a colocar el panel (A) y atornillar nuevamente los tornillos.
- 10 – Cerrar la llave de alimentación del agua (B) una vez terminada esta operación.



IDM-39619301000.tif

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

**Importante**

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales.

Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

Para solicitar componentes nuevos, observar las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

**Precaución - advertencia**

Las sustituciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

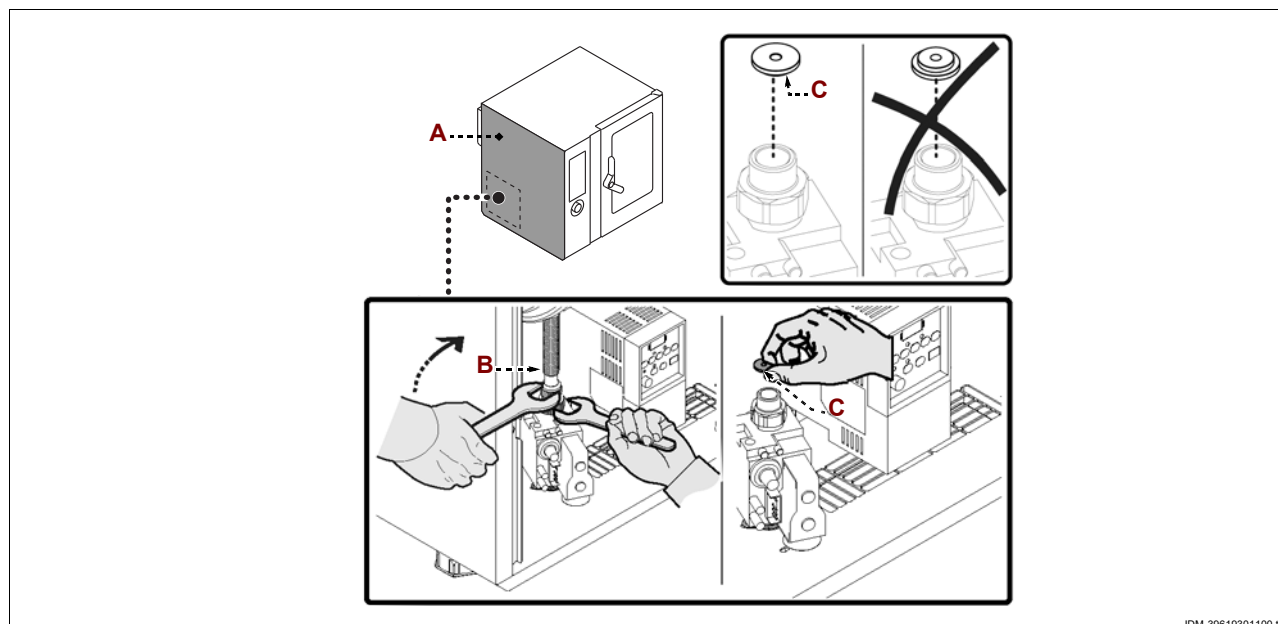
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (A).
- 2 – Desconectar el tubo de alimentación gas (B).
- 3 – Extraer el inyector (C) y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).

**Importante**

Prestar atención al correcto posicionamiento del inyector (C) (véase figura).

- 4 – Reconectar el tubo (B), reinstalar el panel (A) y volver a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.

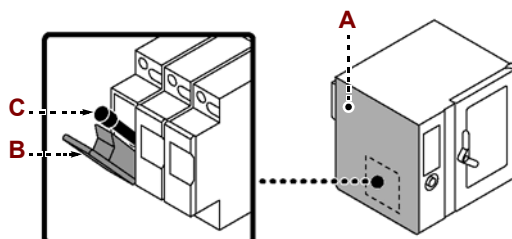


IDM-39619301100.tif

CAMBIO DEL FUSIBLE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (A).
- 2 – Extraer el portafusibles (B) y cambiar el fusible (C) deteriorado.
- 3 – Volver a montar el portafusibles y el panel lateral una vez terminada la operación.



IDM-39617702200.tif

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

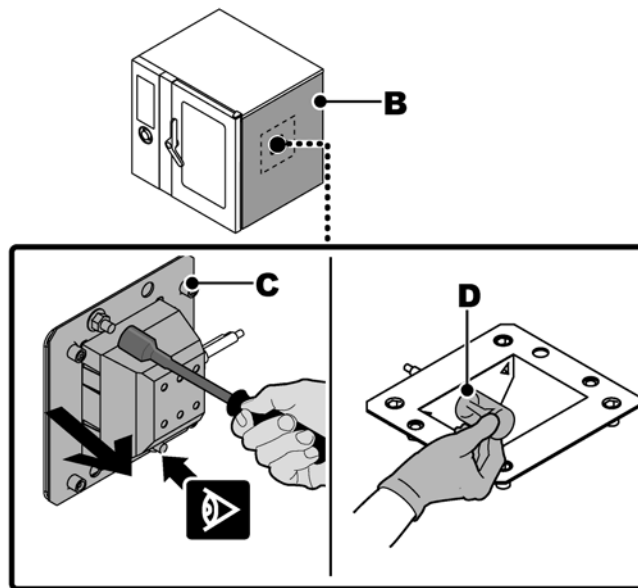
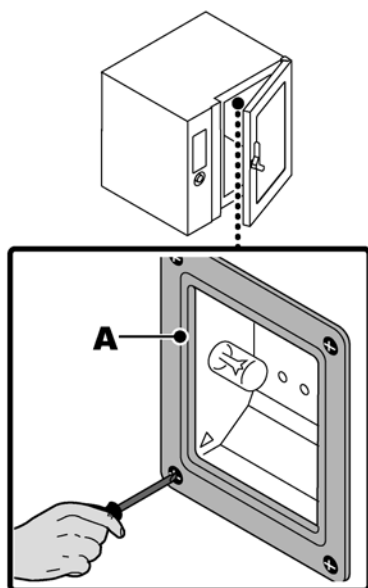
- 1 – Aflojar los tornillos el cubrelámparas (A).
- 2 – Retire el panel lateral (B).
- 3 – Destornillar los tornillos y retirar el portalámparas (C).
- 4 – Retirar y cambiar la lámpara (D).



Precaución - advertencia

Al efectuar esta operación será necesario evitar el contacto directo con la bombilla y, eventualmente, utilizar guantes de protección.

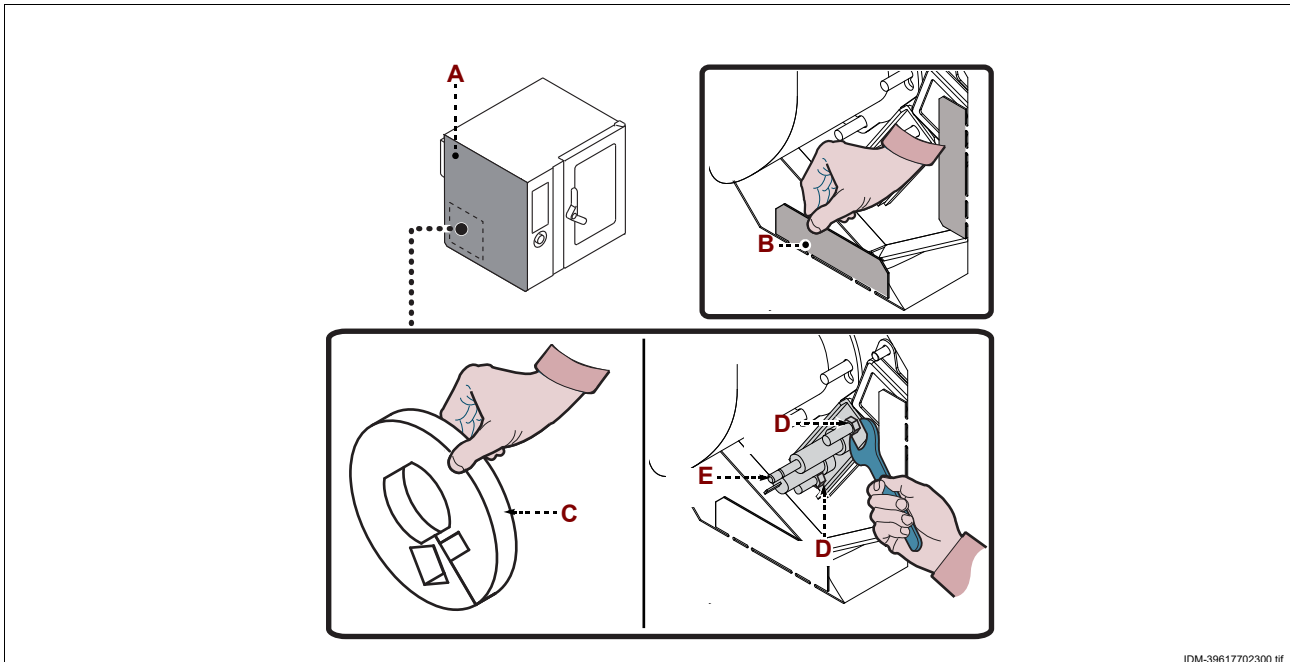
- 5 – Una vez concluida la operación reinstalar todos.



SUSTITUCIÓN BUJÍA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (A).
- 2 – Abrir las lengüetas (B) y quitar la protección (C).
- 3 – Desenroscar las tuercas (D) para desmontar la unidad de bujía (E).
- 4 – Reinstalar la protección y cerrar las lengüetas una vez concluida la operación.



IDM-39617702300.tif



CESIÓN, DESMANTELAMIENTO Y ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

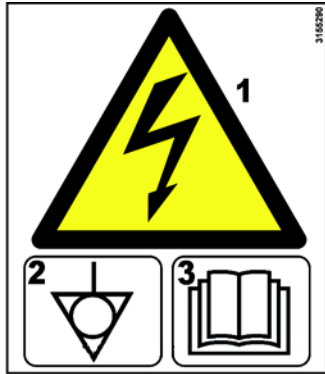


Importante

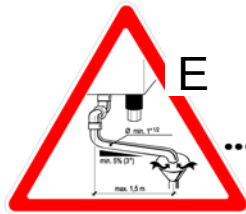
No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

ES

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS
SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN - SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION
SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN



A



F



G



H



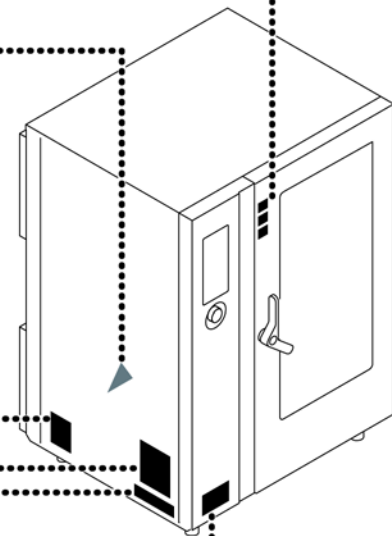
B

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 CONFORM 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 SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
TÄMÄ LAITE ON ASENNETTAVA VOIMASSA OLEVAN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΡΧΕΙΣΜΟΤΕΙΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΩΣ ΕΠΙΖΟΜΕΝΟΥΣ 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 JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEACHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BETRIEBUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITE 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 VAN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG IBRUGTAGNINGSVISNINGERNE IKKE ER FULGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
FABRIKANTEN FRASKRIVER 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 LAIMILYÖMISESTÄ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΤΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΑΣΤΗΡΗ ΤΗΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

37M2251

37M5752



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

C

CE							
400 V 3N~	A	Hz	kW				
230 V 3~	A	Hz	kW				
230 V 1N~	A	Hz	kW				

IT

- A) 1 Pericolo di folgorazione
2 Morsetto equipotenziale
3 Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.
- B) 1 Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".
2 Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".
- C) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.
- D) Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva.
- E) Scarico acqua.
- 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.

GB

- A) 1 Electrocution hazard
2 Equipotential terminal
3 Read the manual carefully before carrying out any procedure.
- B) 1 All relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
2 All relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".
- C) Nameplate with manufacturer and appliance data.
- D) Remove plastic film before use.
- E) Water drain.
- F) Watch out for hot surfaces.
- G) Take care, very hot steam.
- H) Never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven where the user does not have a good view of them, to avoid the risk of scalding during handling of the containers.

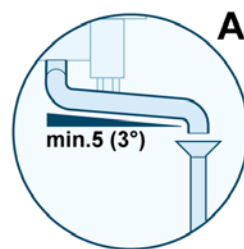
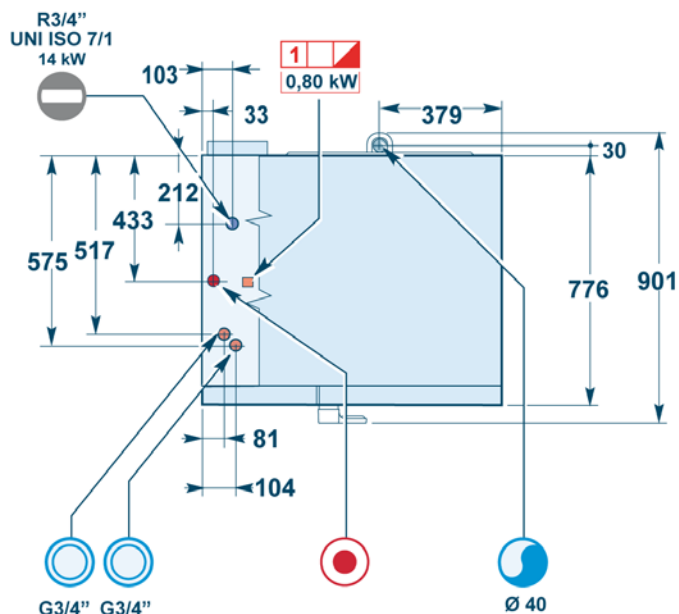
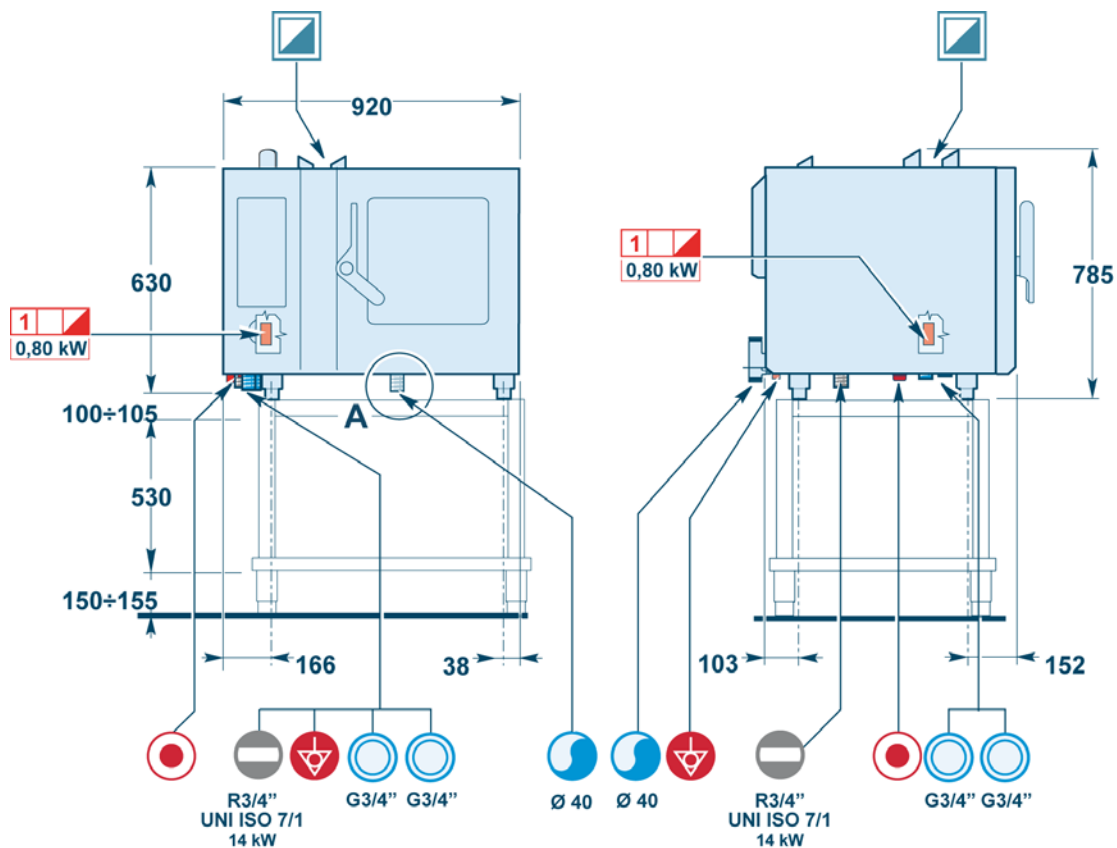
DE

- A) 1 Stromschlaggefahr
2 Potentialausgleichklemme
3 Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.
- B) 1 Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“
2 Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“
- C) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.
- D) Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen.
- E) Wasserabfluss.
- F) Vorsicht vor heißen Flächen.
- G) Vorsicht vor dem heißen Dampf.
- H) Keine Bleche mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich beim Garen verflüssigen können, in Einsatzebenen des Ofens schieben, die nicht die Sichtkontrolle des Inhalts der Bleche erlauben, da andernfalls die Gefahr von Verbrühungen beim Herausnehmen der Bleche besteht.

FR

- A) 1 Danger d'électrocution
2 Borne équipotentielle
3 Avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.
- B) 1 Rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».
2 Rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».
- C) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.
- D) Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation.
- E) Vidage eau.
- F) Attention aux surfaces chaudes.
- G) Attention à la sortie de vapeur très chaude.
- H) Ne pas mettre les plats avec des liquides ou des solides qui, au cours de la cuisson, pourraient devenir liquides, sur les gradins du four que l'opérateur n'est pas en mesure de contrôler visuellement, pour éviter des risques de brûlures en enfournant et en sortant ces plats.

**SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX61 G3/G3R) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX61 G3/G3R) -
KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX61 G3/G3R) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX61 G3/G3R) -
FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FXA61 G3/G3R)**



Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzug
Conexión Gas

Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexión agua fría

Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuación humos

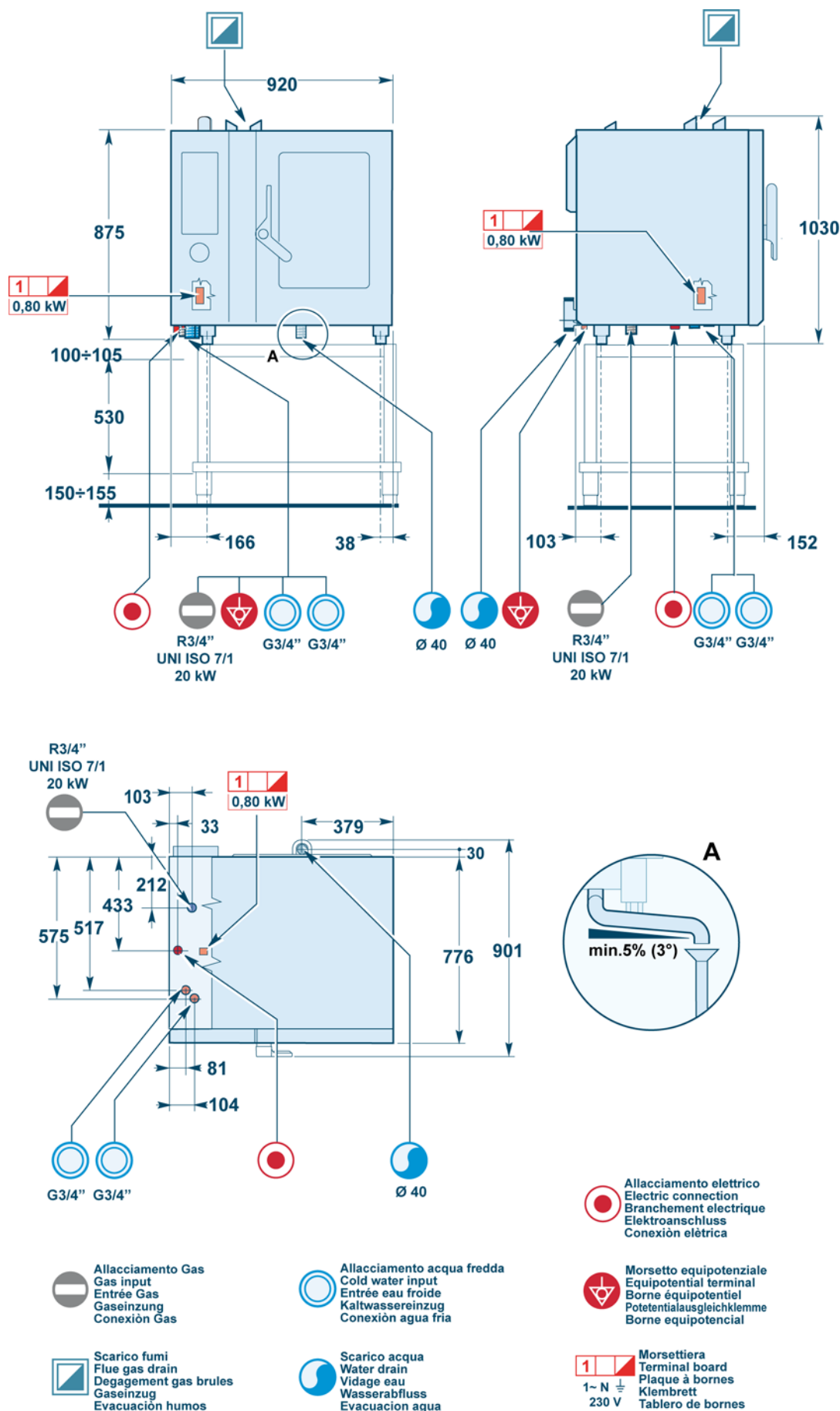
Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuación agua

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement électrique
Elektroanschluss
Conexión eléctrica

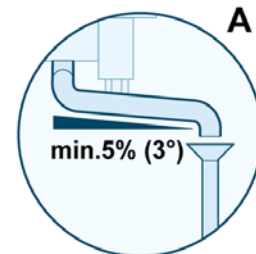
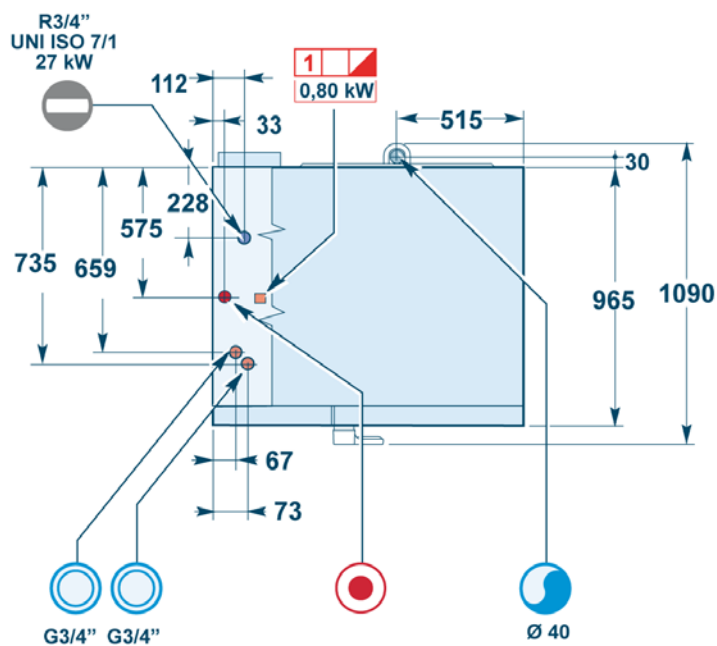
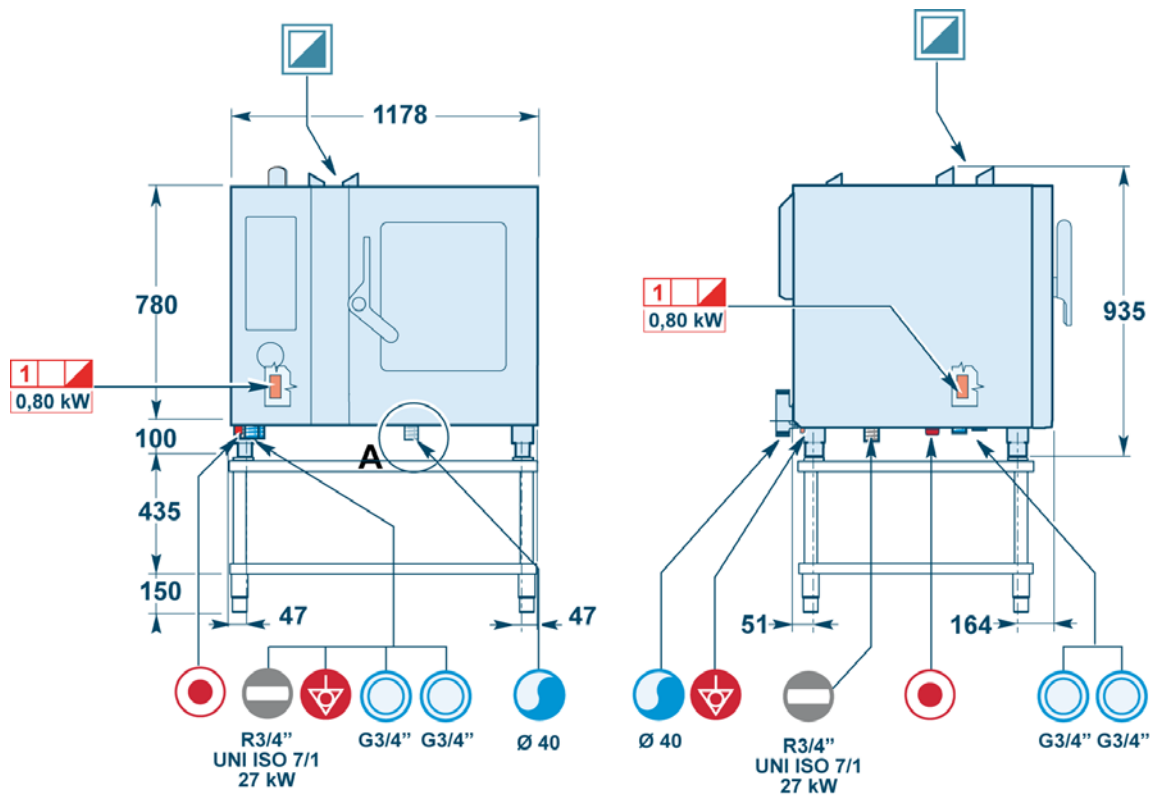
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentielle
Potentialausgleichsklemme
Borne equipotential

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX101 G3/G3R) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX101 G3/G3R)
- KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX101 G3/G3R) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX101 G3/G3R) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 101 G3/G3R)



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 82 G3T) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 82 G3T)
KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 82 G3T) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 82 G3T)
FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 82 G3T)



1 Morsetti
 Terminal board
 Plaque à bornes
 Klemmbrett
 Tablero de bornes
 1~ N ~ 230 V

⊖ Allacciamento Gas
 Gas input
 Entrée Gas
 Gaseinzug
 Conexión Gas

⊖ Allacciamento acqua fredda
 Cold water input
 Entrée eau froide
 Kaltwassereinzug
 Conexión agua fría

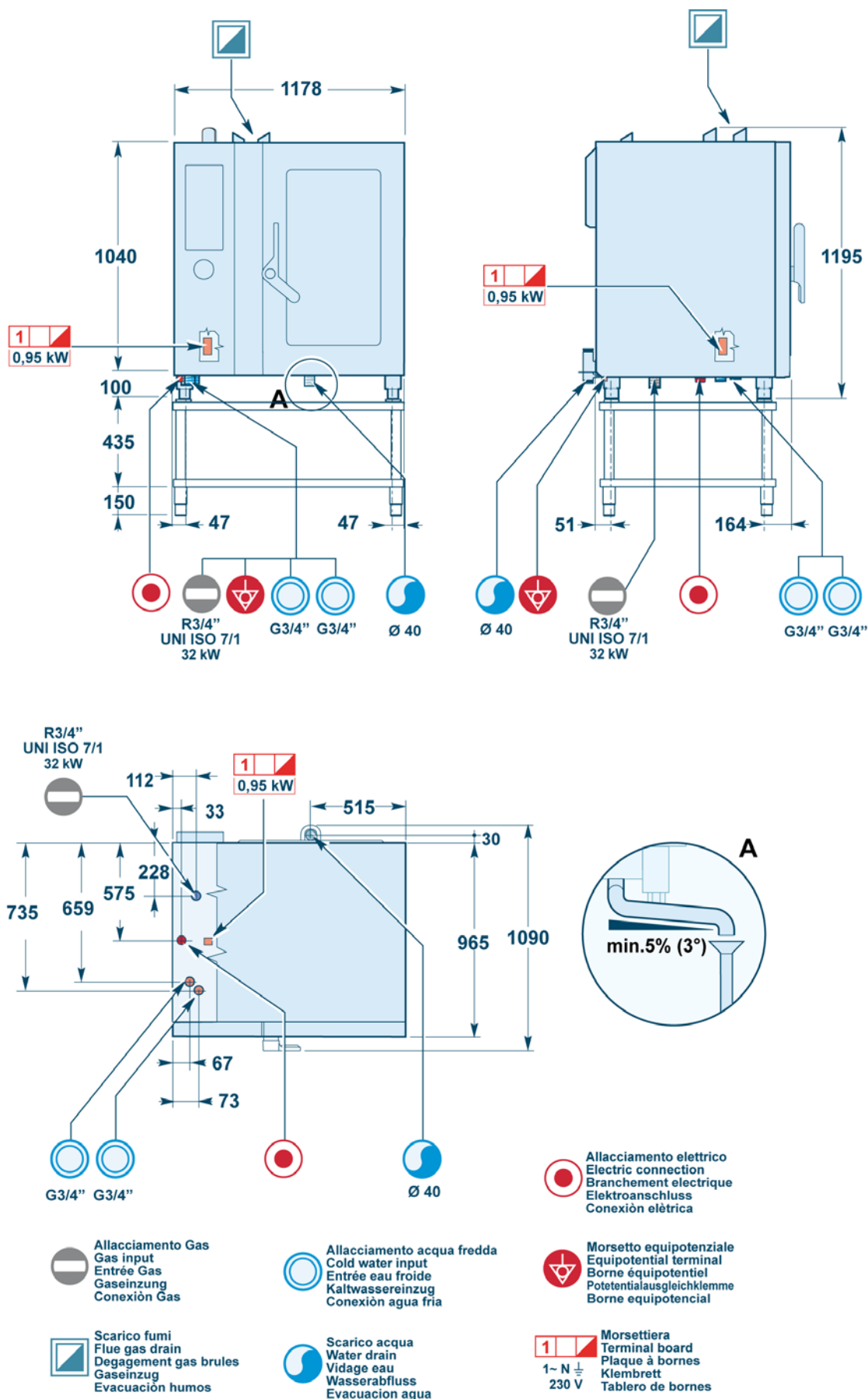
⊖ Allacciamento elettrico
 Electric connection
 Branchement électrique
 Elektroanschluss
 Conexión elètrica

☐ Scarico fumi
 Flue gas drain
 Degagement gas brules
 Gaseinzug
 Evacuación humos

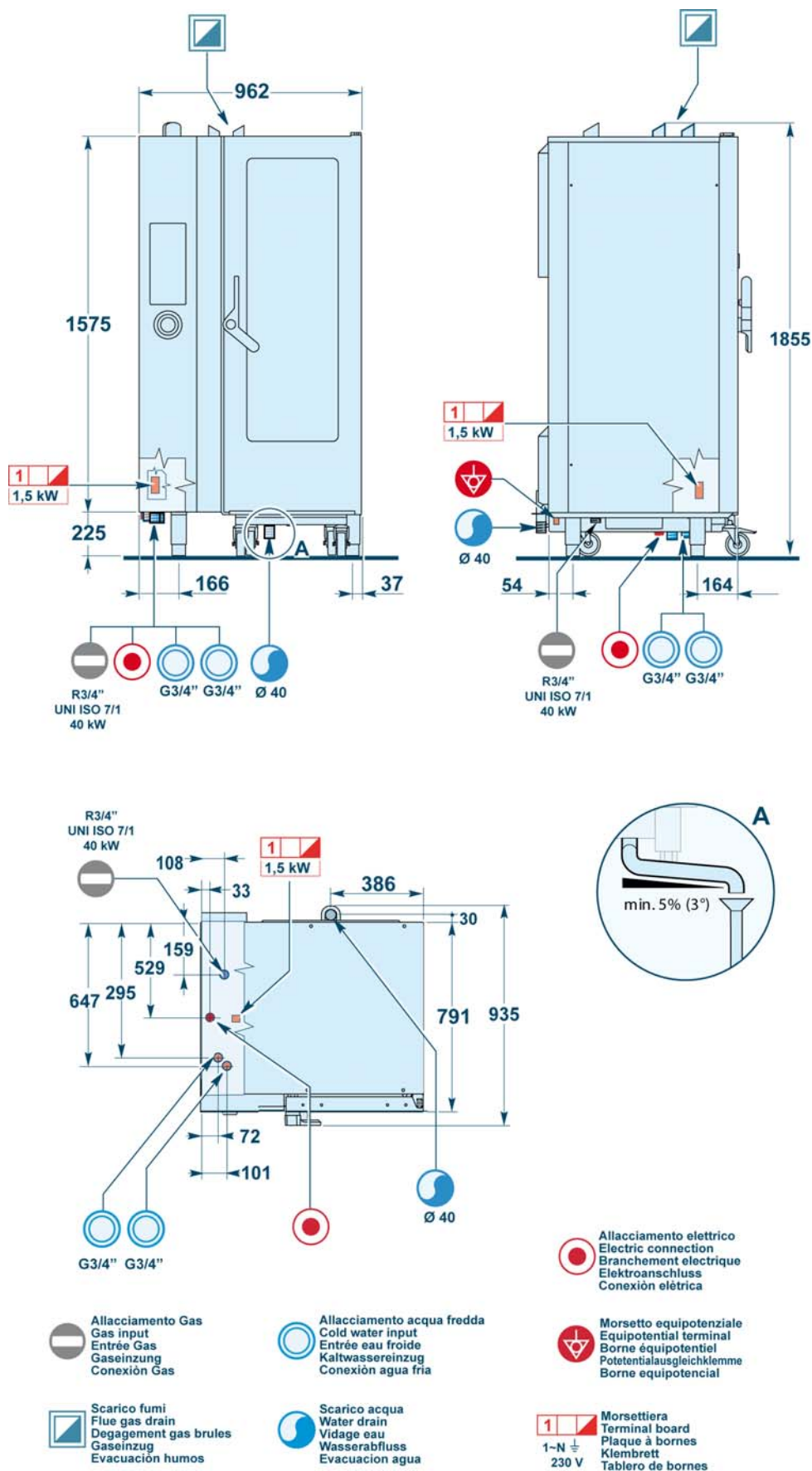
☐ Scarico acqua
 Water drain
 Vidage eau
 Wasserabfluss
 Evacuación agua

⊖ Morsetto equipotenziale
 Equipotential terminal
 Borne équipotential
 Potentialausgleichklemme
 Borne equipotencial

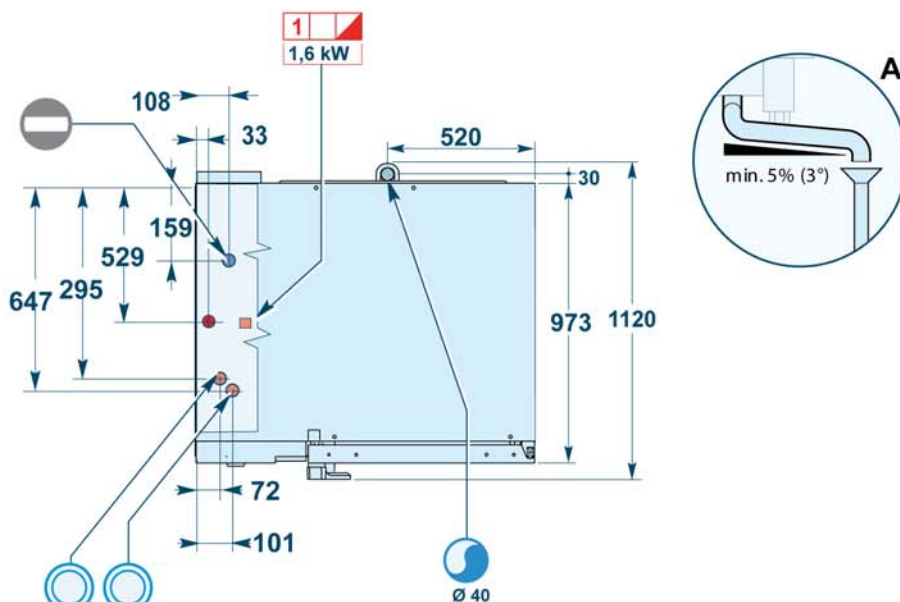
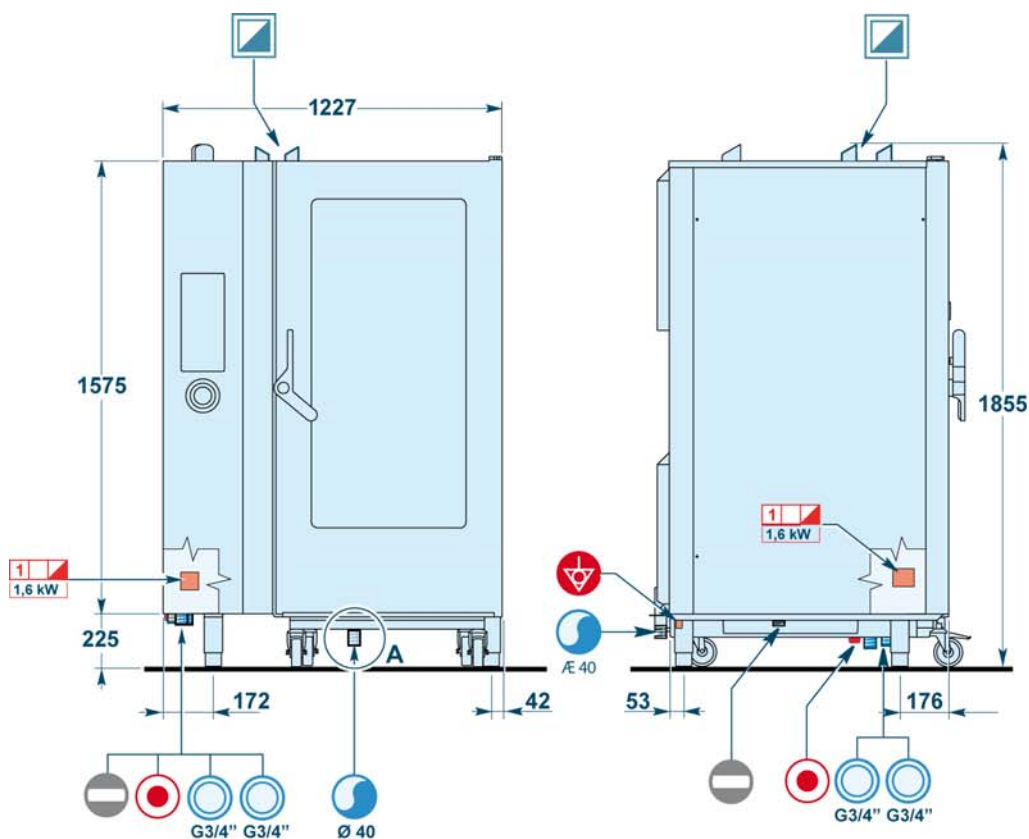
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 122 G3T) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 122 G3T)
KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 122 G3T) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 122 G3T)
FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 122 G3T)



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 201 G3) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 201 G3)
KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 201 G3) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR
(FX 201 G3) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 201 G3)



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 202 G3) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 202 G3)
KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 202 G3) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 202 G3)
FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 202 G3)



 Allacciamento Gas
 Gas input
 Entrée Gas
 Gaseinzug
 Conexión Gas

 Allacciamento acqua fredda
 Cold water input
 Entrée eau froide
 Kaltwassereinzug
 Conexión agua fría

 Scarico fumi
 Flue gas drain
 Degagement gas brules
 Gaseinzug
 Evacuación humos

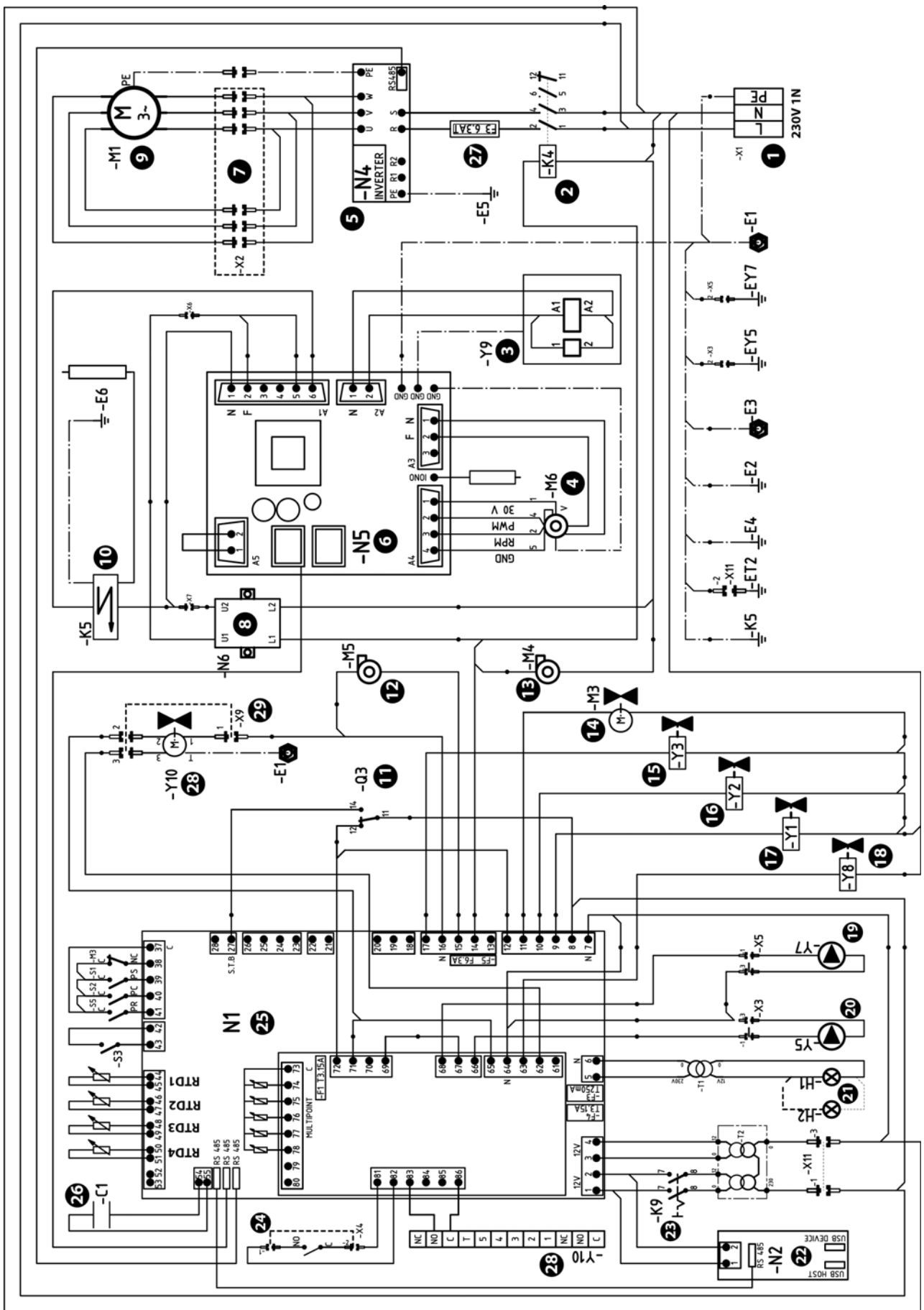
 Scarico acqua
 Water drain
 Vidage eau
 Wasserabfluss
 Evacuación agua

 Allacciamento elettrico
 Electric connection
 Branchement électrique
 Elektroanschluss
 Conexión eléctrica

 Morsetto equipotenziale
 Equipotential terminal
 Borne équipotential
 Potentialausgleichklemme
 Borne equipotencial

 Morsettiere
 Terminal board
 Plaque à bornes
 Klemmbrett
 Tablero de bornes

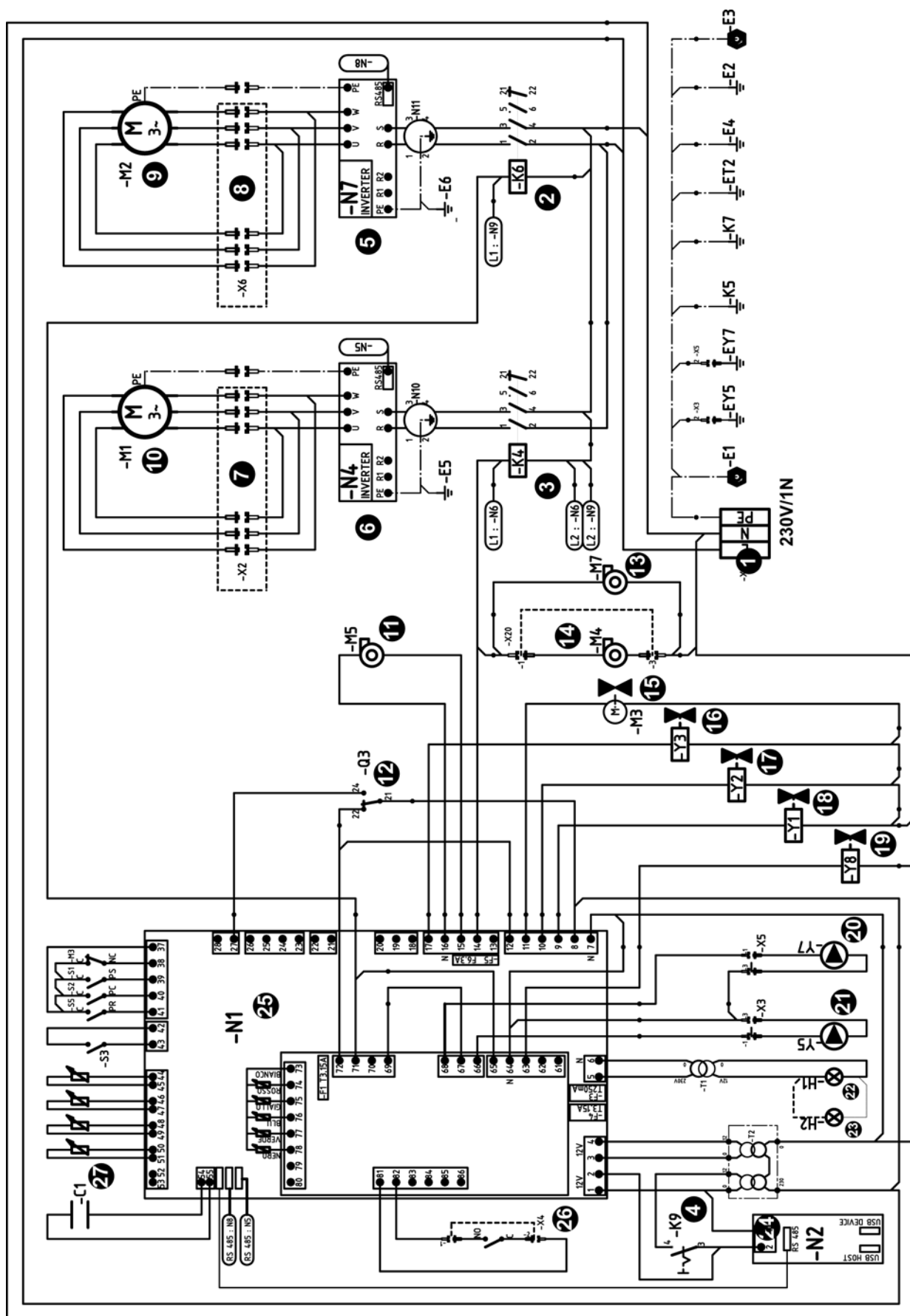
SCHEMA ELETTRICO (FX 61/101/82/122 G3) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 61/101/82/122 G3)
SCHALTPLAN (FX 61/101/82/122 G3) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 61/101/82/122 G3)
CUADRO ELÉCTRICO (FX 61/101/82/122 G3)



<i>Rif.</i>	<i>Descrizione - Description</i>
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore motore - Motor contactor
3	Valvola gas - Gas valve
4	Ventola bruciatore - Burner fan motor
5	Inverter - Inverter
6	Controllo combustione - Burner control board
7	Connettore 6 poli - 6-pin connector
8	Filtro LC - LC filter
9	Motore ventola - Fan motor
10	Accenditore - Igniter
11	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
12	Ventola anteriore - Front panel fan
13	Ventola posteriore - Rear panel fan
14	Valvola motorizzata - Motorized valve
15	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
16	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
19	Pompa detergente - Detergent pump
20	Pompa brillantante - Polish pump
21	Lampada forno - Oven lamp
22	Display - Display
23	Interruttore - Switch
24	Livellostato - Level switch
25	Scheda elettronica - Electronic card
26	Sonda umidità - Humidity probe
27	Fusibile 6.3 AT - Fuse 6.3 AT
28	Valvola motorizzata scarico grassi (se presente) - Motorized valve drain fat (if fitted)
29	Connettore MATE-N-LOK 3 poli - MATE-N-LOK 3-pin connector

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
S5	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
M3	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

SCHEMA ELETTRICO (FX 201/202 G3_A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 201/202 G3_A)
 SCHALTPLAN (FX 201/202 G3_A) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 201/202 G3_A)
 CUADRO ELÉCTRICO (FX 201/202 G3_A)



IDM CT3338880_rev.

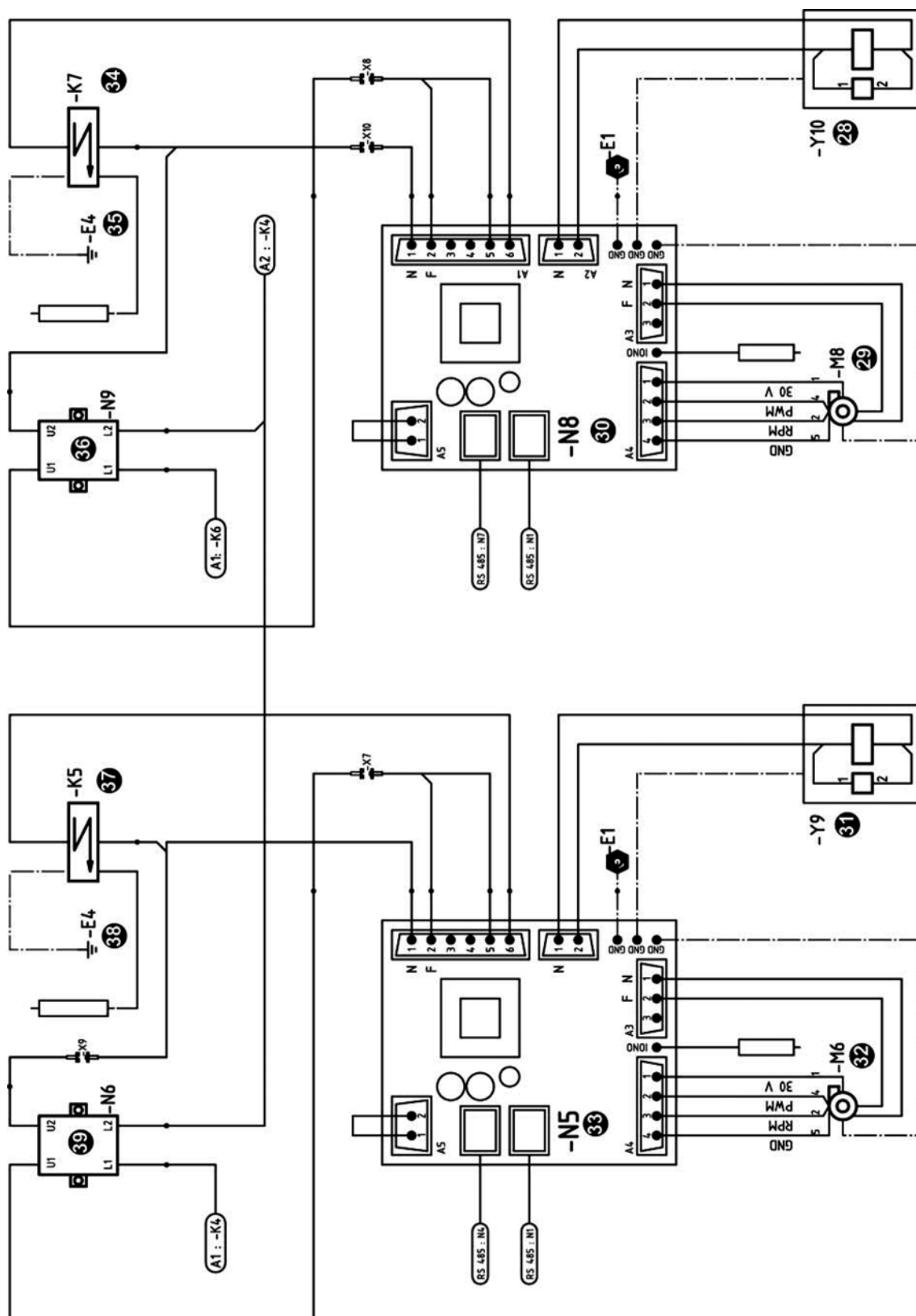
IDM-39634301500.tif

<i>Rif.</i>	<i>Descrizione - Description</i>
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore motore superiore - Upper Motor contactor
3	Contattore motore inferiore - Bottom Motor contactor
4	Interruttore - Switch
5	Inverter superiore - Upper Inverter
6	Inverter inferiore - Bottom Inverter
7	Connettore 6 poli - 6-pin connector
8	Connettore 6 poli - 6-pin connector
9	Motore ventola superiore - Upper Fan motor
10	Motore ventola inferiore - Bottom Fan motor
11	Ventola anteriore - Front panel fan
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
13	Ventola posteriore superiore - Upper Rear panel fan
14	Ventola posteriore inferiore - Bottom Rear panel fan
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
19	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
20	Pompa detergente - Detergent pump
21	Pompa brillantante - Polish pump
22	Lampada forno - Oven lamp
23	Lampada forno opzionale - Optional oven lamp
24	Display - Display
25	Scheda elettronica - Electronic card
26	Livellostato - Level switch
27	Sonda umidità - Humidity probe

BL	Blu - Blue
BLK	Nero - Black
GR	Verde - Green
Y	Giallo - Yellow
R	Rosso - Red
W	Bianco - White

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
S5	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
M3	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

SCHEMA ELETTRICO (FX 201/202 G3_B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 201/202 G3_B)
SCHALTPLAN (FX 201/202 G3_B) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 201/202 G3_B)
CUADRO ELÉCTRICO (FX 201/202 G3_B)



<i>Rif.</i>	<i>Descrizione - Description</i>
28	Valvola gas superiore - Upper Gas valve
29	Ventola bruciatore superiore - Upper Burner fan motor
30	Scheda combustione superiore - Upper burner control board
31	Valvola gas inferiore - Bottom Gas valve
32	Ventola bruciatore inferiore - Bottom Burner fan motor
33	Scheda combustione inferiore - Bottom burner control board
34	Gruppo accensione superiore - Upper Ignition unit
35	Flangia p/elettrodi superiore - Upper plug plate
36	Filtro superiore LC - Upper LC filter
37	Gruppo accensione inferiore - Bottom Ignition unit
38	Flangia p/elettrodi inferiore - Bottom plug plate
39	Filtro inferiore LC - Bottom LC filter

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	50	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	50	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
BE	II2E(R)3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
			G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
BG	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48(m³/h)	0,74(m³/h)	575
CH	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	50	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	50	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	410
CZ	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
DE	II2E3B/P	A3	G30	50	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	50	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	1,48 (m³/h)	575
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
ES	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
			G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
			G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
GB	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
GR	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	25	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
			G25.1	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
IE	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
IS	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/hh)	0,74 (m³/hh)	575
IT	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
LU	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (m³/h)	0,54 (m³/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (m³/h)	0,71 (m³/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
LV	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (m³/h)	0,71 (m³/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
MK	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
MT	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
NL	II2L3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
	II2L3B/P	A3	G30/G31	30	14	9/7	1,10/1,09 (Kg/h)	0,71/0,54 (Kg/h)	410
			G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
	II2EK3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
			G25.3	25	14	7	1,68 (m³/h)	0,84 (m³/h)	630
	II2EK3B/P	A3	G30/G31	30	14	9/7	1,04/1,09 (Kg/h)	1,04/0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
			G25.3	25	14	7	1,68 (m³/h)	0,84 (m³/h)	630
NO	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
PL	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
PT	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	410
RO	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2L3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	14	9	1,10 (Kg/h)	0,71 (Kg/h)	410
			G31	30	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
SI	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30/G31	30	14	9/7	1,10/1,09 (Kg/h)	0,71/0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
SK	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30/G31	30	14	9/7	1,10/1,09 (Kg/h)	0,71/0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575

X

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
TR	II2H3P	A3	G31	37	14	7	1,09 (Kg/h)	0,54 (Kg/h)	445
			G20	20	14	7	1,48 (m³/h)	0,74 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30/G31	30	14	9/7	1,10/1,09 (Kg/h)	0,71/0,54 (Kg/h)	410
			G20	20	14	7	1,43 (m³/h)	1,43 (m³/h)	575

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos

(4)Consumo massimo gas - Max gas Consumption - Max Gasverbrauch - Consommation de gaz max - Consumo máximo de gas

(5)Consumo minimo gas - Min gas Consumption - Min Gasverbrauch - Consommation de gaz min - Consumo mínimo de gas.

(6)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectores de los quemadores

Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX101 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	50	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	50	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
BE	II2E(R)3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G25	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
BG	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	28-30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
CH	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	50	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	50	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12(m³/h)	0,78(m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
CZ	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G30	28-30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
	II2H3+	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
DE	II2E3B/P	A3	G30	50	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	50	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
ES	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX101 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G25	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G25	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
GB	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	20	7,4	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
GR	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	25	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G25.1	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
IE	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
IS	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 Kg/h)	0,76 Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
IT	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	20	9,6	1,58 Kg/h)	0,76 Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
LU	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
LV	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX101 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
MK	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
MT	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
NL	II2L3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G25	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
	II2L3B/P	A3	G30/G31	30	20	9,6/7,4	1,58/1,55 (Kg/h)	0,76/0,57 (Kg/h)	435
			G25	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
	II2EK3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G25.3	25	20	7,4	2,41 (m³/h)	0,89 (m³/h)	680
	II2EK3B/P	A3	G30/G31	30	20	9,6/7,4	1,58/1,55 (Kg/h)	0,76/0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
			G25.3	25	20	7,4	2,41 (m³/h)	0,89 (m³/h)	680
NO	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
PL	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
PT	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
RO	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	574
	II2L3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G25	20	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (m³/h)	680
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
SI	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
SK	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX101 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
TR	II2H3P	A3	G31	37	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	455
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G31	30	20	7,4	1,55 (Kg/h)	0,57 (Kg/h)	435
			G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G20	20	20	7,4	2,12 (m³/h)	0,78 (m³/h)	575

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos

(4)Consumo massimo gas - Max gas Consumption - Max Gasverbrauch - Consommation de gaz max - Consumo máximo de gas

(5)Consumo minimo gas - Min gas Consumption - Min Gasverbrauch - Consommation de gaz min - Consumo mínimo de gas.

(6)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores

Tabella iniettori bruciatore (FX82 G3T) - Burner injector table (FX82 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX82 G3T)
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX82 G3T) - Tabla inyectoros quemador (FX82 G3T)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (m³/h)	1,28 (m³/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	50	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	50	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
BE	II2E(R)3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
			G25	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
BG	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
CH	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	50	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	50	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
CZ	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,2 (Kg/h)	2,2 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
DE	II2E3B/P	A3	G30	50	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	50	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
ES	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615

Tabella iniettori bruciatore (FX82 G3T) - Burner injector table (FX82 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX82 G3T)
 Tableau des injecteurs des brûleurs (FX82 G3T) - Tabla inyectoras quemador (FX82 G3T)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
			G25	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
			G25	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
GB	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
GR	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	25	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
			G25.1	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
IE	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
IS	II2H3B/P	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
IT	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
LU	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
LV	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615

Tabella iniettori bruciatore (FX82 G3T) - Burner injector table (FX82 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX82 G3T)
 Tableau des injecteurs des brûleurs (FX82 G3T) - Tabla inyectoras quemador (FX82 G3T)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
MK	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
MT	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
NL	II2L3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G25	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
	II2L3B/P	A3	G30/G31	30	27	16,5	2,10/2,13 (Kg/h)	1,28/1,30 (Kg/h)	455
			G25	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
	II2EK3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
			G25.3	25	27	16,5	3,25 (m³/h)	1,99 (m³/h)	730
	II2EK3B/P	A3	G30/G31	30	27	16,5	2,10 /2,13 (Kg/h)	1,28 /1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
			G25.3	25	27	16,5	3,25 (m³/h)	1,99 (m³/h)	730
NO	IIH3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
PL	II2E3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
PT	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
RO	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2L3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G25	25	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	730
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
SI	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
SK	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	455
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	455
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615

Tabella iniettori bruciatore (FX82 G3T) - Burner injector table (FX82 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX82 G3T) Tableau des injecteurs des brûleurs (FX82 G3T) - Tabla inyectoros quemador (FX82 G3T)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
TR	II2H3P	A3	G31	37	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	485
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	27	16,5	2,10 (Kg/h)	1,28 (Kg/h)	445
			G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,30 (Kg/h)	445
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos

(4)Consumo massimo gas - Max gas Consumption - Max Gasverbrauch - Consommation de gaz max - Consumo máximo de gas

(5)Consumo minimo gas - Min gas Consumption - Min Gasverbrauch - Consommation de gaz min - Consumo mínimo de gas.

(6)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectores de los quemadores.

Tabella iniettori bruciatore (FX122 G3T) - Burner injector table (FX122 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX122 G3T) Tableau des injecteurs des brûleurs (FX122 G3T) - Tabla inyectoros quemador (FX122 G3T)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	50	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	50	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
BE	II2E(R)3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G25	25	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
BG	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
CH	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	50	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	50	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
CZ	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
DE	II2E3B/P	A3	G30	50	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	50	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
ES	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615

Tabella iniettori bruciatore (FX122 G3T) - Burner injector table (FX122 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX122 G3T) Tableau des injecteurs des brûleurs (FX122 G3T) - Tabla inyectoros quemador (FX122 G3T)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G25	25	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G25	25	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
GB	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
GR	II2H3B/P	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	25	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G25.1	25	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
IE	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
IS	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
IT	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
LU	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
LV	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615

Tabella iniettori bruciatore (FX122 G3T) - Burner injector table (FX122 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX122 G3T) Tableau des injecteurs des brûleurs (FX122 G3T) - Tabla inyectoros quemador (FX122 G3T)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
MK	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3B/P	A3	G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
MT	II2H3P	A3	G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
	II2H3B/P	A3	G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
NL	II2L3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G25	25	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
	II2L3B/P	A3	G30/G31	30	32/32	9,5	2,52/2,49 (Kg/h)	0,75/0,74 (Kg/h)	445
			G25	25	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
	II2EK3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G25.3	25	32	9,5	3,85 (m³/h)	1,14 (m³/h)	730
	II2EK3B/P	A3	G30/G31	30	32/32	9,5	2,52/2,49 (Kg/h)	0,75/0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G25.3	25	32	9,5	3,85 (m³/h)	1,14 (m³/h)	730
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
NO	IIH3B/P	A3	G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
PL	II2H3B/P	A3	G30	37	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
PT	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2H3+	A3	G30	28-30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
RO	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2L3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G25	20	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	730
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
SI	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2L3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	615
SK	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2L3B/P	A3	G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	615

Tabella iniettori bruciatore (FX122 G3T) - Burner injector table (FX122 G3T) - Tabelle der Brennerdüsen (FX122 G3T) Tableau des injecteurs des brûleurs (FX122 G3T) - Tabla inyectoros quemador (FX122 G3T)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
TR	II2H3P	A3	G31	37	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	480
			G20	20	32	9,5	3,39 (m³/h)	1,01 (m³/h)	615
	II2L3B/P	A3	G30	30	34	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
			G31	30	32	9,5	2,49 (Kg/h)	0,74 (Kg/h)	445
			G20	20	32	9,5	3,94 (m³/h)	1,17 (m³/h)	615

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos

(4)Consumo massimo gas - Max gas Consumption - Max Gasverbrauch - Consommation de gaz max - Consumo máximo de gas

(5)Consumo minimo gas - Min gas Consumption - Min Gasverbrauch - Consommation de gaz min - Consumo mínimo de gas.

(6)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores.

Tabella iniettori bruciatore (FX201 G3) - Burner injector table (FX201 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX201 G3) -
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX201 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX201 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	50	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	50	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
BE	II2E(R)3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G25	25	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
BG	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
CH	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	50	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	50	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
CZ	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
DE	II2E3B/P	A3	G30	50	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	50	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
ES	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX201 G3) - Burner injector table (FX201 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX201 G3) -
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX201 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX201 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G25	25	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G25	25	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
GB	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
GR	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	25	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G25.1	25	38	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
IE	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
IS	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
IT	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
LU	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
LV	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX201 G3) - Burner injector table (FX201 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX201 G3) -
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX201 G3) - Tabla inyectoras quemador (FX201 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
MK	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
MT	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
NL	II2L3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G25	25	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
	II2L3B/P	A3	G30/G31	30	40	19,5/15,5	3,15/3,11 (Kg/h)	1,54/1,20 (Kg/h)	435
			G25	25	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
	II2EK3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G25.3	25	40	14,5	4,81 (m³/h)	1,74 (m³/h)	680
	II2EK3B/P	A3	G30/G31	30	40	19,5/15,5	3,15/3,11 (Kg/h)	1,54/1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
			G25.3	25	40	14,5	4,81 (m³/h)	1,74 (m³/h)	680
NO	II2E3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
PL	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
PT	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3+	A3	G30	28-30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
RO	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2L3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G25	25	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	680
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
SI	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	575
SK	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	575

Tabella iniettori bruciatore (FX201 G3) - Burner injector table (FX201 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX201 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX201 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX201 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
TR	II2H3P	A3	G31	37	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	455
			G20	20	40	14,5	4,23 (m³/h)	1,53 (m³/h)	575
	II2H3B/P	A3	G30	30	40	19,5	3,15 (Kg/h)	1,54 (Kg/h)	435
			G31	30	40	15,5	3,11 (Kg/h)	1,20 (Kg/h)	435
			G20	20	40	14,5	4,92 (m³/h)	1,78 (m³/h)	575

(7)Paese - Country - Land - Pays - Pais

(8)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria

(9)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos

(10)Consumo massimo gas - Max gas Consumption - Max Gasverbrauch - Consommation de gaz max -
Consumo máximo de gas

(11)Consumo minimo gas - Min gas Consumption - Min Gasverbrauch - Consommation de gaz min -
Consumo mínimo de gas.

(12)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectores de los quemadores.

Tabella iniettori bruciatore (FX202 G3) - Burner injector table (FX202 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX202 G3) -
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX202 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX202 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	50	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3P	A3	G31	50	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
BE	II2E(R)3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G25	25	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
BG	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
CH	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	50	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	50	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
CZ	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
DE	II2E3B/P	A3	G30	50	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	50	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
ES	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605

Tabella iniettori bruciatore (FX202 G3) - Burner injector table (FX202 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX202 G3) -
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX202 G3) - Tabla inyectoras quemador (FX202 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G25	25	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G25	25	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
GB	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
GR	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	25	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G25.1	25	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
IE	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
IS	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
IT	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
LU	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
LV	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605

Tabella iniettori bruciatore (FX202 G3) - Burner injector table (FX202 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX202 G3) -
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX202 G3) - Tabla inyectoras quemador (FX202 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
MK	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
MT	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
NL	II2L3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G25	25	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
	II2L3B/P	A3	G30/G31	30	55	34	4,34/4,27 (Kg/h)	2,68/2,64 (Kg/h)	445
			G25	25	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
	II2EK3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G25.3	25	55	34	6,62 (m³/h)	4,09 (m³/h)	700
	II2EK3B/P	A3	G30/G31	30	55	34	4,34/4,27 (Kg/h)	2,68/2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
			G25.3	25	55	34	6,62 (m³/h)	4,09 (m³/h)	700
NO	II2E3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
PL	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
PT	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
RO	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2L3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G25	20	55	34	6,77 (m³/h)	4,18 (m³/h)	700
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
SI	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
SK	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m³/h)	3,60 (m³/h)	605

Tabella iniettori bruciatore (FX202 G3) - Burner injector table (FX202 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX202 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX202 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX202 G3)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	Qn. min (kW)	(4)	(5)	ø (6)
TR	II2H3P	A3	G31	37	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	465
			G20	20	55	34	5,82 (m ³ /h)	3,60 (m ³ /h)	605
	II2H3B/P	A3	G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
			G31	30	55	34	4,27 (Kg/h)	2,64 (Kg/h)	445
			G20	20	55	34	5,82 (m ³ /h)	3,60 (m ³ /h)	605

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos

(4)Consumo massimo gas - Max gas Consumption - Max Gasverbrauch - Consommation de gaz max -
Consumo máximo de gas

(5)Consumo minimo gas - Min gas Consumption - Min Gasverbrauch - Consommation de gaz min -
Consumo mínimo de gas.

(6)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores.

Tabella iniettori bruciatore (FX 61G) per paesi extra UE Burner injector table (FX 61G) for non -UE countries			
Altri Paesi Other Country	Tipo di gas Gas type	Pressione (mbar) Pressure (mbar)	Ugello bruciatore Burner nozzle
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 575
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 630
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 410
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 445

Tabella iniettori bruciatore (FX 101-201 G) per paesi extra UE Burner injector table (FX 101-201 G) for non -UE countries			
Altri Paesi Other Country	Tipo di gas Gas type	Pressione (mbar) Pressure (mbar)	Ugello bruciatore Burner nozzle
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 575
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 680
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 435
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 455

Tabella iniettori bruciatore (FX 82G) per paesi extra UE Burner injector table (FX 82G) for non -UE countries			
Altri Paesi Other Country	Tipo di gas Gas type	Pressione (mbar) Pressure (mbar)	Ugello bruciatore Burner nozzle
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 615
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 730
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 455
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 485

Tabella iniettori bruciatore (FX 122G) per paesi extra UE Burner injector table (FX 122G) for non -UE countries			
Altri Paesi Other Country	Tipo di gas Gas type	Pressione (mbar) Pressure (mbar)	Ugello bruciatore Burner nozzle
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 615
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 730
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 445
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 480

Tabella iniettori bruciatore (FX 202G) per paesi extra UE Burner injector table (FX 202G) for non -UE countries			
Altri Paesi Other Country	Tipo di gas Gas type	Pressione (mbar) Pressure (mbar)	Ugello bruciatore Burner nozzle
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 605
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 700
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 445
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 465



Importante - Important - Wichtig - Important - Importante - Importante - Viktig - Belangrijk

IT Le operazioni di seguito descritte fanno riferimento alla normativa WRAS vigente solo in Gran Bretagna.

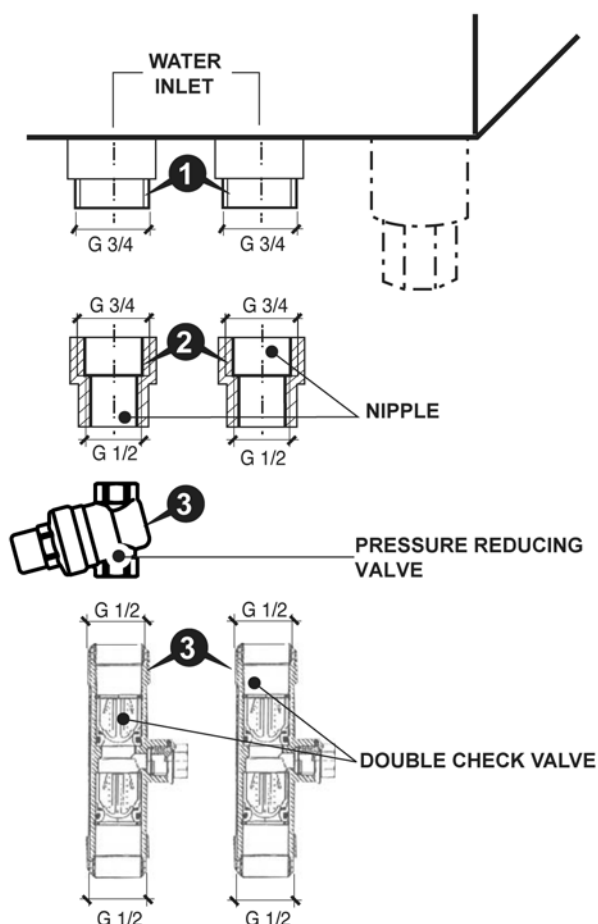
GB The operations described below refer to the WRAS regulations, in force in the United Kingdom only.

DE Die nachstehend beschriebenen Vorgänge beziehen sich auf die nur in Großbritannien geltenden WRAS-Bestimmungen.

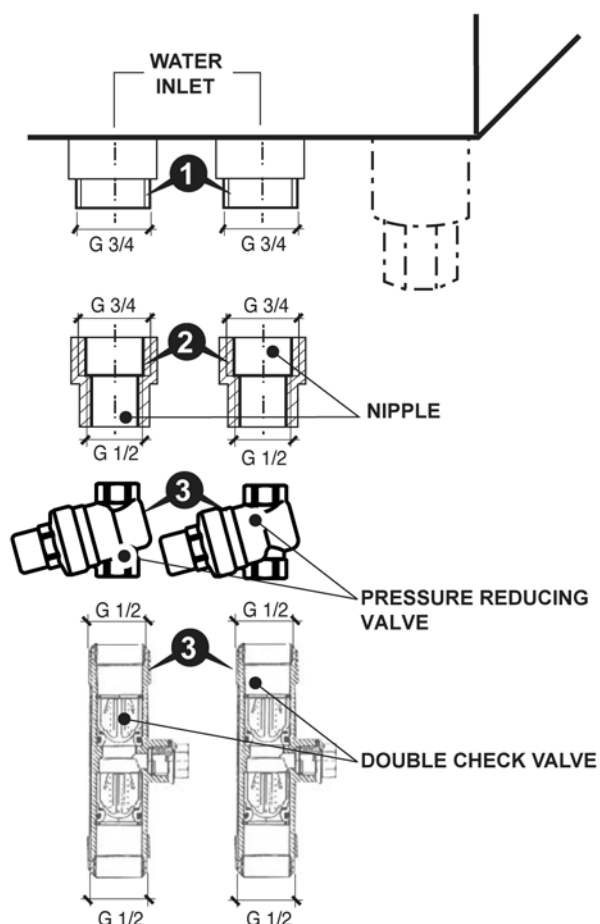
FR Les opérations décrites ci-après se réfèrent à la norme WRAS en vigueur uniquement en Grande-Bretagne.

ES Las operaciones que a continuación se indican hacen referencia a la normativa WRAS vigente sólo en Gran Bretaña.

IMPORTANT: ONLY FOR FX LEVEL 1 - 2



IMPORTANT: ONLY FOR FX LEVEL 3



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