



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



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

GEMENGDE OVEN KOMBINASJONSOVN FORNO MISTO

FX 61 G3/G3R
FX 101 G3/G3R
FX 82 G3T
FX 122 G3T
FX 201 G3
FX 202 G3



GEbruiks- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Nederlands

NL

BRUKS- OG INSTALLASJONSANVISNING

Norsk

NO

MANUAL DE USO E INSTALAÇÃO

Português

PT



Rev.1 10-2019

3354440

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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



Belangrijk

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

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



Belangrijk

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

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



Belangrijk

Vóór alle werkzaamheden moet u de algemene elektrische voeding loskoppelen.



Belangrijk

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

INSTALLATIE



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Voorzichtig-Waarschuwing

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



Voorzichtig-Waarschuwing

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

OPERATIE



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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

REINIGING

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



Belangrijk

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

AUTOMATISCH WASSEN



Belangrijk

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



Belangrijk

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

ONDERHOUD



Belangrijk

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

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



Voorzichtig-Waarschuwing

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



Belangrijk

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

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

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

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

INNHOLDSFORTEGNELSE

1e deel 	1	ALGEMENE INFORMATIE	2
	2	TECHNISCHE INFORMATIE	4
	3	VEILIGHEID	6
	4	GEBRUIK EN WERKING	8
	5	ONDERHOUD	61
2e deel 	6	STORINGEN	67
	7	VERPLAATSING EN INSTALLATIE	71
	8	REGLINGEN	79
	9	VERVANGING ONDERDELEN	81
		BIJLAGEN	I ÷ XXXIX

ALFABETISCHE INHOUDSOPGAVE

- A**
 Algemene beschrijving van het apparaat, 4
 Alfnumerieke waarden invoeren modus, 11
 Algemene "instellingen" modus van het apparaat, 15
 "Automatisch bereiding C3" modus, 28
 "Automatisch wassen" modus, 48
 Aansluiting op het gasnet, 74
 Aansluiting op de waterleiding, 76
 Aansluiting waterafvoer, 77
 Aansluiting voeding wassen, 77
 Aansluiting afvoer verbrande gassen, 78
 Aanpassen aan toevoer ander type gas, 78
- B**
 Beveiligingen, 6
 Beschrijving van de bedieningsorganen, 8
 Beschrijving logisch menuschema, 10
- C**
 Creatie "nieuw kookprogramma, 36
 Controle van de gasdruk, 79
 Controle rookgassen, 80
- D**
 Doel van de handleiding, 2
- E**
 Elektrische Aansluiting, 73
- G**
 Geleverde accessoires, 6
 "Gememoriseerde bereidingswijzen CF3" modus, 31
- H**
 Het apparaat in- en uitschakelen, 9
 "HACCP" modus, 55
- I**
 Identificatie fabrikant en apparaat, 3
 Inschakeling bescherming bereiding, 54
 Installatie apparaat, 72
 Instructies en waarschuwingen voor de lezer, 2
 Instructies en waarschuwingen voor de veiligheid, 6
 Instructies en veiligheidswaarschuwingen voor de elektrische uitrusting, 7
 Instructies en waarschuwingen voor het gebruik, 8
 Instructies en waarschuwingen voor het onderhoud, 61
 Instructies en waarschuwingen voor de reiniging schoonmaken, 62
 Instructies en waarschuwingen voor de verplaatsing en installatie, 71
 Instructies en waarschuwingen voor de regelingen, 79
 Instructies en waarschuwingen voor het vervangen van onderdelen, 81
- L**
 Langdurige stilstand van het apparaat, 60
- M**
 "Manueel koken" modus, 21
 Modaliteit voor "speciale bereidingen", 37
- O**
 Op bestelling beschikbare accessoires, 6
 "Ontvangen/Versturen gegevens" modus, 56
- R**
 Reiniging ovenruimte en vochtmeter, 64
 Reiniging condensopvanggootje en -bakje, 65
 Reiniging van de luchtfilters, 65
 Reiniging ontluchting, 66
 Regeling waterdruk, 80
- S**
 Symbolen voor de veiligheid en informatie, 6
 Starten en beëindigen van de "kookcyclus" modus, 51
 Storingen opsporen, 67
- U**
 Uittesten van het apparaat, 79
 Uitenbedrijfstelling, ontmanteling en afdanking van de apparatuur, 83
- T**
 Technische specificaties, 5
 Tonen filmpje, 57
 Toon foto's en recepten, 59
 Tabel alarmsignalering, 67
 Transport, 71
- V**
 Verzoeken om assistentie, 3
 Verpakken en uitpakken, 71
 Verplaatsen en opheffen, 71
 Vervanging spuitstuk brander, 81
 Vervanging van de zekering, 82
 Vervanging van de lamp, 82
 Vervanging ontsteker, 83
- W**
 Water: vereisten waaraan het aangevoerde water moet voldoen, 74
 Water: tips voor filtersystemen, 75
 Water: gebruiksinstructies, 76
 Waterpassen, 72
 Waterpassen (FX201-FX202), 73
 Wijzen van toegang tot de pagina's van het menu, 11
 Wijzigen eigenschappen kookprogramma's, 35
 Werkwijze voor "multi-easy", 38

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE LEZER

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

Deze handleiding is in twee delen onderverdeeld.



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



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

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

DOEL VAN DE HANDLEIDING

– Deze handleiding vormt een geïntegreerd onderdeel van het apparaat en is door de fabrikant opgesteld om de noodzakelijke informatie te verstrekken aan de personen die bevoegd zijn om er gedurende de voorziene levensduur mee om te gaan. De personen voor wie het is bestemd moeten over een goede gebruikstechniek beschikken en de informatie aandachtig doorlezen en op nauwgezette wijze toepassen.

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

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

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

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

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



Voorzichtig-Waarschuwing

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



Belangrijk

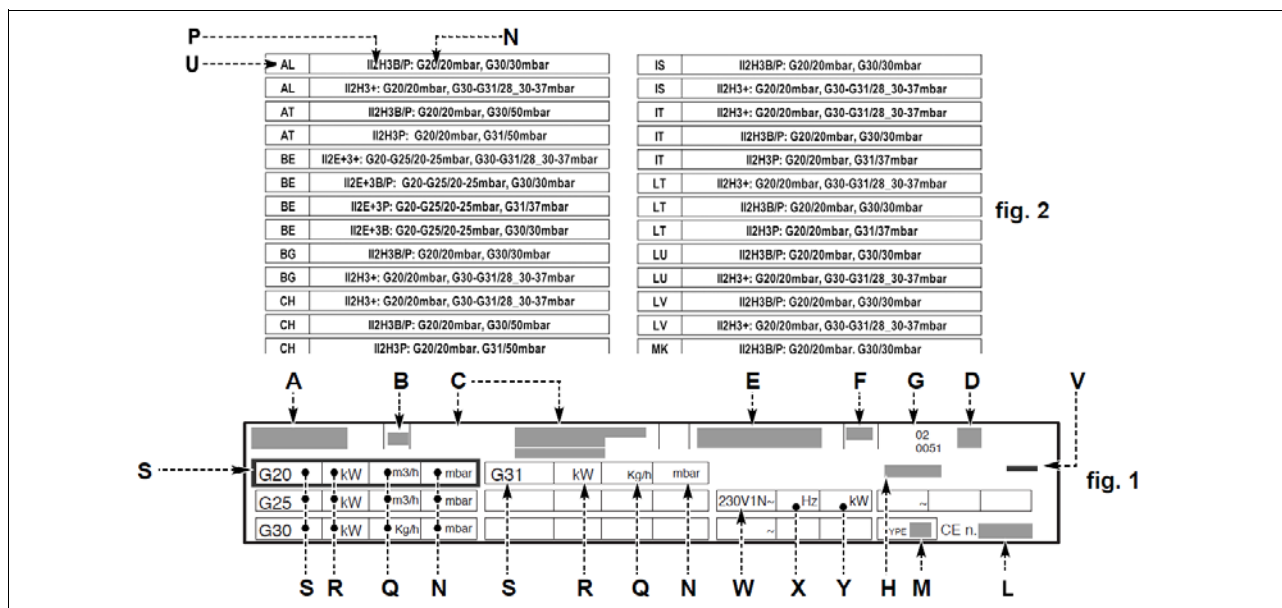
Geeft aan dat het belangrijke technische informatie betreft die niet genegeerd mag worden.

IDENTIFICATIE FABRIKANT EN APPARAAT

Het afgebeelde typeplaatje is rechtstreeks op het apparaat aangebracht.

In een (fig. 1) staan alle onontbeerlijke verwijzingen en aanwijzingen voor de veiligheid tijdens het gebruik vermeld, in de andere (fig. 2) vindt u alle informatie met betrekking tot de soorten gas voor ieder land van gebruik.

- A** – Model apparaat
- B** – Type personalisering
- C** – Gegevens van de fabrikant
- D** – Type afvoer rookgassen
- E** – Serienummer
- F** – Graad van bescherming
- G** – Eg-merkteken van overeenstemming
- H** – Referentienorm
- L** – Nummer CE certificaat
- M** – Type productfamilie
- N** – Druk van het gas
- P** – Categorie apparaat
- Q** – Gasverbruik
- R** – Verklaard vermogen (kW)
- S** – Type gas
- T** – Indicator gas fabriekscontrole
- U** – Afkorting van het land van bestemming
- V** – Bouwjaar
- W** – Spanning (V)
- X** – Frequentie (Hz)
- Y** – Verklaard vermogen (kW)



NL

VERZOEKEN OM ASSISTENTIE

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

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

ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

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

Voornaamste elementen

A – Paneel ruimte elektrische onderdelen

B – Bedieningspaneel

C – Ovendeur

D – Ovenruimte

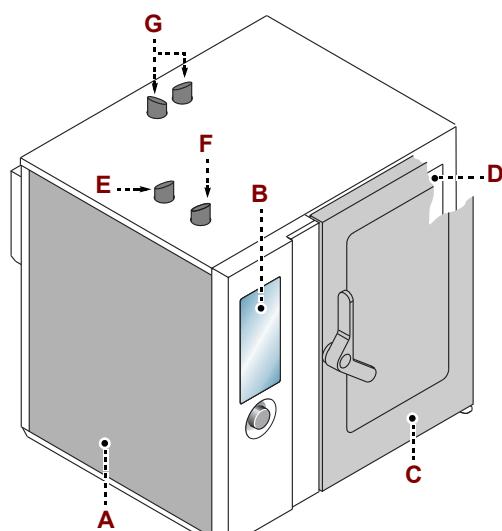
E – Luchtaanzuigbuis en stoomafvoerbu

F – Stoomafvoerbuizen

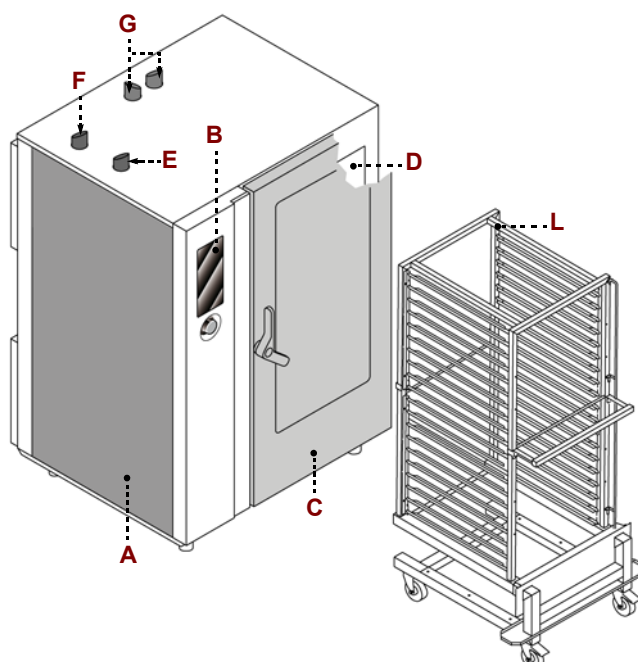
G – Rookgasafvoerbu

L – Wagen ovenschalen (Alleen voor de versier FX201-FX202)

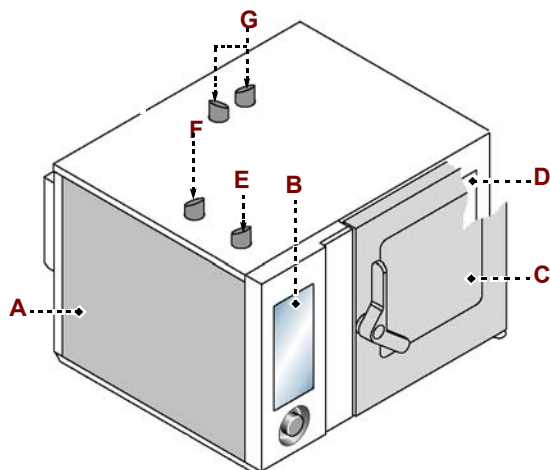
MODEL FX61 G3-3R / 101 G3-3R



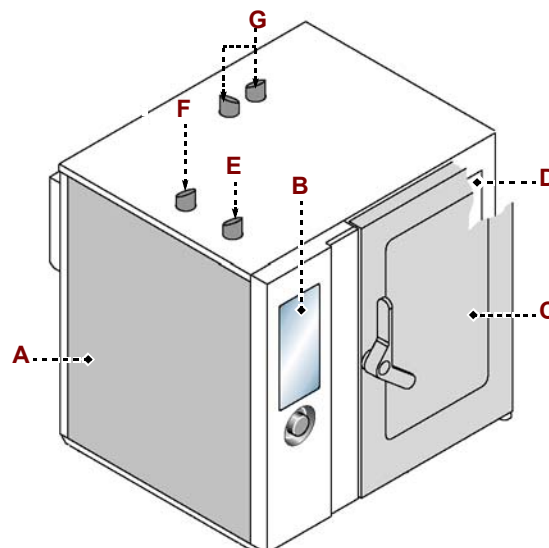
MODEL FX201 - 202 G3



MODEL FX82 G3T



MODEL FX122 G3T



TECHNISCHE SPECIFICATIES

<i>Technische specificaties</i>	<i>FX 61 G3-G3R</i>	<i>FX 101 G3-G3R</i>
Afmetingen oven	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Elektrische stroomvoorziening	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Toegestane omschakelingen	-	-
Nominaal vermogen	14 kW	20 kW
Opgenomen elektrisch vermogen (W)	800 W	800 W
Opgenomen stroom	6 A	6 A
Afmetingen opening ruimte	440x450 mm	440x695 mm
Afmetingen ovenruimte	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Aantal ovenschalen	6	10
Afmetingen ovenschalen	69,5 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5

TECHNISCHE SPECIFICATIES

<i>Technische specificaties</i>	<i>FX 82 G3T</i>	<i>FX 122 G3T</i>
Afmetingen oven	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Elektrische stroomvoorziening	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Toegestane omschakelingen	-	-
Nominaal vermogen	27 kW	32 kW
Opgenomen elektrisch vermogen (W)	800 W	950 W
Opgenomen stroom	6 A	6,5 A
Afmetingen opening ruimte	640x600 mm	640x860 mm
Afmetingen ovenruimte	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Aantal ovenschalen	8	12
Afmetingen ovenschalen	69,5,5 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5

TECHNISCHE SPECIFICATIES

<i>Technische specificaties</i>	<i>FX 201 G3</i>	<i>FX 202 G3</i>
Afmetingen oven	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Elektrische stroomvoorziening	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Toegestane omschakelingen	-	-
Nominaal vermogen	40 kW	55 kW
Opgenomen elektrisch vermogen (W)	1500 W	1600 W
Opgenomen stroom	5 A	7,5 A
Afmetingen opening ruimte	440x1395 mm	640x1395 mm
Afmetingen ovenruimte	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Aantal ovenschalen	20	20
Afmetingen ovenschalen	66 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5

IDM C13354440_rev.



NL

BEVEILIGINGEN

Het apparaat komt compleet met beveiligingen, maar tijdens de installatie zullen die, indien noodzakelijk, geïntegreerd moeten worden met andere beveiligingen, in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.



Voorzichtig-Waarschuwing

Controleer dagelijks of de beveiligingen goed geïnstalleerd en perfect efficiënt zijn. Voer geen werkzaamheden uit op de verzegelde en met verf gemerkte delen van de beveiligingen.

SYMBOLEN VOOR DE VEILIGHEID EN INFORMATIE

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

GELEVERDE ACCESSOIRES

De oven wordt compleet met de volgende accessoires geleverd:

– **Kit inspuitsers:** om de machine aan te passen aan het type gebruikte gas

OP BESTELLING BESCHIKBARE ACCESSOIRES

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

VEILIGHEID

3

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID



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



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



Belangrijk

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

– Wijzig in geen geval de apparatuur

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



Belangrijk

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

– Ook indien u zich goed heeft gedocumenteerd, verdient het aanbeveling om bij de eerste ingebruikneming, indien noodzakelijk, enkele proeven te doen om vertrouwd te raken met de bedieningsorganen, vooral die met betrekking tot het ontsteken en het uitschakelen en de belangrijkste functies ervan.

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

NL

- Alle onderhoudswerkzaamheden waarvoor een precieze technische deskundigheid of speciale capaciteiten vereist zijn, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, met onderkende ervaring opgedaan in het specifieke interventiegebied.
- Om de hygiëne te handhaven en het voedsel tegen alle mogelijke besmettingen te beschermen, moet u de elementen die direct of indirect in aanraking kunnen komen met de voedingswaren en alle aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken.
- Gebruik voor het reinigen uitsluitend detergents bestemd voor gebruik met levensmiddelen. Gebruik absoluut nooit bijtende of ontvlambare detergents of detergents met schadelijke stoffen voor de gezondheid van de personen.
- De reinigingswerkzaamheden moeten bij een redelijke noodzaak ertoe worden uitgevoerd en altijd na ieder gebruik van de oven.
- Draag tijdens het gebruik van detergents voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, werkbril enz.) zoals vereist door de geldende wetten op het gebied van veiligheid en gezondheid.
- Na ieder gebruik moet u controleren of de branders gedoofd zijn, met de bedieningsknoppen uitgeschakeld en de voedingslijnen losgekoppeld.
- Bij een langdurige buitengebruikstelling moet u alle delen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat en de omringende omgeving grondig schoonmaken (volgens de aanwijzingen van de fabrikant) en moet u alle voedingslijnen loskoppelen.
- Richt tijdens het wassen van het apparaat de hogedrukstralen niet op de externe en interne delen van het apparaat (met uitzondering van de kookruimte) om vooral de elektrische en elektronische onderdelen ervan niet te beschadigen.



Belangrijk

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

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



Belangrijk

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

INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE ELEKTRISCHE UITRUSTING

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



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

GEBRUIK EN WERKING

4

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



Belangrijk

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

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN



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

A – Digitale display: voor weergave werkparameters en alarmafkortingen.

B – Druknop activering functies: dient voor het activeren van de op de display weergegeven functie.

C – Druknop achteruit: dient voor het annuleren van een lopend programma en om weer terug te keren naar de voorgaande pagina.

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

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

F – Regelknop: dient voor het selecteren van de gewenste functie of het wijzigen van de waarden.

Om een gewenste zone te selecteren (functie of waarde) moet u de knop links- of rechtsom draaien.

– Rechtsom: de zones worden "omlaag" gescrold of de gemarkeerde waarde wordt verhoogd.

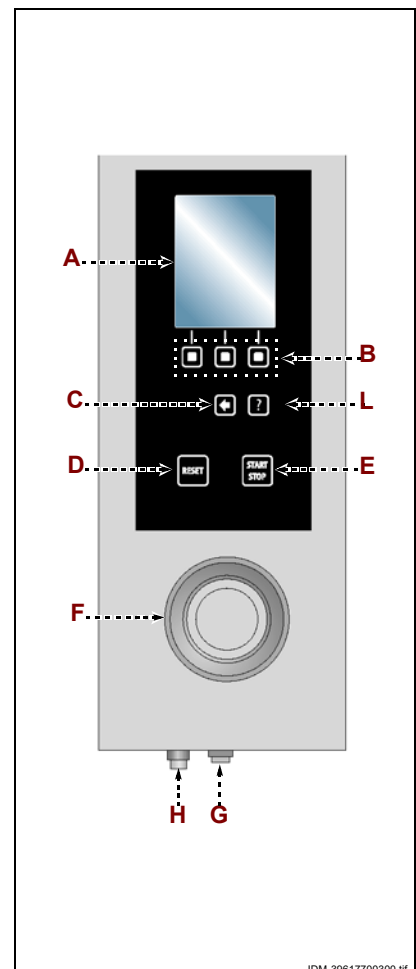
– Linksom: de zones worden "omhoog" gescrold of de gemarkeerde waarde wordt verlaagd.

Iedere keer dat u de gewenste functie of waarde selecteert moet u de knop indrukken om te bevestigen en de functie of waarde op te slaan.

G – Inschakeldrukknop: dient voor het activeren en desactiveren van de elektrische stroomvoorziening van het apparaat (bij de modellen FX201 en FX202 bevindt de knop voor inschakeling zich aan de linkerkant van het bedieningspaneel).

H – USB poort: dient voor het aansluiten van een externe geheugenmodule op het apparaat.

L – HELP-knop: dient om informatie te verstrekken over de functie die u aan het gebruiken bent.



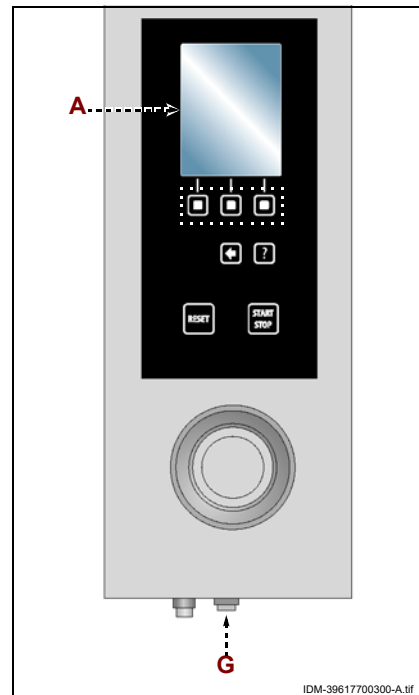
IDM-39617700300.tif

HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

Ga als volgt te werk.

Inschakeling

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

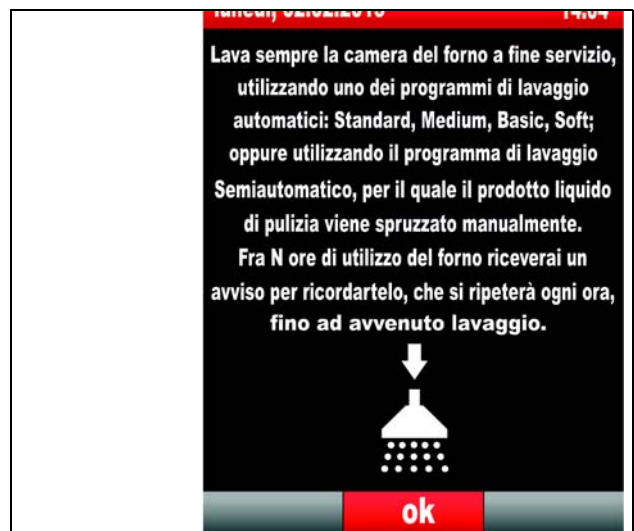


- 5 – De display **(A)** gaat aan en toont na enkele seconden de startpagina voor de hoofdfuncties van het apparaat.
- 6 – Druk op de knop OK om te resetten en naar het volgende scherm te gaan.



Belangrijk

De waarde N van de uren is de resterende bereidingstijd die ter beschikking is gebleven tussen een spoelbeurt en de volgende (max. 12 u - min. 1 u).



Op de display verschijnt de pagina.. >>>

- 7 – Druk op de toets OK om naar de hoofdfuncties van het apparaat te gaan.



Belangrijk

De waarde Y van de uren is de resterende tijd van het inbrengen van water in de kamer tijdens een bereiding ter beschikking gebleven tussen een ontkalking en de volgende (max. 15 u - min. 1 u).

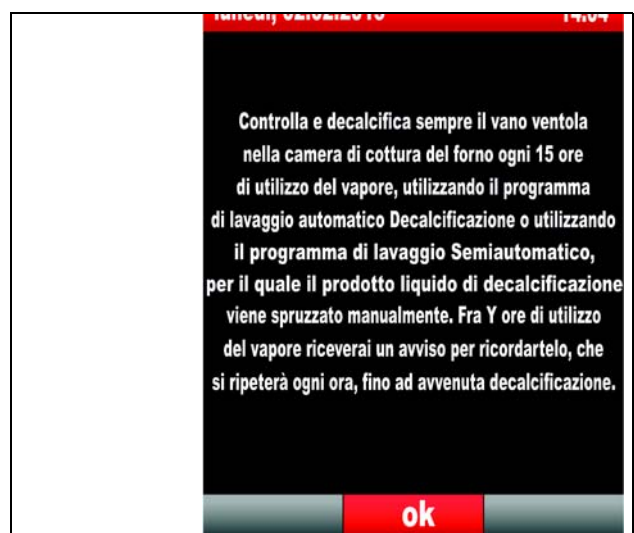
Uitschakelen



Belangrijk

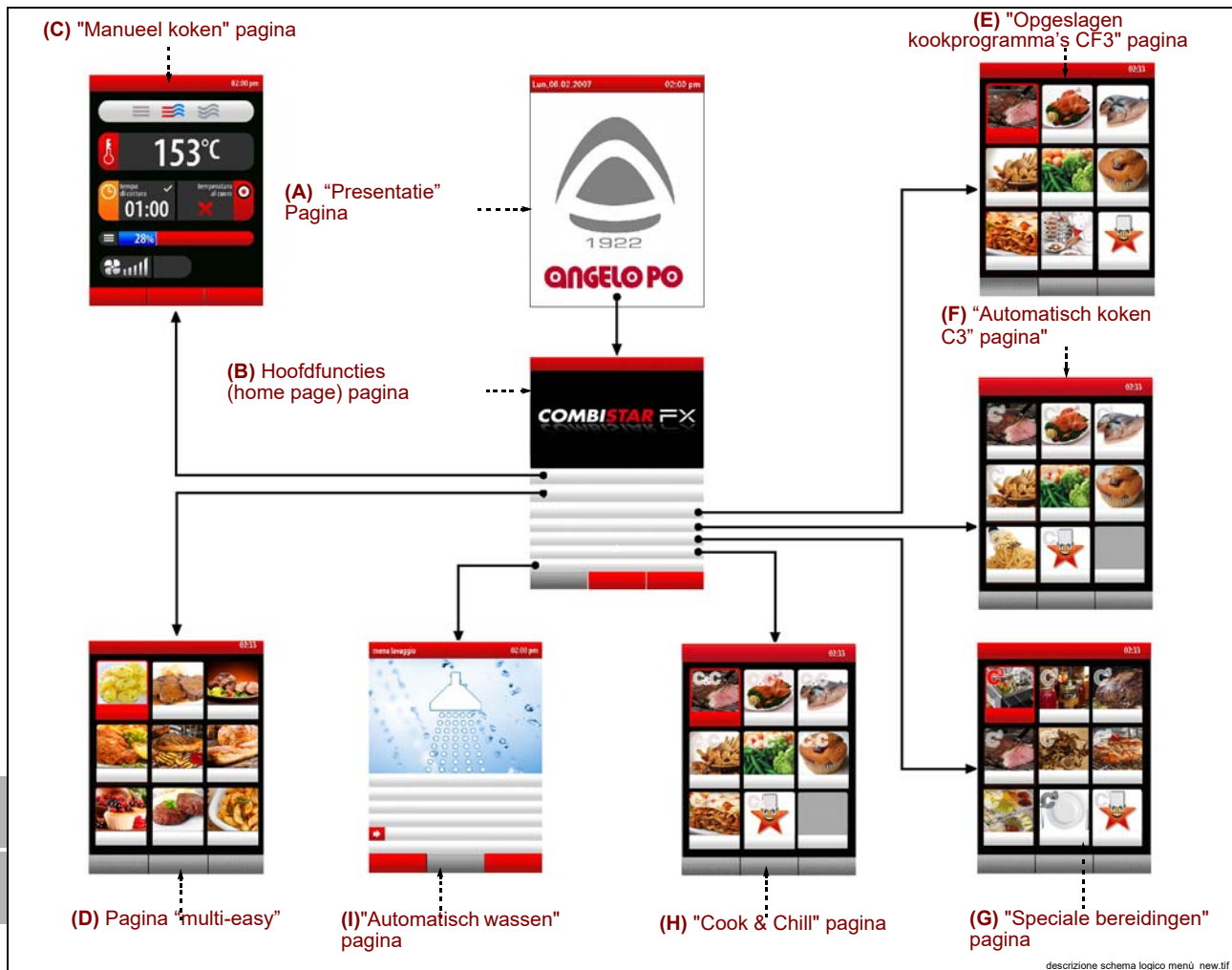
Schakel het apparaat na het gebruik altijd uit.

- 8 – Druk de knop **(G)** in om het apparaat uit te schakelen.
- 9 – Sluit het kraantje van de gastoevoer.
- 10 – Sluit het kraantje van de watertoevoer.
- 11 – Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.



BESCHRIJVING LOGISCH MENU SCHEMA

In de tekening worden de organisatie en de opeenvolging van de hoofdpagina's met betrekking tot de verschillende gebruikswijzen weergegeven.



A – “Presentatie ” pagina: verschijnt bij het inschakelen van het apparaat

B – “Hoofdfuncties (home page) pagina ”: dient voor het openen van de programmeringspagina's en de weergave van de werkingsparameters van het apparaat (zie pag. 11).

C – “Manueel koken” pagina : dient voor het invoeren van de gegevens (temperatuur, kooktijd, enz.) voor het koken in de "manuele" stand (zie pag. 21).

D – Pagina “multi-easy”: dient om de onmiddellijke functie te activeren om bereidingsprocessen die in het geheugen zijn opgeslagen te beheren (zie pag.38).

E – “Opgeslagen kookprogramma's CF3” pagina: dient voor het selecteren, wijzigen of creëren van kookprogramma's (zie pag. 31).

F – “Automatisch koken C3” pagina: dient voor het oproepen van vooraf ingestelde kookwijzen voor de verschillende gerechten (zie pag. 28).

G – “Speciale bereidingen” pagina: dient om speciale bereidingswijzen op te roepen (bv. roken, pastorisatie, instandhouding, bereidingen LT, drogen, delta T, vacuum, Regeneratie, favorieten) (zie pag. 37).

H – “Cook & Chill ” pagina: dient om bereidingsprogramma's gekoppeld met de chiller te beheren (zie pag.46).

I – “Automatisch wassen” pagina: dient voor het selecteren van het type programma voor het wassen van het apparaat (zie pag. 48).

L – “Instellingen” pagina: dient voor het instellen van de werkingsparameters van het apparaat (zie pag. 15).

M – “Service” pagina: functie uitsluitend bestemd voor gebruik door het technische servicecentrum (middels wachtwoord).

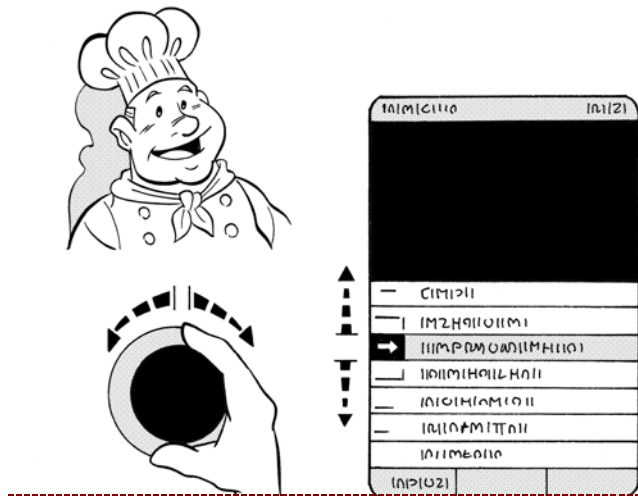
N – “HACCP” pagina: dient voor de weergave van de tijdens de verschillende kookwijzen verzamelde HACCP gegevens (zie pag. 55).

O – “Gegevens uploaden/downloaden” pagina: dient voor het uploaden van nieuwe kookprogramma's naar of het downloaden van de kookprogramma's van de oven naar een extern geheugen (USB stick) (zie pag. 56).

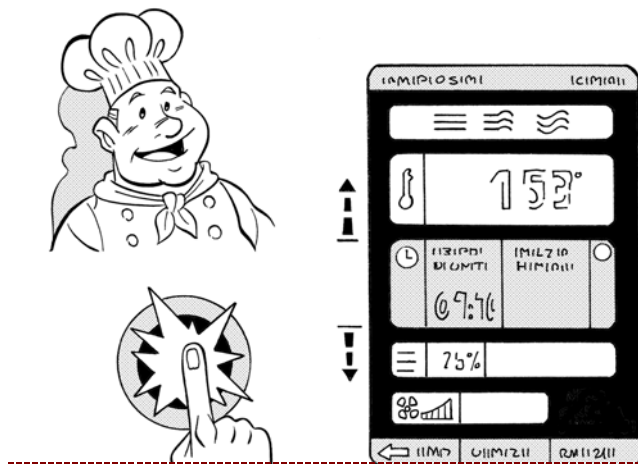
WIJZEN VAN TOEGANG TOT DE PAGINA'S VAN HET MENU

Ga als volgt te werk.

- 1** – Selecteer de gewenste functie (submenu) met de knop.
- 2** – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.
- 3** – Selecteer de te wijzigen parameter met de knop.



- 4** – Druk op de knop om de gemarkeerde parameter te bevestigen.
- 5** – Wijzig de waarde van de gemarkeerde parameter met de knop.
- 6** – Druk op de knop om de nieuwe weergegeven waarde te bevestigen.



ALFANUMERIEKE WAARDEN INVOEREN MODUS

Ga als volgt te werk.

- 1** – Markeer het eerste gewenste karakter (letter of nummer) met de knop. >>>



- 2** – Druk op de knop om de gemarkeerde selectie te bevestigen. >>>



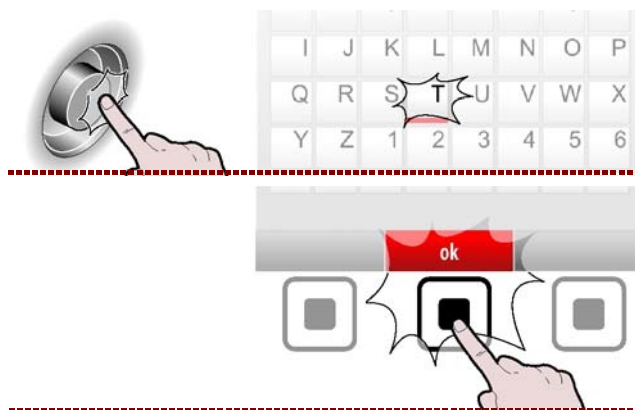
- 3** – Markeer het tweede gewenste karakter (letter of nummer) met de knop. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde selectie te bevestigen. >>>

5 – Herhaal de handeling tot de volledige waarde of beschrijving is ingevoerd.

6 – Druk de drukknop in om de geselecteerde waarde of beschrijving te bevestigen. >>>



WISSEN/RESET TYPE GERECHT

i Belangrijk

Deze functie is bruikbaar voor de volgende werkwijzen: Multi-easy, Gememori-seerde bereidingswijzen CF3, Automatische bereidingen C3, Speciale bereidin-gen en Cook &Chill.

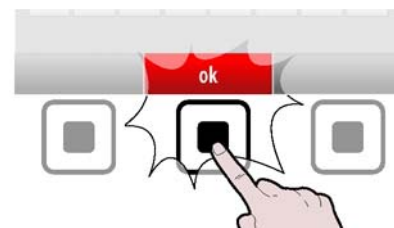
Wissen

Ga als volgt te werk.

1 – Selecteer de “Gememori-seerde bereidingswi-jzen CF3” functie met de knop. >>>

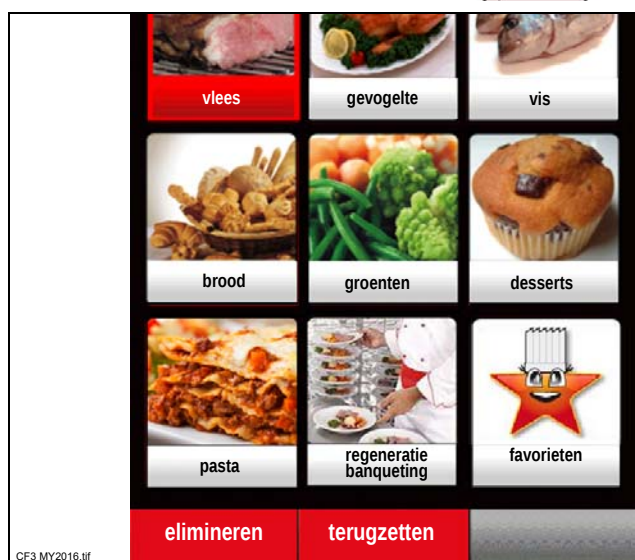


2 – Druk de drukknop in om de geselecteerde waarde of beschrijving te bevestigen. >>>



NL

Op de display verschijnt de pagina. >>>
De pagina dient voor het selecteren het type eetwaren te wissen.

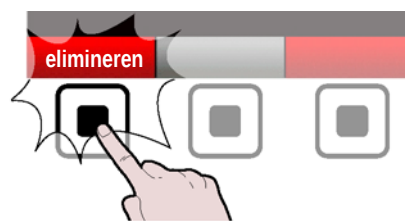


3 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop. >>>



4 – Druk op deze knop om het type gerecht te wissen.

>>>



Op het display verschijnen de types gerechten die niet gewist zijn.

>>>

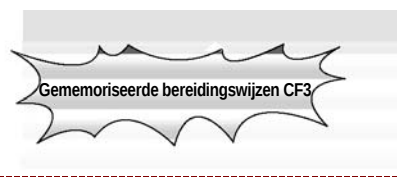


Reset

Ga als volgt te werk.

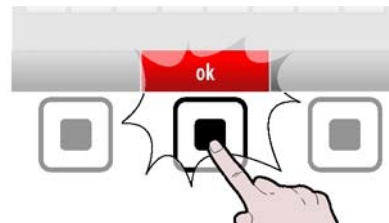
1 – Selecteer de “Gememoriseerde bereidingswijzen CF3” functie met de knop.

>>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



Op de display verschijnt de pagina.

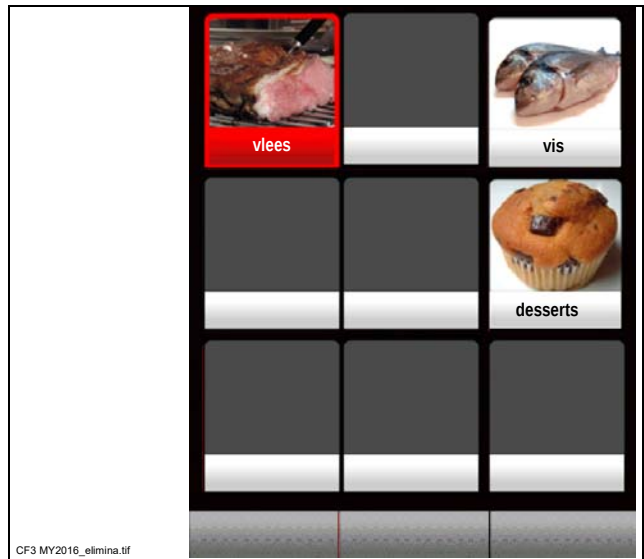
>>>



3 – Druk op deze knop om het type gerecht terug te zetten. >>>



Op het display verschijnt de pagina met de types gerechten om terug te zetten. >>>



4 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop. >>>



5 – Druk op de draaiknop om het type gerecht te bevestigen dat u wilt terugzetten. >>>



NL

Op het display verschijnt de pagina met de types gerechten die niet gewist zijn. >>>



ALGEMENE "INSTELLINGEN" MODUS VAN HET APPARAAT

Ga als volgt te werk.

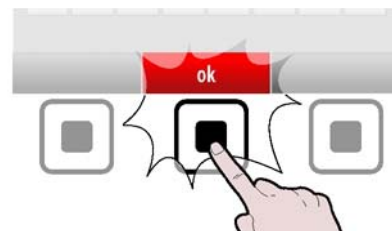
1 – Selecteer de "Instellingen" functie met de knop.

>>>



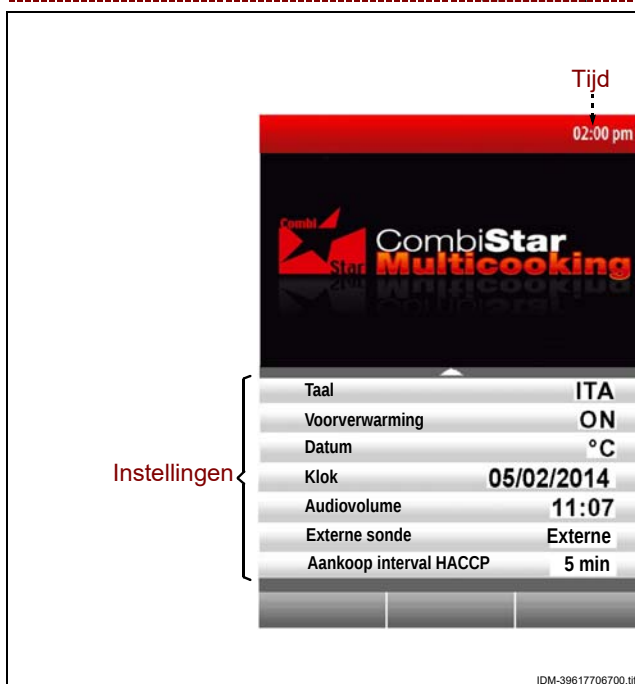
2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



Op de display verschijnt de pagina.
De pagina dient voor het instellen van de werking-
sparameters van het apparaat.

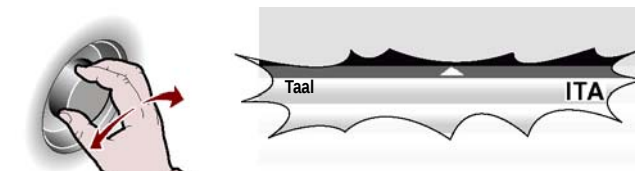
>> .



Taal

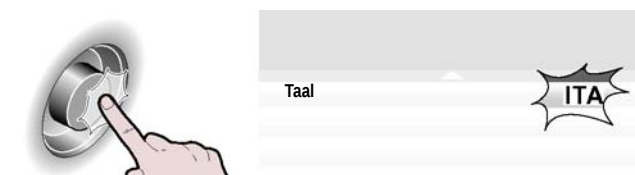
3 – Selecteer de "Taal" met de knop.

>>>



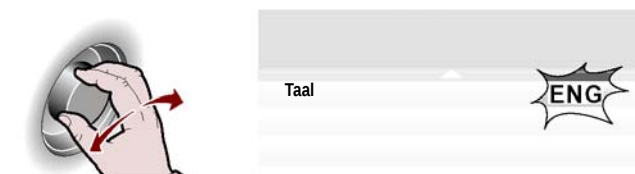
4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



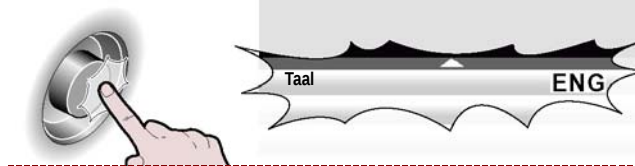
5 – Draai de knop om de gewenste taal te selecteren.

>>>



6 – Druk op de knop om de gemarkeerde parameter te bevestigen.

>>>



Voorverwarming

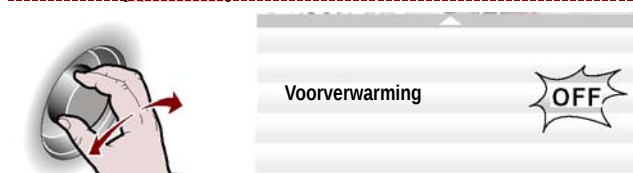
1 – Selecteer de “Voorverwarming” functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Om de voorverwarmingsfunctie van de ovenruimte te activeren of te desactiveren ("activeer/desactiveer voorverwarming"), moet u de knop verdraaien. >>>

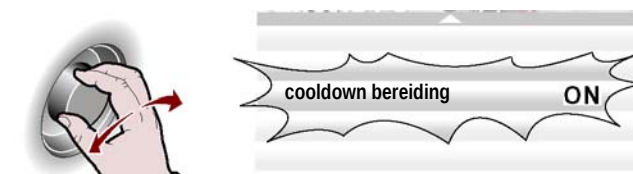


4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>

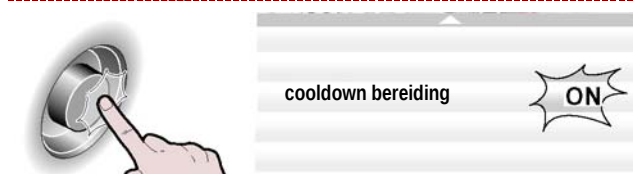


Cooldown bereiding

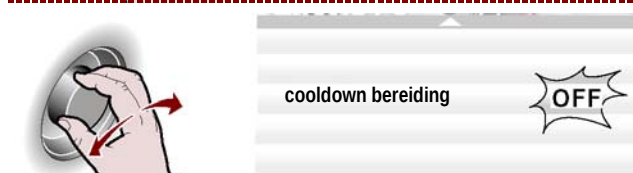
1 – Selecteer de "Cooldown bereiding" met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Om de functie cooldown bereiding te activeren of te deactiveren ("activeren/deactiveren cool-down bereiding"), moet men aan de knop draaien. >>>



4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Instelling gegevens

1 – Selecteer de "Instelling gegevens" functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Wijzig de huidige datum met de knop. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde parameter te bevestigen. >>>



Instelling tijd

1 – Selecteer de "Instelling tijd" functie met de knop.



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Wijzig de juiste tijd met de knop. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde parameter te bevestigen. >>>



Inschakeling bescherming bereiding

Deze functie dient om in een programma CF3 alle wijzigingen te kunnen opslaan die tijdens de laatste manuele bereiding werden uitgevoerd (zie pag. 31).



Belangrijk

Opmerking: Er kunnen maximaal 18 wijzigingen opgeslagen worden.

Externe sonde of vacuümsonde

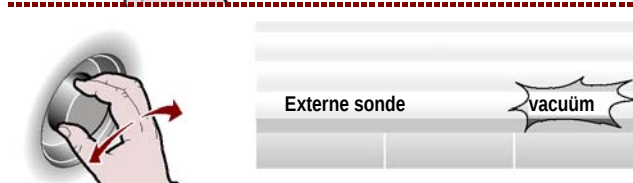
1 – Selecteer de “Externe sonde” functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Anders Selecteer de “vacuüm” functie met de knop. >>>



4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Aankoop interval HACCP

1 – Selecteer de “Aankoop interval HACCP” functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Wijzig het tijdstip van verzameling met de knop. >>>

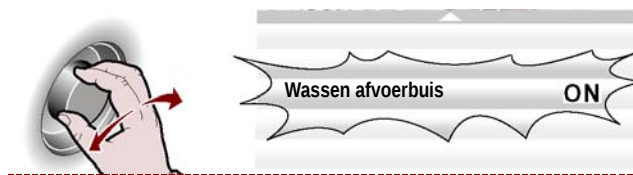


4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Wassen afvoerbuis

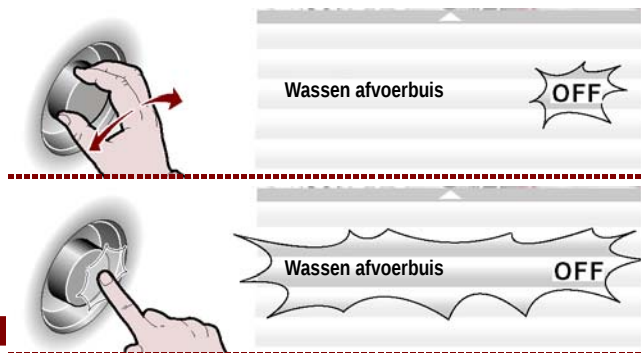
1 – Selecteer de “Wassen afvoerbuis” functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Om de functie voor het wassen van de afvoerbuis aan het begin van iedere wasbeurt te activeren of te desactiveren moet u de knop verdraaien. >>>



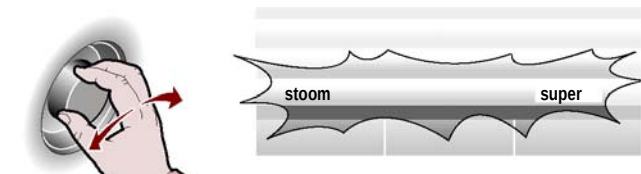
4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>

Belangrijk

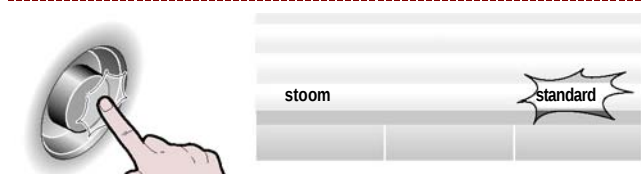
De functie "Wassen afvoerbuis" leidt tot een hoger verbruik van het reinigingsmiddel; gebruik deze functie uitsluitend indien noodzakelijk, bijvoorbeeld bij het frequent koken van vet voedsel (kip, braadvlees, enz.).

Stoom

1 – Selecteer de "Stoom" functie met de knop. >>>



2 – Druk op de draaiknop om van super naar standaard en omgekeerd te selecteren. >>>



Gebruikersparameters

1 – Om enkele door de fabrikant vooringestelde functies te kunnen wijzigen en aanpassen, moet via de knop de "Gebruikersparameters" functie gekozen worden. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Draai aan de knop om het wachtwoord verstrekt door de constructeur (APGC) in te voeren. >>>



4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>

– **Termijn oven schoonmaken:** wanneer deze termijn is verstreken, zal de oven geblokkeerd worden en is een spoeling noodzakelijk (Standaard, medium, Basic).

– **Waarschuwing schoonmaken:** (standaard = 1 uur): dit is de ontbrekende tijd voor ovenblokkering en vanaf dit moment treden de signaleringen op (akoestisch en visueel) die de blokkering aanmelden (zie pag. 67).

– **Waarschuwing tijd avkalking:** (standaard = OFF): als deze tijd is verlopen wordt de gebruiker door het apparaat verwittigd dat hij de oven moet controleren en eventueel een spoeling moet starten (ontkalkend, zie pag. 67).

gebruikersparameters		02:00 pm
termijn oven schoonmaken	OFF	
waarschuwing schoonmaken	1 ora	
waarschuwing tijd avkalking	OFF	
deblokkering bereidingen	OFF	
vrijgave programma	OFF	
gebruik toets		
PSW gebruiker wijzigen		

- **Deblokkering bereidingen** (standaard= OFF): kies ON om de oven en het CLE alarm te deblokkeren.
- **Vrijgave programma** (standaard= OFF):
- **Gebruik toets**: dient om het opschrift "Gebruik toets" te wijzigen aanwezig op de pagina "Voornaamste functies (Home page)".
- **PSW gebruiker wijzigen**: dient om het password "APGC" (geleverd door de fabrikant) door een nieuw te vervangen.

instellen beltonen

1 – Om de beltonen verbonden met de verschillende fases van de ovenfuncties te kunnen wijzigen en aanpassen, moet de functie "instellen beltonen" via de knop gekozen worden. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>



3 – Selecteer de gewenste functie met de knop. >>>



4 – Druk op de knop om naar de lijst met beltonen te gaan. >>>



5 – Kies de gewenste beltoon en druk op de knop om te bevestigen. >>>

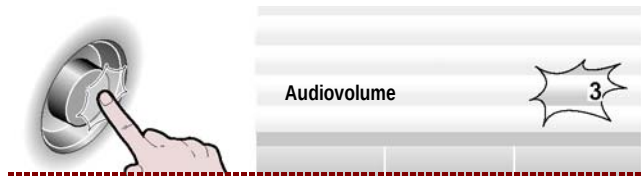


Audiovolume

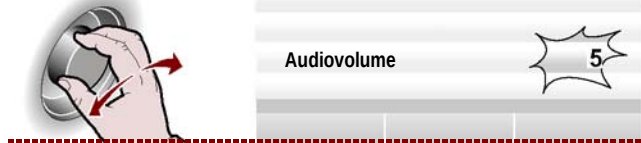
1 – Selecteer de "Audiovolume" functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Wijzig het audiovolume met de knop. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde parameter te bevestigen. >>>



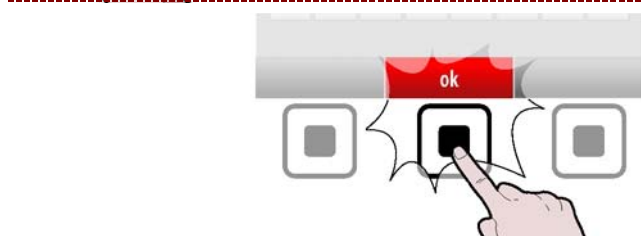
“MANUEEL KOKEN” MODUS

Ga als volgt te werk.

1 – Selecteer de "manueel koken" functie met de knop. >>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina.



De pagina dient voor het invoeren van de gegevens (kookwijze, temperatuur, kooktijd, enz.) voor het koken in de “manuele” stand.

Belangrijk

De "kooktijd" en de "temperatuur gaarthermometer" zijn twee functies die elkaar wederzijds uitsluiten. Bij selectie van de "kooktijd" functie, gevolgd door de selectie van "temperatuur gaarthermometer" of andersom, wordt de eerste functie geannuleerd.

Alvorens de kookwijze te selecteren moet u beoordelen of de voorverwarming van de ovenruimte geactiveerd of gedesactiveerd moet worden.

3 – Om de voorverwarmingsfunctie van de ovenruimte te activeren of te desactiveren (“activeer/desactiveer voorverwarming”), moet u op de knop drukken. >>> Afhankelijk van de gemaakte keuze verschijnt in de “voorverwarmingszone” de werkingstatus (“activeer voorverwarming” of “desactiveer voorverwarming”).

Kookwijze

1 – Selecteer de zone “kookwijze” met de knop. >>>

2 – Druk op de knop om de gemarkeerde zone te bevestigen. >>>

3 – Selecteer de “**kookwijze**” (gemengd, convectie, stoom) met de knop. >>>

4 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>

– Bij selectie van “gemengd koken” verschijnt in de zone het vochtigheidsgehalte in de oven uitgedrukt in procenten.

– Bij selectie van “convectiekoken” verschijnt in de zone het openingspercentage van de stoomventilatie.

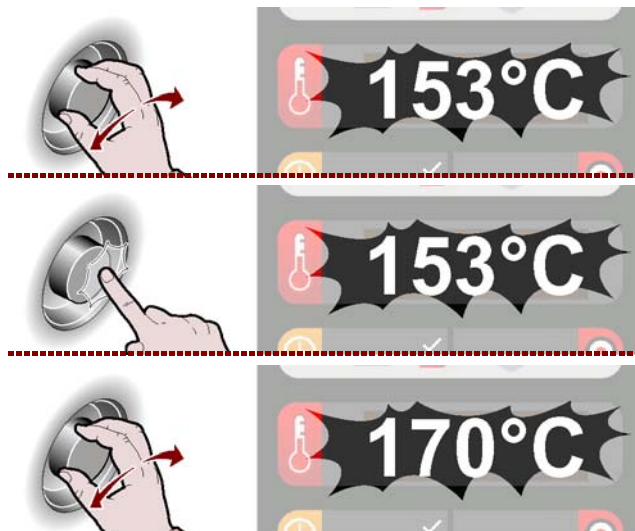
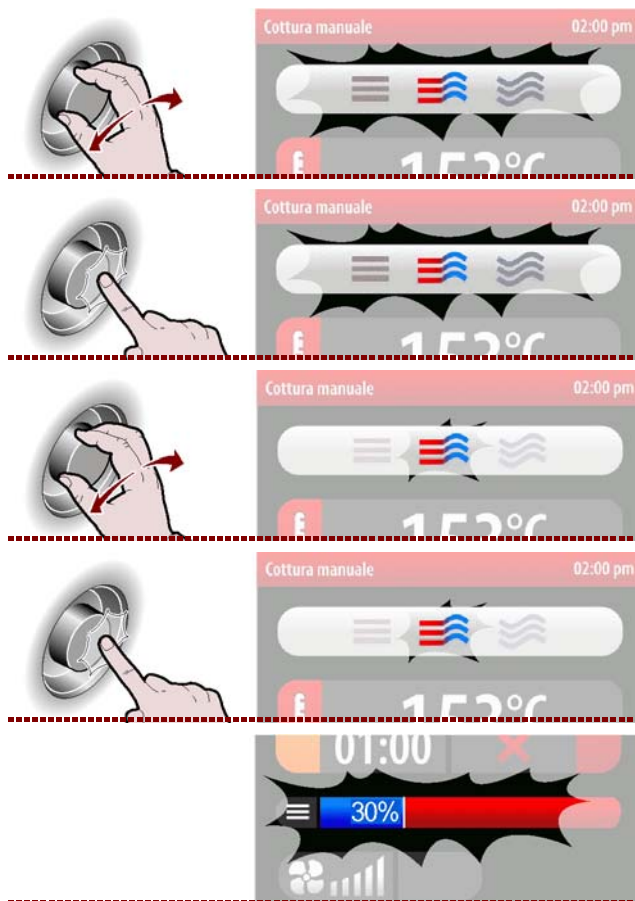
– Indien u “bereiding met stoom” selecteert, verschijnt in de zone 100% Sup. of 100% Std (deze waarde kan gewijzigd worden (zie pag. 20)).

Kooktemperatuur

1 – Selecteer de zone “**kooktemperatuur**” met de knop. >>>

2 – Druk op de knop om de gemarkeerde zone te bevestigen. >>>

3 – Om de kooktemperatuur te wijzigen moet u de knop verdraaien tot de gewenste waarde verschijnt. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>

Kooktijd of Temperatuur gaarthermometer

1 – Selecteer één van de zones "**kooktijd**" of "temperatuur gaarthermometer" met de knop. >>>

2 – Druk op de knop om de gemarkeerde zone te bevestigen. >>>

Bij selectie van de "kooktijd" functie, gevolgd door de selectie van "temperatuur gaarthermometer" of andersom, wordt de eerste functie geannuleerd.

3 – Om de gemarkeerde waarde ("kooktijd" of "temperatuur gaarthermometer") te wijzigen moet u de knop verdraaien tot de gewenste waarde verschijnt. >>>

4 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>

Vochtigheidspercentage of percentage stoomventilatie

1 – Selecteer de zone "vochtigheidspercentage" of "percentage stoomventilatie" met de knop. >>>

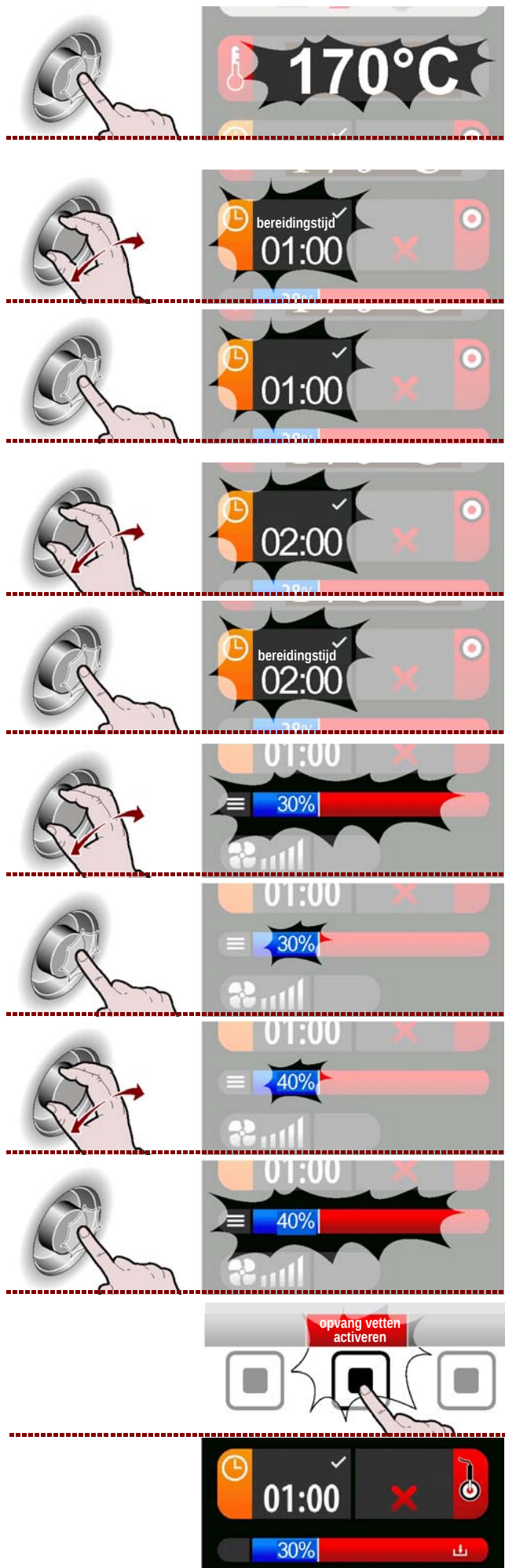
2 – Druk op de knop om de gemarkeerde zone te bevestigen. >>>

3 – Om de gemarkeerde waarde ("vochtigheidspercentage" of "percentage stoomventilatie") te wijzigen moet u de knop verdraaien tot de gewenste waarde verschijnt. >>>

4 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>

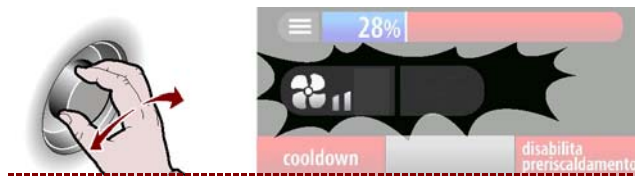
Wanneer men een oven gebruikt met afvoerlep voor vetten, kan men ook naast het vochtigheidsgehalte ook de opvang van vetten activeren/uitschakelen met behulp van de speciale drukknop >>>

Op de display verschijnt >>>

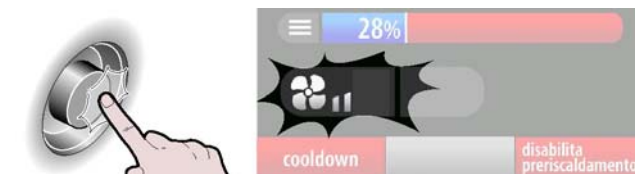


Ventilatorsnelheid

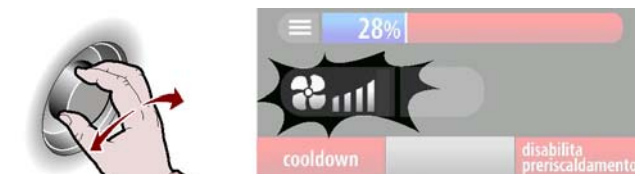
1 – Selecteer de "ventilatorsnelheid" zone met de knop. >>>



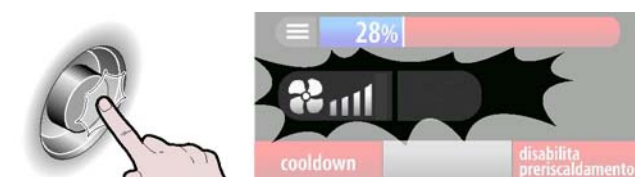
2 – Druk op de knop om de gemarkeerde zone te bevestigen. >>>



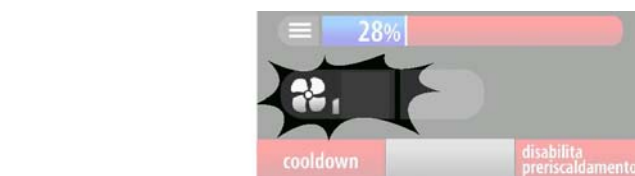
3 – Om de snelheid van de koelventilator te wijzigen, moet u de knop verdraaien om het aantal streepjes op de schaalverdeling te vermeerderen of te verminderen. >>>



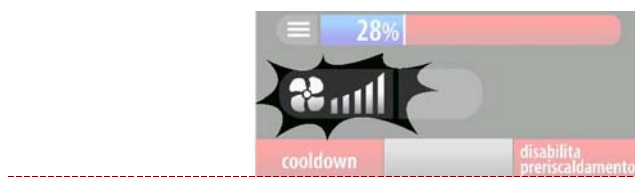
4 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>



Het symbool geeft aan dat de koelventilator op de minimumsnelheid is afgesteld. >>>

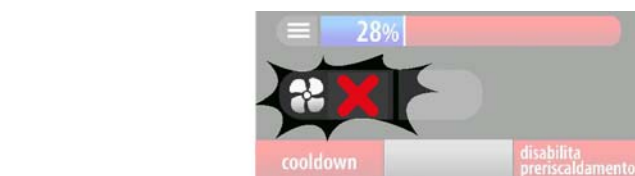


Het symbool geeft aan dat de koelventilator op de maximumsnelheid is afgesteld. >>>



Het symbool geeft aan dat de koelventilator op intermitterentie is afgesteld (de ventilator wordt automatisch geactiveerd en gedesactiveerd). >>>

NL



5 – Druk op de knop om de kookcyclus te starten (zie "Starten en beëindigen van de "kookcyclus" modus") >>>



ECO-PLUS

1 – Selecteer de "ECO" met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



3 – Om de functie “**ECO**” te activeren of te deactiveren, draait men aan de knop (icoon aan met groen licht). >>>

Dankzij deze functie kan men energie besparen, echter alleen met beperkte belastingen. >>>



4 – Om de functie “**PLUS**” te activeren of te deactiveren, draait men verder aan de knop (icoon aan met rood licht). >>>

Via deze functie kan men het apparaat op een hoger vermogen gebruiken.



5 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



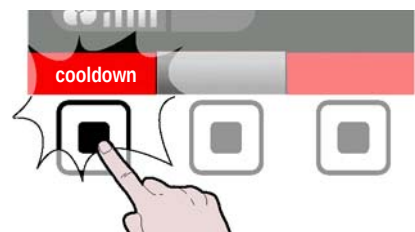
6 – Druk op de knop om de kookcyclus te starten (zie "Starten en beëindigen van de "kookcyclus" modus). >>>



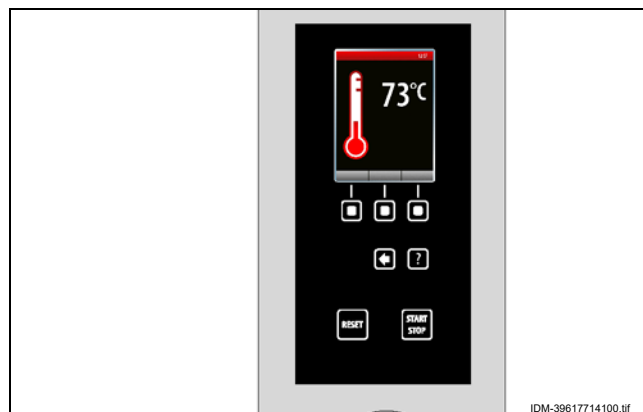
Wanneer u, na voltooiing van de ingestelde kookcyclus, wenst over te stappen op een andere kookwijze met lagere temperaturen, moet u als volgt te werk gaan.

Cooldown

1 – Druk op de knop. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>



2 – Selecteer de koeltemperatuur met de knop. >>>



3 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>

Multicooking

Tijdens iedere kookcyclus kunt u de "Multicooking" functie activeren of desactiveren.

1 – Om de Multicooking functie te activeren of te desactiveren ("**activeer/desactiveer Multicooking**"), moet u op de knop drukken. >>>>

Afhankelijk van de gemaakte keuze verschijnt in de "Multicooking" zone de werkingstatus ("activeer Multicooking" of "desactiveer Multicooking").

Op de display verschijnt de pagina. >>>

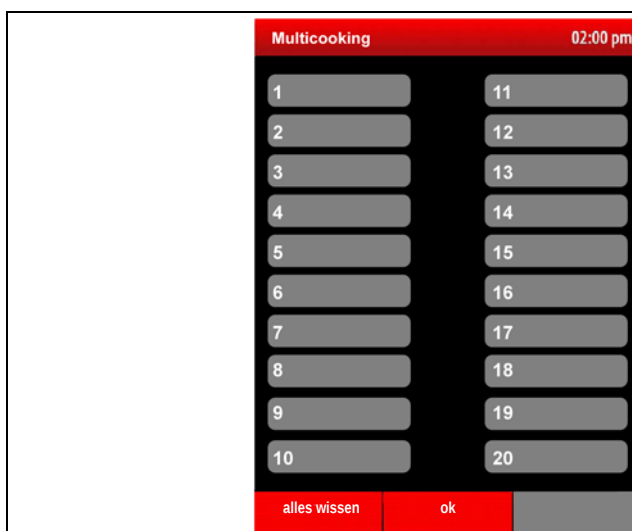
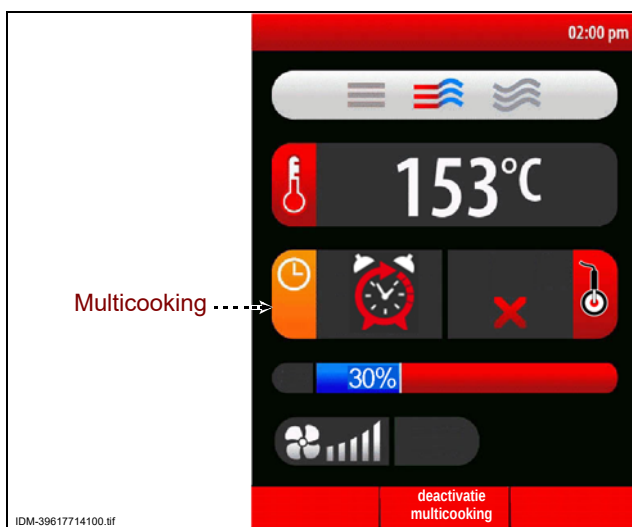
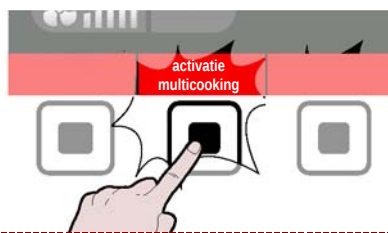
2 – Selecteer de zone "Multicooking" met de knop. >

3 – Druk op de knop om de gemarkeerde zone te bevestigen. >>>

Op de display verschijnt de pagina. >>>

Opmerking:

– Druk op "alles wissen" om alle timers te wissen.



4 – Selecteer één van de timers met de draaiknop.
>>>



5 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.
>>>



6 – Draai aan de knop om de bereidingstijd in te stellen.
>>>

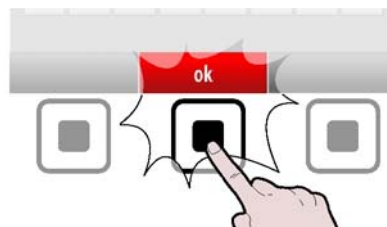


7 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.
>>>



Herhaal vanaf punt 4 tot 7 om de andere timers in te stellen 4.

8 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.
>>>



9 – Druk op de knop om de countdown (aftellen) te starten.
>>>



Op de display verschijnt de pagina.
>>>

Opmerking

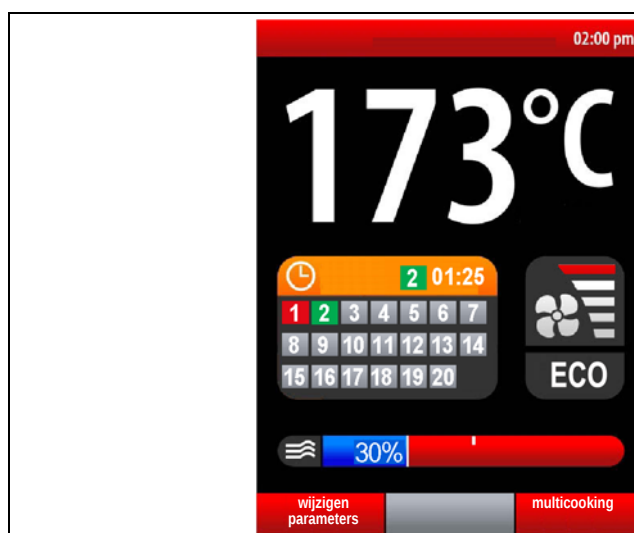
Groen: timer actief in countdown (aftellen).

Grijs: timer niet actief.

Rood: timer verstreken.

Belangrijk

Op het einde van iedere bereiding gaat een geluidssignaal af. Open de deur, neem het gerecht weg dat nu klaar is en doe de deur opnieuw dicht. Nu start de countdown (aftellen) van de volgende bereiding.

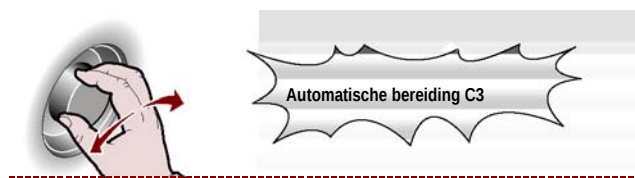


NL

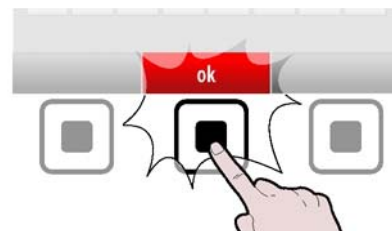
"AUTOMATISCH BEREIDING C3" MODUS

Ga als volgt te werk.

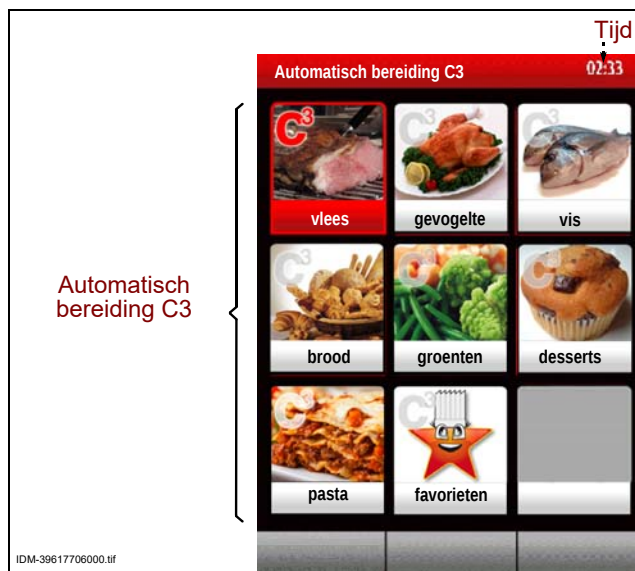
1 – Selecteer de "**Automatische bereiding C3**" functie met de knop. >>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>
De pagina dient voor het selecteren van vooraf voor de verschillende gerechten ingestelde kookprogramma's.



3 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop. >

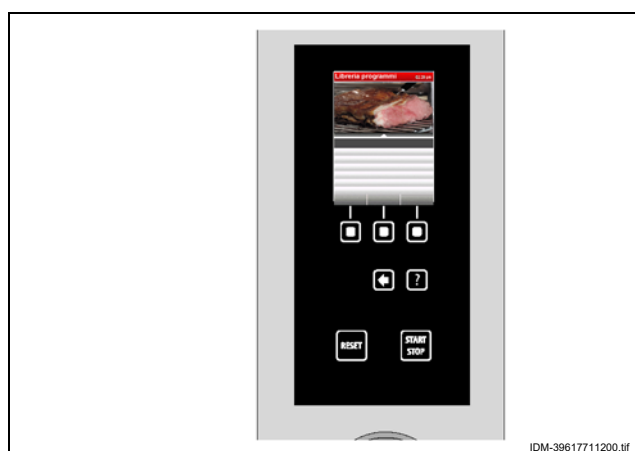


NL

4 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>



5 – Selecteer de “kookwijze” met de knop. >>>



6 – Druk op de draaiknop om het weergegeven type bereiding te bevestigen. >>>



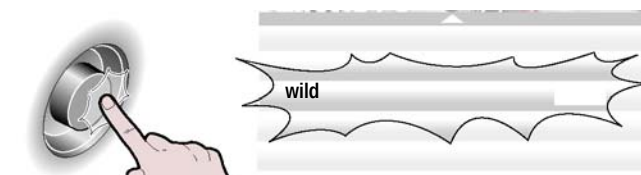
Op de display verschijnt de pagina. >>>



7 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>

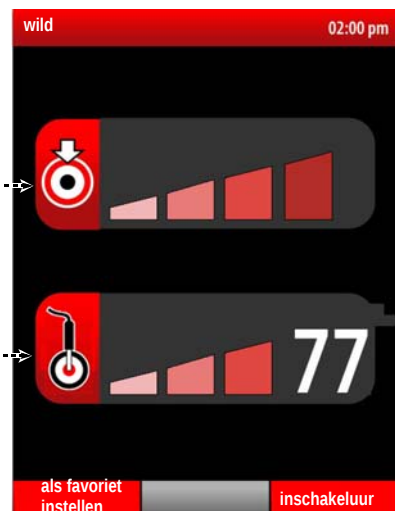


8 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>

9 – Op dit punt kunt u met de knop enkele specifieke programmaparameters instellen. >>>



Om het geprogrammeerde koken op een vooraf ingesteld tijdstip te starten, moet u als volgt te werk gaan van pag. 32 (inschakeluur).

Om van de bereiding een favoriet te maken, drukt men op de knop “als favoriet instellen” en gaat men tewerk zoals aangegeven op pag. 11 (werkwijze invoeren alfanumerieke tekens).

Het opgeslagen programma kan weer opgeroepen worden door het icoon “favorieten” te selecteren in het scherm “automatische bereiding C3. >>>



De programma's "**favorieten**" kunnen op de volgende manier worden gewist:

1 – Selecteer het icoon "favorieten" met de draaiknop. >>>

2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>

3 – Op de display verschijnt de pagina. >>>

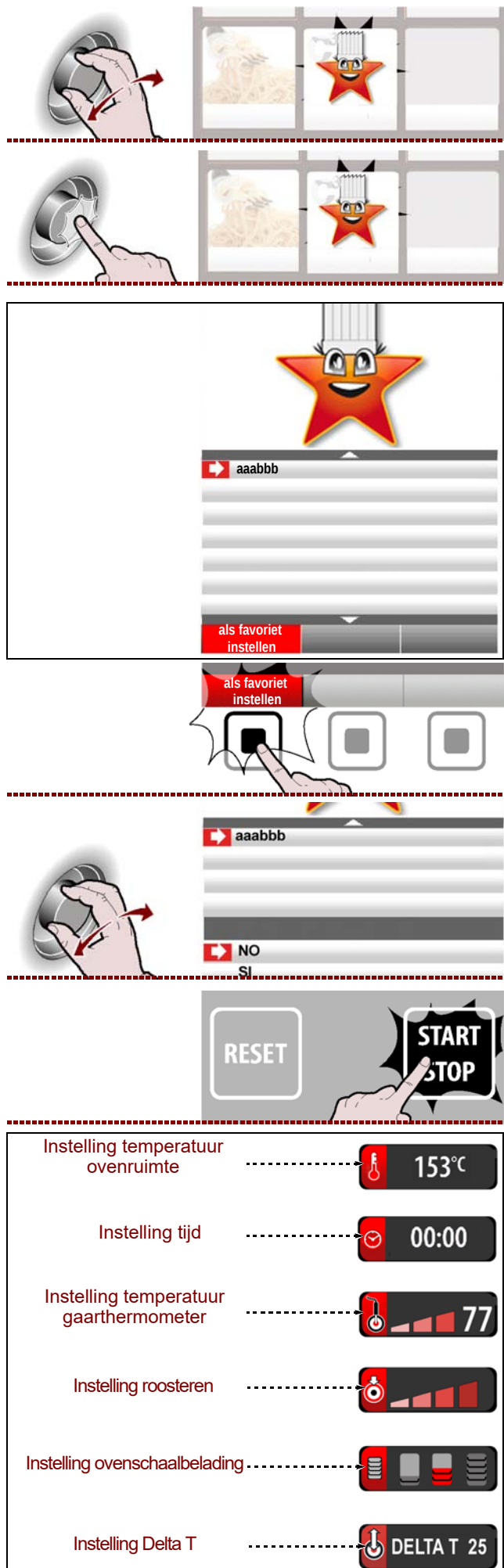
4 – Druk op de knop. >>>

5 – Draai aan de knop om de tekst NEE te selecteren, indrukken om te bevestigen. >>>

6 – Druk op de toets om het kookprogramma te starten. >>>

In ieder programma van de "**Automatische kookprogramma's C3**" kunt u de parameters van de hiernaast afgebeelde tabel instellen.

>>>



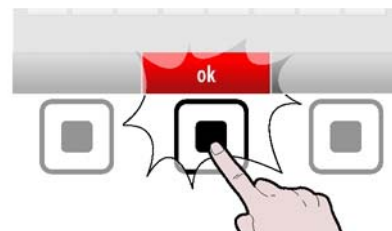
"GEMEMORISEERDE BEREIDINGSWIJZEN CF3" MODUS

Ga als volgt te werk.

1 – Selecteer de “Gememoriseerde bereidingswijzen CF3” functie met de knop. >>>



2 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>
De pagina dient voor het selecteren, wijzigen of programmeren van het koken van gerechten.



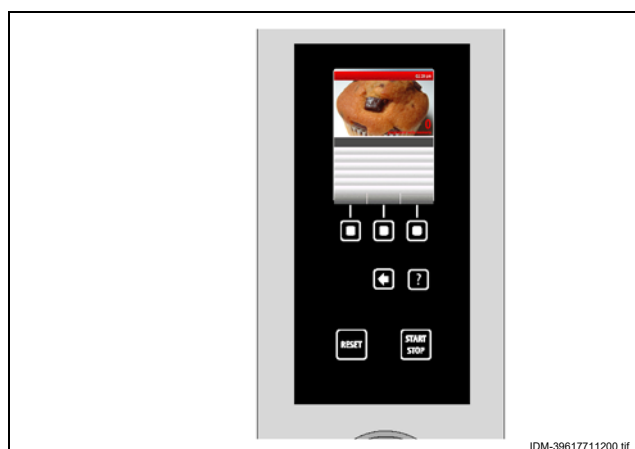
3 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop. >>>



4 – Druk op de knop om het gemarkeerde kookprogramma te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina.. >>>



5 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>

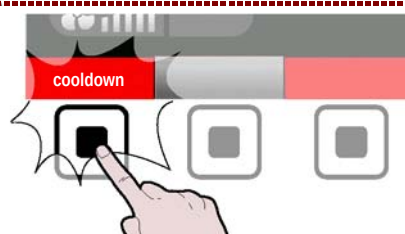


6 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Om “**cooldown**” te starten moet u de drukknop indrukken en de aanwijzingen opvolgen van pag.25. >>>

"Voor bereidingsprogramma's met een fase kan men de functie "multicooking" inschakelen.



Om “**Multicooking**” in te schakelen, drukt men op de knop en voert men de instructies uit die beschreven werden op pag.26. >>>



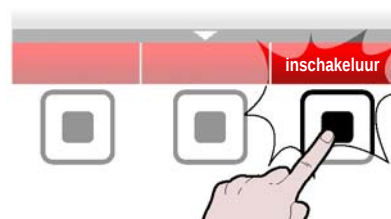
7 – Druk op de toets om het kookprogramma te starten. >>>



Inschakeluur

Om het geprogrammeerde koken op een vooraf ingesteld tijdstip te starten, moet u als volgt te werk gaan.

1 – Druk op de knop. >>>



Op de display verschijnt de pagina met het begintijdstip voor het koken. >>>



Om het afgebeelde tijdstip te wijzigen moet u als volgt te werk gaan.

2 – De tijd (uur) instellen voor het starten van de bereiding met de draaiknop. >>>



3 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>



4 – De tijd (minuten) instellen voor het starten van de bereiding met de draaiknop. >>>



5 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>

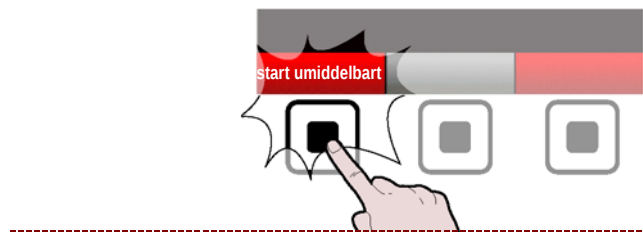


6 – Druk op de knop om het geprogrammeerde koken op het ingestelde tijdstip te starten. >>>

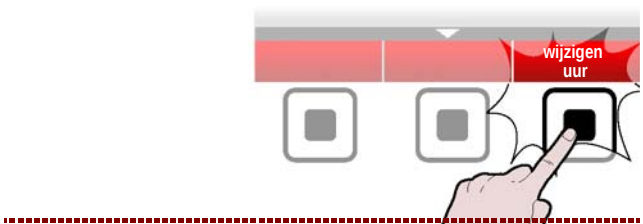


7 – Om het geprogrammeerde koken onmiddellijk te starten, moet u de knop indrukken

Terwijl een bereiding bezig is, kan men tijdelijk de parameters van een programma wijzigen (zie "manuele bereiding").



8 – Om het startuur te wijzigen, drukt men op de knop en voert men de punten van 2 tot 5 uit. >>>



Delta T

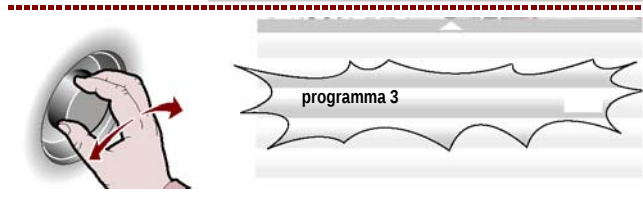
1 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop. >



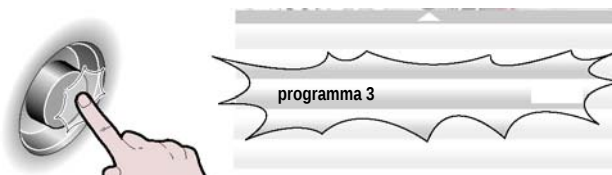
2 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>



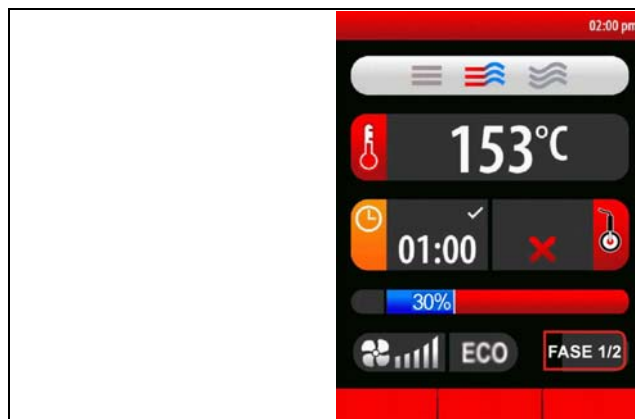
3 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>



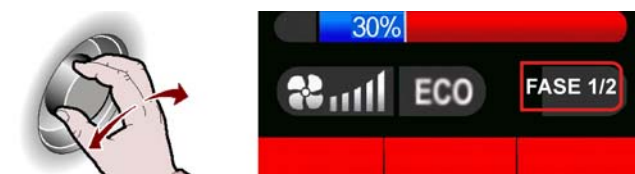
4 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>



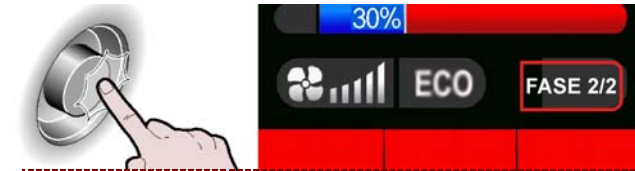
Op de display verschijnt de pagina >>>



5 – Selecteer met de draaiknop een fase waar men de functie “delta T” wil inschakelen. >>>



6 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>



7 – Selecteer met de draaiknop de temperatuur. >>>



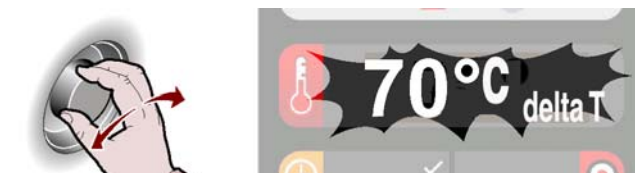
8 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>



9 – Druk op de knop “Delta T” om de functie in te schakelen. >>>



10 – Draai aan de knop om de gewenste “Delta T” in te stellen. >>>



11 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>



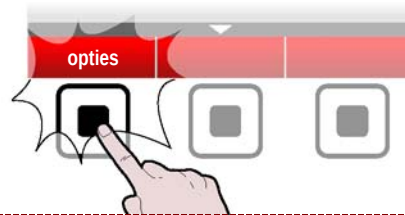
NL

WIJZIGEN EIGENSCHAPPEN KOOKPROGRAMMA'S

1 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>



2 – Druk op de knop. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>



3 – Selecteer in de lijst de gewenste functie met de knop. >>>



4 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



5 – Door in de lijst de functie "Weergave recept (USB)" te kiezen, zal de functie "**meer recepten?**" actief worden. >>>



6 – Druk op de toets om op de display de link van de website te visualiseren waar nog recepten kunnen gedownload worden.



– **HERNOEMEN**: dient voor het toekennen van een nieuwe naam aan het geselecteerde kookprogramma (zie pag. 11).

– **WIJZIGEN/WEERGEVEN FASEN**: dient voor het weergeven en/of wijzigen van de fasen van het geselecteerde kookprogramma (zie pag. 31).

- **KOPIËREN:** dient voor het “knippen/plakken” van het geselecteerde kookprogramma en het hernoemen ervan (zie pag. 11).
- **ELIMINEREN:** dient voor het verwijderen van het geselecteerde kookprogramma.
- **TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN:** dient voor het “opslaan” van het geselecteerde kookprogramma in de categorie favorieten.
- **RECEPT WEEERGEVEN:** dient om recepten weer te geven die op de oven of op een USB-stick aanwezig zijn.
- **FOTO WEEERGEVEN:** dient om foto's te kunnen weergeven die op de oven of op een USB-stick aanwezig zijn.



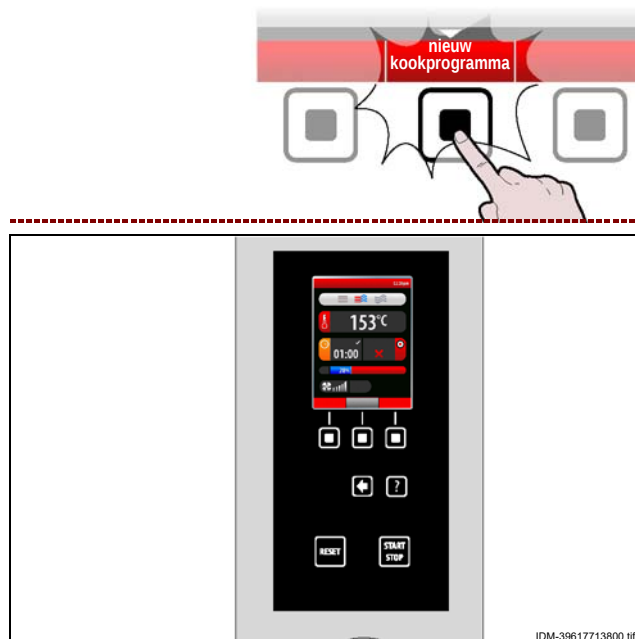
Belangrijk

U kunt de door de fabrikant opgeslagen kookprogramma's wijzigen, hernoemen enz. door vanaf het “Hoofdmenu” “Instellingen” en vervolgens “gebruikersparameters/vrijgave programma/ON” te selecteren (zie pag.19).

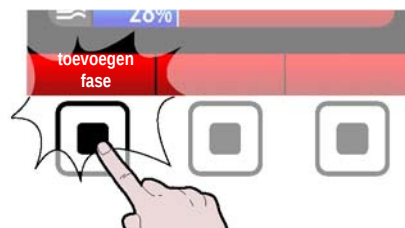
CREATIE “NIEUW KOOKPROGRAMMA”

- 1 – Druk op de knop. >>>
- 2 – Voer de naam van het nieuwe kookprogramma in (zie pag. 11).

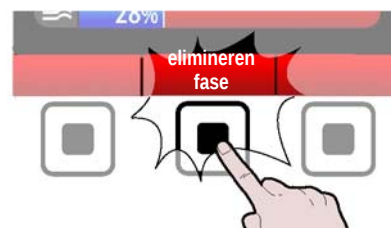
Op de display verschijnt de pagina. >>>
Stel alle eigenschappen van het nieuwe kookprogramma in (kookwijze, temperatuur, kooktijd, enz.) zoals aangegeven op pag. 21.



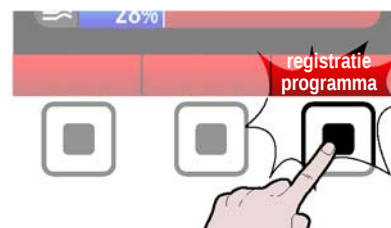
- 3 – Bij het creëren van een nieuw programma is het wellicht noodzakelijk om het koken in meerdere fasen uit te voeren. Hiertoe moet u de knop indrukken. >>>



- 4 – Verder is het mogelijk dat u één of meer fasen van een kookprogramma moet wissen. Hiertoe moet u de knop indrukken. >>>



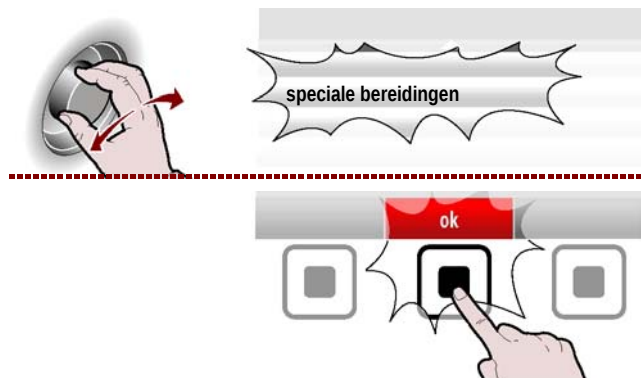
- 5 – Na voltooiing van de programmering moet u de knop indrukken om het nieuwe programma op te slaan en terug te keren naar het hoofdmenu. >>>



MODALITEIT VOOR "SPECIALE BEREIDINGEN"

Procedere nel modo indicato.

1 – Selecteer de “speciale bereidingen” functie met de knop. >>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>

Op de display verschijnt de pagina waar alle functies beschreven in de paragraaf “automatisch bereiding C3” kunnen uitgevoerd worden (zie pag. 28). >>>



In ieder programma van de “Speciale bereidingen” kunt u de parameters van de hiernaast afgebeelde tabel instellen.

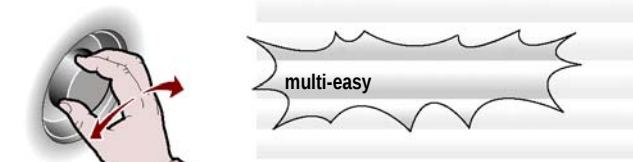
Instelling temperatuur ovenruimte	153°C
Instelling tijd	00:00
Instelling temperatuur gaarthermometer	77
Instelling roosteren	
Instelling ovenschaalbelading	
Instelling Delta T	DELTA T 25
WEERGAVE % Vocht / opening ontluchting	50 %

WERKWIJZE VOOR "MULTI-EASY"

Ga als volgt te werk.

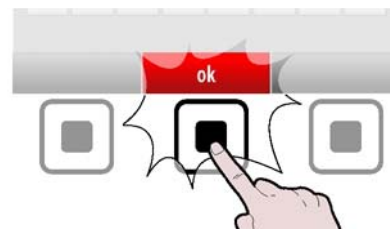
1 – Selecteer de "multi-easy" functie met de knop.

>>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

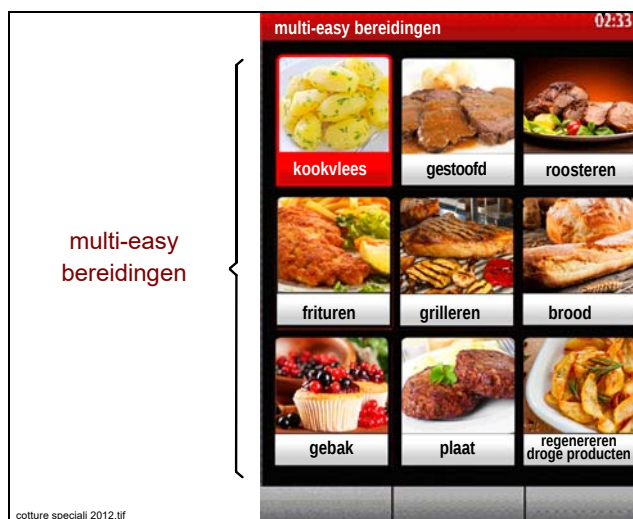
>>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>
Deze pagina dient om het type bereiding te selecteren die u wenst uit te voeren.

i Belangrijk

Deze pagina dient om het type bereiding te selecteren die u wilt uitvoeren, te kiezen uit: koken, stoven, braden, frituren, grillen, brood, gebak, plaat, droog regenereren, combi regenereren, regenereren met stoom, mijn menu.



3 – Selecteer het kookwijze met de draaiknop.

>>>



4 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen.

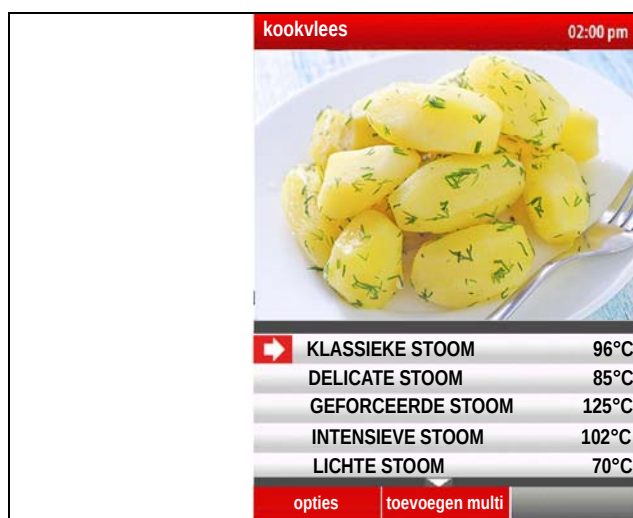
>>>



Op de display verschijnt de pagina >>>

i Belangrijk

In hoofdletters worden de bereidingen opgesomd die door de fabrikant in het geheugen zijn opgeslagen, in kleine letters vindt u de bereidingen die door de gebruiker zijn opgeslagen.



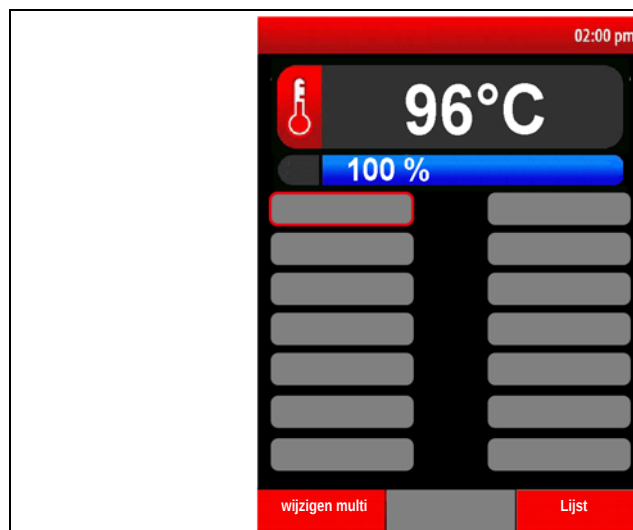
5 – Selecteer de naam van het bereidingsprogramma met de draaiknop. >>>



6 – Druk op de draaiknop om de naam van het gemarkeerde bereidingsprogramma te bevestigen. >>



Op de display verschijnt de pagina. >>>



7 – Om een bereiding toe te voegen in het geselecteerde grijze vakje drukt u op de knop. >>>



Op de display verschijnt de pagin. >>>



8 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>



9 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>

Op de display verschijnt de pagin.



Belangrijk

Om andere bereiding in het rooster toe te voegen, zet u de cursor op een leeg grijs vakje en herhaalt u de handelingen van punt 7 tot punt 9.

Bovendien kunt u voor iedere bereiding tijdelijk de bereidingstijd wijzigen en een aantal ovenschalen op de volgende manier toekennen

1 – Selecteer de naam van de bereiding met de draaiknop. >>>

2 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>

3 – Selecteer de in te stellen parameter met de draaiknop. >>>

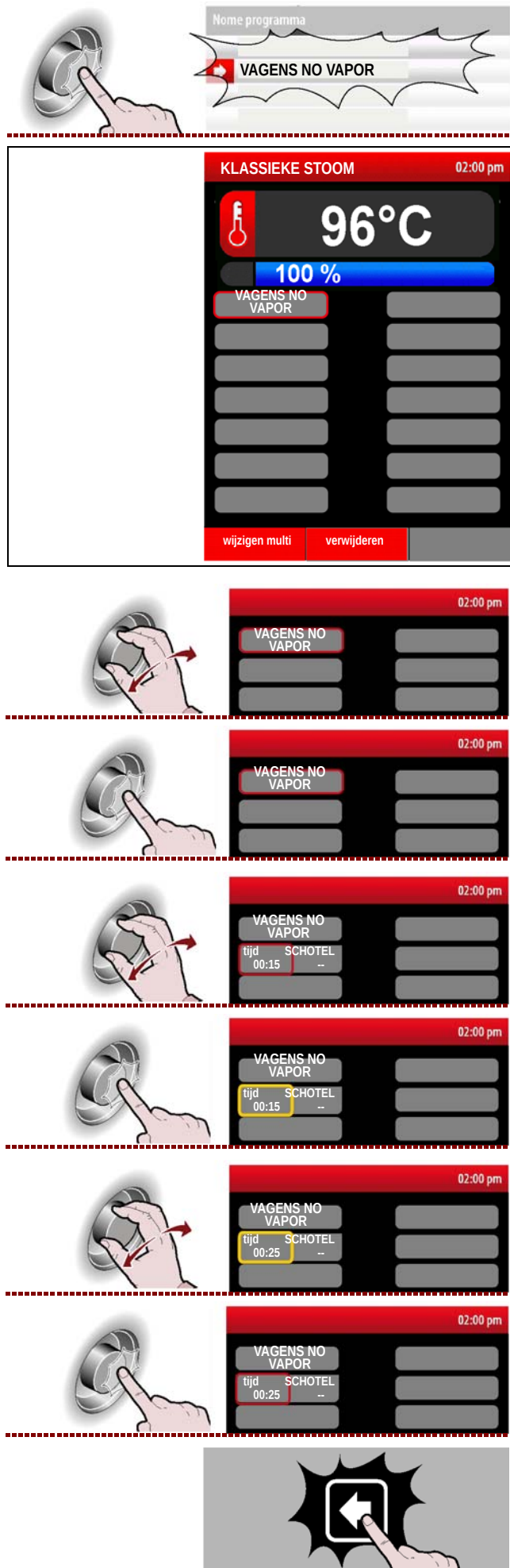
4 – Druk op de draaiknop om de wijziging te activeren. >>>

5 – Draai aan de draaiknop om de nieuwe waarde in te stellen. >>>

6 – Druk op de draaiknop om de waarde te bevestigen. >>>

Herhaal van punt 3 tot punt 6 als u de parameter ovenschaal wenst in te stellen.

7 – Wanneer de parameters zijn ingesteld, keert u naar het vorige scherm terug door op de knop te drukken. >>>



i Belangrijk

De bereidingen zijn in het geheugen opgeslagen maar zijn nog niet actief.

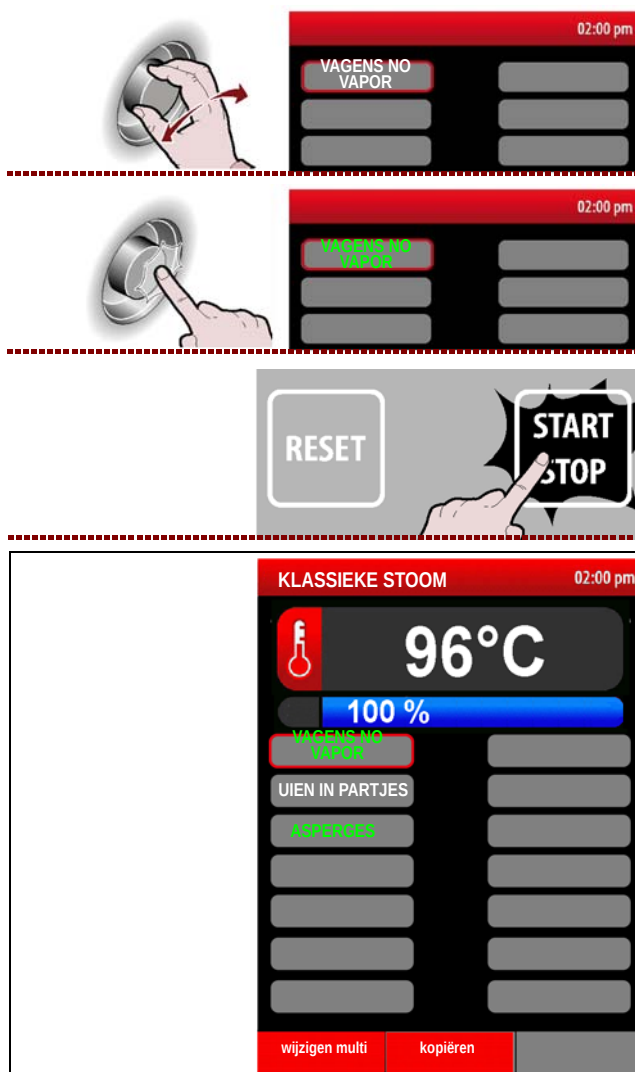
Handel als volgt om ze te activeren.

8 – Selecteer de naam van de bereiding met de draaiknop. >>>

9 – Druk tweemaal op de draaiknop om de gemarkeerde selectie te activeren (het witte opschrift wordt nu groen); ga op dezelfde manier te werk voor de andere bereidingen die in het geheugen zijn opgeslagen. >>>

10 – Druk op de knop om de bereidingen te starten.

Op de display verschijnt de pagina. >>>

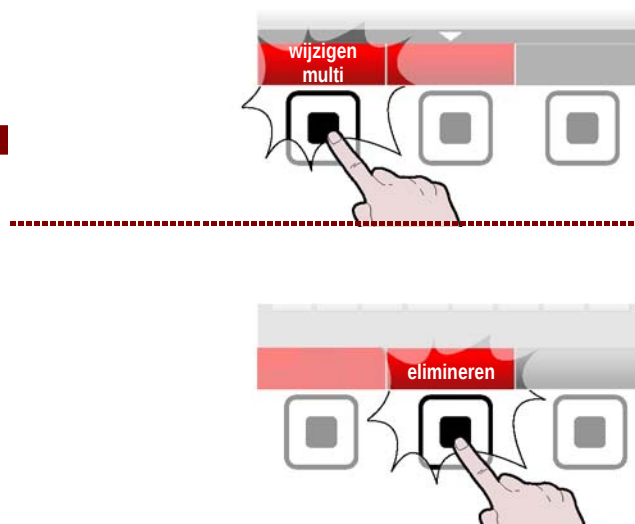


Druk op de knop om de parameters van de bereiding tijdelijk te wijzigen. >>>

i Belangrijk

De parameters die u kunt wijzigen, zijn temperatuur, vochtigheid en snelheid van de ventilator, zoals aangegeven in de werkwijze voor “handmatige bereiding” (zie pag. 21).

Druk op de knop om een bereiding uit de lijst te verwijderen. >>>

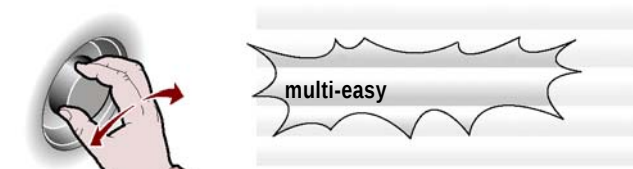


Creatie "Mijn menu".

Ga als volgt te werk..

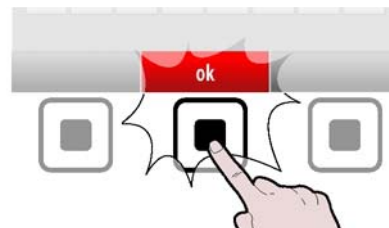
1 – Selecteer de "Multi-easy" functie met de knop.

>>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



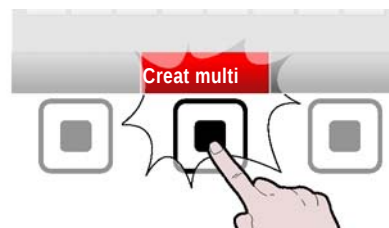
3 – Selecteer "Mijn menu" met de knop.

>>>



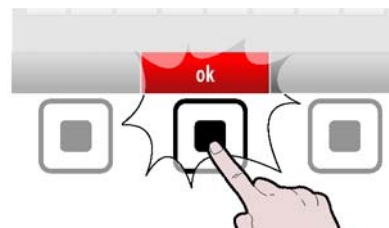
4 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



5 – Voer de naam van het nieuwe kookprogramma in (zie "Alfanumerieke waarden invoeren modus" pag. 11) en druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



NL

6 – Selecteer de bereidingswijze uit de keuzes Convector, Gemengd en Stoom, en druk op de draaiknop om te bevestigen.

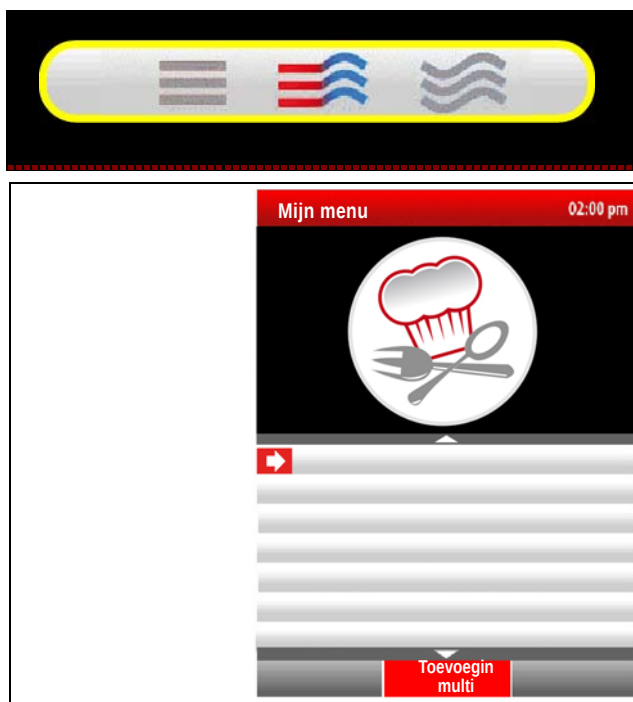
>>>

Op de display verschijnt de pagina.

>>>

7 – Druk op de knop "multi toevoegen" en ga verder zoals beschreven in "Creatie nieuwe multi-easy" op pag.44).

>>>



Wijziging kenmerken "Multi-easy"-programma's.

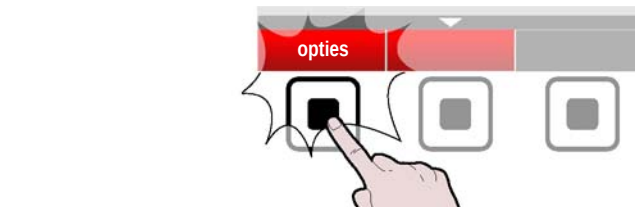
Belangrijk

Voor bereidingen die door de fabrikant in het geheugen zijn opgeslagen, kunt u alleen de functie "kopiëren" gebruiken; voor bereidingen die door de gebruiker zijn gecreëerd en in het geheugen opgeslagen, kunt u de functies "opslaan als", "wijzigen", "kopiëren" en "verwijderen" gebruiken.

1 – Selecteer de naam van het bereidingsprogramma met de draaiknop. >>>



2 – Druk op de knop. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>



3 – Selecteer de functie van uw keuze uit de lijst met de draaiknop. >>>



4 – Druk op de draaiknop om de weergegeven keuze te bevestigen. >>>



– **OPSLAAN ALS:** dient om een nieuwe naam aan het geselecteerde bereidingsprogramma toe te kennen (zie pag.11).

– **DE FASEN WIJZIGEN/WEERGEVEN:** dient om de fasen van het geselecteerde bereidingsprogramma weer te geven en/of te wijzigen (zie pag.21).

– **KOPIËREN:** dient voor het uitvoeren van "kopiëren-plakken" van het geselecteerde bereidingsprogramma en die met een andere naam op te slaan (zie pag. 11).

– **VERWIJDEREN:** dient om het geselecteerde bereidingsprogramma te verwijderen.

Creatie nieuwe "Multi-easy".

1 – Druk op de knop.

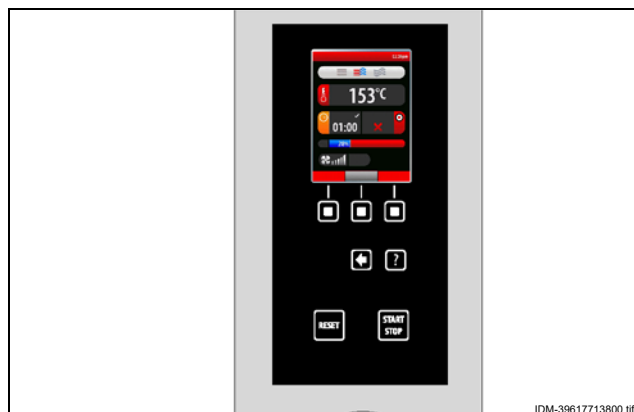
>>>



2 – Voer de naam van het nieuwe kookprogramma in (zie pag. 11).

3 – Op de display verschijnt de pagina.
Stel alle kenmerken van het nieuwe bereidingsprogramma in (temperatuur, vochtigheid en snelheid van de ventilator) zoals aangegeven in "werkwijze voor handmatige bereiding" op pag. 21).

>>>



4 – Wanneer de programmering is voltooid, drukt u op de knop om het nieuwe programma op te slaan en naar het hoofdmenu terug te keren.

>>>

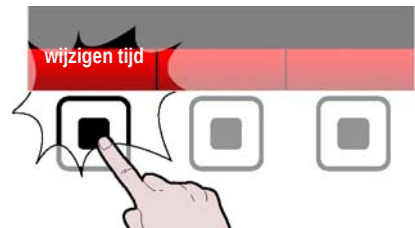


Beheer “multi-easy”-programma's

Draai aan de draaiknop en ga in het scherm op de bereiding staan die u wenst te wijzigen. >>>



1 – Druk op de knop. >>>



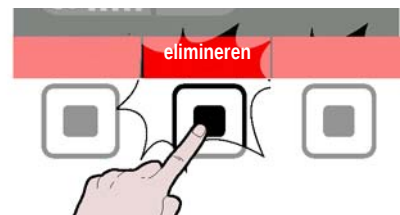
2 – Stel de nieuwe waarde in met de draaiknop. >>>



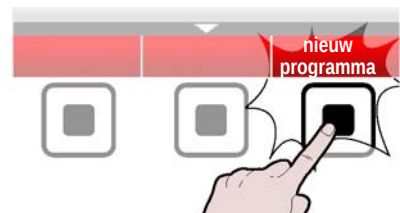
3 – Druk op de draaiknop om de ingestelde waarde te bevestigen. >>>



Druk op de knop om het programma te verwijderen waarop de cursor zich bevindt. >>>



Druk op de knop en volg de aanwijzingen “werkwijze om alfanumerieke waarden in te voeren” op pag.11 om een naam te geven aan het nieuwe programma, daarna draait u aan de draaiknop om de tijd in te voeren zoals beschreven in punt 3 en punt 4. >>>



WERKWIJZE VOOR "COOK & CHILL"

Ga als volgt te werk.

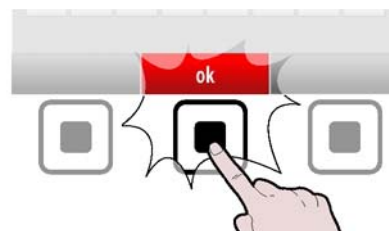
1 – Selecteer de "Cook & Chill" functie met de knop.

>>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



Op de display verschijnt de pagina.

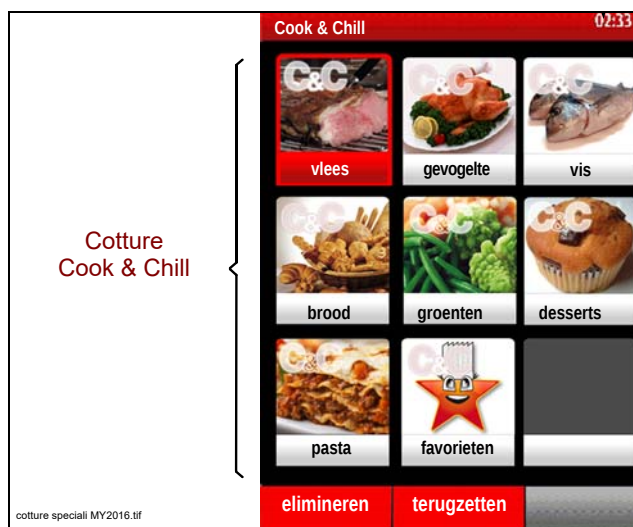
>>>

Deze pagina dient om de bereiding van de gerechten te selecteren, te wijzigen of te programmeren (u kunt alle functies uitvoeren, beschreven in de paragraaf "opgeslagen bereidingen CF3", zie pag. 31), in combinatie met het gebruik van de chiller.



Belangrijk

U kunt deze programma's alleen gebruiken als de "blast chiller" is ingesteld.



3 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop.

>>>



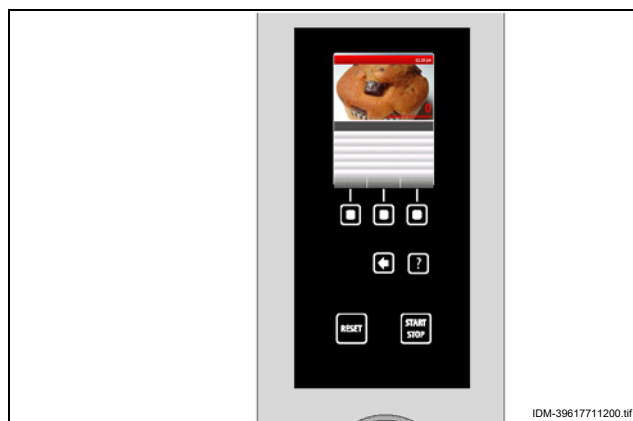
4 – Druk op de knop om het gemarkeerde kookprogramma te bevestigen.

>>>



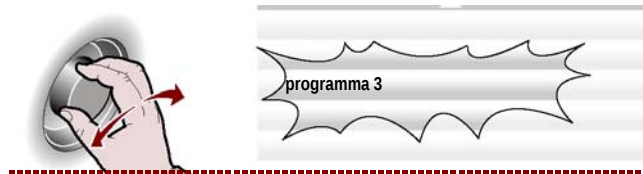
Op de display verschijnt de pagina.

>>>

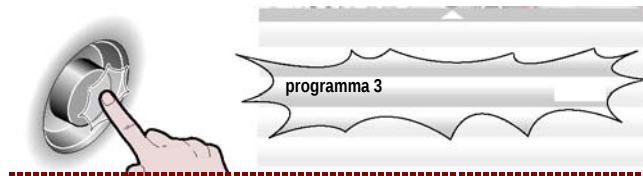


NL

5 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>



6 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



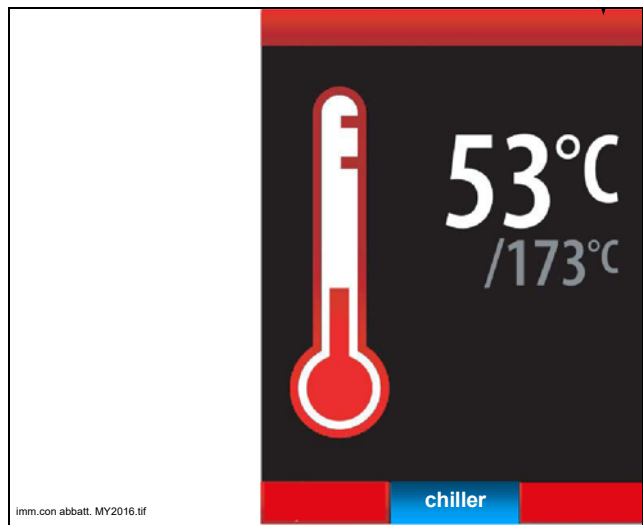
7 – Druk op de toets om het kookprogramma te starten. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>

i Belangrijk

Raadpleeg de gebruikshandleiding van het toestel voor het gebruik van de functie “chiller”.



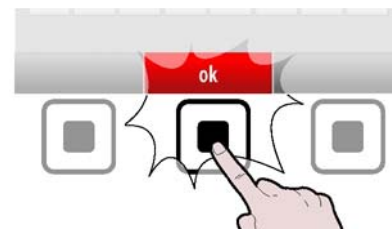
"AUTOMATISCH WASSEN" MODUS

Ga als volgt te werk.

1 – Selecteer de "**automatisch wassen**" functie met de knop. >>>

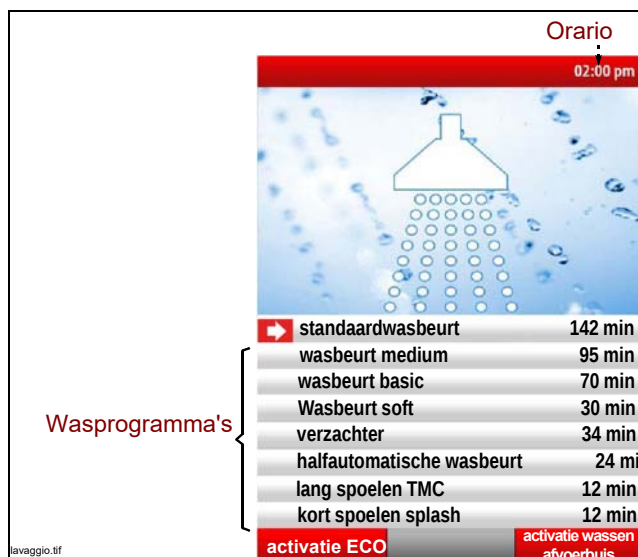


2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>
De pagina dient voor het selecteren van het type programma voor het wassen van het apparaat.

3 – Controleer of de tanks met de producten voor het wassen (was- en ontsmettingsmiddel) ieder tenminste liter bevatten.



4 – Selecteer de gewenste wascyclus met de knop. >>>



5 – Druk op de knop om de wascyclus te starten. >>>



Belangrijk

Alleen voor halfautomatisch wassen is de aanwezigheid van de bediener vereist.

Halfautomatisch wassen

Ga als volgt te werk.

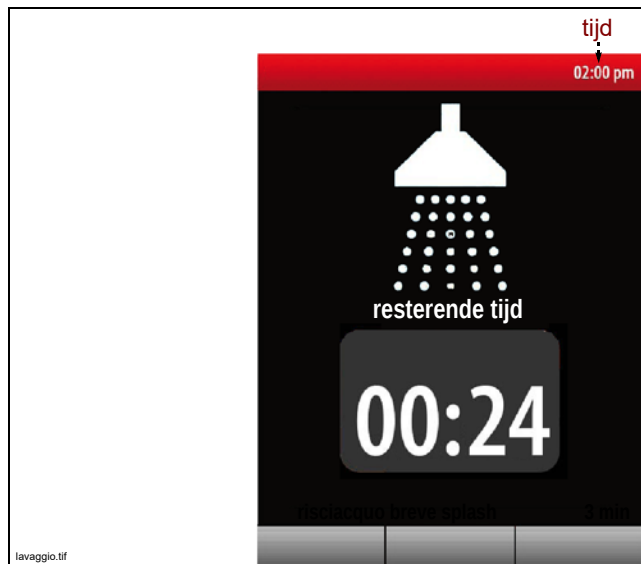
1 – Selecteer de gewenste wascyclus met de draaiknop. >>>



2 – Druk op de knop om de wascyclus te starten. >>>



Op de display verschijnt de pagina.



3 – Wanneer het geluidssignaal afgaat (ongeveer 5 minuten na het begin van het wassen) op de display verschijnt de pagina. >>>

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

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

Belangrijk

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



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

Tabel wasprogramma's

Programma's	Beschrijving
standaardwasbeurt	Aanbevolen wasprogramma om zeer moeilijk te verwijderen resten te elimineren (bijvoorbeeld: na het convectiekoken van vlees met een hoog vetgehalte als kip, braadvlees, enz.)
wasbeurt medium	Aanbevolen wasprogramma om moeilijk te verwijderen resten te elimineren (bijvoorbeeld: na het convectiekoken van vlees en/of vis)
wasbeurt basic	Aanbevolen wasprogramma om gemakkelijk te verwijderen resten te elimineren (bijvoorbeeld: na gemengde- of convectiekookwijzen t/m 150°C).
wasbeurt soft	Aanbevolen wasprogramma om geringe hoeveelheden achtergebleven resten te elimineren (bijvoorbeeld: na het koken met stoom)
verzachter	Om de kalkaanslag uit de ovenruimte te verwijderen.
Lavagem semi-automática	Lavagem de tipo manual.
lang spoelen kort spoelen splash spoelen TMC	Om de ovenruimte zonder gebruik van wasmiddel af te spoelen.

i Belangrijk

Alleen bij de wasprogramma's "Standard" en "medium" kunt u de functie "activeer/desactiveer wassen afvoerbuis" gebruiken.



i Belangrijk

Voor alle spoelprogramma's, behalve "lang spoelen TMC" en "kort spoelen splash" kan via de knop de functie "ECO activ./deact." gebruikt worden.

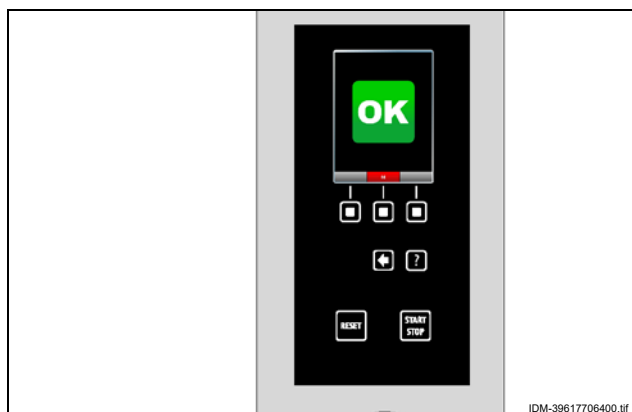
>>>



Opmerking: De functie "activatie ECO" dient om uit de verschillende spoelprogramma's de finale droog-/saneerfase te wissen, met een daaruitvolgende energiebesparing.

6 – De voltooiing van de wascyclus van het apparaat wordt aangegeven door een geluidssignaal en het verschijnen van de pagina op de display.

>>>



IDM-39617706400.tif

7 – Druk de knop in om het geluidsalarm uit te schakelen.

>>>



NL

8 – Bij onderbreking van een wascyclus (alarm of opzettelijke onderbreking via de knop START/STOP) verschijnt het alarm onderbreking wassen.

>>>

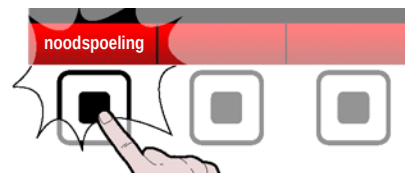


9 – Druk op de knop "RESET".

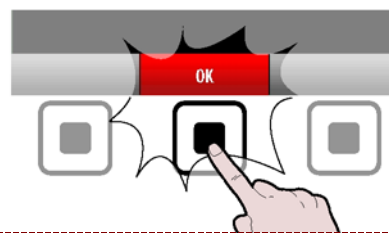
>>>



10 – Druk op de knop “noodspoelen” en wacht op het einde van het wassen. >>>



11 – Druk op de knop om terug te keren naar de vorige pagina. >>>



STARTEN EN BEËINDIGEN VAN DE “KOOKCYCLUS” MODUS

Om de kookcyclus te starten (in de “manuele” of “geprogrammeerde” modi), moet u als volgt te werk gaan.

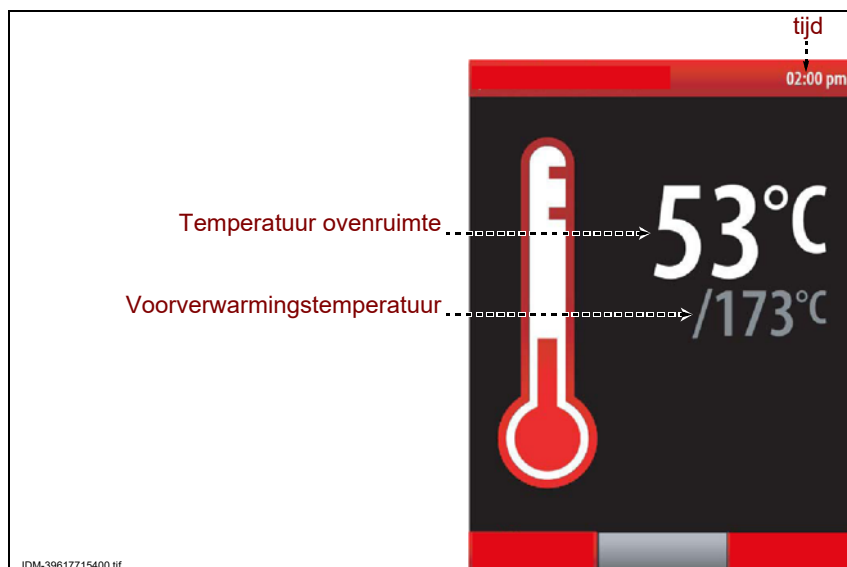
1 – Schakel het apparaat in (zie pag. 9).

2 – Selecteer de kookwijze en stel alle noodzakelijk parameters voor de juiste werking in (zie pag. 21).

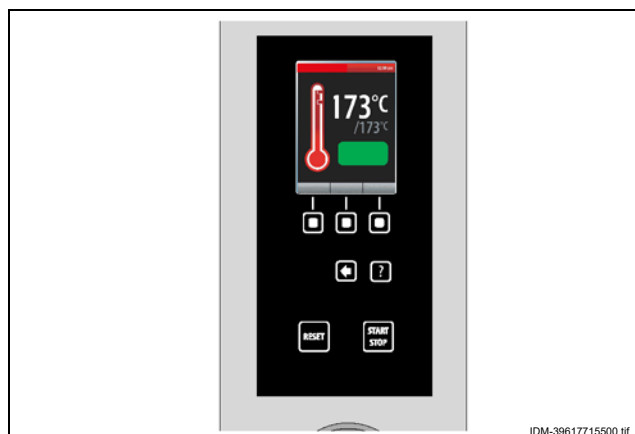
3 – Druk op de knop. >>>



Indien op de display de pagina verschijnt is de voorverwarmingsfunctie geactiveerd. Alvorens de gerechten in de ovenruimte te plaatsen moet u wachten tot het voorverwarmen zal zijn voltooid.



Na het voorverwarmen verschijnt op de display de pagina. >>>



Indien u de voorverwarmingsfunctie vroegtijdig moet beëindigen moet u de drukknop indrukken. >>>



Om de voorverwarmingstemperatuur te wijzigen moet u de knop indrukken en te werk gaan als beschreven op pag. 22 >>>



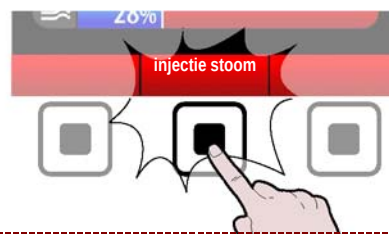
4 – Plaats de gerechten in de ovenruimte en sluit de deur om de kookcyclus te starten.

Op de display verschijnt de pagina.>>>

Bij een functioneren brander wordt op de display het specifieke pictogram geactiveerd.



5 – Om tijdens het koken vocht in de ovenruimte te sturen, moet u de knop indrukken. >>>



6 – Gebruik de draaiknop om de tijd voor stoominjectie van 1 tot 59 seconden in te stellen. De instelling blijft in het geheugen opgeslagen voor de volgende bereidingen.

7 – Om tijdens het koken de temperatuur in de ovenruimte en de ingestelde tijd weer te geven moet u de knop indrukken. >>>

Deze functie is enkel actief als de functie "Multicooking" niet geactiveerd is. Anders worden de tijden van de functie "Multicooking" weergegeven.



NL

>>>

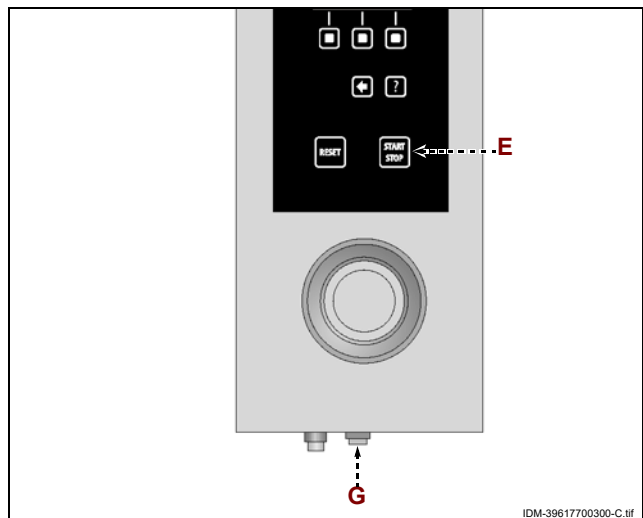
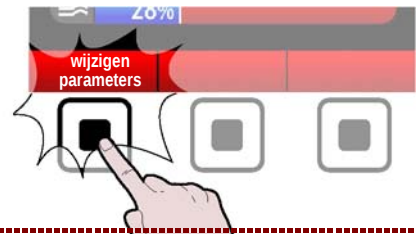
Voor het wijzigen van de kookparameters moet u te werk gaan als beschreven in de paragraaf “Manueel koken” modus.

De bereidingswijze, de temperatuur in de kamer en de tijd/temperatuur in de kern kunnen snel gewijzigd worden door alleen maar de draaiknop te gebruiken.

Druk tijdens een bereiding, behalve voor de bereidingen opgeslagen in het geheugen C3, als volgt:

- **eenmaal** en draai aan de knop om de temperatuur van de bereidingskamer te wijzigen; druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.
- **tweemaal** en draai een de knop om de bereidingstijd of de temperatuur in de kern te wijzigen; druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.
- **driemaal** en draai aan de knop om de bereidingswijze te wijzigen (convectie, stoom of gemengd); druk op de draaiknop om de wijziging te bevestigen.

De kookcyclus stopt automatisch bij het verstrijken van de geprogrammeerde tijd of wanneer de "gaarthermometer" de ingestelde temperatuur meet. Druk op de knop **(E)** of open de deur om de kookcyclus vóór het verlopen van de ingestelde tijd te stoppen. Het apparaat blijft onder elektrische spanning staan. Indien u ook de elektrische stroomvoorziening van het apparaat wenst uit te schakelen moet u knop **(G)** indrukken.



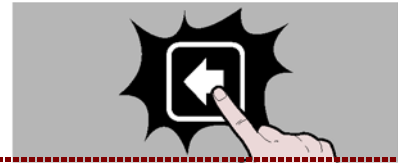
INSCHAKELING BESCHERMING BEREIDING

Deze functie dient om in een programma CF3 alle wijzigingen te kunnen opslaan die tijdens de laatste manuele bereiding werden uitgevoerd.

Opmerking: Er kunnen maximaal 18 wijzigingen opgeslagen worden.

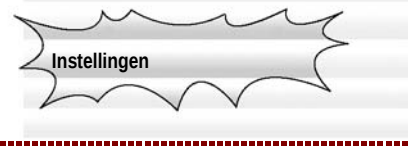
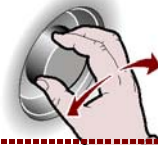
1 – Druk op de drukknop om terug te keren naar de pagina van de hoofdfuncties "Home page".

>>>



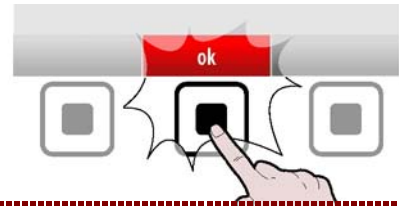
2 – Selecteer de "Instellingen" functie met de knop.

>>>



3 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



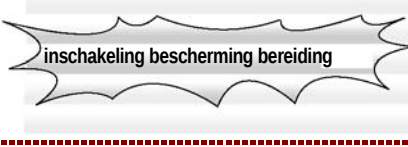
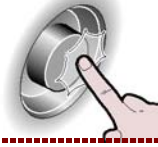
4 – De functie "inschakeling bescherming bereiding" is niet geactiveerd tijdens de functie Multi-cooking.

>>>



5 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



Op de display verschijnt de pagina.

>>>



6 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop.

>>>

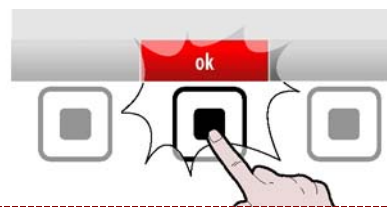


7 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



8 – Voer de naam van het kookprogramma op te slaan (zie pag. 11 "Alfanumerieke waarden invoeren modus") en bevestig met de knop. >>>



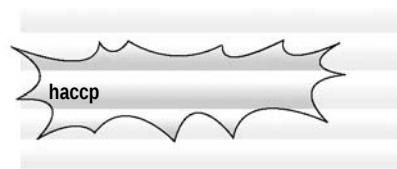
Belangrijk

De functie "inschakeling bescherming bereiding" is niet geactiveerd tijdens de functie Multicooking.

"HACCP" MODUS

Ga als volgt te werk.

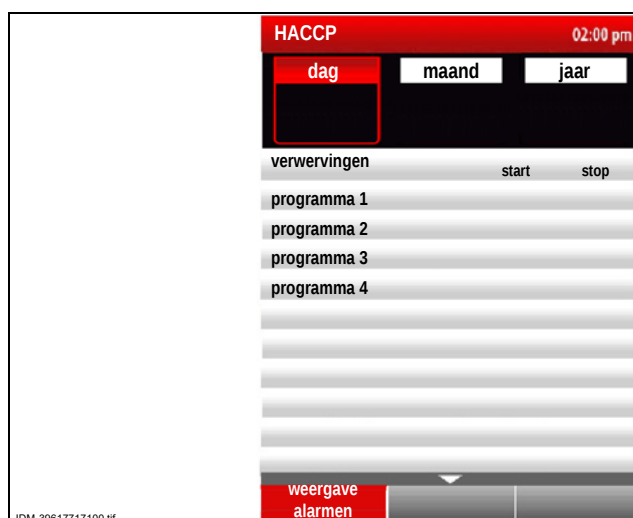
1 – Selecteer de "HACCP" functie met de knop. >>>



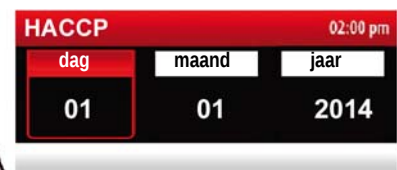
2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



Op de display verschijnt de pagina. >>>
De pagina dient voor het weergegeven van de gemeten kookgegevens en de afgegane alarmen.



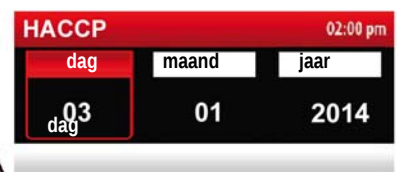
3 – Druk op de draaiknop om de dag (maand of jaar) te wijzigen. >>>



4 – Draai aan de knop om de dag (maand of jaar) in te stellen. >>>



5 – Druk op de knop om de gemarkeerde waarde te bevestigen. >>>



6 – Draai aan de knop om “Ophalen” te selecteren.

>>>



7 – Druk op de knop om naar de bereidingen te gaan.

>>>



8 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



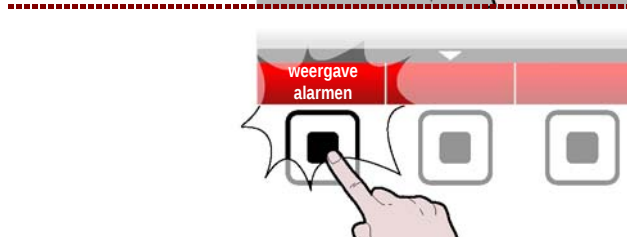
9 – Druk op de knop om terug te keren naar de vorige pagina.

>>>



10 – Druk op de toets om de tijdens het koken afgane alarmen weer te geven.

>>>



"ONTVANGEN/VERSTUREN GEGEVENS" MODUS

Ga als volgt te werk.

1 – Selecteer de “ Ontvangen/Versturen gegevens ” functie met de knop.

>>>



2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

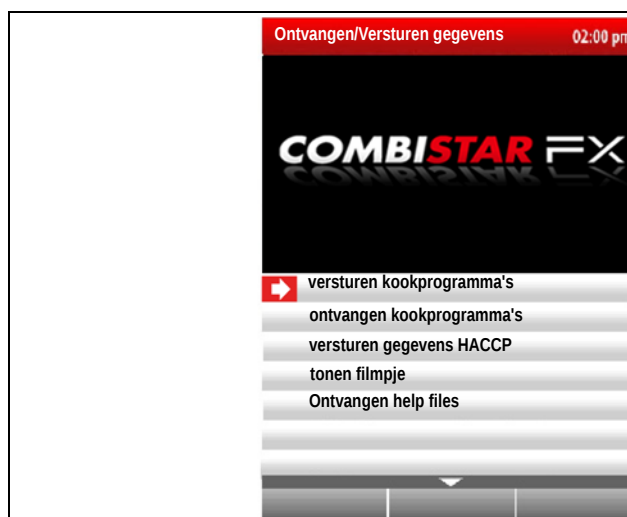
>>>



Op de display verschijnt de pagina.

>>>

De pagina dient om de kookgegevens of de regeneratieprogramma's van de oven naar een extern geheugen te downloaden of om de kookgegevens van een extern geheugen naar de oven op te laden of nog om video's op een extern geheugen (USB) te zetten.



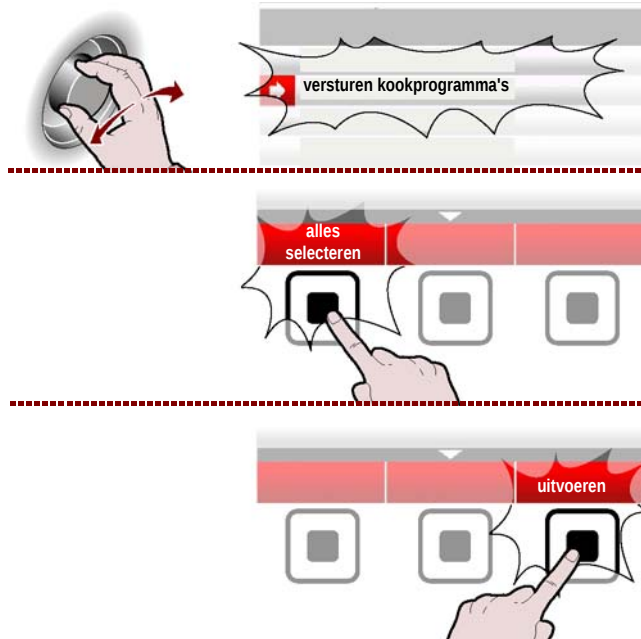
3 – Selecteer in de lijst de gewenste functie met de knop. >>>

Druk op de drukknop om alle kookprogramma's voor het uploaden en/of downloaden te selecteren. >>>

U kunt ook de afzonderlijk programma's selecteren voor het up- of downloaden.

De geselecteerde programma's worden gemarkeerd met het symbool (☆).

Druk op de knop om de handeling te starten. >>>
Naargelang de hoeveelheid gegevens die verzonden/opgehaald moeten worden, kan de transactie enkele minuten duren.



TONEN FILMPJE

i Belangrijk

Enkel filmpjes met bestandsextensie.avi kunnen op de oven afgespeeld worden.

Om de video's op de oven te kunnen afspelen moet het extern geheugen (USB-stick, bijgeleverd bij de KGRHFR set) op de hiervoor bestemde ingang aangesloten worden.

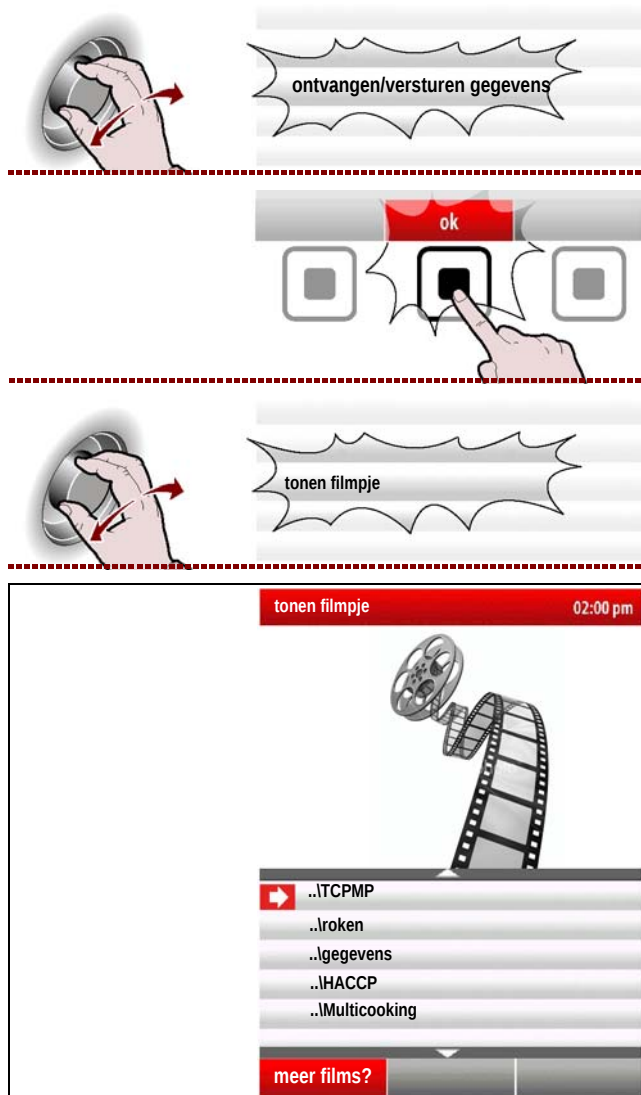
1 – Selecteer de “ Ontvangen/Versturen gegevens ” functie met de knop. >>>

2 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>

3 – Selecteer de “ tonen filmpje ” functie met de knop. >>>

4 – Op de display verschijnt de pagina. >>>
Alle opschriften voorafgegaan door../ zijn van de bestandenlijst terwijl de andere de filmpjes betreffen.

Bovendien moet op de USB-stick het programma ..\TCPMP voor het afspelen van video's geladen zijn.



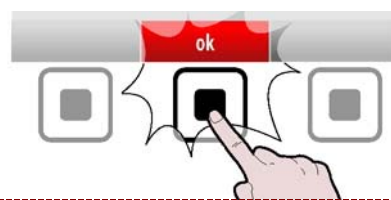
5 – Kies via de knop het filmpje.

>>>



6 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen.

>>>



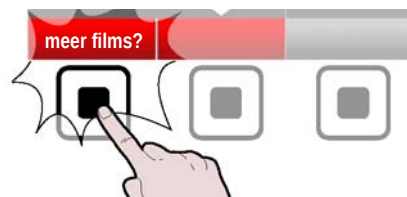
7 – Druk op de toets om het afspelen te onderbreken.

>>>



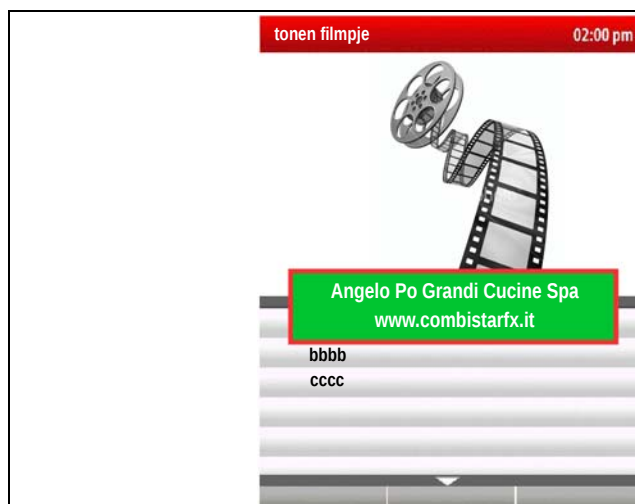
8 – Druk op de toets "**meer films?**" om de link van de website te visualiseren waar andere filmpjes kunnen gedownload worden.

>>>



9 – Op de display verschijnt de pagina.

>>>



NL

TOON FOTO'S EN RECEPTEN

Een kookprogramma kan tevens op de PC gecreeerd worden middels een hiervoor bestemd programma (KGRHFR set) geleverd door de fabrikant. Een recept (tekstbestand) en meerdere afbeeldingen kunnen met elk kookprogramma, gecreeerd door de PC, geassocieerd worden.

1 – Voeg het extern geheugen in (USB-stick, waarop eerst de foto's en de recepten geassocieerd met het kookprogramma werden geladen).

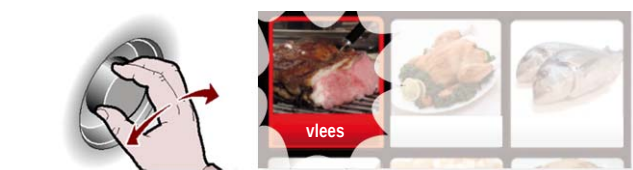
2 – Selecteer de “**Gememoriseerde bereidingswijzen CF3**” functie met de knop. >>>



3 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



4 – Selecteer het type eetwaren met de draaiknop. >>>



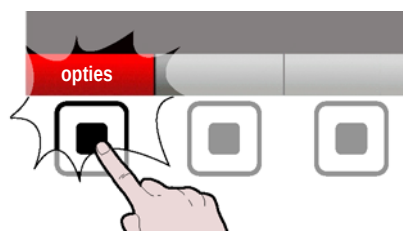
5 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



6 – Selecteer de naam van het kookprogramma met de knop. >>>



7 – Druk op de knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



8 – Selecteer de " **Weergave foto's (USB)** " met de knop. >>>



9 – Druk op knop om de gemarkeerde functie te bevestigen. >>>



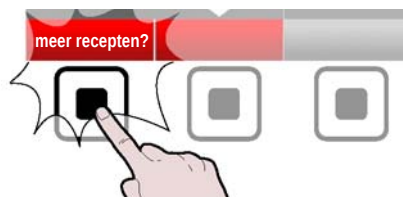
10 – Op de display verschijnt de pagina. >>>

Keer terug naar punt 7 indien u wenst het overeenstemmende recept te visualiseren en kies de functie "Weergave recept (USB)". Ga vervolgens te werk zoals vermeld voor de visualisering van de foto's.



11 – Druk op de drukknop "meer recepten?" om de link van de website te visualiseren waar andere recepten kunnen gedownload worden.

>>>



12 – Op de display verschijnt de pagina. >>>



LANGDURIGE STILSTAND VAN HET APPARAAT

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

1 – Sluit het kraantje van de gastoevoer.

2 – Sluit het kraantje van de watertoevoer.

3 – Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.

4 – Maak het apparaat en de ruimte er omheen heel zorgvuldig schoon.

5 – Breng een heel dun laagje consumptie-olie aan op de roestvrijstalen oppervlakken.

6 – Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit.

7 – Dek het apparaat af en laat een paar sleuven open om de lucht te laten circuleren.

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET ONDERHOUD

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

**Voorzichtig-Waarschuwing**

Voor alle onderhoudswerkzaamheden moet u alle voorziene beveiligingen activeren en beoordelen of het noodzakelijk is dat het werkende personeel en dat in de nabijheid op passende wijze wordt gewaarschuwd. In het bijzonder moet u de water- en gaskraantjes sluiten, de elektrische stroomvoorziening desactiveren met de sectieschakelaar en de toegang blokkeren van alle toestellen die, indien geactiveerd, onverwachte gevaarlijke situaties zouden kunnen veroorzaken en schade berokkenen aan de veiligheid en gezondheid van de personen.

Ledere dag op hete einde van het gebruik:

- Reinig het condensopvangbakje (zie pag.65)
- Reinig de ovenruimte (zie pag. 64)
- Inlaatopening verbrandingslucht en controleer of die niet verstopt is (zie pag. 72)
- Controleer de luchtfilter (indien deze aanwezig is) onder de apparatuur; als die vuil of verstopt is, moet u de filter schoonmaken (zie pag. 65).
- Reinig het apparaat en de ruimte eromheen (zie pag.62)

**Voorzichtig-Waarschuwing**

Reinig de ontluchting minstens eenmaal elke 6 maanden of als men vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt, elke 2 maanden (zie pag. 66).

**Belangrijk**

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

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

- Controle gasdruk en afdichting van de installatie.
- Controle van de efficiëntie van het rookkanaal, de luchtinlaatopeningen en maak ze eventueel schoon.
- Controle afdichting van de pakkingen van de warmtewisselaar en vervang ze eventueel
- Controle goede werking van de ontstekers (zie pag.81 voor evt. vervanging) en de integriteit van de voedingskabels.
- Controle afdichting van de pakking van de ontstekers, van de display en de verbrandingsluchtventilator.
- Controle waarden koolmonoxide en kooldioxide in de rookgassen.
- Reiniging ingangsfILTER water (zie pag. 77)
- Reiniging afvoerbuizen (zie pag.77)
- Algemene controle van het toestel
- Identificatie en vervanging van versleten onderdelen.

**Belangrijk**

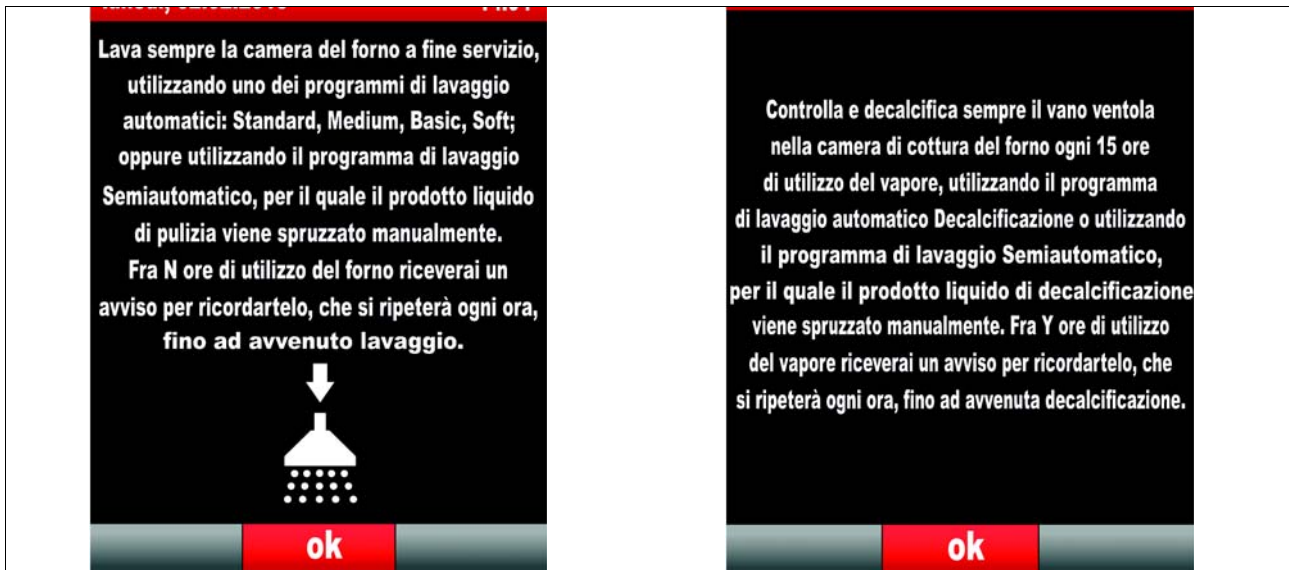
De jaarlijkse controles registreren.



INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE REINIGING SCHOONMAKEN

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

Om deze reden wordt herinnerd aan het belang van de reiniging en de ontkalking telkens het toestel wordt ingeschakeld, door achtereenvolgens de volgende twee schermen weer te geven:



De oven is geprogrammeerd om minstens eenmaal elke 12 uur gespoeld te worden. Indien er geen spoeling wordt uitgevoerd binnen 12 gebruiksuren, verschijnt het volgende scherm om u eraan te herinneren de oven te spoelen. >>>



De oven is geprogrammeerd om minstens eenmaal elke 15 uur ontkalkt te worden. Indien er geen ontkalking wordt uitgevoerd binnen 15 uren gebruik met stoom of combi, verschijnt het volgende scherm om u eraan te herinneren de oven te ontkalken. >>>



Tabel producten voor het reinigen

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



Belangrijk

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

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



Voorzichtig-Waarschuwing

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

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



Voorzichtig-Waarschuwing

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

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



NL



Belangrijk

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

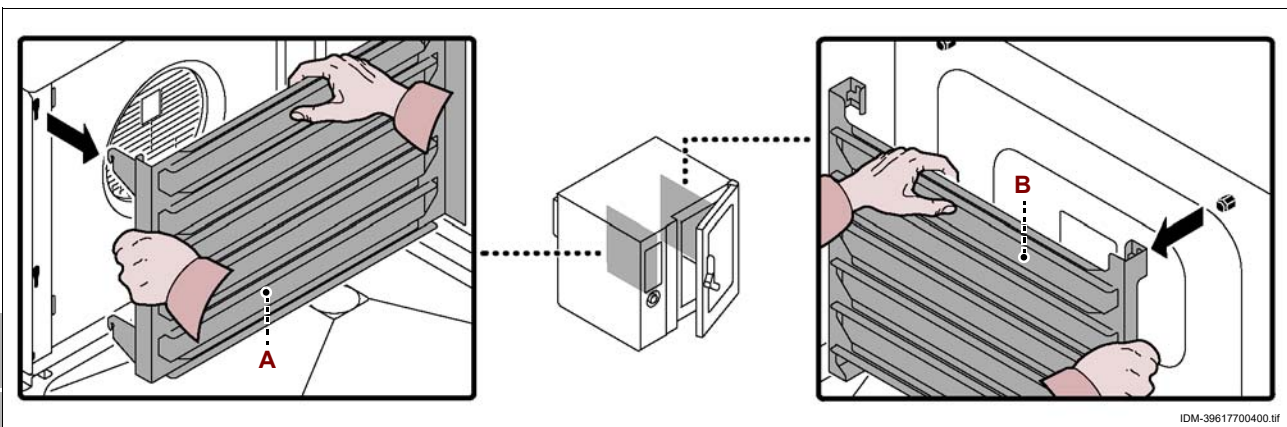
1 – Laat de ovenruimte afkoelen tot een temperatuur van circa 60°C.



Voorzichtig-Waarschuwing

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

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



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

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

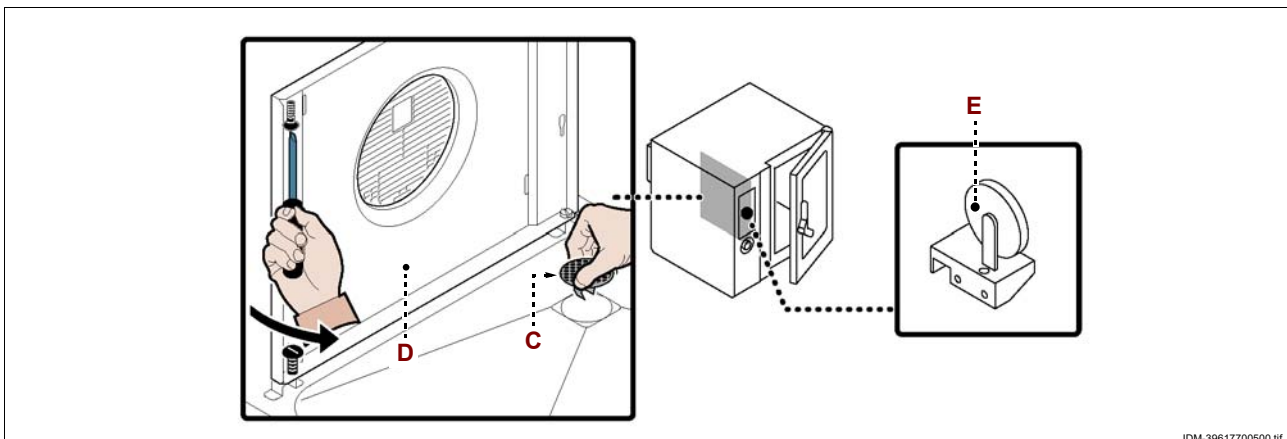
5 – Bevochtig alle binnendelen van de ovenruimte, (wanden, warmtewisselaar, ventilator en vochtmeter (E)) met lauw (drink)water.

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

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

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

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



- 8 – Sproei het glansmiddel en laat het enkele minuten lang inwerken.
- 9 – Spoel de oppervlakken van de ovenruimte met lauw (drink)water en droog ze af.
- 10 – Draai de schroeven vast om het paneel van de deflector (D) te sluiten.
- 11 – Monteer het rek van de ovenschalen (A-B) en het filterrooster (C) weer terug.



Voorzichtig-Waarschuwing

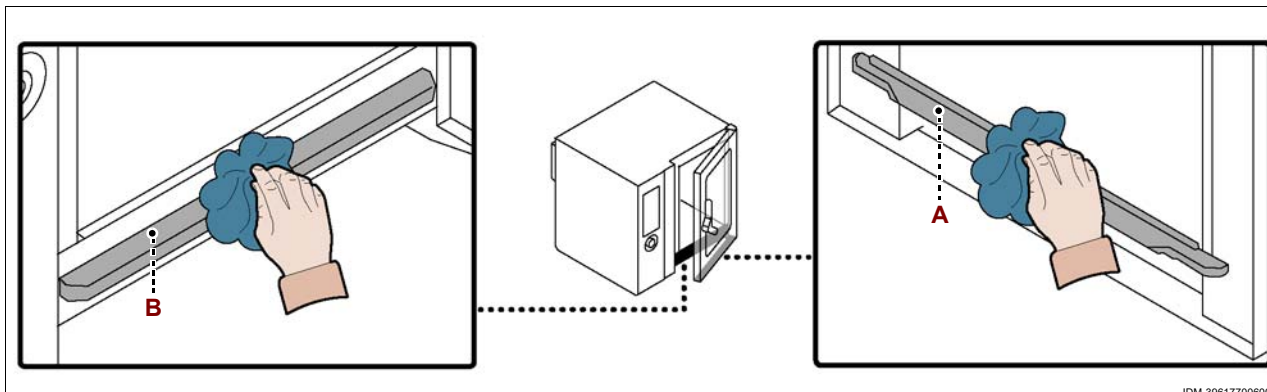
Na voltooiing van de reiniging moet u 15 min. lang een lege kookcyclus uitvoeren in de "Stoom" stand en voorts 15 min. in de "Convectie" stand, bij een temperatuur van 150°C, alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.

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

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

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Reinig en ledig het condensopvangbakje (A).
- 2 – Reinig het condensopvangbakje (B) en controleer of het gat en de afvoerbuis niet verstopt zijn.

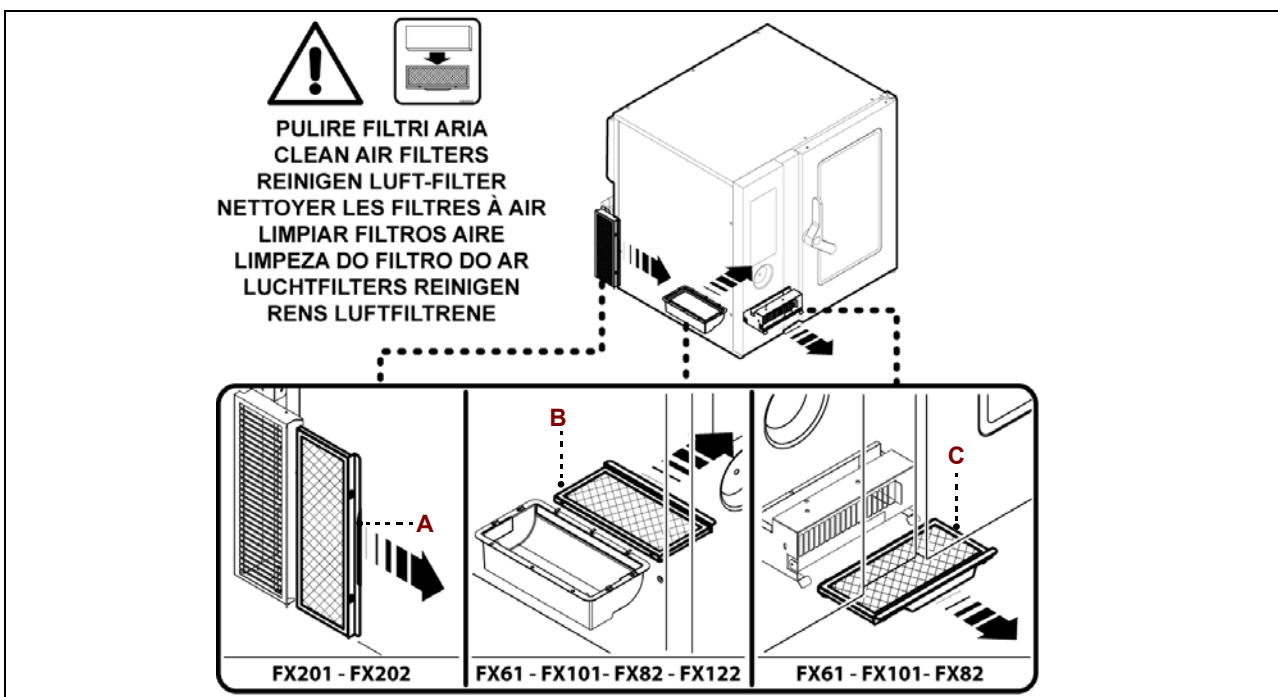


IDM-39617700600.tif

REINIGING VAN DE LUCHTFILTERS

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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



IDM C13354440_rev.

REINIGING ONTLUCHTING

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

Gebruikers

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

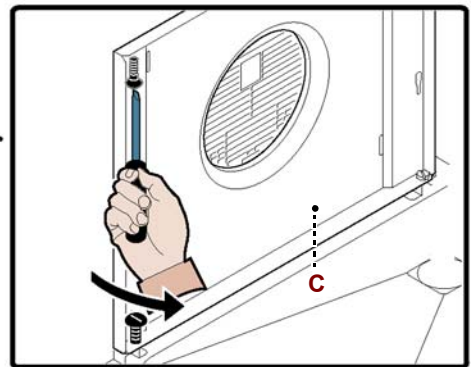
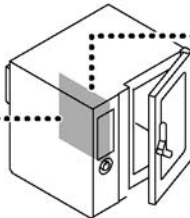
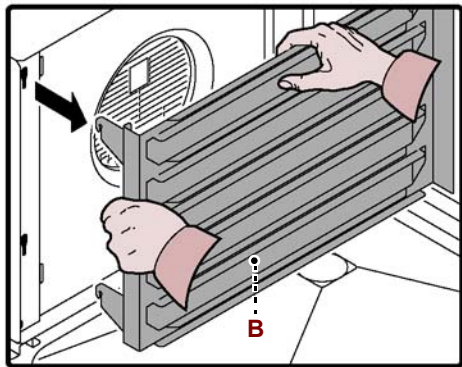
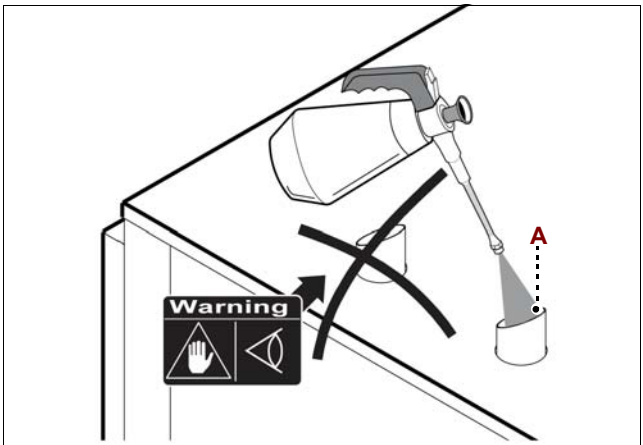
Gespecialiseerde technicus



Belangrijk

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

- 1 – Maat de oven op stoom gedurende een half uur op 100° C werken .
- 2 – Zet de oven uit en verwijder de voedingsschakelaar .
- 3 – Spuit met het schoonmaakproduct Easyclean FX via het uiteinde van de ontluuchtingsslang en laat minstens 15 minuten inwerken.
- 4 – Spoel de slang na door water in de slang te spuiten via het uiteinde dat aan de bovenkant van de oven open is (voer de handeling uit met de zijkant van de oven gesloten).
- 5 – Haal het frame dat de ovenschalen draagt (B) uit de oven en maak het zorgvuldig schoon.
- 6 – Draai de schroeven los om het deflectorpaneel (C) te openen.



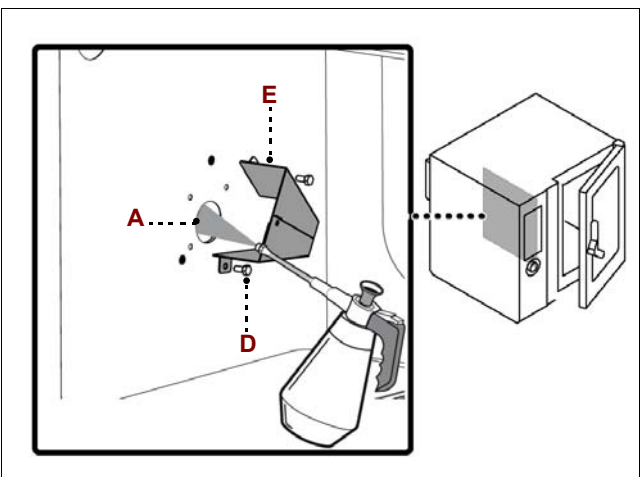
- 7 – Draai de schroeven (D) los om de bescherming (E) te demonteren.
- 8 – Sproei het reinigingsmiddel in de ontluuchtingsbuis (A) en laten inwerken gedurende tenminste 15 minuten.
- 9 – Maak de buis (A) zorgvuldig schoon met een buiswisser (accessoire niet meegeleverd).
- 10 – Spoel de slang na door water in de slang te spuiten via het uiteinde dat aan de bovenkant van de oven open is en via de binnenkant van de oven (voer de handeling uit met de zijkant van de oven gesloten).



Belangrijk

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

- 11 – Monteer alle actie is voltooid.



STORINGEN OPSPOREN

Vóór de inwerkingstelling is het apparaat uitgetest.

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

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

i Belangrijk

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	Interventie zekering	Vervang de zekering (zie pag. 82)
	Interventie van een beveiliging of bescherming (veiligheidsthermostaat of thermisch relais)	Druk op herstelknop van de inrichting
	Elektronische printplaat beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
Gaslucht	Gaslek in de toevoerinstallatie	Controleer de installatie op lekken
De kookcyclus start niet of stopt onverwachts	Elektronische printplaat van bedieningspaneel beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
	Alarm geactiveerd	Raadpleeg de tabel "Alarmsignalering"
De spoelcyclus start niet of stopt onverwachts	Elektronische printplaat van bedieningspaneel beschadigd	Raadpleeg de technische assistentie
	Alarm geactiveerd	Raadpleeg de tabel "Alarmsignalering"
De brander gaat niet branden of gaat onverwachts uit	Defecte gasklep	Vervang de gasklep
	Interventie zekering ontstekingscontrole	Raadpleeg de technische assistentie
	Presa d'aria sul basamento ostruita	Pulire la presa d'aria
De brander gaat niet branden of gaat onverwachts uit met alarmbericht "E12"	Geleiders van de ontstekers losgekoppeld of beschadigd	Sluit de geleiders weer aan of vervang ze
	Ontstekers vies of beschadigd	Maak de ontstekers schoon of vervang ze
	Storing aan controle-inrichting van de ontsteking	Vervang de inrichting



NL

TABEL ALARMSIGNALERING

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

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

i Belangrijk

Druk op de knop (D) om het alarm te resetten.



IDM-39617700700.tif

Alarm	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
H2O	Er is geen water in de ovenruimte, of de waterdruk is onvoldoende	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie pag. 80), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om convectiekookcycli uit te voeren
H2O.	Er is geen water in de afvoer, of de waterdruk is onvoldoende	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie pag. 80), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E12	Er is geen gas in het gasnet of de gasdruk is onvoldoende of de vlam wordt niet geconstateerd	Druk op de reset knop (het is mogelijk dat deze handeling meerdere malen moet worden herhaald), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen	Onderbreek het koken indien dit bericht meerdere malen wordt herhaald
OPE	Verzoek om de ovendeur te openen of te sluiten	Open of sluit de ovendeur. Waarschuw de technische assistentie indien dit bericht zichtbaar blijft	De kookcyclus start niet zolang de gevraagde handeling niet is uitgevoerd
CLE	Wijst erop dat de schoonmaakwerkzaamheden noodzakelijk zijn	Een automatisch wasprogramma uitvoeren	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
dEC	Geeft aan dat het nodig is om een ontkalking uit te voeren.	Voer de ontkalking uit.	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E01	De sonde in de ovenruimte is defect of niet goed aangesloten	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E02	De sonde in de kern is defect of niet correct aangesloten	Controleer de positie van de gaarthermometer of waarschuw de technische assistentie bij een defect	U kunt geen kookcycli met de gaarthermometer uitvoeren
E03	De stoomafvoersonde is defect	Raadpleeg de technische assistentie	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E04	De aangedreven klep is niet juist gepositioneerd	Herhaal de ontsteking van de oven en waarschuw de technische assistentie indien het probleem niet is opgelost	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren
E05	Defect van de veiligheidsthermostaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E06	Interventie thermische beveiligingen	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E07	Beschadigde printplaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E08	De vacuümsonde (optionele accessoire) is defect of niet goed aangesloten	Raadpleeg de technische assistentie	Koppel de vacuümsonde los en weer vast voordat u met de kookcyclus begint. Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.

Alarm	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
E09	De toegelaten maximumtemperatuur in de kamer is overschreden.	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E10	Oververhitting ruimte met elektrische componenten	De oven lost het probleem zelf op. Verificare la pulizia delle prese d'aria di raffreddamento del forno.	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E11 E13 E14	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E19	De vochtmeter is defect of niet goed aangesloten.	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E20	Configuratiefout	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E21	De wascyclus is onderbroken vanwege het ontbreken van schoonmaakmiddel	Controleer de positie van de buis en het niveau van het schoonmaakmiddel in het reservoir; indien noodzakelijk bijvullen en de wascyclus weer starten. Indien u het wassen niet kunt voltooien moet u een noodspoelbeurt uitvoeren van de ovenruimte of hem met de hand afspoelen.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E22	De wascyclus is onderbroken vanwege het ontbreken van ontsmettingsmiddel	Controleer de positie van de buis en het niveau van het ontsmettingsmiddel in het reservoir; indien noodzakelijk bijvullen en de wascyclus weer starten. Indien u het wassen niet kunt voltooien moet u een noodspoelbeurt uitvoeren van de ovenruimte of hem met de hand afspoelen.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E23	De wascyclus is onderbroken tijdens de eindfase voor de ontsmetting	Druk op de reset drukknop en spoel de ovenruimte zorgvuldig met de hand af. Laat de oven in de convectie-stand werken om de ovenruimte te drogen.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E24 E26	Storing bij het automatische wassysteem	Controleer of er in de ovenruimte geen resten reinigingsmiddelen zijn achtergebleven. Spoel de ovenruimte met de hand af.	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie. De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren.



Alarm	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
E25	Vulprocedure van de installatie niet voltooid	Controleer de positie van de buis en het niveau van het ontsmettingsmiddel in het reservoir; indien noodzakelijk, bijvullen en de vulprocedure herhalen	Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E27	Prøving GASS mangler	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E28	Kraan niet geopend/gesloten	Druk op de reset drukknop.	Raadpleeg de technische assistentie
E29	Kernsonde niet in het voedsel ingevoegd	Voeg de kernsonde in	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E80	Afwijking inverter kamer 1	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E81	Afwijking inverter kamer 2	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E82	Afwijking controle verbranding kamer 1	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E83	Afwijking controle verbranding kamer 2	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E84	Verkeerde configuratie kamer 1	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E85	Verkeerde configuratie kamer 2	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
W01	Bericht voor verloop van de "Spoeltimer"	Voer een spoeling uit voor de tijd van de timer is verlopen.	Kookcycli kunnen uitgevoerd worden tot de resterende tijd is verlopen.
W02	Bericht voor controle van de hoeveelheid kalk in de kamer	Controleer de hoeveelheid kalk in de kamer en voer eventueel een ontkalking uit.	
Wasbeurt onderbroken!	Een spoeling werd onderbroken via de toets START/STOP	Start opnieuw de spoeling of voer een noodspoeling uit.	Er kunnen geen kookcycli uitgevoerd worden tot geen volledige spoeling of noodspoeling werd uitgevoerd.
OPGELET! Contacteer de assistentie voor controle rookgassen (CO2 en CO)	Een jaar is verlopen vanaf de laatste controle van de rookgassen CO en CO2	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VERPLAATSING EN INSTALLATIE



Belangrijk

Voer de verplaatsing en installatie uit volgens de door informatie verstrekt door de fabrikant en die vermeld op de verpakking, op het apparaat en in de gebruiksinstructies. Alle handelingen voor de verplaatsing en installatie moeten uitgevoerd worden in overeenstemming met de wetgeving inzake de gezondheid en veiligheid op het werk.

VERPAKKEN EN UITPAKKEN

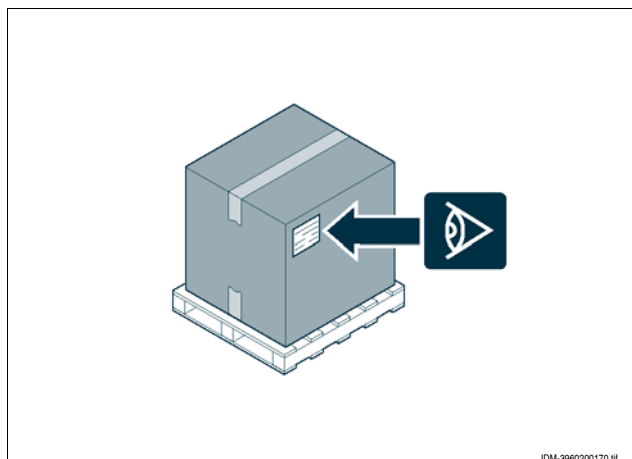
Bij het verpakken is getracht de afmetingen zo gering mogelijk te houden en is rekening gehouden met het gebruikte type transport.

Om het transport te vereenvoudigen kan de verzending worden uitgevoerd met enkele gedemonteerde componenten die naar behoren beschermd en verpakt worden.

Op de verpakking staat alle noodzakelijke informatie voor het laden en lossen.

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

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



IDM-3960200170.tif

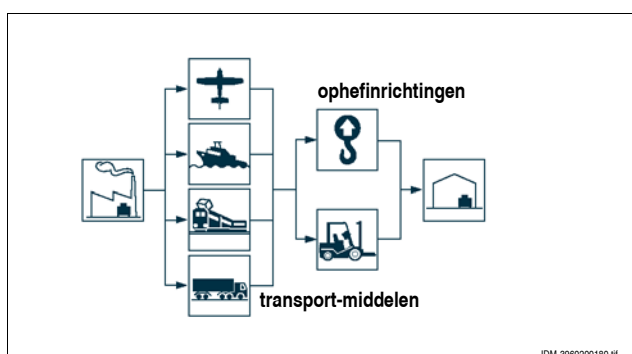


TRANSPORT

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

In het schema vindt u de meest gebruikte oplossingen.

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



IDM-3960200180.tif

NL

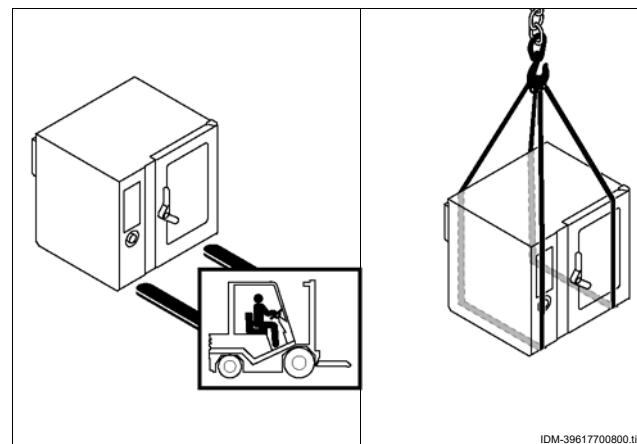
VERPLAATSEN EN OPHEFFEN

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



Belangrijk

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



IDM-39617700800.tif

INSTALLATIE APPARAAT

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

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

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

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



Belangrijk

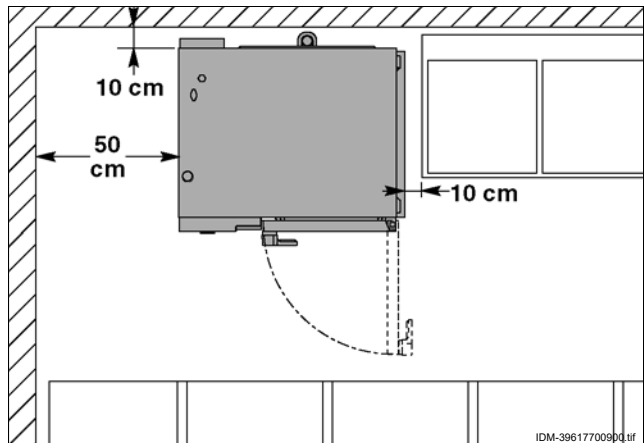
Installeer het apparaat op een onderstel (op verzoek beschikbaar) en plaats hem zoals afgebeeld in de figuur (Alleen voor de versie FX61- FX101).

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



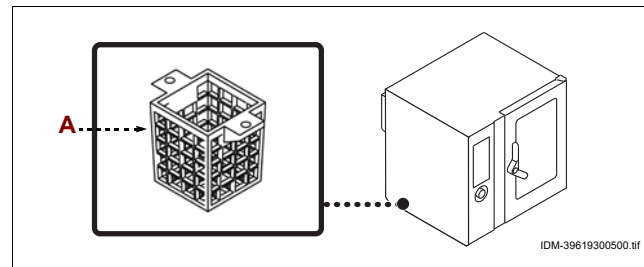
Belangrijk

Niet installeren van de apparatuur in de buurt van brandbare muur.



Belangrijk

Vermijd tijdens de plaatsing van het apparaat iedere mogelijke obstructie van de inlaatbeveiliging van de verbrandingslucht (A).



VENTILATIE VAN DE RUIMTE



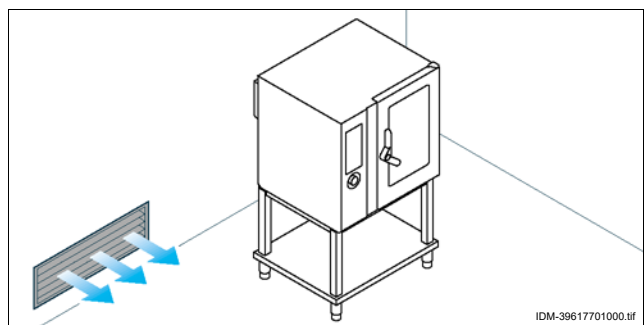
Belangrijk

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



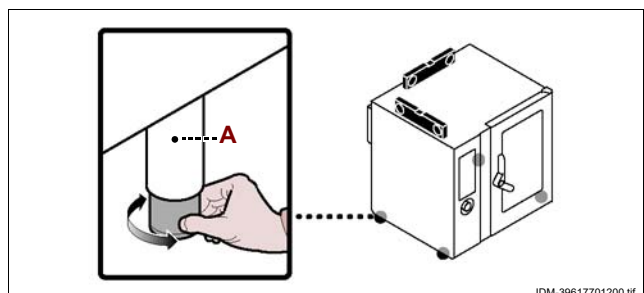
Belangrijk

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



WATERPASSEN

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



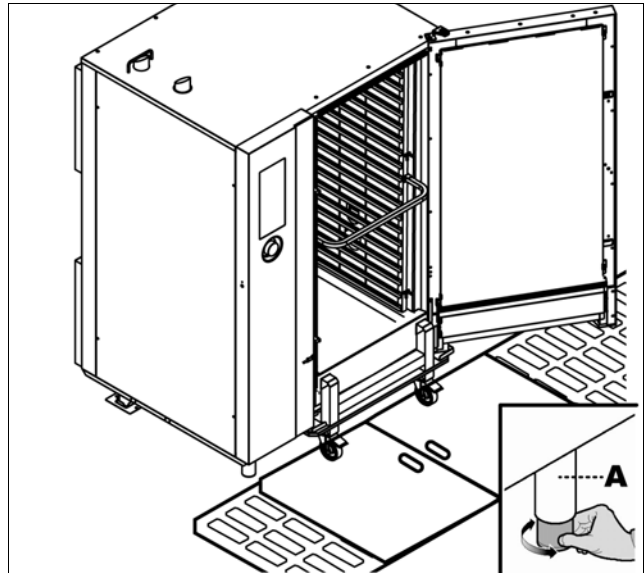
WATERPASSEN (FX201-FX202)

Verdraai de pootjes om het apparaat waterpas te stellen.



Belangrijk

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



ELEKTRISCHE AANSLUITING



Voorzichtig-Waarschuwing

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

Het apparaat wordt geleverd met de gebruiksspanning afgesteld op 230V/1N 50 Hz of, op verzoek, op 230V/1N 60 Hz (zie elektrische schema's in bijlage).

Vóór alle werkzaamheden moet u de algemene elektrische voeding loskoppelen.

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

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

- Thermische uitschakelaar (zie voor de regeling de tabel van pag. 4)

- Differentiaalschakelaar afgesteld op 30 mA

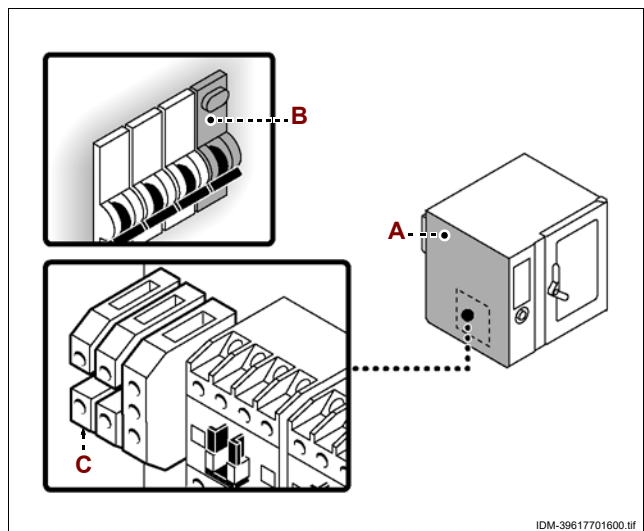
- Klasse B of C (IEC 898)

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

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

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

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



IDM-39617701600.tif



Belangrijk

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

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

AANSLUITING OP HET GASNET

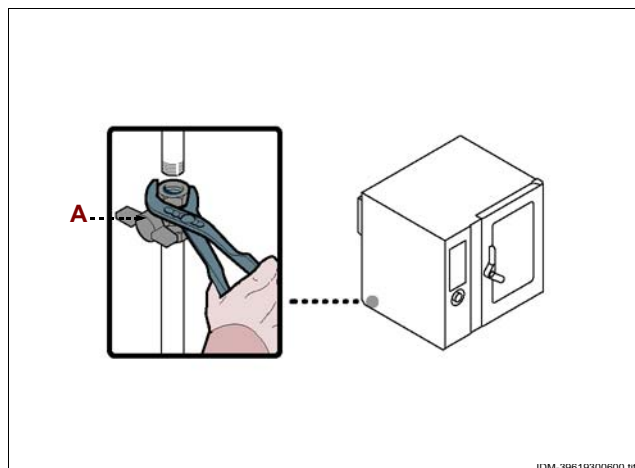
Voorzichtig-Waarschuwing

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

Voor de aansluiting moet u de buis van het gasnet verbinden met de verbindingsbuis op het apparaat en er een onderbrekingskraan (A) tussen plaatsen om, indien noodzakelijk, de gastoevoer te kunnen onderbreken.

Belangrijk

Het kraantje (A), dat niet samen met het apparaat wordt geleverd, moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats worden geïnstalleerd en de stand ervan (open - dicht) moet onmiddellijk zichtbaar zijn.



WATER: VEREISTEN WAARAAN HET AANGEVOERDE WATER MOET VOLDOEN

Belangrijk

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



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

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

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

Belangrijk

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

**Belangrijk**

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

**Belangrijk**

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

**Belangrijk**

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

WATER: TIPS VOOR FILTERSYSTEMEN

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

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

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

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

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING



Voorzichtig-Waarschuwing

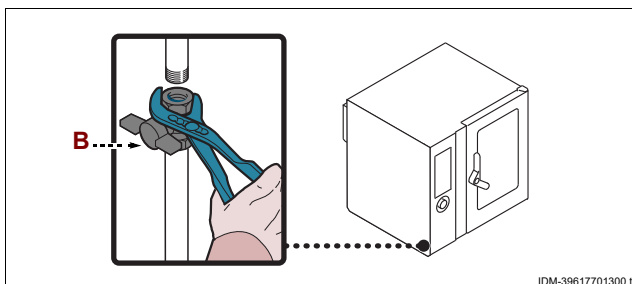
Voer de aansluiting uit in overeenstemming met de betreffende geldende wetten met gebruikmaking van het geschikte en voorgeschreven materiaal.



Belangrijk

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

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



IDM-39617701300.tif



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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

WATER: GEBRUIKSINSTRUCTIES



Belangrijk

Om de hygiëne en de intacte staat van het roestvrij staal na verloop van tijd te behouden (noodzakelijk om tegen corrosie te beschermen), is het noodzakelijk om de bereidingskamer iedere dag schoon te maken (zie pag.64) met geschikte schoonmaakproducten en om de binnenkant goed af te drogen vóór het gebruik.



Belangrijk

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



Belangrijk

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



Belangrijk

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



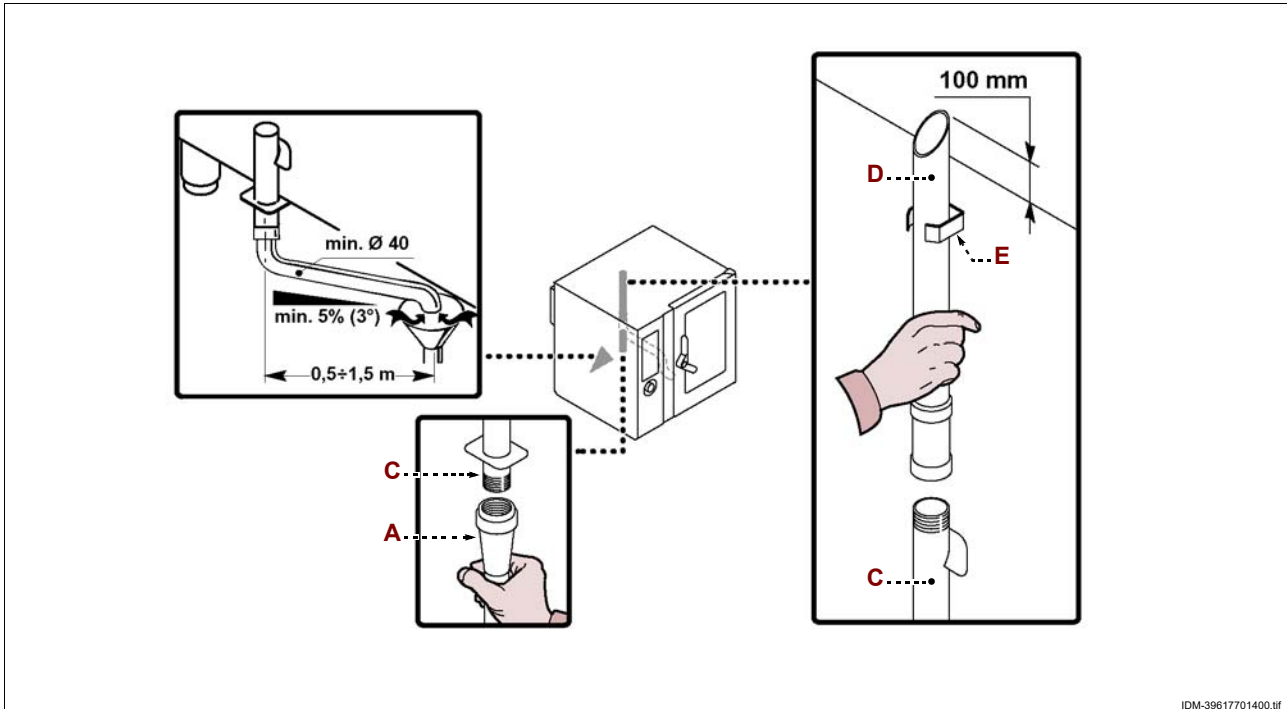
Belangrijk

Indien de kenmerken van het water van die aard zijn dat een behandelingssysteem vereist is, moet u erop letten om tijdens de bereiding geen onbehandeld water in de kamer te brengen. Bijvoorbeeld: indien tijdens de bereiding een ovenschaal vol water aanwezig is op het onderste niveau van de ovenschaalhouder, moet het water in deze ovenschaal beantwoorden aan de kenmerken vermeld in de tabel op pag. 74.

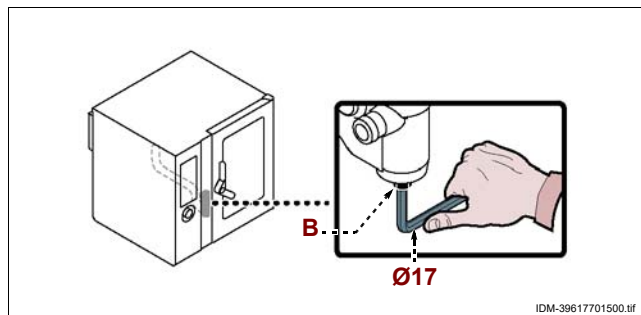
AANSLUITING WATERAFVOER

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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



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



AANSLUITING VOEDING WASSEN

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1** – Steek de **geel** buis (**A**) in buis (**B**) en steek de kegel (**C**) in de wasmiddeltank (**D**).

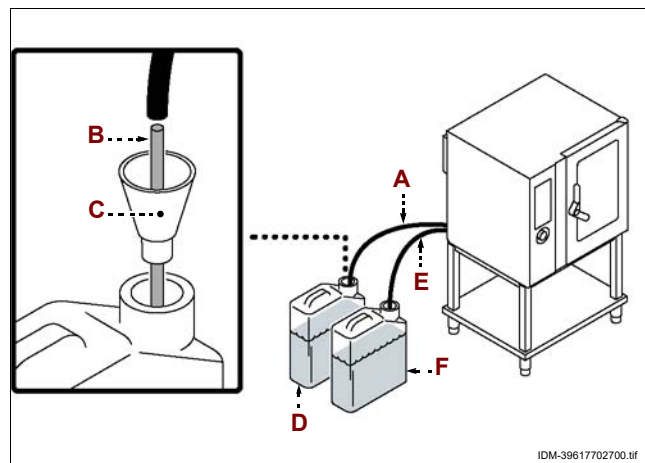
- 2** – Steek de **groen** buis (**E**) in buis (**B**) en steek de kegel (**C**) in de ontsmettingsmiddeltank (**F**).

Gebruik de door de fabrikant van de oven geleverde producten voor het wassen (was- en ontsmettingsmiddel) voor het beste resultaat.

De chemische samenstelling van de genoemde producten is als volgt:

Wasmiddel: natriumloog met een concentratie van minder dan 20%.

Ontsmettingsmiddel: op basis van citraten en organische complexvormers geringer dan 15%.



i Belangrijk

Het gebruik van producten met een afwijkende samenstelling kan de installatie en de ovenwanden beschadigen; de achtergebleven resten kunnen het voedsel besmetten.

AANSLUITING AFVOER VERBRANDE GASSEN



Belangrijk

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



Belangrijk

De maximumtemperatuur van de verbrande gasen aan de uitlaat is circa 400 °C.

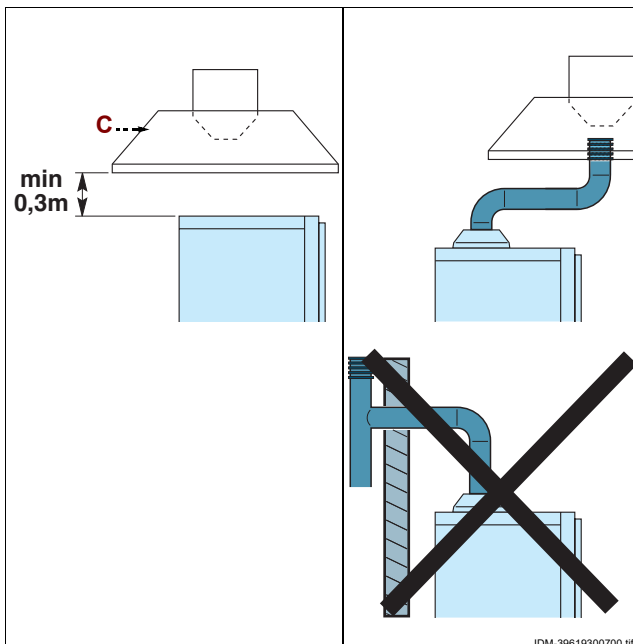
Aansluiting onder een afvoerkap met geforceerde afzuiging

Plaats het apparaat onder de kap (C) zoals afgebeeld in de figuur.



Belangrijk

Bij het inschakelen van de ventilator van de geforceerde afzuiginstallatie wordt het kraantje van de gastoevoer automatisch geopend.



IDM-39619300700.tif

AANPASSEN AAN TOEVOER ANDER TYPE GAS

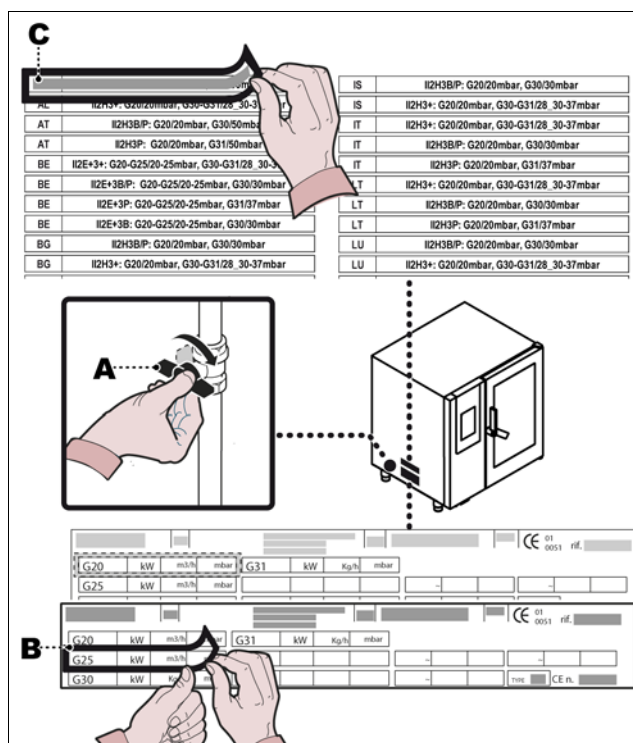
Het apparaat is door de fabrikant gecontroleerd met het gas van diens eigen gasnet, zoals aangegeven met de sticker aangebracht op het typeplaatje. Indien het te gebruiken type gas afwijkt van dat van de fabriekscontrole moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Sluit het kraantje van de gastoevoer (A).
- 2 – Vervang het spuitstuk van de brander (zie pag. 81).
- 3 – Verwijder de sticker die verwijst naar het gas van de fabriekscontrole van het plaatje (B) en vervang hem met een nieuw exemplaar dat verwijst naar het gebruikte gas.
- 4 – Verwijder de sticker van het apparaat en vervang hem met een nieuw exemplaar (C) met de categorie van het land van installatie..
- 5 – Open het menu "Service" en start de "Aanpassen aan toevoer ander type gas" procedure (zie pag. 10).
- 6 – Voer de werkingstest uit van het apparaat in (zie pag. 79).



Belangrijk

Na voltooiing moet u controleren of er geen gaslekken of storingen zijn.





Belangrijk

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

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

- 1** – Open de gas- en waterkraantjes en controleer of de verbindingen goed zijn afgedicht.
- 2** – Gebruik de sectieschakelaar om de elektrische aansluiting te controleren..
- 3** – Controleer of het gas van het gasnet overeenstemt met dat voor de inwerkingstelling van het apparaat en bouw hem om indien noodzakelijk (zie pag. 78).
- 4** – Controleer of de druk van het gas overeenstemt met de waarden vermeld in de tabel achterin de handleiding.
- 5** – Controleer of de rookgassen aan de norm voldoen (zie pag.80).
- 6** – Controleer en regel, indien noodzakelijk, de waterdruk (zie pag. 80).
- 7** – Controleer de correcte werking van de beveiligingen.
- 8** – Voer een kookcyclus uit met een lege oven om de correcte werking van het apparaat te controleren.

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



Belangrijk

Tijdens de werkingstest en na de voltooiing ervan moet u controleren of er geen gaslekken of storingen zijn.

REGELINGEN

8

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE REGELINGEN



Belangrijk

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



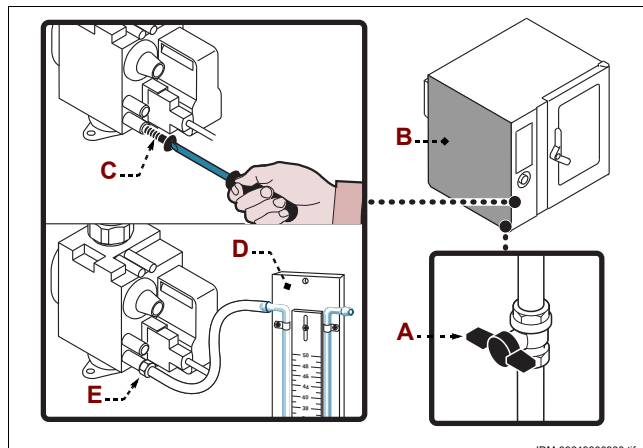
Voorzichtig-Waarschuwing

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

CONTROLE VAN DE GASDRUK

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1** – Sluit het kraantje van de gastoevoer (A).
- 2** – Draai de schroeven los om het zijpaneel (B) te verwijderen.
- 3** – Draai de schroeven (C).
- 4** – Sluit de manometer (D) aan op het drukventiel (E).
- 5** – Open het kraantje van de gastoevoer (A) weer.
- 6** – Schakel het apparaat in (zie pag. 10) en voer een kookcyclus met lege oven uit op de hoogste temperatuur.
- 7** – Controleer of de druk aangegeven op de manometer overeenstemt met de waarden (zie tabel achterin de handleiding).



8 – Schakel het apparaat uit, sluit het kraantje van de gastoevoer (**A**), ontkoppel de manometer (**D**) en draai de schroef (**C**) weer vast.

9 – Monteer het paneel (**B**) weer terug en draai tot slot de schroeven weer vast.

CONTROLE ROOKGASSEN

Nadat u het apparaat heeft aangesloten (zie pag. 67) moet u als volgt de rookgassen analyseren:

1 – Gebruik een rookgasanalysemeter die u moet ijken volgens de aanwijzingen in de handleiding ervan.

2 – Steek de sondes van de rookgasanalysemeter in de rookgasafvoerbuizen van het apparaat.

3 – Schakel het apparaat in (zie pag. 10).

4 – Open het "Service" menu en start de procedure voor de "CO/CO2 meting" (zie pag. 15).

5 – Controleer de CO en CO2 emissiewaarden vóór het minimumvermogen (koud) en vervolgens bij het maximumvermogen en daarna nogmaals bij het minimumvermogen (warm).

6 – Controleer of de gemeten waarden overeenstemmen met de vereisten van de fabrikant.

7 – Vul het speciale testrapport in (aanhangsel) en zend hem naar de fabrikant voor de activering van de garantie.



Belangrijk

De maximumtemperatuur aan de uitlaat van de verbrande gassen is circa 400 C°.

REGELING WATERDRUK

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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

2 – Open het kraantje van de watertoevoer (**B**).

3 – Draai de ringmoer (**C**) los.

4 – Verdraai de schroef (**D**) (waterinlaat voor wasinstallatie) om de drukwaarde aangegeven op manometer (**E**) op 1,5 bar te brengen.

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

5 – Draai de ringmoer (**C**) weer vast.

6 – Draai de ringmoer (**F**) los.

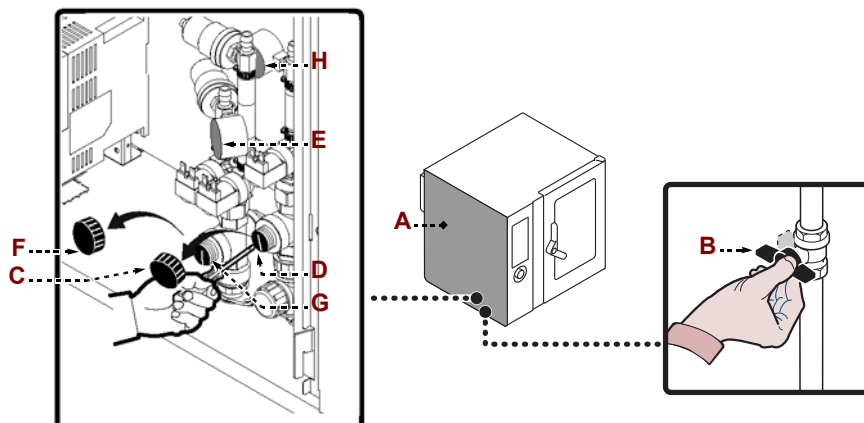
7 – Verdraai de schroef (**G**) (waterinlaat in ovenruimte) om de drukwaarde aangegeven op manometer (**H**) op 1 bar te brengen.

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

8 – Draai de ringmoer (**F**) weer vast.

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

10 – Sluit het kraantje van de watertoevoer (**B**) weer na voltooiing.



INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN

Belangrijk

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

Voorzichtig-Waarschuwing

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

VERVANGING SPIJTSTUK BRANDER

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Draai de schroeven los om het zijpaneel (A) te verwijderen.
- 2 – Ontkoppel de gastoevoerleiding (B).
- 3 – Verwijder de inspuiter (C) en vervang hem met een voor het gebruikte type gas geschikt exemplaar (zie tabel achterin de handleiding).

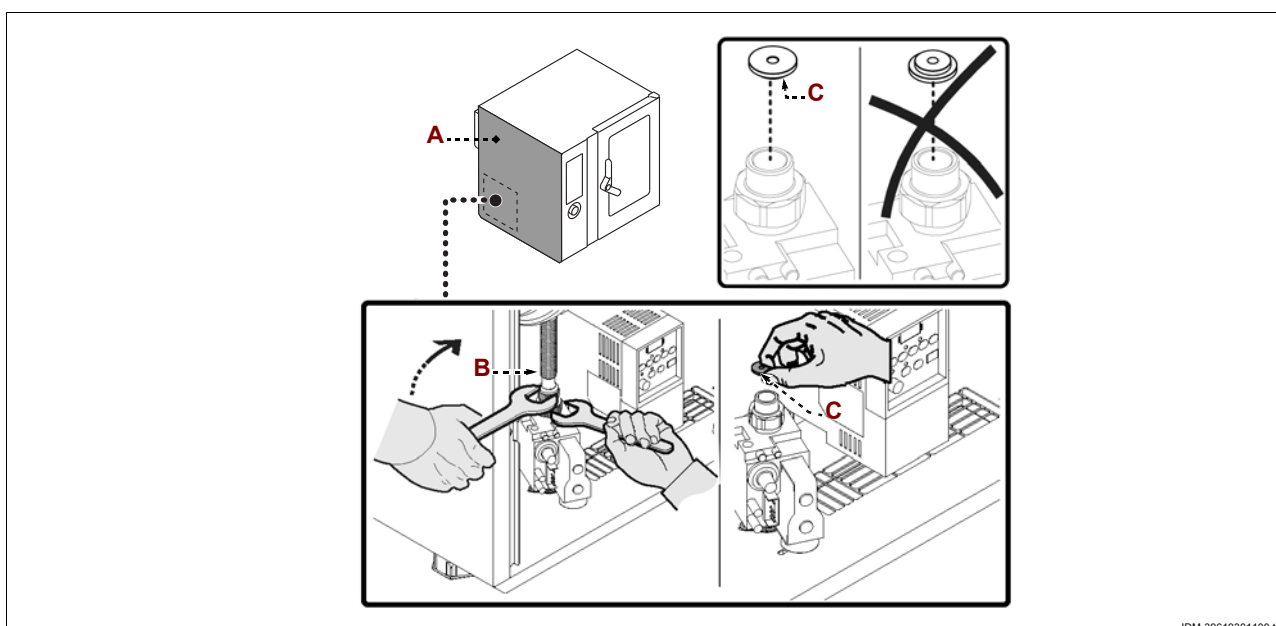
Belangrijk

Let goed op voor de juiste positie van de inspuiter (C) (zie tekening).

- 4 – Plaats de buis (B) terug, monteer het paneel (A) weer en draai na voltooiing de schroeven weer vast.



NL

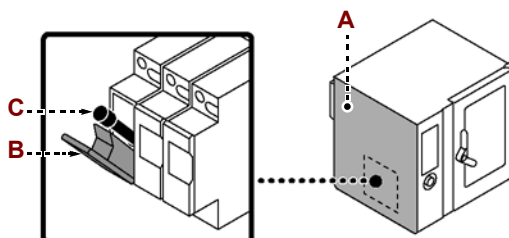


IDM-39619301100.tif

VERVANGING VAN DE ZEKERING

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



IDM-39617702200.tif

VERVANGING VAN DE LAMP



Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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

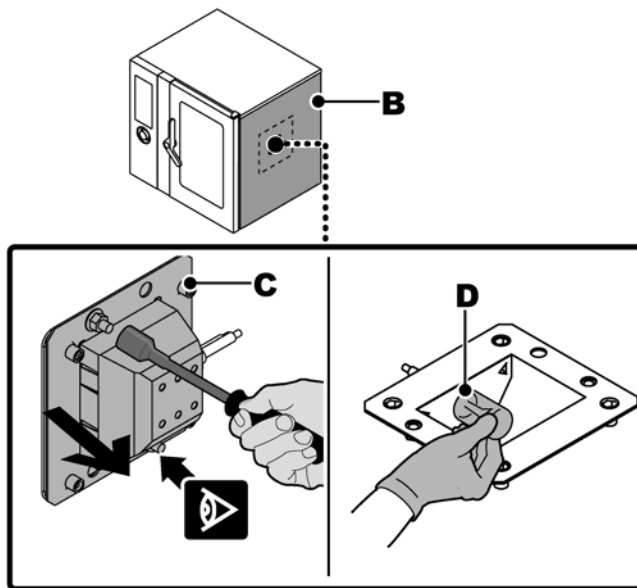
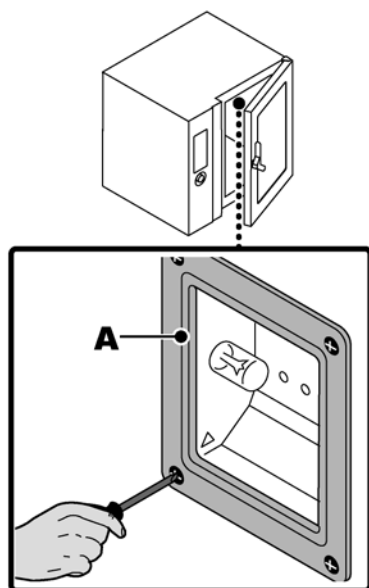


Voorzichtig-Waarschuwing

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

NL

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

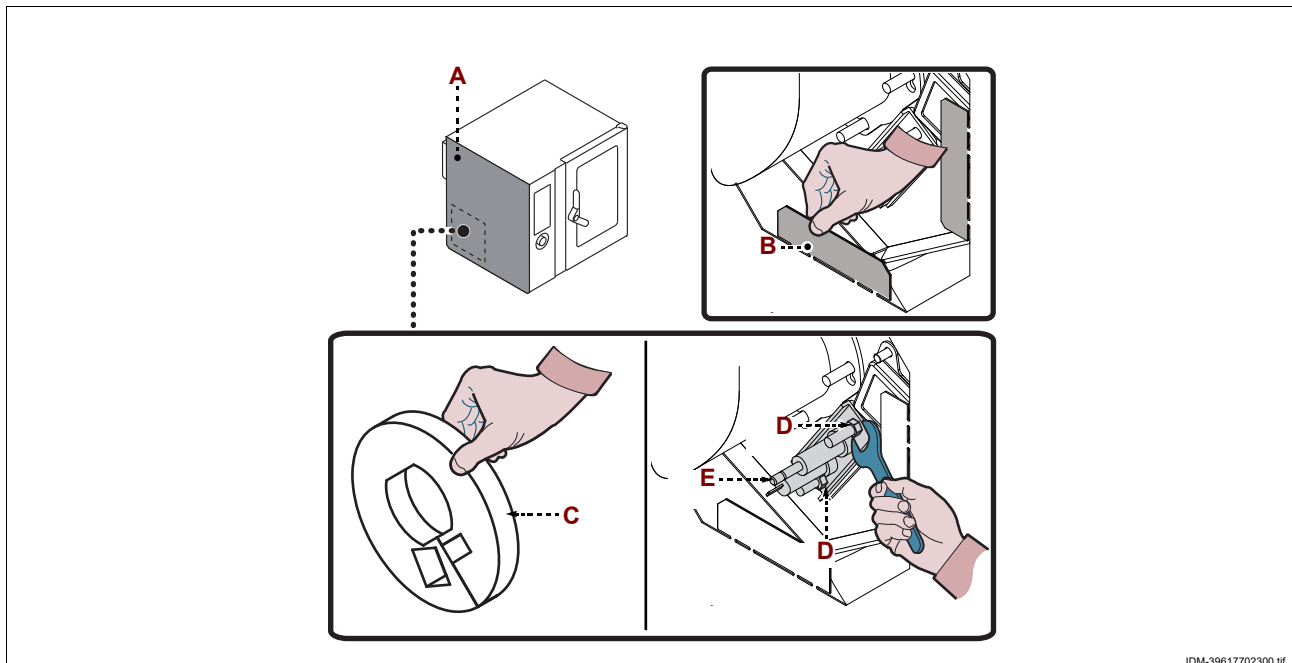


IDM C13354440_rev.

VERVANGING ONTSTEKER

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1 – Draai de schroeven los en verwijder de kap (A).
- 2 – Open de lipjes (B) en verwijder de bescherming (C).
- 3 – Draai de schroeven (D) los om de ontstekergroep (E) te demonteren.
- 4 – Monteer na voltooiing de bescherming terug en sluit de lipjes.



IDM-39617702300.tif



UITENBEDRIJFSTELLING, ONTMANTELING EN AFDANKING VAN DE APPARATUUR

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

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

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

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



Belangrijk

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

GENERELLE ADVARSLER

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



Viktig

Ikke legg brannfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.

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



Viktig

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

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

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



Viktig

El-tilførselen må utkoples før ethvert inngrep.



Viktig

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

INSTALLASJON



Viktig

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



Viktig

Ikke installer apparatet i nærheten av brannfarlige vegger.



Forsiktig - Advarsel

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



Forsiktig - Advarsel

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

FUNKSJON



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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

RENGJØRINGEN

- Av hygieniske årsaker, og for å beskytte matvarerene mot kontaminering, må alle delene som direkte eller indirekte kommer i kontakt med matvarene og området rundt rengjøres nøye.
- Bruk kun rengjøringsmidler godkjent for kontakt med matvarer. Ikke bruk etsende, brann- eller helsefarlige rengjøringsmidler.



Viktig

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

AUTOMATISK VASKING



Viktig

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



Forsiktig - Advarsel

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

VEDLIKEHOLD



Viktig

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

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



Forsiktig - Advarsel

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



Viktig

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

NL De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit document zonder toestemming van de fabrikant is verboden. De fabrikant voert een beleid van constante verbeteringen van het product en behoudt zich het recht voor om deze documenten te wijzigen zonder verplichting tot kennisgeving vooraf, mits dit geen risico's voor de veiligheid met zich mee brengt. © 2007 - Auteurs van de testen, illustraties en opmaak: IDM deskundigen in technische communicatie - Forli - De testen mogen geheel of gedeeltelijk worden gereproduceerd, op voorwaarde dat de naam van de auteur wordt vermeld.

NO Det er forbudt å kopiere denne bruksanvisningen, også delvis, uten godkjenning fra produsenten. Produsenten forbedrer hele tiden sine produkter, og forbeholder seg retten til å endre denne bruksanvisningen uten krav om forvarsel så fremt dette ikke utgjør en fare for sikkerheten. © 2007 - Tekster, illustrasjoner og layout av: IDM eksperter på teknisk kommunikasjon - Forli - Italia. Tekstene kan kopieres, helt eller delvis av produsenten, så fremt kilden oppgis.

PT DetÉ proibida a reprodução, total ou parcial, deste documento sem a permissão do fabricante. Ele adota uma política de contínuo aprimoramento e reserva-se o direito de modificar essa documentação sem a obrigação de avisar previamente, desde que não constitua riscos para a segurança. © 2007 - Autores dos textos, ilustrações e paginação: IDM especializados em comunicação técnica - Forli - Os textos podem ser reproduzidos, integral ou parcialmente.

INNHOLDSFORTEGNELSE

	1 GENERELL INFORMASJON	2
	2 TEKNISK INFORMASJON	4
1. del	3 SIKKERHET	6
	4 BRUK OG FUNKSJON	8
	5 VEDLIKEHOLD	61
	6 FEIL	67
	7 HÅNDTERING OG INSTALLASJON	71
2. del	8 JUSTERINGER	79
	9 UTSKIFTNING AV DELER	81
	VEDLEGG	I ÷ XXXIX

ALFABETISK INNHOLDSFORTEGNELSE

A	Lage nytt stekeprogram, 36
Automatisk steking C3, 28	
Automatisk vasking, 48	
Aktiver lagre koking, 54	
Avsetting og demolering av apparatet, 83	
B	
Bruksanvisningens formål, 2	
Beskrivelse av kontrollene, 8	
Beskrivelse av menyenes logiske struktur, 10	
Bytte av gasstilførselen, 78	
E	
Endre stekeprogrammenes egenskaper, 35	
El-tilkopling, 73	
F	
Forespørsel om service, 3	
Feilsøking, 67	
G	
Generell beskrivelse av apparatet, 4	
Generelle "innstillinger" av apparatet, 15	
Gasstilkopling, 74	
H	
HACCP, 55	
Håndtering og løfting, 71	
I	
Identifikasjon av produsenten og apparatet, 3	
Inntasting av alfanumeriske data, 11	
Inn- og oppakking, 71	
Installasjon av apparatet, 72	
Instruksjoner og advarsler for leseren, 2	
Instruksjoner og advarsler for sikkerhet, 6	
Instruksjoner og sikkerhetsforskrifter for elektrisk utstyr, 7	
Instruksjoner og advarsler for bruk, 8	
Instruksjoner og advarsler for vedlikeholdet, 61	
Instruksjoner og advarsler for rengjøringen, 62	
Instruksjoner og advarsler for håndtering og installasjon, 71	
Instruksjoner og advarsler for justeringene, 79	
Instruksjoner og advarsler for utskiftningen av deler, 81	
J	
Justering av vanntrykket, 80	
K	
Kontroll av gasstrykket, 79	
Kontroll av røykutslipp, 80	
L	
Lagrede stekeprogrammer CF3, 31	
M	
Manuell steking, 21	
Modus for "spesielle koking", 37	
N	
Når apparatet ikke skal brukes over lenger tid, 60	
Nivellering, 72	
O	
Opplasting/nedlasting av data, 56	
P	
Prøving av apparatet, 79	
R	
Rengjøring ovnsrommet og Sonden for fuktighetsmåling, 64	
Rengjøring av rennen og samle karet for kondens, 65	
Rengjøring av luftfiltre, 65	
Rengjøring av ventilasjonsrør, 66	
S	
Sikkerhetsinnretninger, 6	
Sikkerhets- og informasjonsmerker, 6	
Slå apparatet på og av, 9	
Stekestart og stekeslutt, 51	
T	
Tekniske data, 5	
Tilbehør som følger med, 6	
Tilbehør som kan bestilles, 6	
Tilgang til menyenes sider, 11	
Tabell over alarmsignaler, 67	
Transport, 71	
Tilkopling til vannavløpet, 77	
Tilkopling av vaskesystemet, 77	
Tilkopling av brenngassutslipp, 78	
U	
Utskiftning av brennerdysen, 81	
Utskiftning av sikringen, 82	
Utskiftning av tenneren, 83	
Utskiftning av lyspæren, 82	
V	
Vann: krav til tilført vann, 74	
Vann: tips om filtreringssystem, 75	
Vann: anbefalinger for bruk, 76	
Vis film, 57	
Viser bilder og oppskrifter, 59	
Ventilasjon av lokalet, 72	
Vanntilkopling, 76	

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR LESEREN

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

Denne bruksanvisningen er delt inn i to deler.



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



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

Mens brukerne kun må konsultere 1. del, er 2. del forbeholdt fagkyndig personale.

Fagkyndig personale kan også lese 1. del for å få en fullstendig informasjonsoversikt.

BRUKSANVISNINGENS FORMÅL

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

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

–Denne informasjonen leveres av Produsenten på originalt språk (italiensk), men oversettes til andre språk for å tilfredsstille lovgivende og/eller kommersielle behov. Ved å lese denne informasjonen kan man unngå farer for helsen og personers sikkerhet, samt økonomiske skader.

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

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

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



Forsiktig - Advarsel

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



Viktig

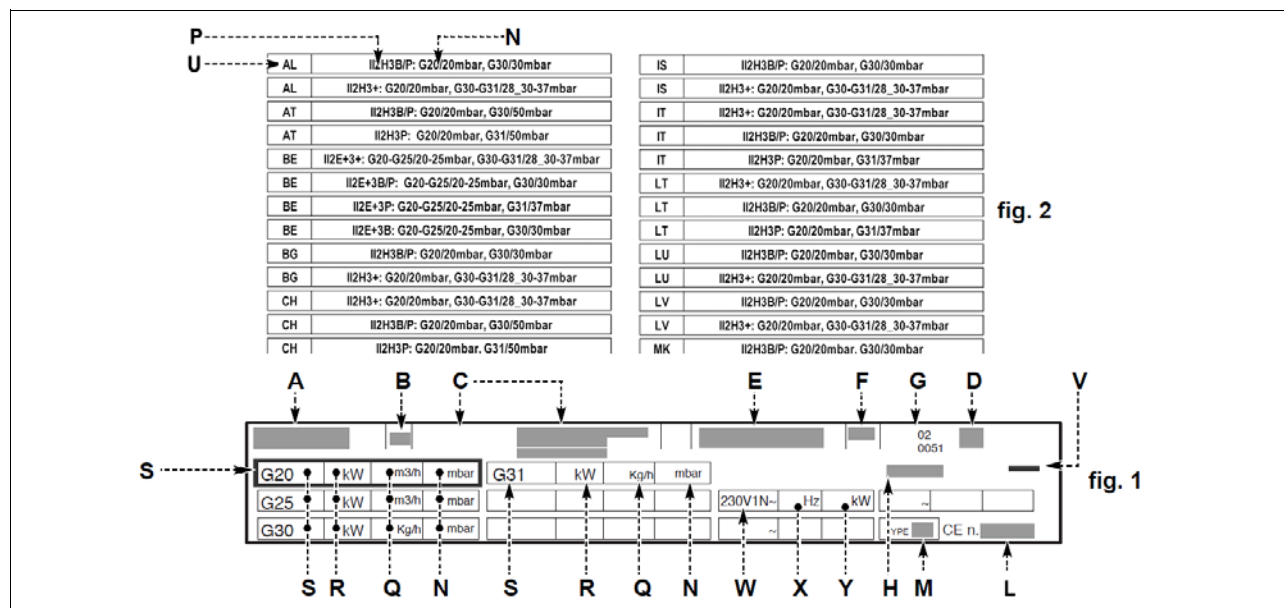
Angir spesiell viktig teknisk informasjon som ikke må overses.

IDENTIFIKASJON AV PRODUSENTEN OG APPARATET

Merkeplatene er festet direkte på apparatet.

På den ene merkeplaten (fig. 1) finnes referansene og alle anvisningene som er nødvendige for driftssikkerheten, og på den andre (fig. 2) informasjon om gassene for hvert bruksland

- A** – Apparatmodell
- B** – Kundetilpasning
- C** – Identifikasjon av produsenten og apparatet
- D** – Roykutslipp
- E** – Serienummer
- F** – Beskyttelsesgrad
- G** – CE-merking
- H** – Referansestandard
- L** – Nummer på CE-sertifikat
- M** – Produktgruppe
- N** – Gasstrykk
- P** – Apparatkategori
- Q** – Gassforbruk
- R** – Oppgitt effekt (kW)
- S** – Gass
- T** – Provegass
- U** – Kjennermerke for bestemmelsesland
- V** – Fabrikasjonsdato
- W** – Spenning (V)
- X** – Frekvens (Hz)
- Y** – Oppgitt effekt (kW)



NO

FORESPØRSEL OM SERVICE

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

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

GENERELL BESKRIVELSE AV APPARATET

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

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

Hoveddeler

A – Panel til rom med elektriske deler

B – Kontrollpanel

C – Stekeovnsdør

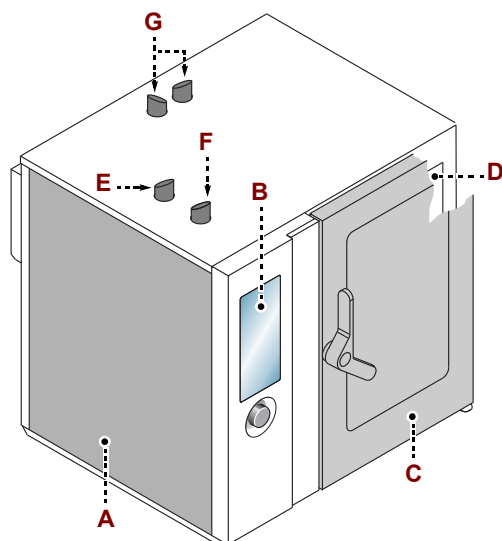
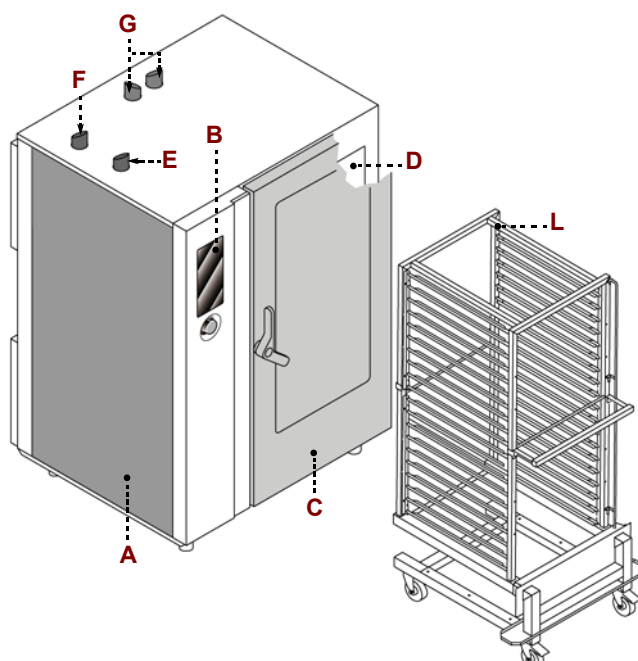
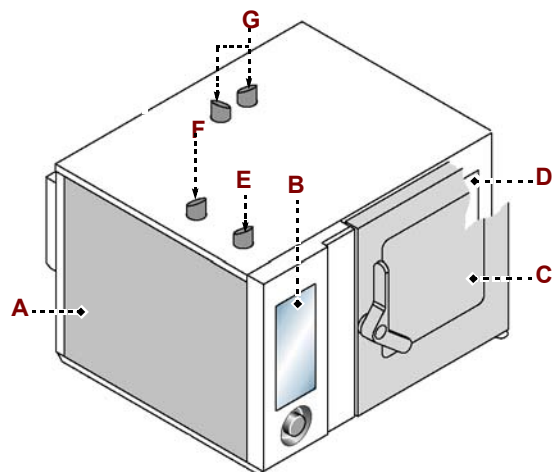
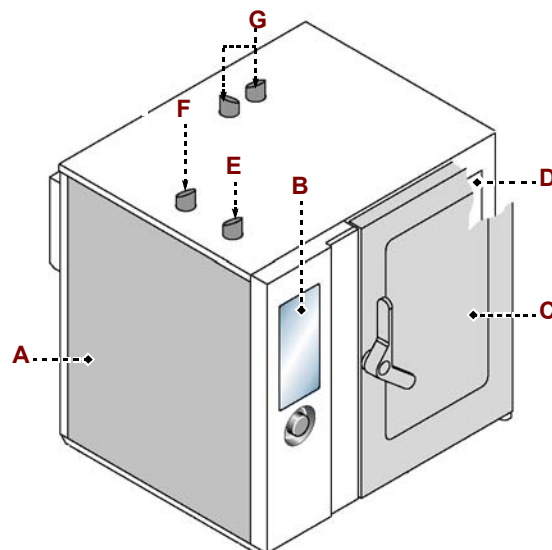
D – Ovnsrom

E – Slange til luftinntak og damputslipp

F – Slanger for damputslipp

G – Slange for roykutslipp

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

MODELL FX61G 3/3R - 101G 3/3R**MODELL FX201 - 202 G3****MODELL FX82 G3T****MODELL FX122 G3T**

TEKNISKE DATA

Beskrivelse av kontrollene	FX 61 G3-G3R	FX 101 G3-G3R
Stekeovnsens mal	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
El-tilforsel	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Mulige omforminger	-	-
Nominell ytelse	14 kW	20 kW
Forbruk	800 W	800 W
El-forbruk	6 A	6 A
Malene til ovnsrommets åpning	440x450 mm	440x695 mm
Ovnsrommets mal	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Antall stekebrett	6	10
Stige til stekebrett	69,5 mm	66 mm
Stekebrettenes mal	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Beskyttelsesgrad	IPX5	IPX5

TEKNISKE DATA

Beskrivelse av kontrollene	FX 82 G3T	FX 122 G3T
Stekeovnsens mal	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
El-tilforsel	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Mulige omforminger	-	-
Nominell ytelse	27 kW	32 kW
Forbruk	800 W	950 W
El-forbruk	6 A	6,5 A
Malene til ovnsrommets åpning	640x600 mm	640x860 mm
Ovnsrommets mal	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Antall stekebrett	8	12
Stige til stekebrett	69,5 mm	66 mm
Stekebrettenes mal	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Beskyttelsesgrad	IPX5	IPX5

TEKNISKE DATA

Beskrivelse av kontrollene	FX 201 G3-G3P	FX 202 G3
Stekeovnsens mal	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
El-tilforsel	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Mulige omforminger	-	-
Nominell ytelse	40 kW	55 kW
Forbruk	1500 W	1600 W
El-forbruk	5 A	7,5 A
Malene til ovnsrommets åpning	440x1395 mm	640x1395 mm
Ovnsrommets mal	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Antall stekebrett	20	20
Stige til stekebrett	66 mm	66 mm
Stekebrettenes mal	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Beskyttelsesgrad	IPX5	IPX5

IDM C13354440_rev.



SIKKERHETSINNRETNINGER

Selv om apparatet er komplett med sikkerhetsinnretninger, kan det under installasjon og tilkopling være nødvendig å bruke tilleggsinnretninger for å oppfylle krav i gjeldende lover.



Forsiktig - Advarsel

Kontroller daglig at sikkerhetsinnretningene er riktig monterte og fungerer riktig. Ikke tukle med de delene av sikkerhetsinnretningene som er forseglete og lakkerte.

SIKKERHETS- OG INFORMASJONSMERKER

Se skjemaet bak i bruksanvisningen for plasseringen av merkene.

TILBEHØR SOM FØLGER MED

Tilbehør som leveres med stekeovnen:

– **Sett med injektorer:** For å tilpasse apparatet til gassen som brukes..

TILBEHØR SOM KAN BESTILLES

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

SIKKERHET

3



INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR SIKKERHET



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



Viktig

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

– Ikke utfør endringer på apparatet.

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



Viktig

De installerte sikkerhetsinnretningene må ikke tukles med, omgås, fjernes eller forbikoples. Forsømmelse av dette kravet kan medføre stor fare for skade på liv og helse. En eventuell endring og/eller krenking av apparatet eller sikkerhetsanordningene, vil føre til at CE-merket ugyldiggjøres og at garantien som tilbys fra Produsenten opphører.

– Selv om man nøye har lest gjennom all dokumentasjon kan det ved første oppstart svare seg å simulere noen prøvemanøvrer for å bli kjent med kontrollene, spesielt for å slå på og av, og kontrollenes hovedfunksjoner.

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

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



Viktig

Ikke legg brannfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.

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



Viktig

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

INSTRUKSJONER OG SIKKERHETSFORSKRIFTER FOR ELEKTRISK UTSTYR

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



NO

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

BRUK OG FUNKSJON

4

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR BRUK



Viktig

- Selv om brukerne er autorisert og hensiktsmessig dokumentert, formet og opplært til å bruke apparatet, bør de simulere enkelte manøvrer første gang det anvendes, slik at de kjenner igjen kommandoer og hovedfunksjoner.
- Apparatet må kun brukes som foreskrevet av produsenten, og ingen innretninger må tukles med for å oppnå andre ytelser enn de som er oppgitte.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.
- I tillegg til å oppfylle disse kravene må operatørene følge alle sikkerhetsstandarter, og nøye lese beskrivelsen av kontrollene og oppstarten.
- Rapportert umiddelbart enhver feil eller svekkelse på komponenter og/eller deler på apparatet og dersom det er nødvendig, la kvalifisert personell gripe inn for verifisering og/eller utskifting.
- Produsenten anbefaler å bruke ovnen over 250 ° C bare når det er strengt nødvendig og for korte perioder av gangen, for ikke å redusere levetiden på utstyret ditt.



BESKRIVELSE AV KONTROLLENE



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

A – Digitalt display: Viser driftsparameterene og alarmsymbolene.

B – Knapp for å kople inn funksjonene: Brukes for å kople inn funksjonen vist på displayet.

C – Knapp bakover: Brukes for å annullere operasjonen som pågår og gå tilbake til forrige side.

D – Tilbakestillingsknapp: Brukes for å oppheve alarmene (lydsignalene og symbolene).

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

F – Håndtak: Brukes for å velge ønsket funksjon eller endre verdiene. Drei håndtaket med eller mot klokken for å velge ønsket funksjon eller verdi.

– Med klokken: Rulle nedover i områdene, eller øke uthevet verd.

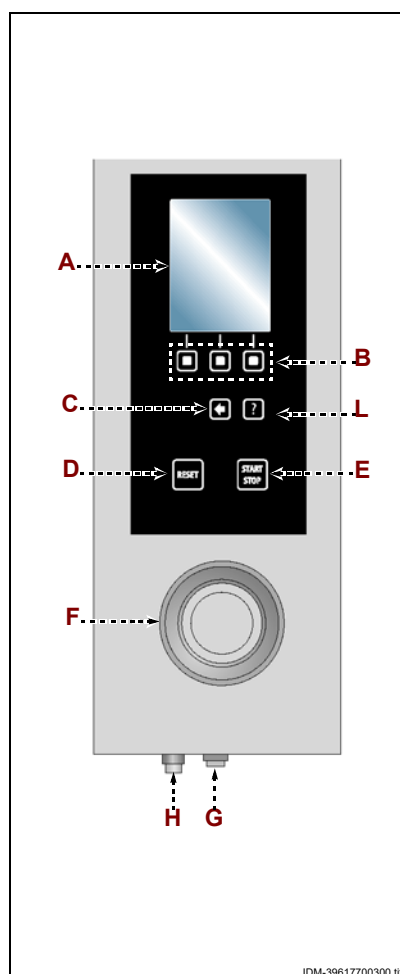
– Mot klokken: Rulle oppover i områdene, eller redusere uthevet verdi.

Etter å ha valgt ønsket funksjon eller verdi, trykk på håndtaket for å bekrefte og lagre funksjonen eller verdien.

G – On/off button: turns the appliance's electricity supply on and off (på modellene FX201 og FX202 er på-knappen plassert på venstre side av kontrollpanelet).

H – USB uttak: Brukes for å kople en ekstern minneenhet til apparatet.

L – Bouton "HELP": il sert à donner des renseignements sur la fonction en cours.



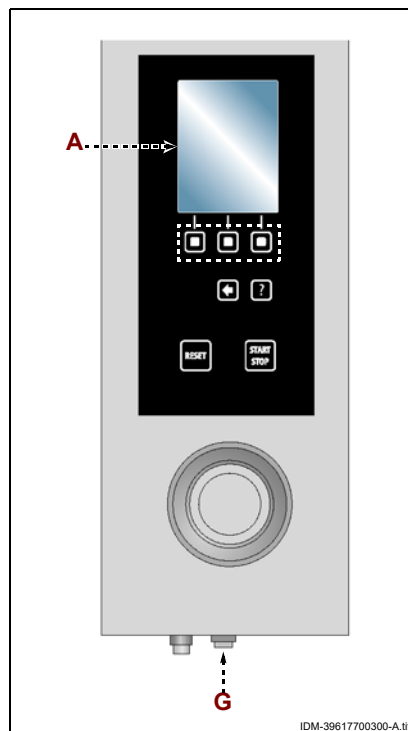
IDM-39617700300.tif

SLÅ APPARATET PÅ OG AV

Gå frem på følgende måte.

Slå på

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



- 5 – Displayet **(A)** tennes, og etter noen sekunder vises siden. >>>

- 6 – Trykk på ok-knappen for å resette og gå til neste skjermbilde.



Viktig

Verdien **N** for timer er den gjenværende tilberedningstiden som er tilgjengelig mellom en vask og en annen (maks.12 t - min. 1h).



På displayet vises siden. >>>

- 7 – Trykk på knappen ok for tilgang til apparatets hovedfunksjoner.



Viktig

Verdien **Y** for timer er den gjenværende tiden for innføring av vann i rommet under en tilberedning som er tilgjengelig mellom en avkalking og neste (maks 15 t - min 1 t).

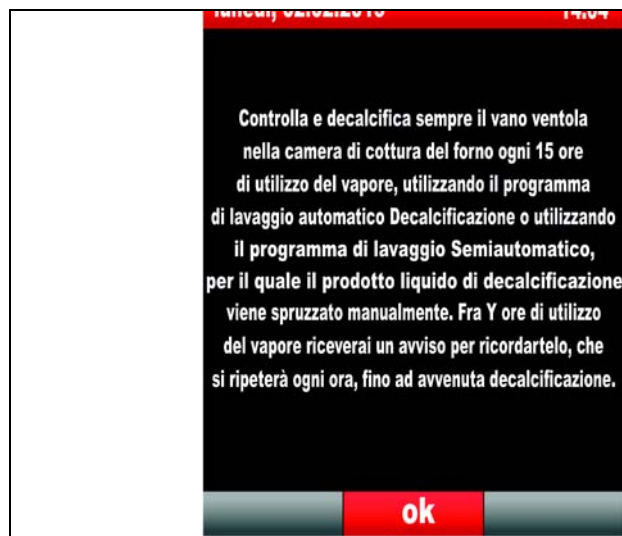
Slå apparatet på og av



Viktig

Slå alltid av apparatet etter bruk.

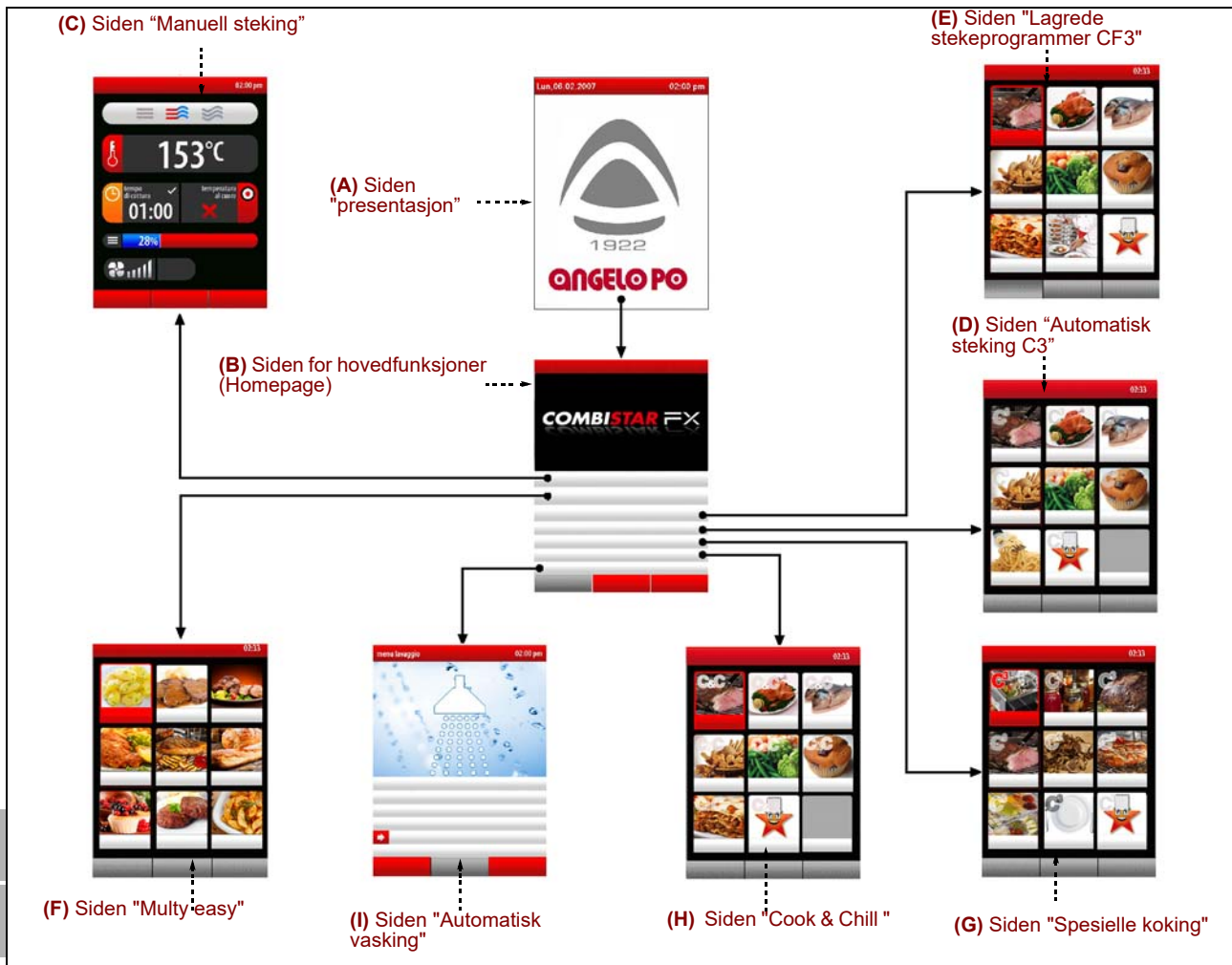
- 8 – Trykk på knappen **(G)** for å slå av apparatet.
- 9 – Steng gasskranen.
- 10 – Steng vannkranen.
- 11 – Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til el-nettet.



NO

BESKRIVELSE AV MENYENES LOGISKE STRUKTUR

Illustrasjonen viser strukturen og rekkefølgen til hovedsidene for de ulike funksjonene.



A – Siden " presentasjon ": Viser når apparatet slås på.

B – Siden for hovedfunksjoner (Homepage): Brukes for tilgang til sidene for programmering og visning av apparatets driftsparametere (se side 10).

C – Siden Manuell steking: Brukes for legge inn data (temperatur, steketid, osv.) for manuell steking (se side 21).

D – Siden "multi-easy": brukes til å aktivere funksjonen for samtidig styring av lagrede kokeprosesser (se side 38).

E – Siden Lagrede stekeprogrammer CF3: Brukes for å velge, endre eller lage nye stekeprogrammer (se side 31).

F – Siden Automatisk steking C3: Brukes for å hente tilbake ulike innstilte stekeprogrammer (se side 28).

G – Siden "Spesielle koking": brukes for å starte modus for spesiell koking (eks. røyking, pastorisering, vedlikehold, koking BT, tørking, delta T, vakuum, regenerasjon, favoritter) (se side. 37).

H – Side "Cook & Chill": brukes for å styre kokeprogrammer sammen med sjokkfrysere (se side 46).

I – Siden "Automatisk vasking": Brukes for å velge apparatets vaskeprogram (se side 48).

L – Siden "Innstillinger": Brukes for å legge inn apparatets driftsparametere (se side 15).

M – Siden Service: Kan kun brukes av servicepersonalet (krever passord).

N – Siden “HACCP”: Brukes for å vise HACCP dataene som er skaffet i løpet av de ulike stekeprogrammene (se side 55)

O – Siden “Opplasting/nedlasting av data”: Brukes for å opplaste nye stekeprogrammer i stekeovnen, eller for å nedlaste stekeprogrammer fra stekeovnen til en ekstern minneenhet (USB-minne) (se side 56).

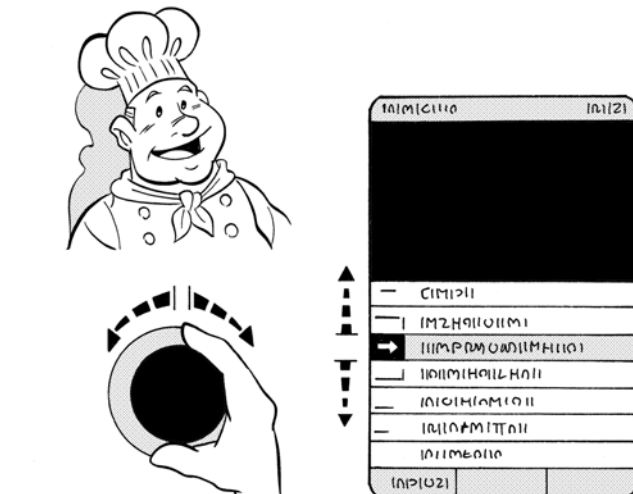
TILGANG TIL MENYENES SIDER

Gå frem på følgende måte.

1 – Velg ønsket funksjon (undermeny) med håndtaket.

2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet funksjon.

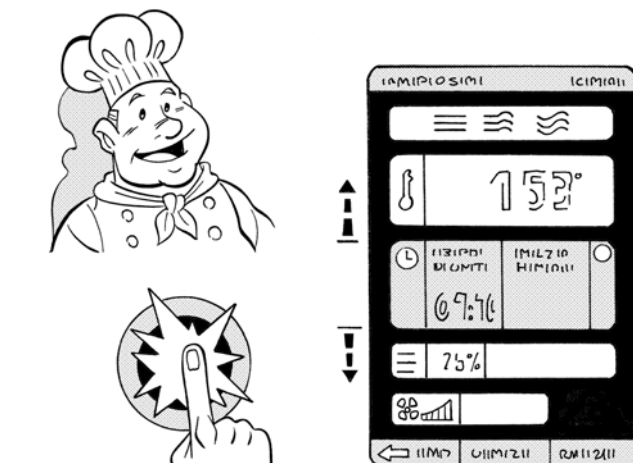
3 – Dreii håndtaket for å velge parameteren som skal endres.



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet parameter.

5 – Dreii håndtaket for å endre parameterens verdi.

6 – Trykk på håndtaket for å bekrefte den nye verdien.



INNTASTING AV ALFANUMERISKE DATA

Gå frem på følgende måte.

1 – Dreii håndtaket for å utheve det første tegnet (bokstav eller nummer). >>>



2 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg. >>>



3 – Dreii håndtaket for å utheve det andre tegnet (bokstav eller nummer). >>>



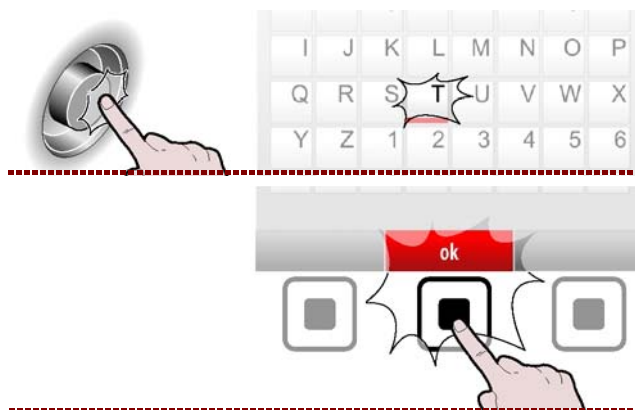
4 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg.

>>>

5 – Gjenta helt til ønsket verdi eller beskrivelse er oppnådd.

6 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet verdi eller beskrivelse.

>>>



ELIMINERING/RESETTING TYPE MAT



Viktig

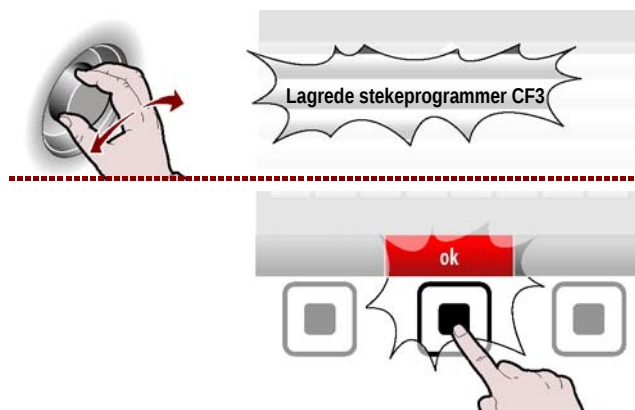
Denne funksjonen kan brukes for modusene: Multi-easy, Lagrede stekeprogrammer CF3, Automatiske tilberedninger C3, Spesielle tilberedninger og Cook & Chill.

Eliminering

Gå frem på følgende måte..

1 – Velg funksjonen "Lagrede stekeprogrammer CF3" med håndtaket.

>>>



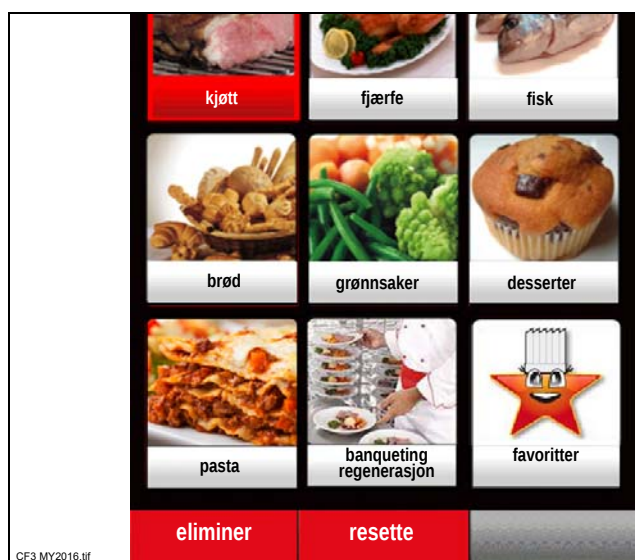
2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>

På displayet vises siden.

Siden brukes for å velge type mat å fjerne .

>>>



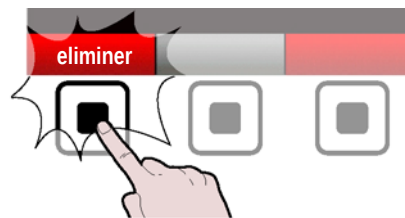
3 – Velg type mat gjennom bryter.

>>>



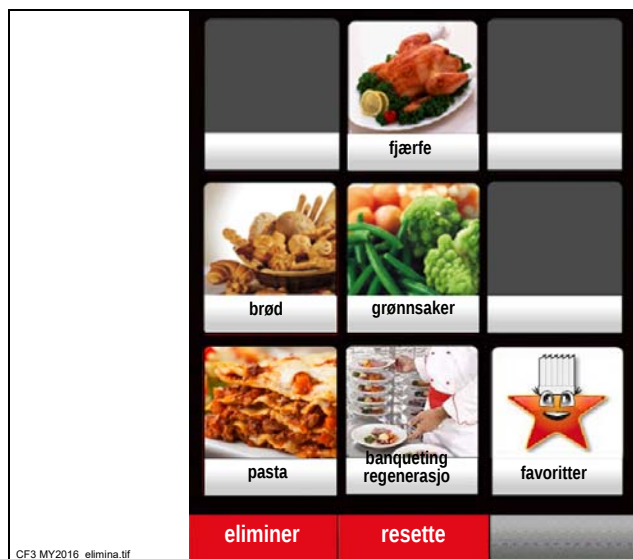
4 – Trykk på knappen for å eliminere type mat.

>>>



På skjermen vises de typene mat som ikke er eliminerte.

>>>



Resette

Gå frem på følgende måte.

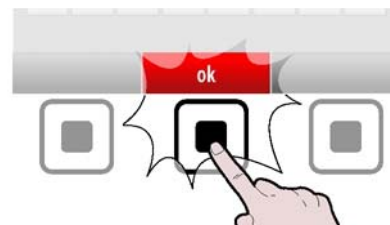
1 – Velg funksjonen "Lagrede stekeprogrammer CF3" med håndtaket.

>>>



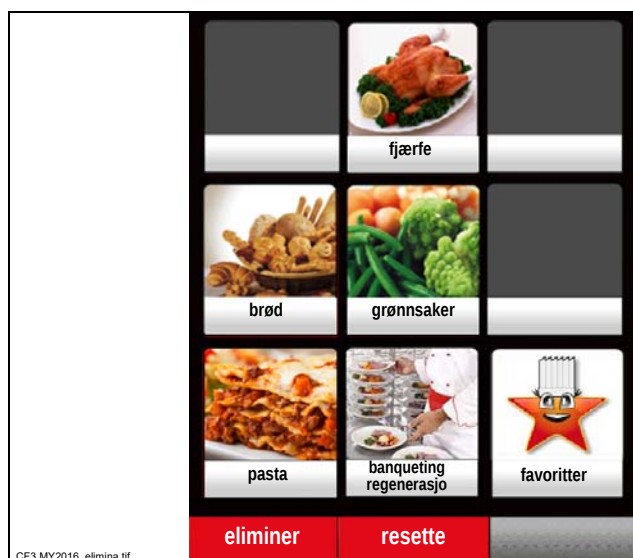
2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



På displayet vises siden.

>>>

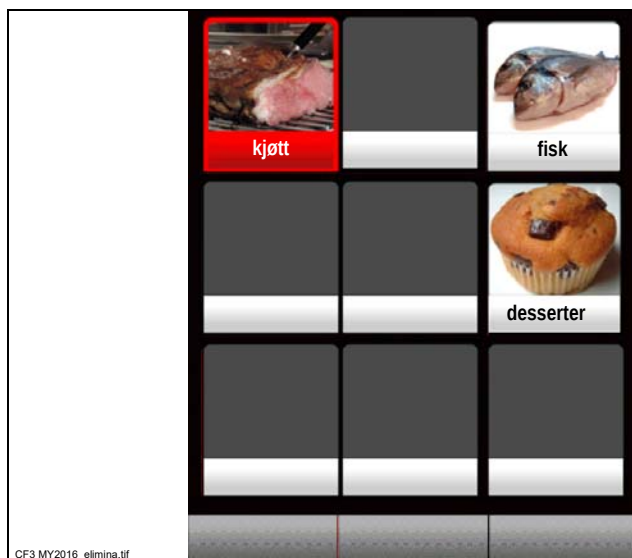


NO

3 – Trykk på knappen for å resette type mat. >>>



På skjermen vises siden med type mat som skal resettes. >>>



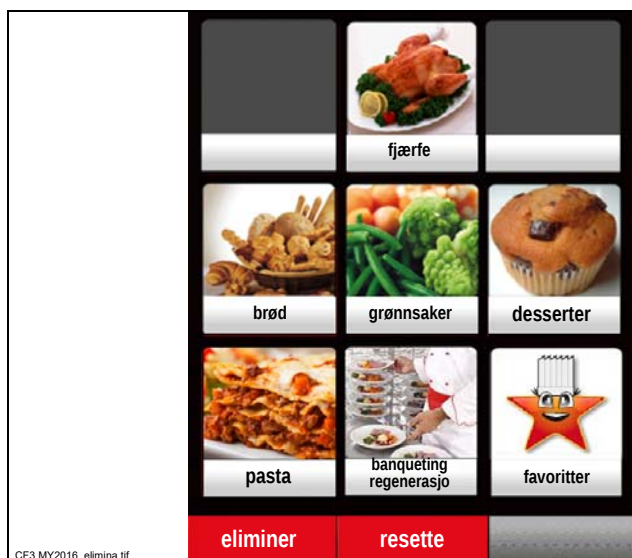
4 – Velg type mat gjennom bryter. >>>



5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte type mat som skal resettes. >>>



På skjermen vises siden med de typene mat som ikke er eliminerte. >>>



NO

GENERELLE "INNSTILLINGER" AV APPARATET

Gå frem på følgende måte.

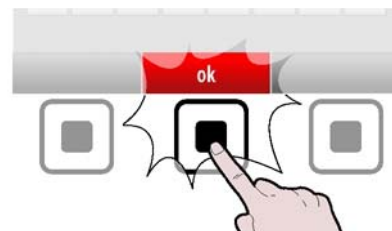
1 – Velg funksjonen "Innstillinger" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

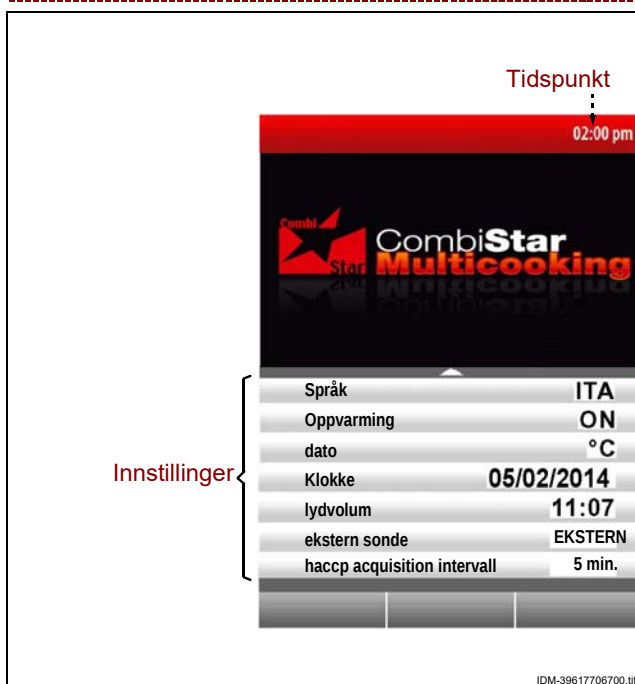
>>>



På displayet vises siden.

>>>

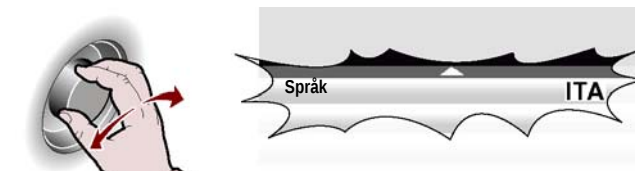
Siden brukes for å innstille apparatets driftsparametere.



Språk

3 – Velg funksjonen "Språk" med håndtaket.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



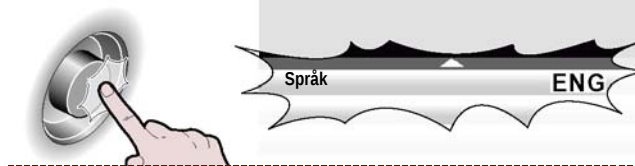
5 – Drei håndtaket for å velge ønsket språk.

>>>



6 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet parameter.

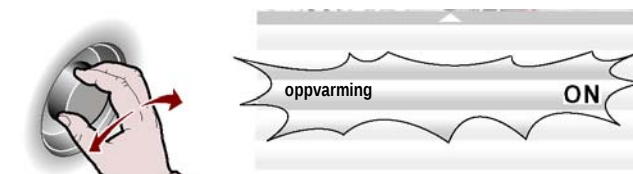
>>>



Oppvarming

1 – Velg funksjonen "Oppvarming" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



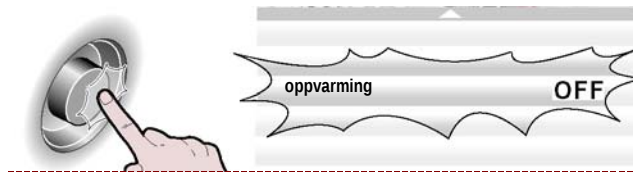
3 – Drei håndtaket for å slå oppvarmingen av
ovnsrommet på og av (Slå oppvarming på/av).

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

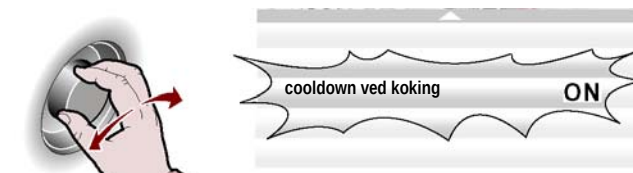
>>>



Cooldown ved koking

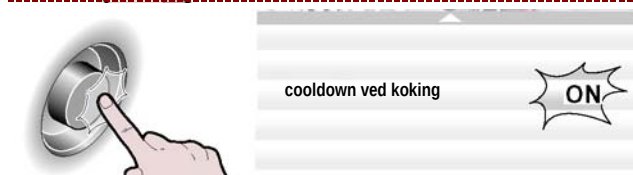
1 – Velg funksjonen "cooldown ved koking" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



3 – Vri på bryter for å aktivere eller deaktivere ("aktiv-
er/deaktiver cooldown ved koking") funksjonen
cooldown under koking.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



NO

Innstilling dato

1 – Velg funksjonen "innstilling dato" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



3 – Endre datoen med håndtaket.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet parameter.

>>>



Innstilling tid

1 – Velg funksjonen "innstilling tid" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



3 – Endre klokkeslettet med håndtaket.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet parameter.

>>>



Aktiver lagre koking

Med denne funksjonen kan man lagre, i et program CF3, alle endringene utført i forrige manuelle koking (se side 31).



Viktig

Merk: Man kan lagre maks 18 endringer.

Ekstern sonde eller vakuum

1 – Velg funksjonen "Ekstern sonde" med håndtaket. >>>



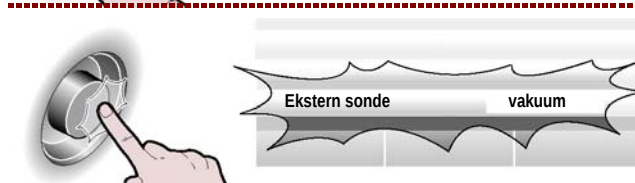
2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



3 – Ellers velg funksjonen "vakuum" med håndtaket. >>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>

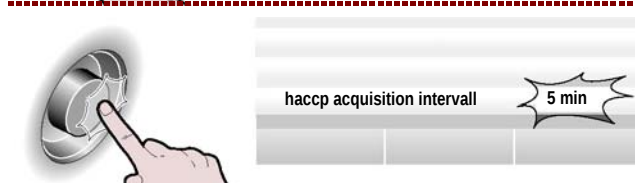


Haccp acquisition intervall

1 – Velg funksjonen "Haccp acquisition intervall" med håndtaket. >>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



3 – Bruk håndtaket for å endre intervallet for å frem-skaffe data. >>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



Rengjøring vannavløp

1 – Velg funksjonen "Rengjøring vannavløp" med håndtaket. >>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



3 – Drei håndtaket for å slå funksjonen for rengjøring av vannavløpet ved starten av hver vask på og av.

>>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.

>>>



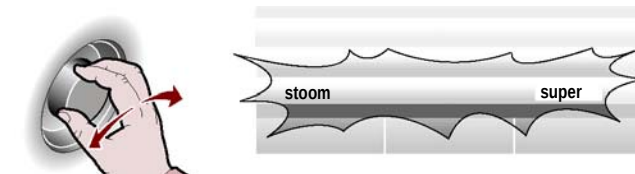
Viktig

Funksjonen Rengjøring av vannavløp medfører et større forbruk av rengjøringsmiddel. Denne funksjonen må kun brukes ved behov, f.eks. hvis det ofte stekes fet mat (kylling, stek, osv.).

Stoom

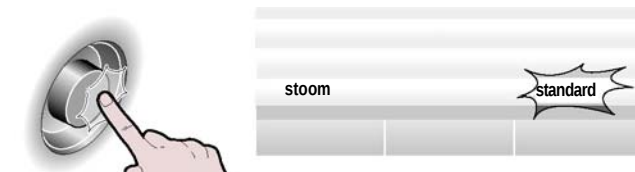
1 – Velg funksjonen "Stoom" med håndtaket..

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å velge fra super til standard og omvendt.

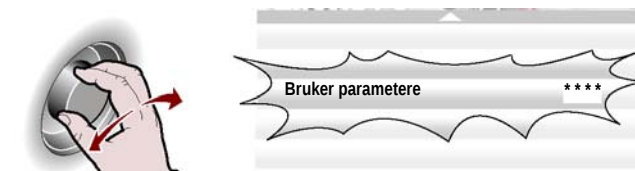
>>>



Bruker parametere

1 – For å kunne endre, og dermed personliggjøre noen funksjoner som er forhåndsinnstilt av produsenten, velg funksjonen "Bruker parametere" med bryteren.

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



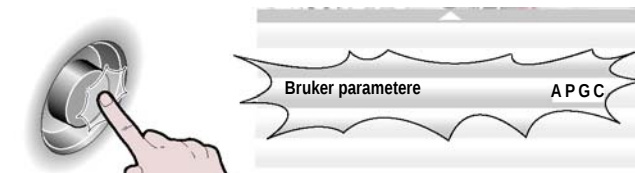
3 – Vri på bryter for å føre inn passord utlevert av produsenten (APGC).

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



På displayet vises siden.

>>>

– **Rengjøre ovnen** (default=OFF): når denne tiden utløper blokkeres ovnen og trenger en vask (Standard, medium, Basic).

– **Advarsel rengjøring ovnen** (default =1 tid): er tiden som gjenstår før blokkering av ovnen utløper og som begynner når alarmene (lyd og visuelle) for blokkering av ovnen starter (se side 67).

– **Advarsel tid glødeskall** (default= OFF): etter denne tiden varsler apparatet brukeren om å kontrollere ovnen og eventuelt starte vaskeprogrammet (glødeskall, se side 67).

Bruker parametere		02:00 pm
→ rengjøre ovnen	OFF	
advarsel rengjøring ovnen	1 tid	
advarsel tid glødeskall	OFF	
frakoble koking	OFF	
frigjøring program	OFF	
bruker-tastenh		
endre PSW kunde		

- **Frakoble koking:** (default= OFF): velg ON for å oppheve CLE alarmen fra ovnen.
- **Frigjøring program** (default =OFF):
- **Bruker-tastenh:** for å endre teksten “Bruker-tast” på siden “Hovedfunksjoner (Home page)”.
- **Endre PSW kunde:** for å kunne endre passordet “APGC” (gitt av produsenten) med et nytt passord.

Innstill lydsignal

1 – For å kunne endre og dermed personliggjøre lyd-signalene tilhørende ovnens forskjellige funksjons-faser, velg funksjonen "innstill lydsignal" med bryteren.

>>>



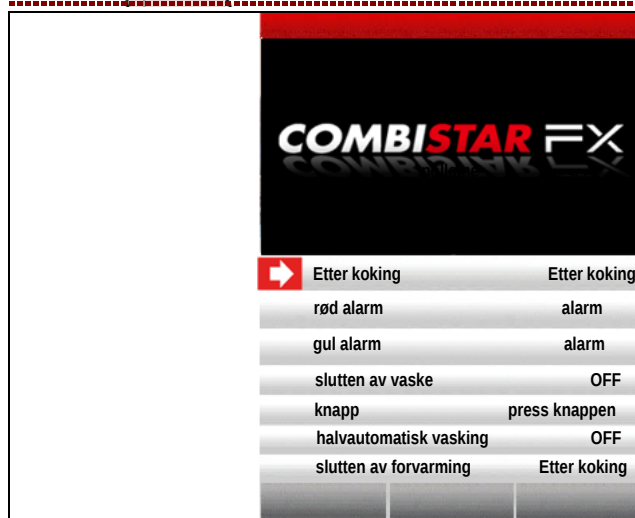
2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



På displayet vises siden.

>>>



3 – Drei håndtaket for å velge fremhevet fasen.

>>>



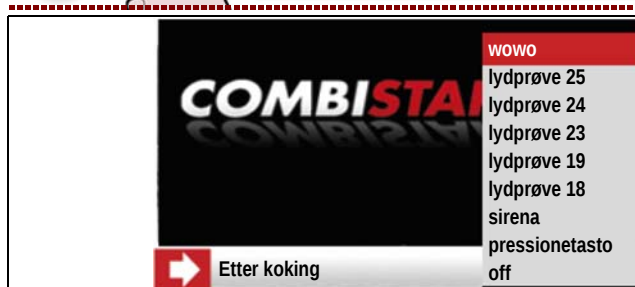
4 – Trykk på bryteren for å komme inn på listen med lydsignaler.

>>>



5 – Velg ønsket lydsignal og trykk på bryteren for godkjenning.

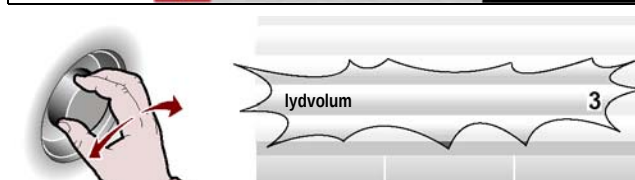
>>>



Lydvolum

1 – Velg funksjonen "Lydvolum" med håndtaket.

>>>



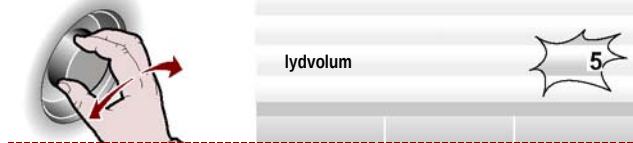
2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



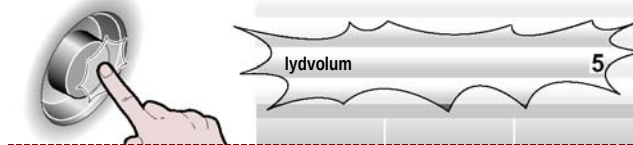
3 – Endre lydvolumet med håndtaket.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet parameter.

>>>

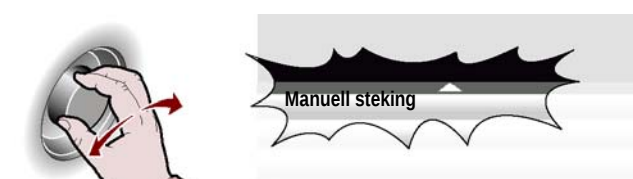


MANUELL STEKING

Gå frem på følgende måte.

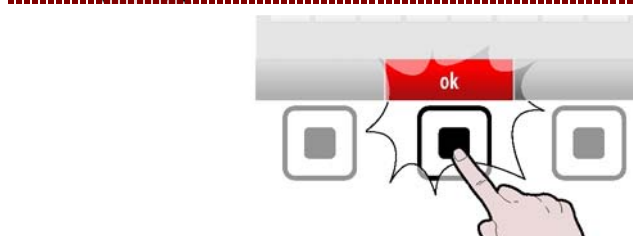
1 – Velg funksjonen "Manuell steking" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



På displayet vises siden.



Siden brukes for å legge inn data (steketype, temperatur, steketid, osv.) for manuell steking.



Viktig

De to funksjonene "Steketid" og "Kjernetemperatur" utelukker hverandre. Hvis du f.eks. først velger steketid og deretter kjernetemperatur, annulleres den første funksjonen.

Før valg av steketypen, vurder om oppvarmingen av ovnsrommet skal slås på eller ikke.

3 – Trykk på knappen for å slå oppvarmingen av ovnsrommet på og av (Slå oppvarming på/av). >>>

I området for oppvarming vises Oppvarming på eller Oppvarming av, alt etter utført valg.

Steketype

1 – Velg området for "steketype" med håndtaket. >>>

2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område. >>>

3 – Velg steketype (kombinasjon, konveksjon, damp) med håndtaket. >>>

4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>

– Hvis "Kombinasjonssteking" velges, vises fuktighetsprosenten som finnes inni stekeovnen.

– Hvis "Konveksjonssteking" velges, vises damphullets åpningsprosent.

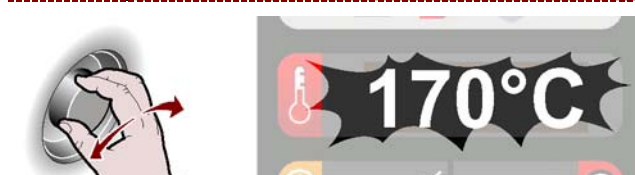
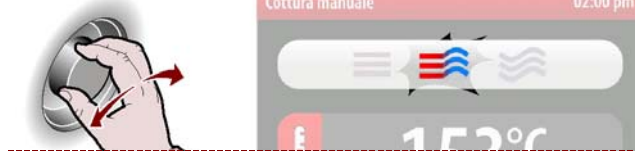
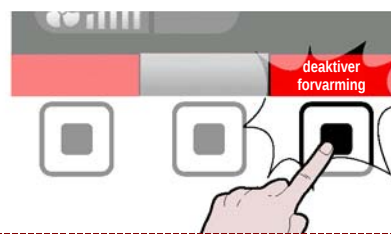
– Dersom man velger «dampkoking», vil det i sonen komme frem 100% Sup. eller 100% Std (verdien kan endres (se side 20).

Steketemperatur

1 – Velg området for "steketemperatur" med håndtaket. >>>

2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område. >>>

3 – Drei håndtaket for å endre steketemperaturen til ønsket verdi. >>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi.
>>>

Steketid eller Kjernetemperatur

1 – Velg enten området for "Steketid" eller "Kjernetemperatur" med håndtaket.
>>>

2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område.
>>>
Hvis du f.eks. først velger funksjonen "Steketid" og deretter "Kjernetemperatur", eller omvendt, annulleres den første funksjonen.

3 – Dreii håndtaket til ønsket verdi for å endre uthevet verdi ("steketid" eller "kjernetemperatur").
>>>

4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi.
>>>

Fuktighetsprosenten eller åpning av lufthull

1 – Velg området for "fuktighetsprosent" eller "damphullets åpningsprosent" med håndtaket.
>>>

2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område.
>>>

3 – Dreii håndtaket til ønsket verdi for å endre uthevet verdi ("fuktighetsprosent" eller "damphullets åpningsprosent").
>>>

4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi.
>>>

Bruker man ovner utstyrt med ventil for tømning av fett, vil man, i tillegg til prosent for fuktighet, også kunne aktivere/deaktivere oppsamlingen av fett gjennom tilhørende knapp.
>>>

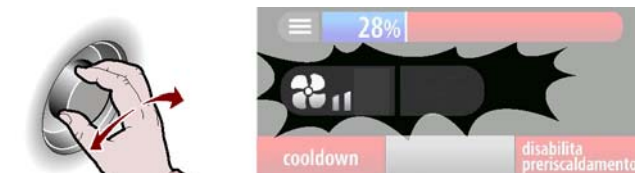
På displayet vises skjermbildet
>>>



Viftehastighet

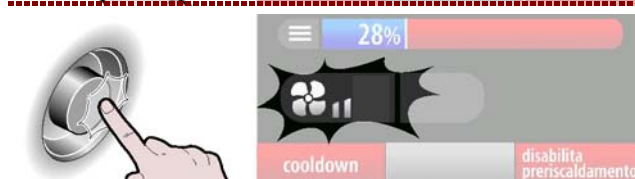
1 – Velg området for "viftehastighet" med håndtaket.

>>>



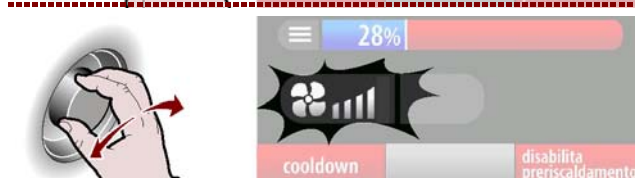
2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område.

>>>



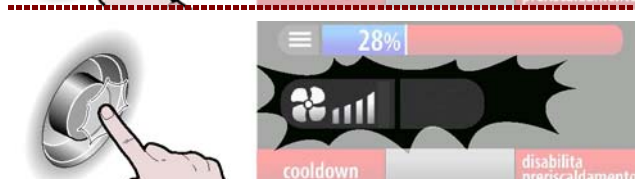
3 – For å endre kjøleviftens hastighet, dreii håndtaket for å øke eller redusere antall LED på indikatorlinjen.

>>>



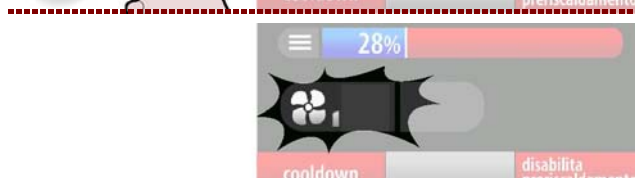
4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område.

>>>



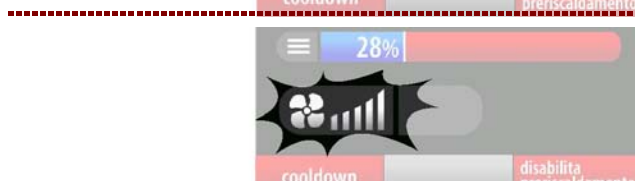
Symbolet viser at kjøleviften er innstilt på min. hastighet.

>>>



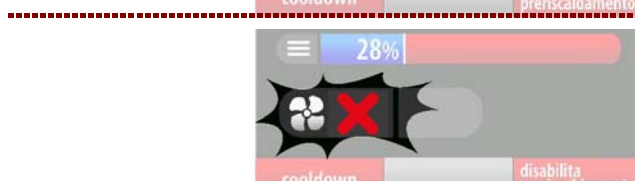
Symbolet viser at kjøleviften er innstilt på maks. hastighet.

>>>



Symbolet viser at kjøleviften er innstilt på veksling (viften starter og stopper automatisk).

>>>



NO

5 – Trykk på knappen for å starte steking. (Se "Stekestart og stekeslutt").

>>>

Gjør følgende for å bruke en steketype med lavere temperatur etter at innstilt stekeprogram er avsluttet.



ECO-PLUS

1 – Velg funksjonen "ECO" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



3 – Vri på bryter for å aktivere eller deaktivere funksjonen **"ECO"** (ikonet lyser grønt).

>>>

Denne funksjonen gjør det mulig å spare energi når ovnen jobber med redusert mengde.

4 – TFor å aktivere eller deaktivere funksjonen **"PLUS"** vrir man enda en gang på bryter (ikonet lyser rødt).

>>>

Denne funksjonen gjør det mulig å anvende apparatet med større effekt.

5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>

6 – Trykk på knappen for å starte steking (se Stekestart og stekeslutt).

>>>

Gjør følgende for å bruke en steketype med lavere temperatur etter at innstilt stekeprogram er avsluttet.

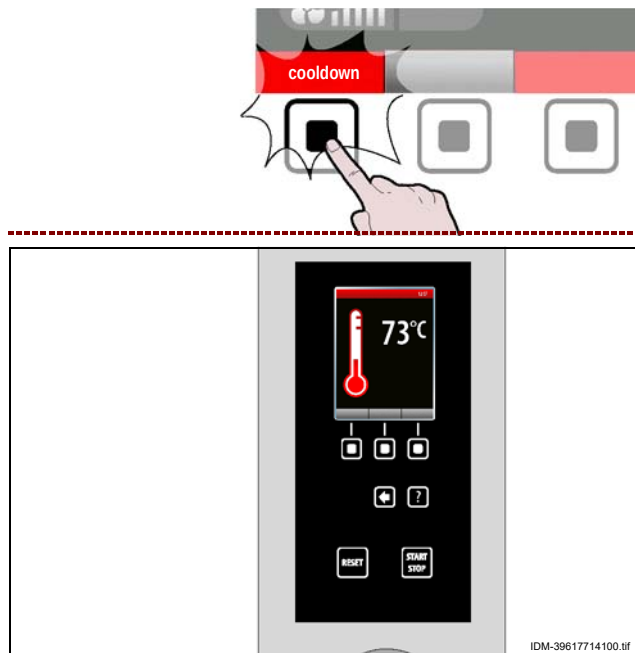
Cooldown

1 – Trykk på knappen.

>>>

På displayet vises siden.

>>>

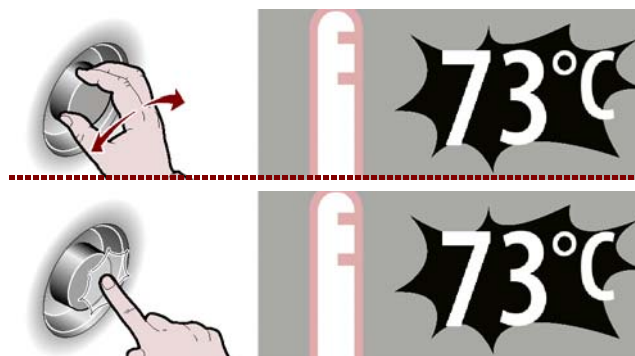


2 – Velg kjøletemperaturen med håndtaket.

>>>

3 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi.

>>>



4 – Trykk på knappen for å utføre en rask nedkjøling av apparatet. >>>



Multicooking

Funksjonen Multicooking kan slås på eller av under hvert stekeprogram.

1 – Trykk på knappen for å slå funksjonen Multicooking på eller av (Slå Multicooking på/av). >>>

I området for multicooking vises Multicooking på eller Multicooking av, alt etter utført valg.



På displayet vises siden. >>>



2 – Velg området for "Multicooking" med håndtaket. >>>



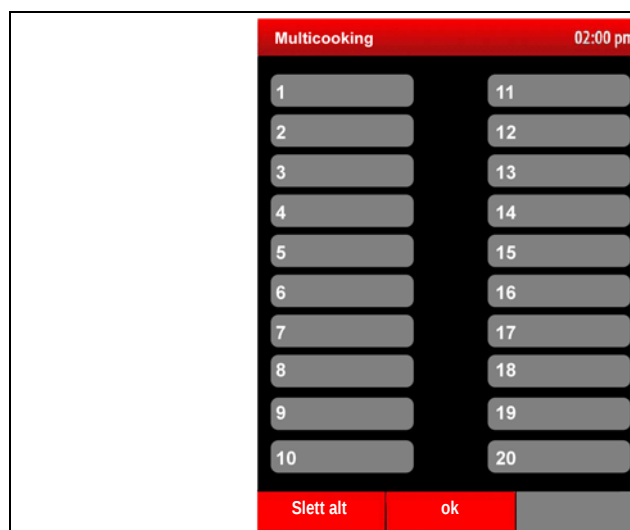
3 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet område. >>>



På displayet vises siden. >>>

Merk:

– Trykk på "Slett alt" for å slette alle Timers.



NO

4 – Velg en Timer gjennom bryter. >>>



5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



6 – Vri på bryter for å stille inn koketiden. >>>



7 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



Gjenta inngrepene fra punkt 4 til 7 for å stille inn andre Timers.

8 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



9 – Appuyer sur le bouton pour démarrer le compte à rebours. >>>



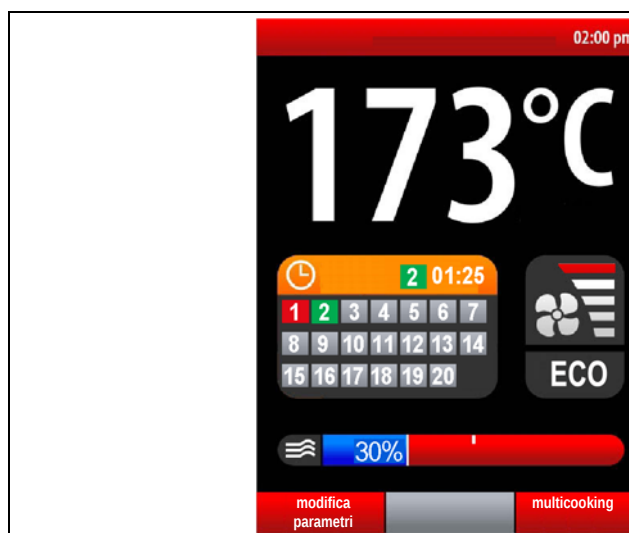
På displayet vises siden. >>>

Merk:

- Vert: minuterie active en compte à rebours.
- Gris: minuterie inactive.
- Rouge: minuterie écoulée.

Viktig

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.



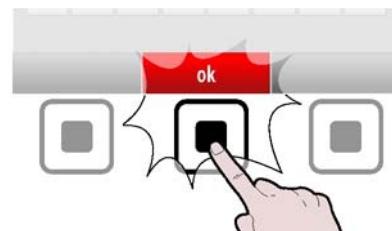
AUTOMATISK STEKING C3

Gå frem på følgende måte.

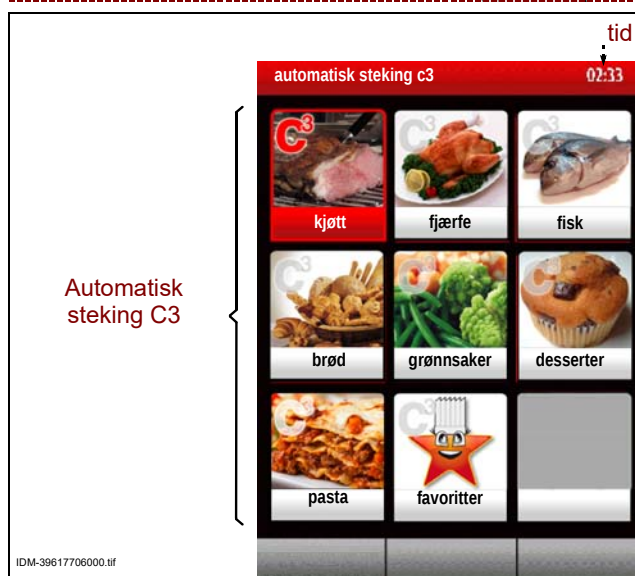
1 – Velg funksjonen "Automatisk steking C3" med håndtaket. >>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



På displayet vises siden. >>>
Siden brukes for å velge ulike innstilte stekeprogrammer.



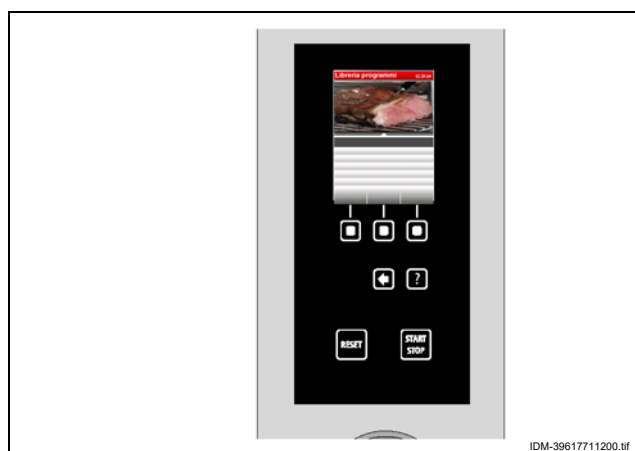
3 – Velg type mat gjennom bryter. >>>



4 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg. >>



På displayet vises siden >>>



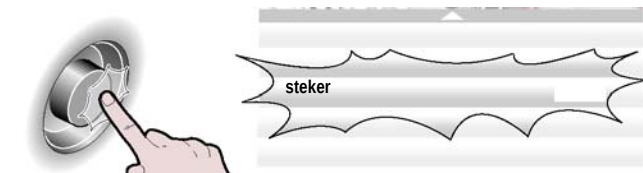
5 – Velg steketype med håndtaket.

>>>



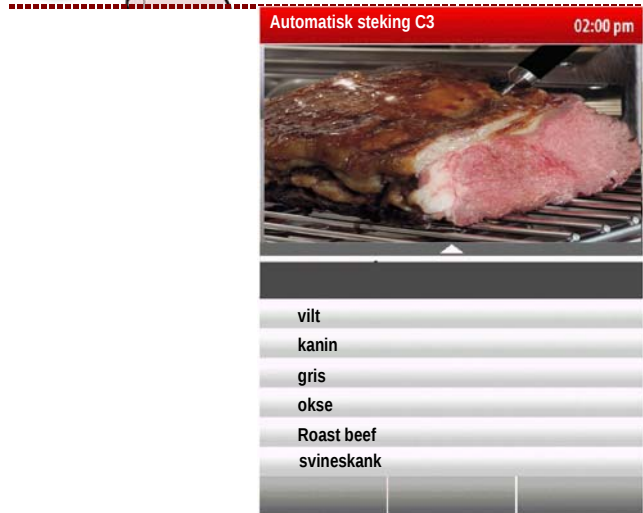
6 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet form for koking.

>>>



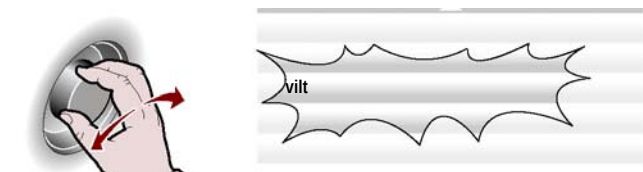
På displayet vises siden.

>>>



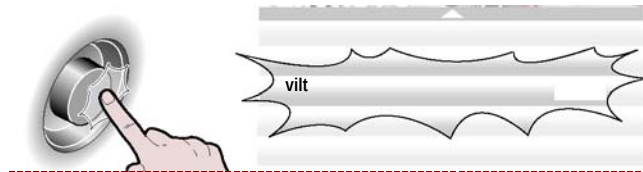
7 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket.

>>>



8 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



På displayet vises siden.

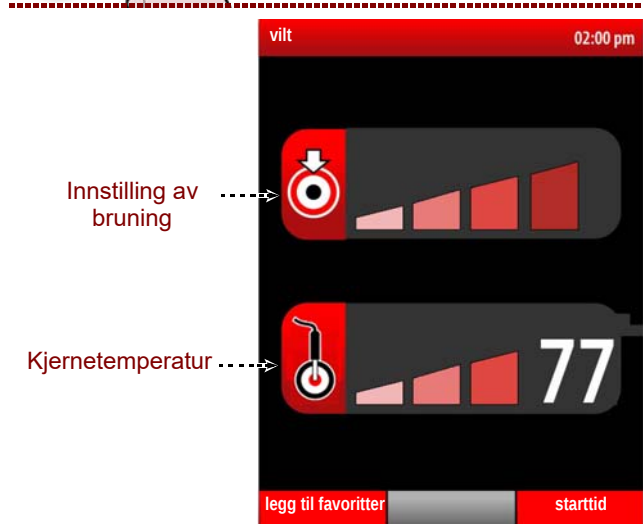
>>>

9 – Med håndtaket er det mulig å innstille spesifikke parametere for programmet.

>>>

For å starte den programmerte kokingen ved et bestemt klokkeslett, trykker man på knappen "starttid" og følger henvisningene på side 32 (starttid).

For å gjøre denne formen for koking til foretrukket koking, trykker man på knappen "gjør til foretrukket" og følger henvisningene på side 11 (alfanumerisk innføring).



Det lagrede programmet kan hentes frem ved å velge ikonet "foretrukket" på skjermbildet "automatisk koking C3".

>>>



Programmene "**foretrukket**" kan slettes på følgende måte:

1 – Bruk bryter og velg ikonet "foretrukket".

>>>

2 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>

3 – På displayet vises siden.

>>>

4 – Trykk på knappen.

>>>

5 – Vri på bryter for å velge skriften NEI og trykk for å bekrefte.

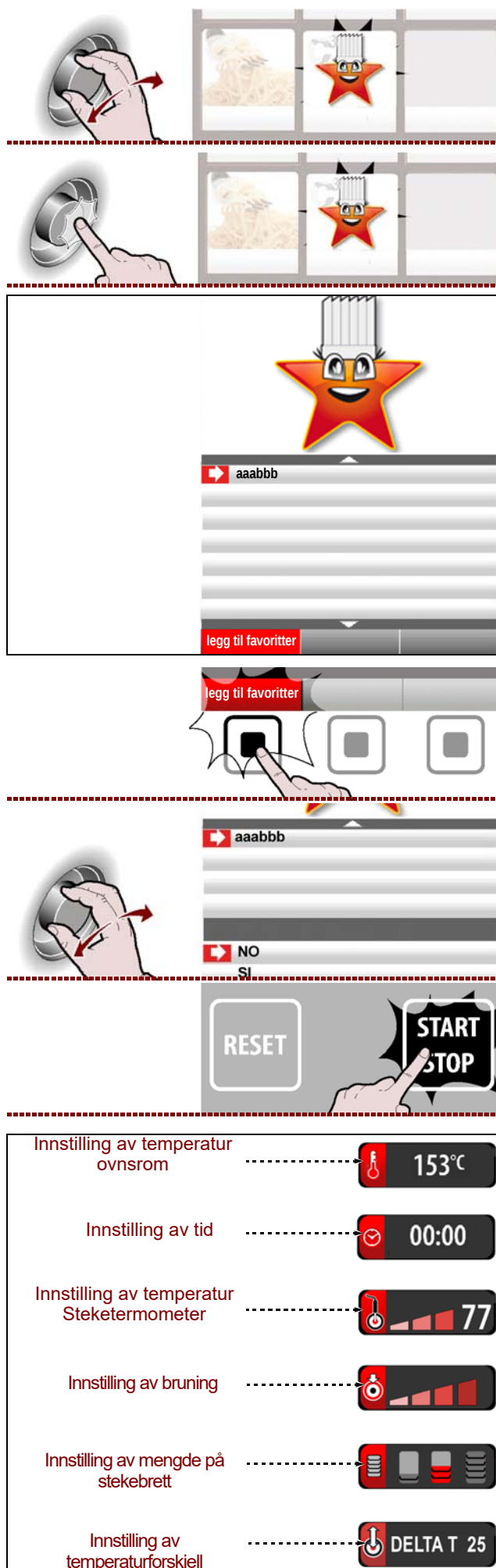
>>>

6 – Trykk på knappen for å starte stekeprogrammet.

>>>

I hvert program i "**Automatiske tilberedninger C3**" kan man stille inn noen parametere vist på tabellen ved siden a.

>>>



NO

LAGREDE STEKEPROGRAMMER CF3

Gå frem på følgende måte.

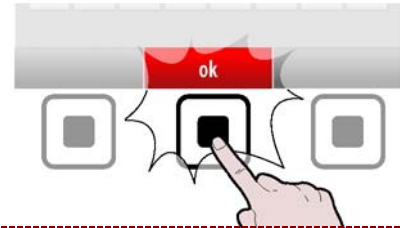
1 – Velg funksjonen "**Lagrede stekeprogrammer CF3**" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

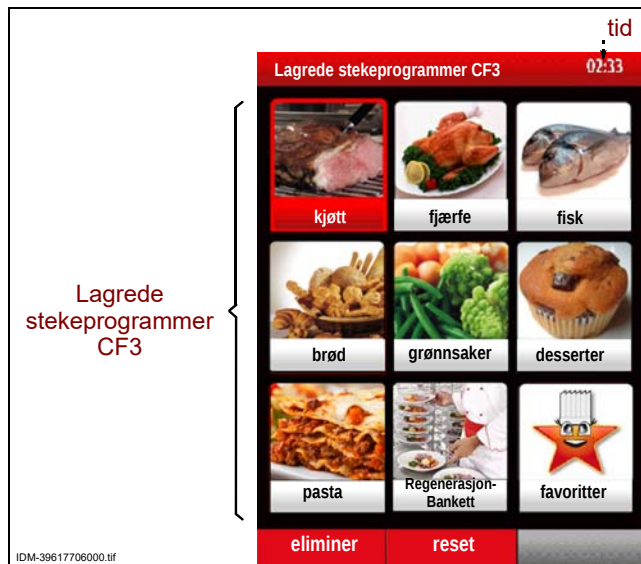
>>>



På displayet vises siden.

>>>

Siden brukes for å velge, endre eller programmere steking av maten.



3 – Velg type mat gjennom bryter.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet stekeprogram.

>>>



På displayet vises siden.

>>>



5 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket.

>>>



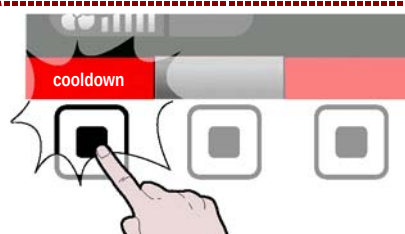
6 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



For å starte den “**cooldown**”, trykk på knappen og følg instruksjonene beskrevet på side 25.

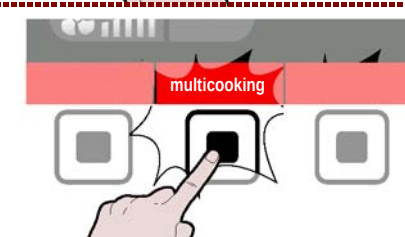
>>>



For kokeprogrammer med en fase kan man aktivere funksjonen "multicooking".

For å aktivere "**Multicooking**" trykker man på knappen og utfører henvisningene som alt ble beskrevet på side 26.

>>>



7 – Trykk på knappen for å starte stekeprogrammet.

>>>



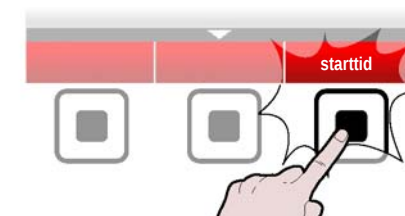
Starttid

Gjør følgende for å starte den programmerte stekingen ved innstilt tidspunkt.

>>>

1 – Trykk på knappen.

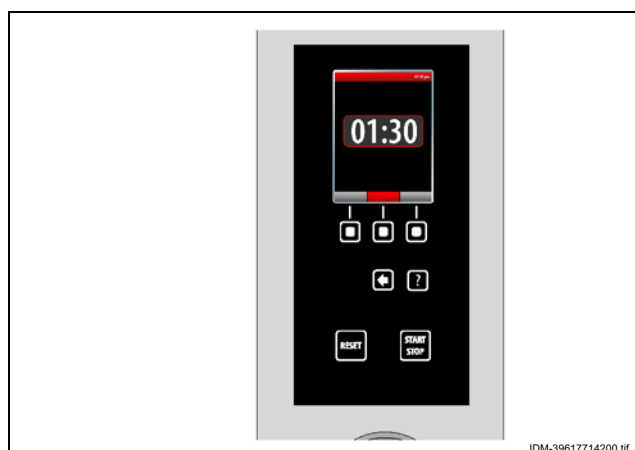
>>>



NO

På displayet vises siden med tidspunkt for stekestart.

>>>



Gjør følgende for å endre tidspunktet som vises.

2 – Still inn tid (klokkeslett) for kokestart gjennom bryter.

>>>



3 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi.
>>>



4 – Still inn tid (minutter) for stekestart gjennom bryter.
>>>



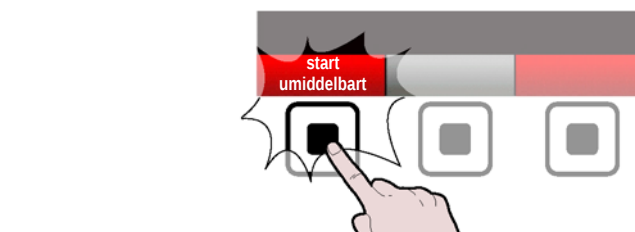
5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi.
>>>



6 – Trykk på knappen for å starte den programmerte steking ved innstilt tidspunkt.
>>>

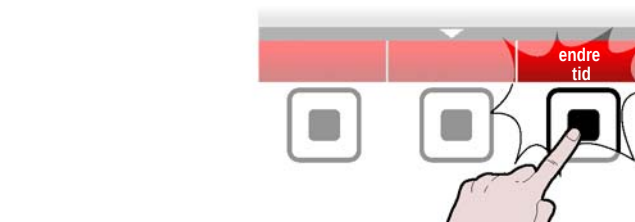


7 – Trykk på knappen for å starte den programmerte steking med en gang.
>>>



Mens kokingen pågår kan man midlertidig endre på et programs parametere (slå opp i "manuell koking").

For å endre på starttid trykker man på knappen og utfører henvisningene i punkt 2 til 5.
>>>



Delta T

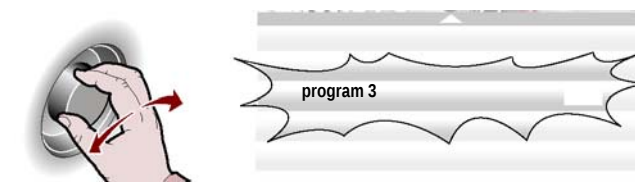
1 – Velg type mat gjennom bryter.
>>>



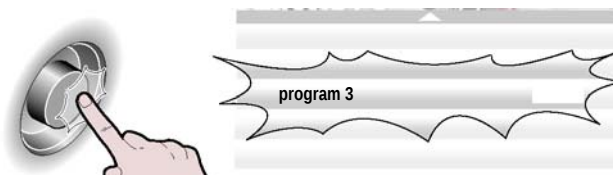
2 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg. >>



3 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket. >>

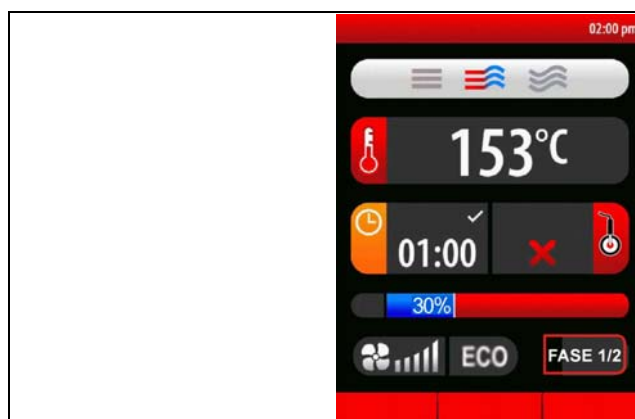


4 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg. >>

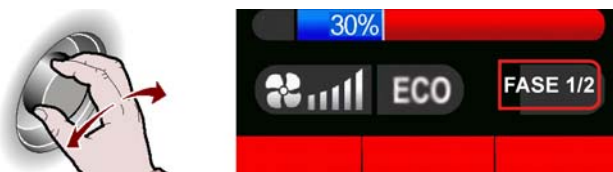


På displayet vises siden

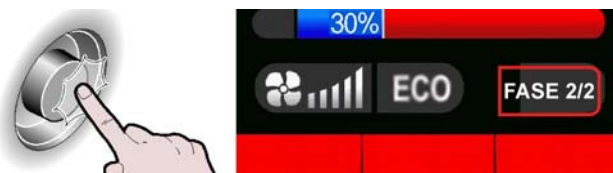
>>>



5 – Bruk bryter og velg en fase hvor man ønsker å aktivere funksjonen "Delta T". >>>



6 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg. >>



7 – Bruk bryter og velg ønsket temperatur. >>>



8 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg. >>



9 – Trykk på knappen "Delta T" for å aktivere funksjonen. >>>



10 – Vri på bryter for å stille inn "Delta T". >>>



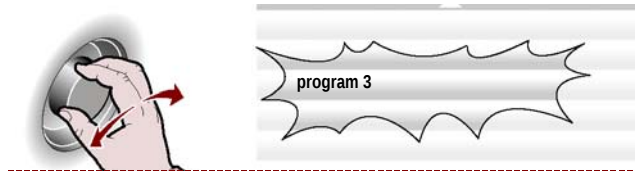
11 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi. >>>



ENDRE STEKEPROGRAMMENES EGENSKAPER

1 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på knappen.

>>>



På displayet vises siden.

>>>



3 – Velg ønsket funksjon fra listen med håndtaket.

>>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



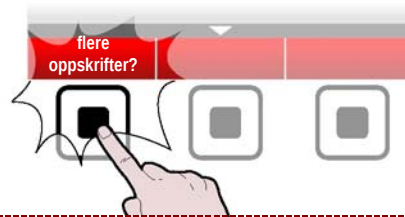
5 – Ved å velge funksjonen "Viser oppskrift (USB)" på listen, aktiveres funksjonen "flere oppskrifter".

>>>



6 – Trykk på knappen for å vise linken til nettstedet hvor man kan laste ned flere oppskrifter på skjermen.

>>>



– **GI NYTT NAVN:** Brukes for å gi nytt navn til det valgte stekeprogrammet (se side 11).

– **ENDRE/ VISE FASENE:** Brukes for å vise og/eller endre fasene til det valgte stekeprogrammet (se side 31).

- **KOPIER:** Brukes for å kopiere et program og gi det nytt navn (se side 11).
- **FJERN:** Brukes for å fjerne det valgte stekeprogrammet.
- **LEGG TIL SOM FAVORITT:** Brukes for å lagre det valgte stekeprogrammet blant dine favoritter.
- **VIS OPPSKRIFT:** brukes for å vise oppskrifter som er på ovnen eller på en USB-penn.
- **VIS FOTO:** brukes for å vise bilder som er på ovnen eller på en USB-penn



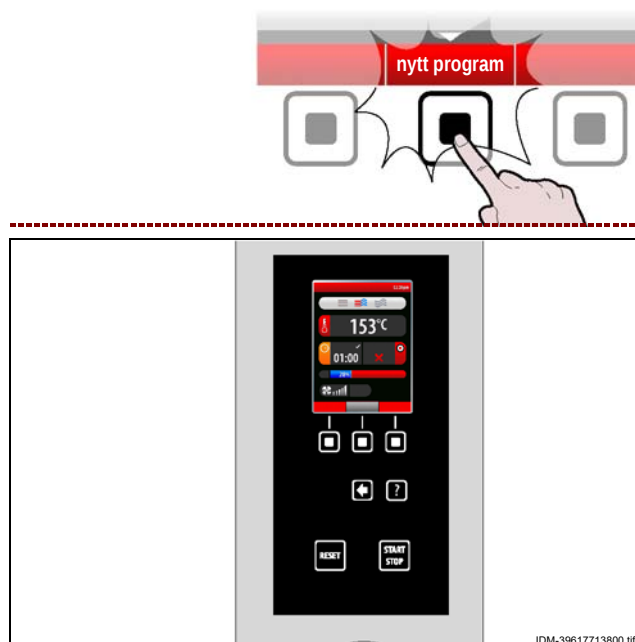
Viktig

Det er mulig å endre, gi nytt navn, osv. til egenskapene til de lagrede stekeprogrammene. Gå inn i “Hovedmenyen”, velg “Innstillinger” og deretter “Bruker parametere/Frigjøring program/ON” (se side 19).

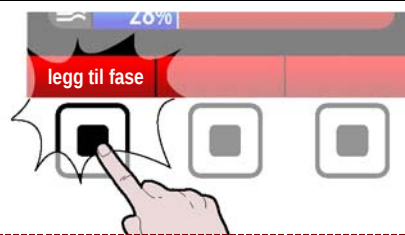
LAGE NYTT STEKEPROGRAM

- 1 – Trykk på knappen. >>>
- 2 – Tast inn navnet til det nye stekeprogrammet (se side 11).

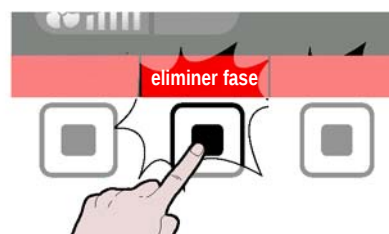
På displayet vises siden. >>>
Innstill alle egenskapene til det nye stekeprogrammet (steketype, temperatur, steketid, osv.) som forklart på side 21.



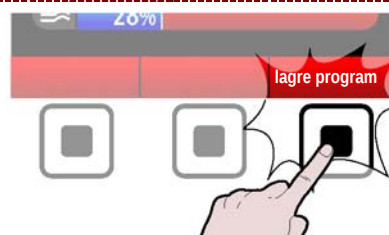
- 3 – Når det lages et nytt program, kan det være nødvendig å utføre steking i flere faser. >>>



- 4 – Det kan også være nødvendig å slette ett eller flere steketrinn. Trykk på knappen for å oppfylle dette kravet. >>>



- 5 – Når programmeringen er avsluttet, trykk på knappen for å lagre det nye programmet og gå tilbake til hovedmenyen. >>>



NO

MODUS FOR "SPESIELLE KOKING "

Gå frem på følgende måte.

1 – Velg funksjonen "**Spesielle koking**" med håndtaket. >>>



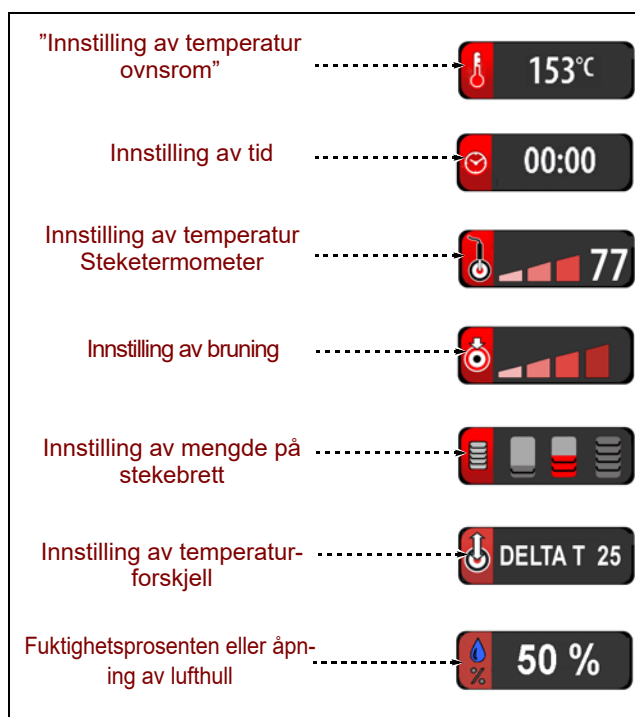
2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



På skjermen vises siden hvor man kan utføre alle de funksjonene som er beskrevet i paragraf" automatisk steking C3" (se side 28).



Parameterene oppgitt i tabellen ved siden av kan innstilles for hvert av programmene spesielle koking. >>>



MODALITÉ POUR "MULTI-EASY"

Gå frem på følgende måte.

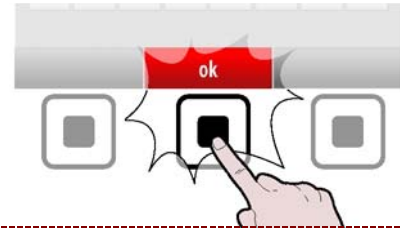
1 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



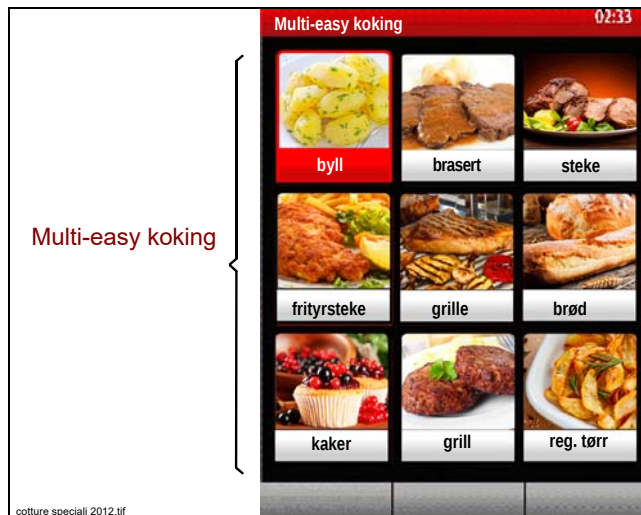
På displayet vises siden.

>>>

La page sert à sélectionner le type de cuisson que l'on souhaite exécuter.

Wikitg

Siden brukes for å velge type tilberedning som skal utføres: koking, langsom koking, steking, frityrsteking, grilling, brød, søte bakverk, grillplate, regenerering tørr, regenerering kombi, regenerering damp, My meny.



3 – Velg steketype med håndtaket.

>>>



4 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg.

>>>

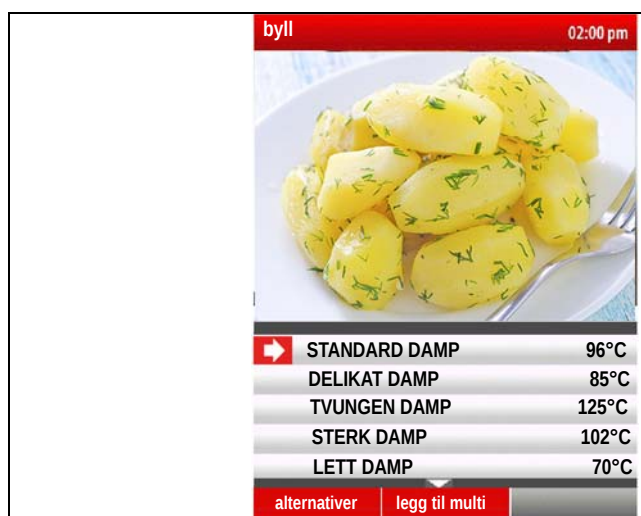


På displayet vises siden.

>>>

Viktig

Med store bokstaver er en liste over de kokemetodene som er lagret av produsent mens de lagt inn av bruker er med små bokstaver.



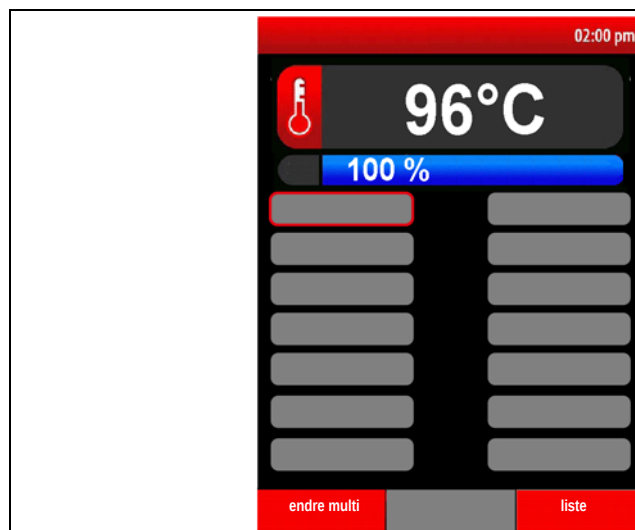
5 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket. >>



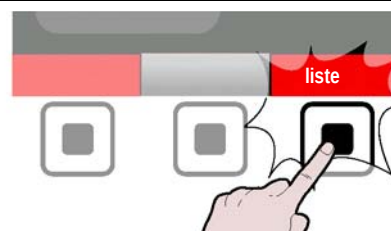
6 – Trykk på bryterknotten for å bekrefte navnet på uthevet kokeprogram. >>>



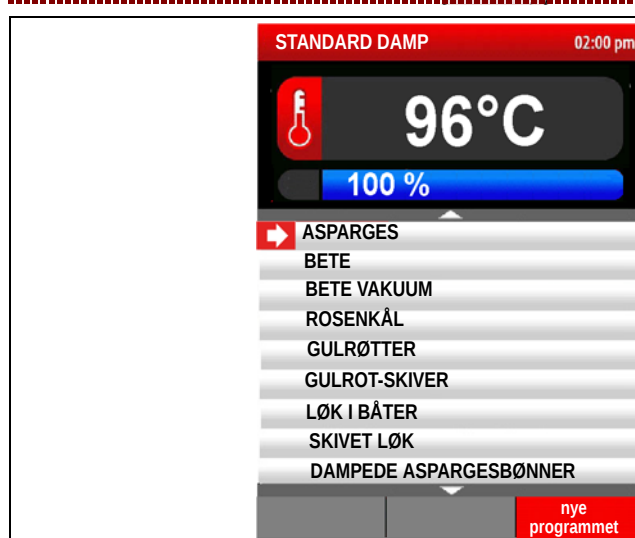
På displayet vises siden. >>>



7 – For å legge til en kokemetode i den valgte grå boksen, trykk på knappen. >>>



På displayet vises siden. >>>



8 – Velg navn på kokeprogrammet med bryterknotten. >>>



9 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg.

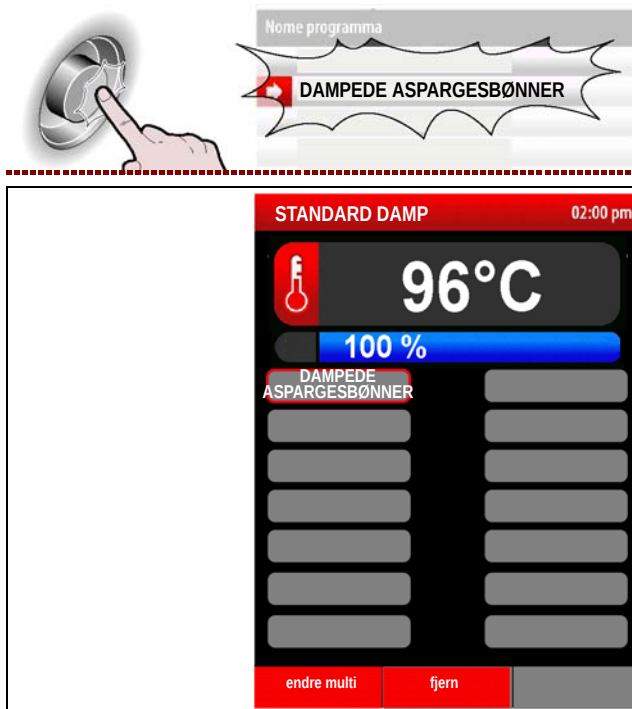
>>>

På displayet vises siden.

Viktig

For å legge til andre kokemetoder på nettet plasser pekeren på en tom grå boks og gjenta operasjonen fra punkt 7 til 9.

For hver tilberedelse er det i tillegg mulig å samtidig endre koketiden og tilordne et antall stekebrett på følgende måte.

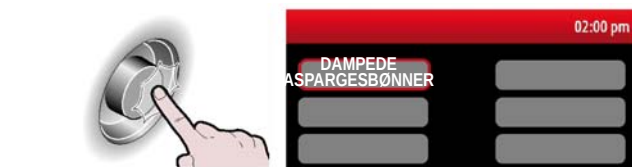


1 – Velg navnet på tilberedelsen med bryterknotten.



2 – Trykk på bryter for å bekrefte fremhevet valg.

>>>



3 – Velg parameteren som skal stilles inne med bryterknotten.

>>>



4 – Trykk på bryterknotten for å aktivere redigeringen.

>>>



5 – Drei bryterknotten for å stille inn den nye verdien.

>>>



6 – Trykk på bryterknotten for å bekrefte verdien.

>>>

Gjenta fra punkt 3 til 6 dersom man vil stille stekebrett-parametere.



7 – Når parameterne er stilt inn returnerer man til foregående skjermbilde ved å trykke på knappen.

>>>





Viktig

Kokemetodene er lagret men er ikke aktive enda.

For å aktivere de gå frem som angitt.

8 – Velg navnet på tilberedelsen med bryterknotten.

>>>



9 – Trykk to ganger på bryterknotten for å aktivere det fremhevede valget (skriften går fra hvit til grønn) og gå frem på samme måte for de andre tilberedelsene.

>>>



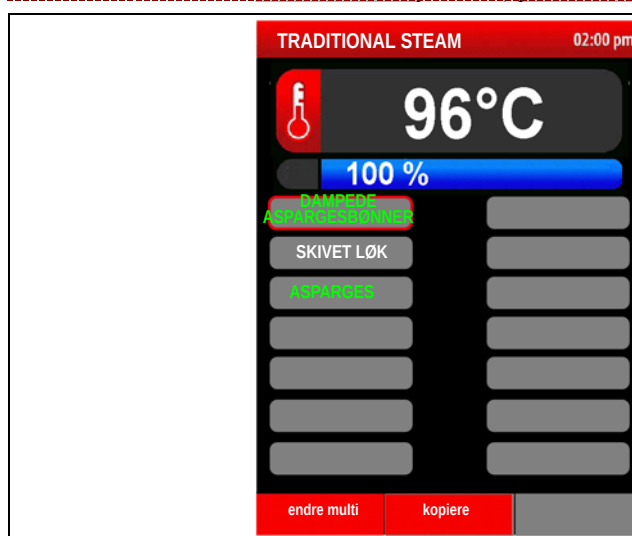
10 – Trykk på knappen for å starte tilberedelsene.

>>>



På displayet vises siden.

>>>



Trykk på knappen for å midlertidig endre kokeparametrene.

>>>

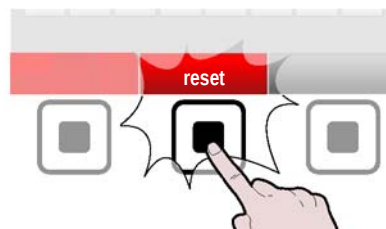
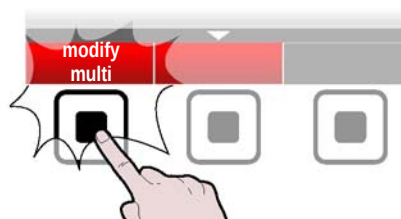


Viktig

De parametre som kan endres er temperatur, fuktighet, viftehastighet, som angitt i modus for “manuell tilberedelse” (se side 21).

Trykk på knappen for å fjerne en kokemetode fra listen.

>>>

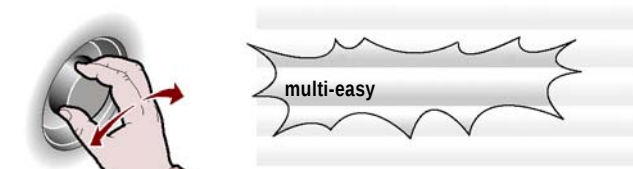


Lage "My Meny".

Gå frem på følgende måte.

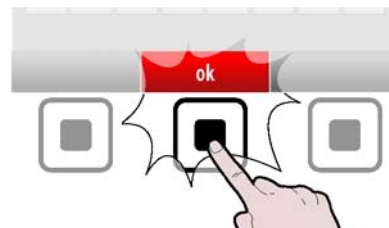
1 – Velg funksjonen "**multi-easy**" med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



3 – Velg funksjonen "My Meny" med håndtaket. >>>

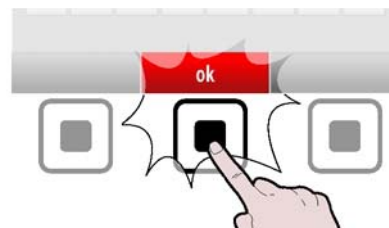


4 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



5 – Tast inn navnet til det nye stekeprogrammet ("Innsettingsmodus alfanumeriske verdier" (se side 11) og Trykk på knappen for å bekrefte. >>>



6 – Velg ønsket modus for tilberedning blant alternativene Konveksjon, Blandet og Damp og trykk på håndtaket for å bekrefte. >>>

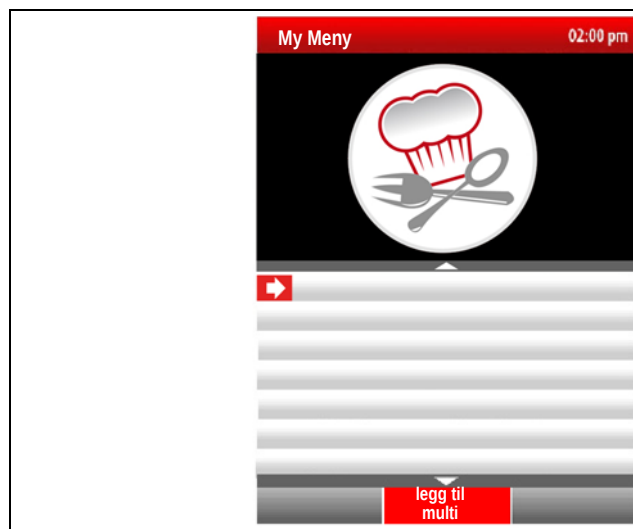
På displayet vises siden.

>>>



7 – Trykk på knappen «legg til multi» og fortsett slik som beskrevet i «**Lage ny multi-easy** på side 44).

>>>



Endre egenskaper på programmer "Multi-easy.



Viktig

For kokemetodene lagret av produsenten er det kun mulig å bruke funksjonen "kopiere", for kokemetodene opprettet og lagret av brukeren er det mulig å bruke funksjonene "gi nytt navn", "endre", "kopiere" og "slett".

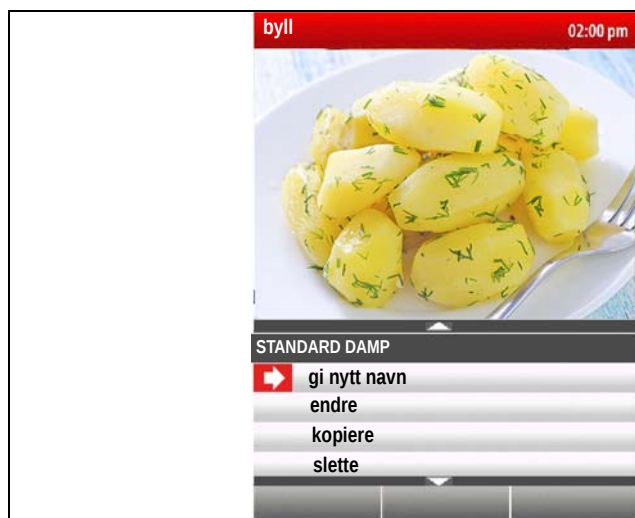
1 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket. >>



2 – Trykk på knappen. >>>



På displayet vises siden. >>>



3 – Velg ønsket funksjon fra listen med bryterknotten. >>>



4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



– **GI NYTT NAVN:** brukes til å gi et nytt navn til valg kokeprogram (se side 11).

– **ENDRE/ VISE FASENE:** brukes til å fremvise og/eller endre fasene til valgt kokeprogram (se side 21).

– **KOPIERE:** brukes til å utføre "kopier" og lim inn" av valgt kokeprogram og gi den nytt navn (se side 11).

– **SLETTE:** brukes til å slette valgt kokeprogram.

Opprettelse "ny "Multi-easy".

1 – Trykk på knappen.

>>>

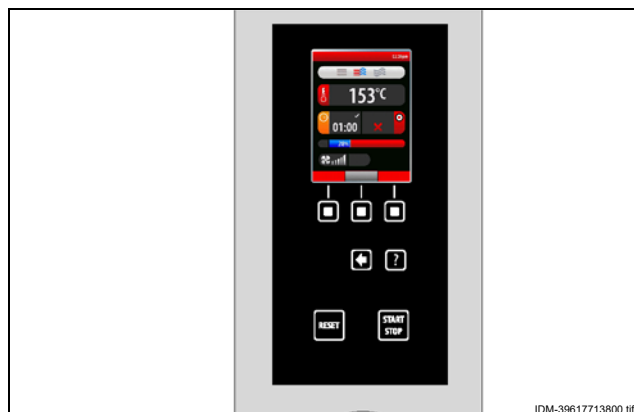


2 – Tast inn navnet til det nye stekeprogrammet (se side 11).

3 – På displayet vises siden.

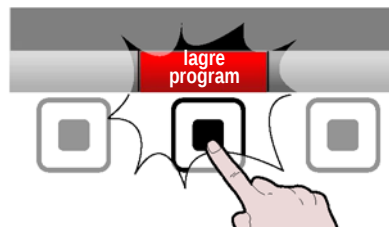
>>>

Angi alle funksjonene i det nye kokeprogrammet (temperatur, fuktighet og viftehastighet) som angitt i "manuell steking" på side 21).



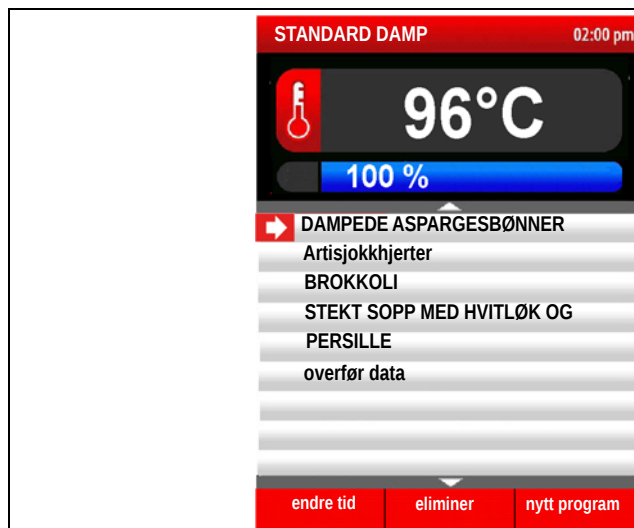
Ved fullføring av programmeringen, trykk på knappen for å lagre det nye programmet og returnere til hovedmenyen.

>>>

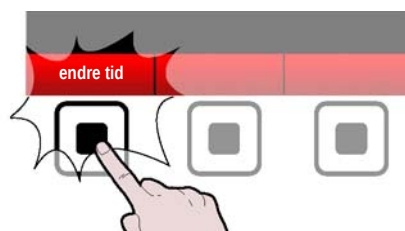


Håndtering av programmer "multi-easy."

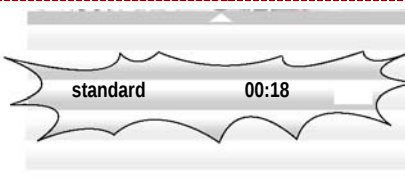
Fra skjermbildet, dreier bryterknotten, plasserer seg på kokemetoden som skal endres. >>>



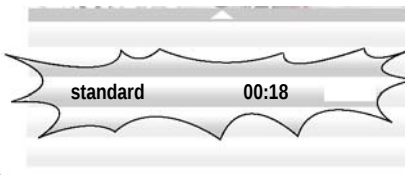
1 – Trykk på knappen. >>>



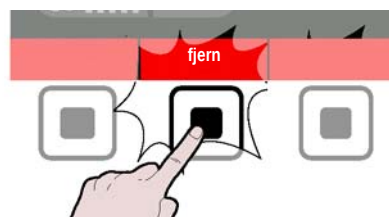
2 – Still inn ny verdi med bryterknotten. >>>



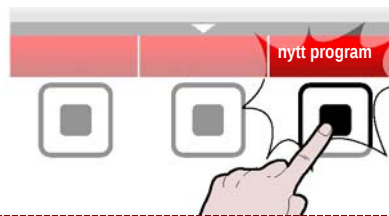
3 – Trykk på bryterknotten for å bekrefte innstilt verdi. >>>



Trykk på knappen for å fjerne programmet der pekeren befinner seg. >>>



Trykk på knappen og følg anvisningene "innsetningsmodus alfanumeriske verdier" på side 11 for å gi et navn til det nye programmet. Rotere deretter bryterknotten for å sette opp tiden som beskrevet i punkt 3 og 4. >>>



MODUS FOR "COOK & CHILL"

Gå frem på følgende måte.

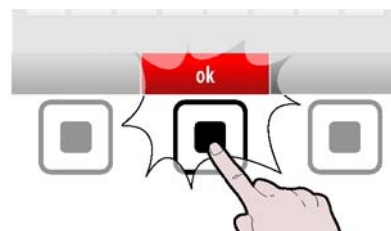
1 – Velg funksjonen **"Cook & Chill"** med håndtaket.

>>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



På displayet vises siden.

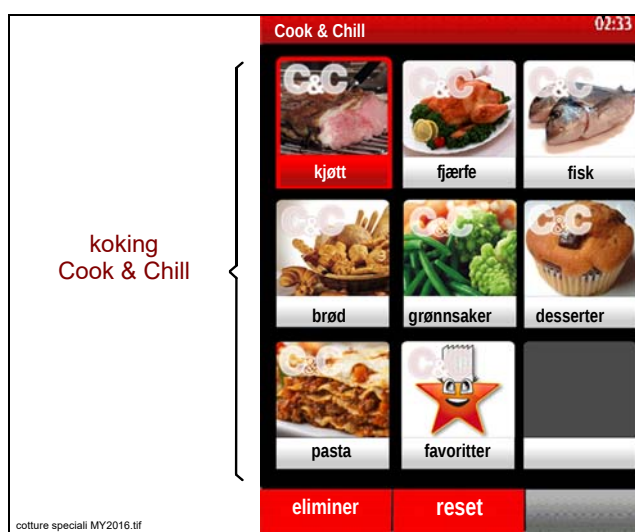
>>>

Siden er for å velge, endre eller programmere tilberedning av mat (man kan utføre alle funksjonene beskrevet i paragraf «lagrede tilberedninger CF3» se side 31) sammen med bruk av sjokkfryser.



Wiktig

E 'kan bruke disse programmene bare hvis "blast" er satt.



3 – Velg type mat gjennom bryter.

>>>



NO

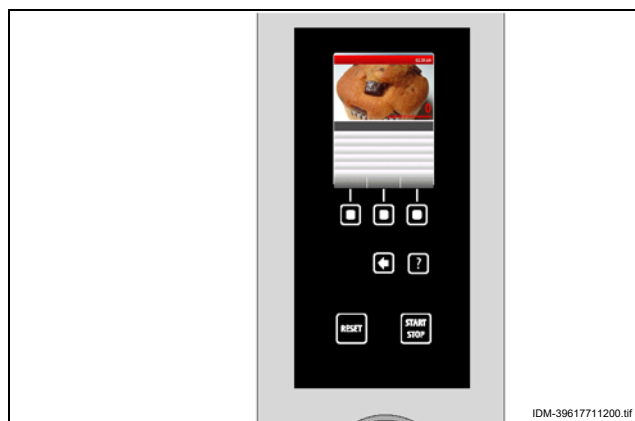
4 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet steke-program.

>>>



På displayet vises siden.

>>>



5 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket.

>>>



6 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg.

>>>



7 – Trykk på knappen for å starte stekeprogrammet.

>>>



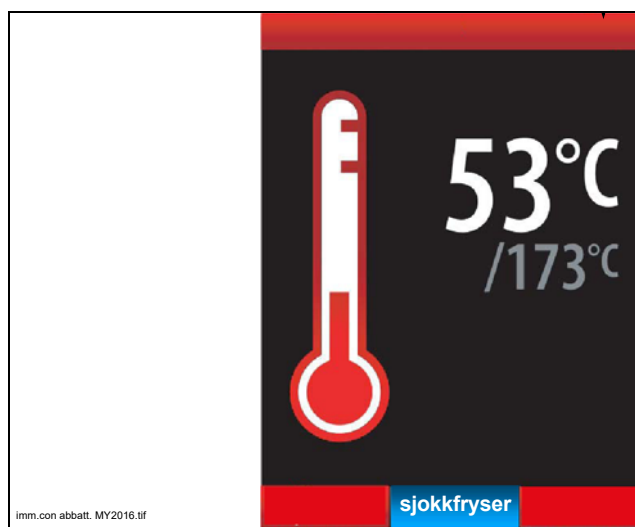
På displayet vises siden.

>>>



Wiktig

For bruk av funksjonen «sjokkfryser» referer til dens bruksanvisning.



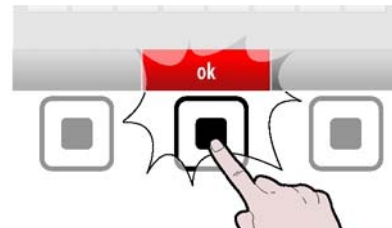
AUTOMATISK VASKING

Gå frem på følgende måte.

1 – Velg funksjonen “**Automatisk vasking**” med håndtaket. >>>

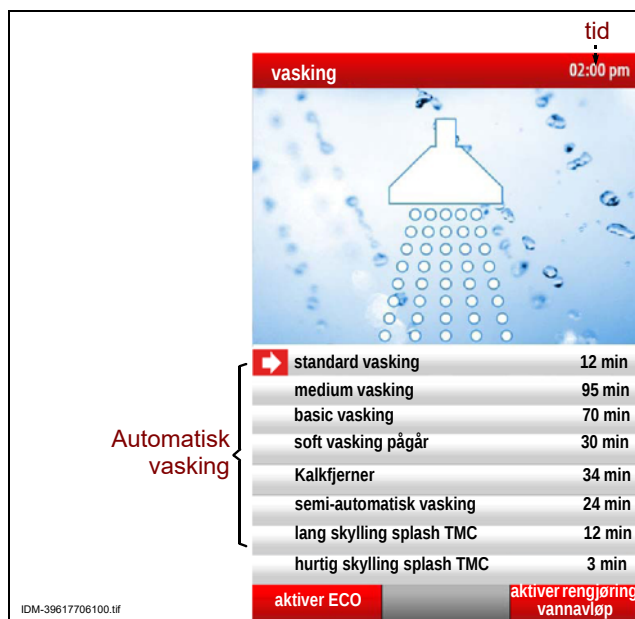


2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



På displayet vises siden. >>>
Siden brukes for å velge type vaskeprogram for apparatet.

3 – Kontroller at vaskeproduktene dispensere (rengjøringsmiddel og hygieniseringsmiddel) er fylt opp med minst 1 liter hver.



4 – Velg ønsket vaskeprogram med håndtaket. >>>



5 – Trykk på knappen for å starte vaskesyklusen. >>>



Viktig

Kun for semi-automatisk vasking er det nødvendig med operatør tilstede.

Semi-automatisk vasking

Gå frem på følgende måte.

1 – Velg ønsket vaskeprogram med håndtaket. >>>

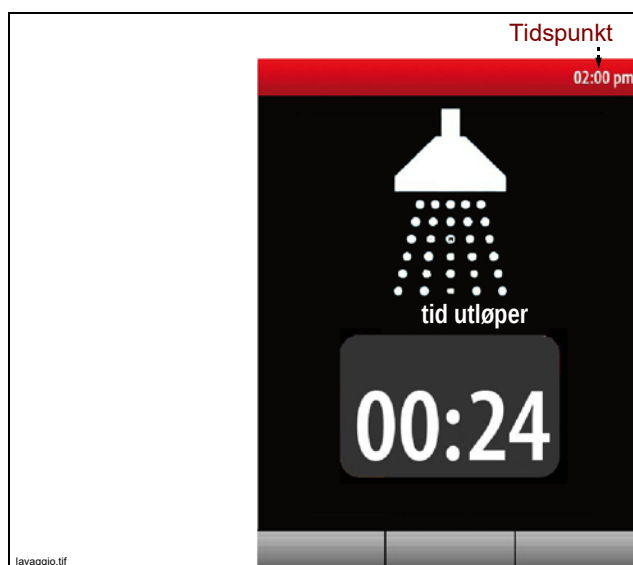


2 – Trykk på knappen for å starte vaskesyklusen. >>>



På displayet vises siden.

>>>



3 – Fyll rengjøringsmiddel i ovnsrommet når lydsignalet høres (etter ca. 5 minutter fra vaskestart) på displayet vises siden.

>>>

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

>>>

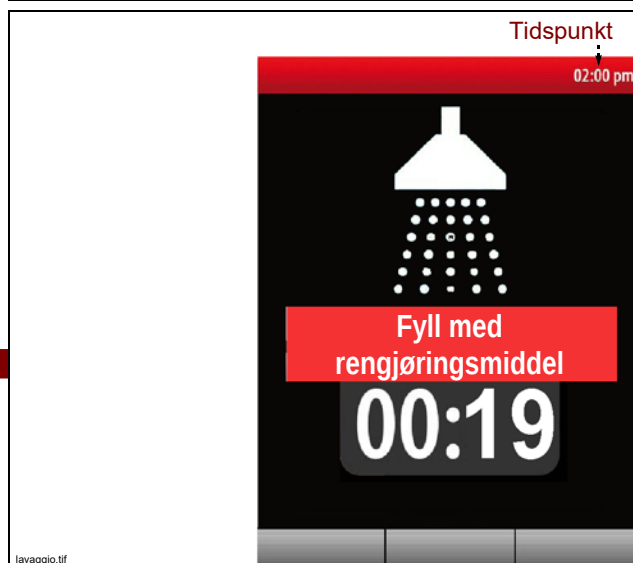
Bruk sprayflasken (tilbehør) og rengjøringsmidlet levert av produsenten til dette arbeidet.



Viktig

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

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



Tabell over vaskeprogrammer

Programmer	Beskrivelse
standard vasking	For å fjerne veldig harde rester (f.eks. etter konveksjonssteking av kjøtt med høyt fettinnhold som kylling, stek, osv.).
medium vasking	For å fjerne litt harde rester (f.eks. etter konveksjonssteking av kjøtt og/eller fisk).
basic vasking	For å fjerne rester som ikke sitter fast (f.eks. etter kombinasjons- eller konveksjonssteking på inntil 150°C).
soft vasking	For å fjerne smårester (f.eks. etter dampsteking).
avkalker	For å fjerne kalkavsetninger i ovnsrommet.
Halvautomatisk vask	Vask av manuell type.
lang skylling TMC og hurtig skylling splash	For å skylle ut ovnsrommet uten bruk av rengjøringsmiddel.

IDM C13354440_rev.



Viktig

Funksjonen "Slå vasking av avløp på/av kan kun brukes i vaskeprogrammene "Standard Clean" og "medium clean".



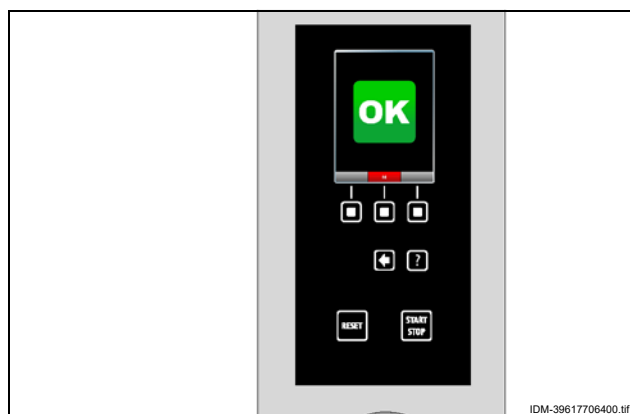
Viktig

For alle vaskeprogrammene, med unntak av "lang skylling TMC" og "hurtig skylling splash" kan man bruke funksjonen "aktiver/deaktiver ECO" med knappen.



Merk: Funksjonen "abilita ECO" brukes for å fjerne fasen for tørking/sluttrensing fra de ulike vaskeprogrammene, og dermed en energisparing.

6 – Når vaskeprogrammet er avsluttet, starter et lydsignal og på displayet vises siden. >>>



IDM-39617706400.tif



7 – Trykk på knappen for å avbryte lydalarmen. >>>



8 – Hvis en vaskesyklus avbrytes (Alarm eller frivillig avbrytelse gjennom knappen START/STOP) vises alarm for avbrytelse. >>>



opzione 1 opzione 2 opzione 3

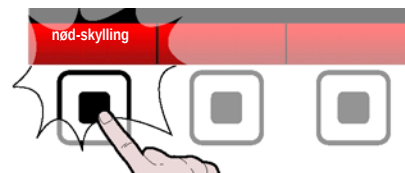
NO

9 – Trykk på knappen "RESET". >>>

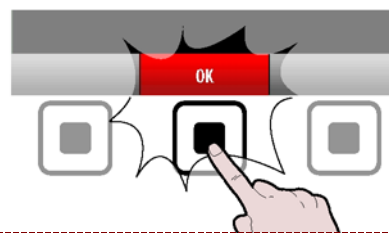


IDM C13354440_rev.

10 – Trykk på knappen "nød-skylling" og vent til vaskingen er ferdig. >>>



11 – Trykk på knappen for å gå tilbake til forrige side. >>>



STEKESTART OG STEKESLUTT

Gjør følgende for å starte et stekeprogram ("manuell" eller "programmert" steking).

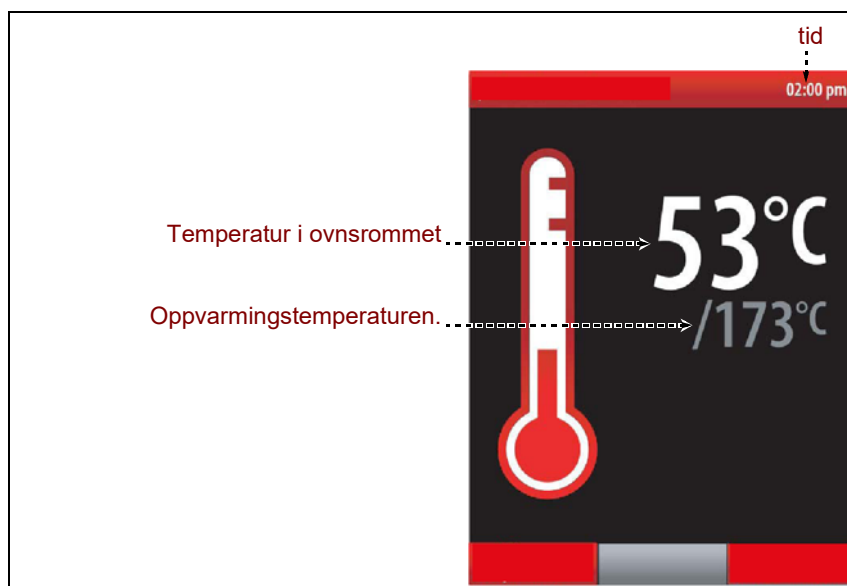
1 – Slå på apparatet (se side 9).

2 – Velg steketypen og innstill alle parameterene for en riktig funksjon (se side 21).

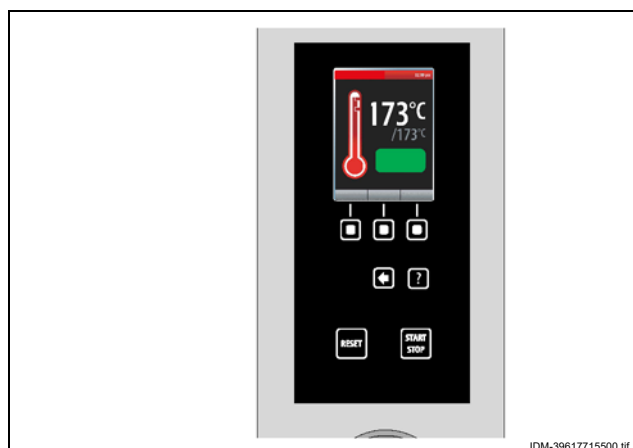
3 – Trykk på knappen >>>



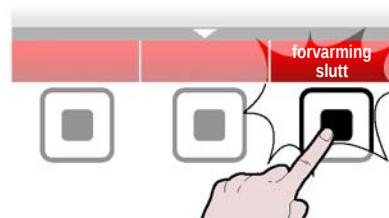
Hvis siden vises på displayet, er funksjonen for oppvarming slått på. Vent til oppvarmingen er avsluttet før maten settes inn i ovnsrommet.



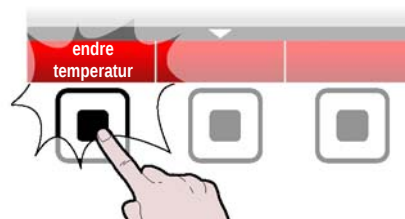
Når oppvarmingen er avsluttet, vises siden på displayet. >>>



Trykk på knappen hvis det er nødvendig å avslutte oppvarmingen tidligere. >>>



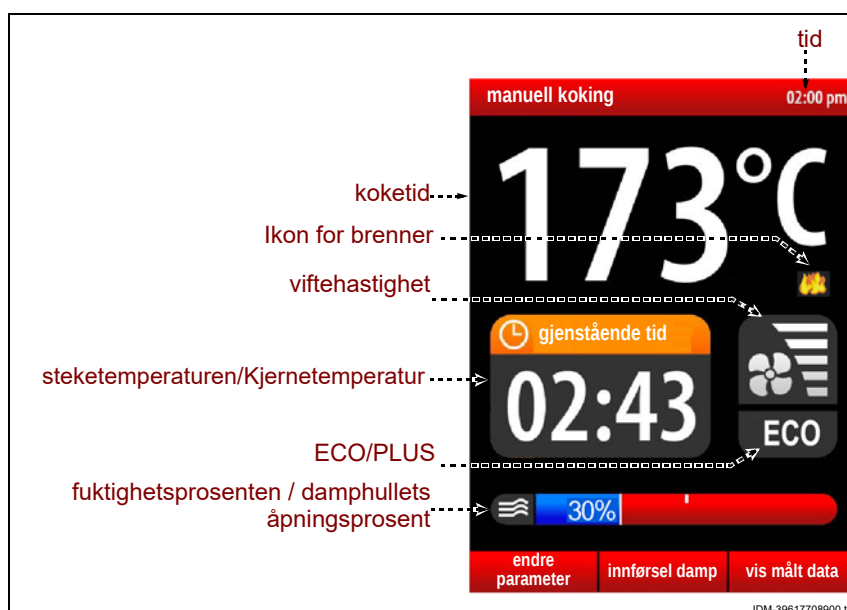
Trykk på knappen og fortsett som beskrevet på side 21 for å endre oppvarmingstemperaturen. >>>



4 – Sett maten inn i ovnsrommet og lukk stekeovnsdøren for å starte stekeprogrammet.

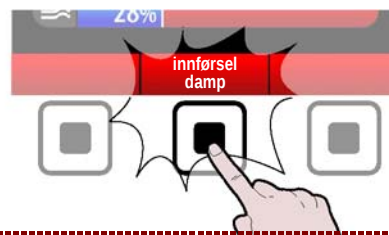
På displayet vises siden. >>>

Når brenneren er slått på, tennes ikonet på displayet

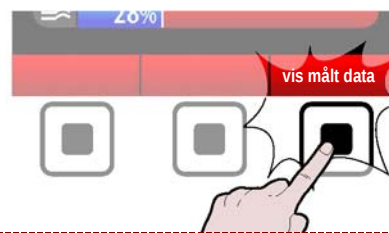


5 – Trykk på knappen for å sprøyte inn damp i ovnsrommet under steking. >>>

6 – Bruk håndtaket for å stille inn tid for dampinjeksjon fra 1 til 59 sekunder. Innstillingene lagres for de neste tilberedningene.



7 – Trykk på knappen for visning av temperaturen i ovnsrommet og innstilt tid under steking. >>>



Denne funksjonen er kun aktiv hvis ikke funksjonen "Multicooking" er aktivert. I motsatt tilfelle vises tid for funksjonen "Multicooking".

IDM C13354440_rev.

8 – Trykk på knappen.

>>>

Gå frem som beskrevet i avsnittet Manuell steking for å endre stekeparameterene.

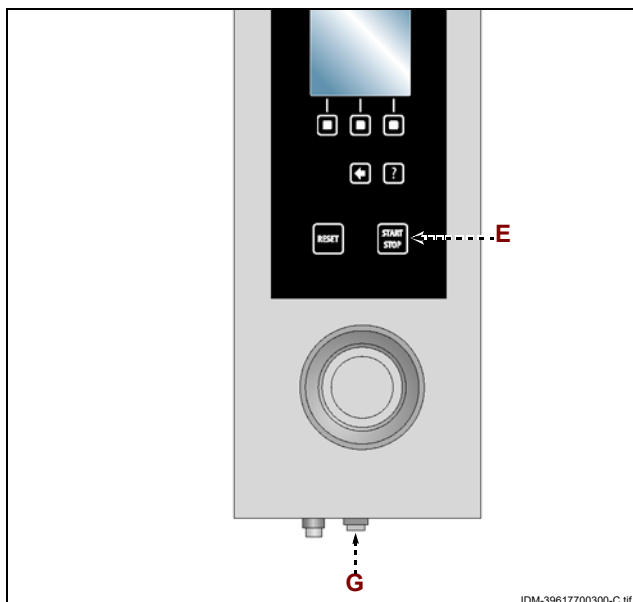
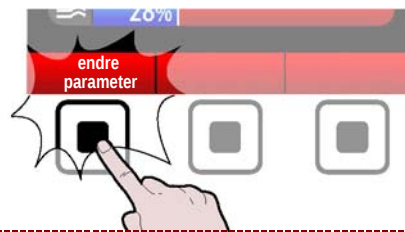
Type koking, temperaturen i kammeret og tid/temperatur i midten, kan raskt og enkelt endres gjennom bryter.

Unde koking utføres følgende (gjelder ikke for lagret koking C3):

- trykk **en gang** og vri på bryter for å endre på temperaturen i kokekammeret; trykk på bryter for å bekrefte utført endring.
- trykk **to ganger** og vri på bryter for å endre på koketid eller temperatur i midten; trykk på bryter for å bekrefte utført endring.
- trykk **tre ganger** og vri på bryter for å endre på type koking (konveksjon, damp eller blandet); trykk på bryter for å bekrefte utført endring.

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

Trykk på knappen **(E)** eller åpne stekeovnsdøren for å avbryte stekeprogrammet før innstilt stekeslutt. Apparatet er fremdeles koplet til strømmen. Trykk på knappen **(G)** for å slå av strømmen.

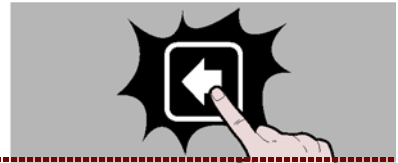


AKTIVER LAGRE KOKING

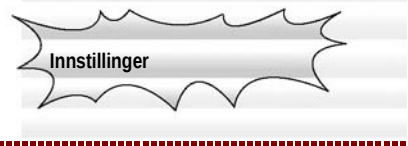
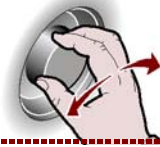
Med denne funksjonen kan man lagre, i et program CF3, alle endringene utført i forrige manuelle koking.

Merk: Man kan lagre maks 18 endringer.

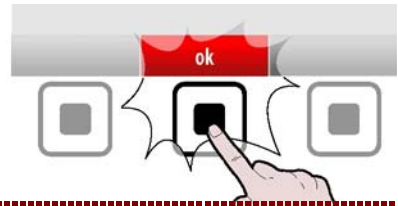
1 – Trykk på knappen for å returnere til hovedsiden "Home page". >>>



2 – Velg funksjonen "Innstillinger" med håndtaket. >>>



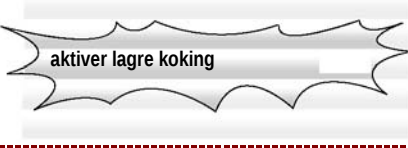
3 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



4 – Velg funksjonen "aktiver lagre koking" med håndtaket. >>>



5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



På displayet vises siden. >>>



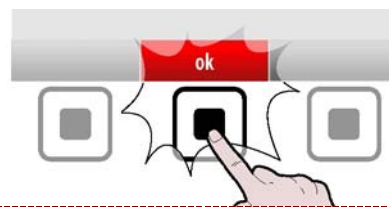
6 – Velg type mat gjennom bryter. >>>



7 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



8 – Tast inn programnavnet ønsker å lagre (se side 11 "Inntasting av alfanumeriske data") og bekreft med knappen. >>>



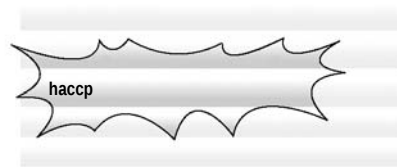
Viktig

Funksjonen "aktiver lagre koking" er ikke aktivert med funksjonen Multicooking.

HACCP

Procedere nel modo indicato.

1 – Velg funksjonen "HACCP" med håndtaket. >>>



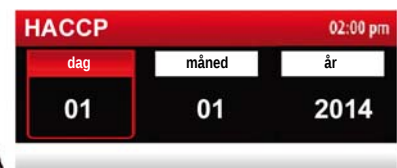
2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



På displayet vises siden. >>>
Siden brukes for å vise målte stekedata og utløste alarmer.



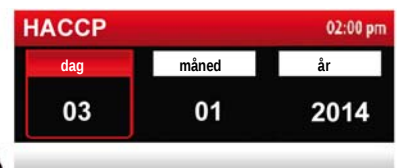
3 – Trykk på bryter for å endre på dag (måned eller år). >>>



4 – Vri på bryter for å stille inn dag (måned eller år). >>>



5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet verdi. >>>



6 – Vri på bryter for å velge "Ervervelser". >>>



7 – Trykk på knappen for å få tilgang til koking. >>>



8 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



9 – Trykk på knappen for å gå tilbake til forrige side. >>>



10 – Trykk på knappen for å vise alarmene som er utløst i løpet av steking. >>>



OPPLASTING/NEDLASTING AV DATA

Gå frem på følgende måte.

1 – Velg funksjonen "nedlasting/overføring data av data" med håndtaket. >>>

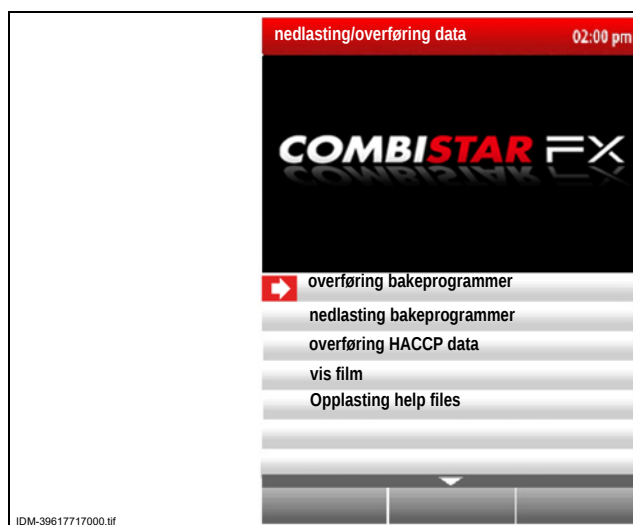


2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



På displayet vises siden. >>>

Siden brukes for å laste ned data for koking eller fornyelsesprogrammer fra ovnen til en ekstern lagringsenhet eller for å laste opp data for koking fra en ekstern lagringsenhet til ovnen eller for å vise filmer på en ekstern lagringsenhet (USB).



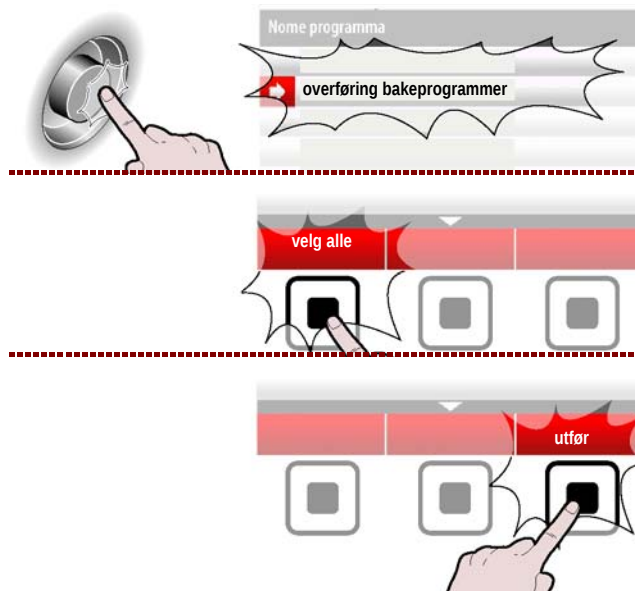
3 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>

Trykk på knappen for å velge alle stekeprogrammene som skal opplastes og/eller nedlastes. >>>

Som et alternativ er det mulig å velge de enkelte programmene som skal opplastes/nedlastes(☆) .

Trykk på knappen for å starte. >>>

Dette inngrepet kan kreve flere minutter, avhengig av hvor mye data som skal losses/lastes.



VIS FILM



Viktig

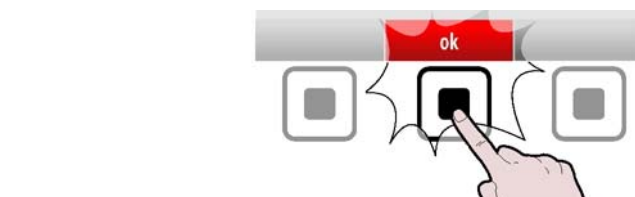
På ovnen kan man kun vise filmer av filtype .avi.

For å kunne spille av filmer på ovnen sett den eksterne lagringsenheten (USB-penn som følger med settet KGRHFR) i tilhørende konnektor.

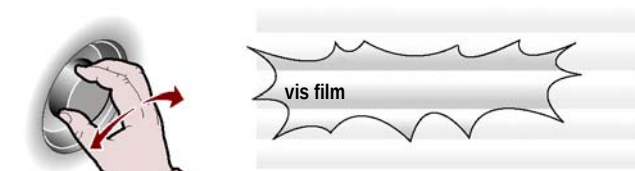
1 – Velg funksjonen "Opplasting/nedlasting av data" med håndtaket. >>>



2 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



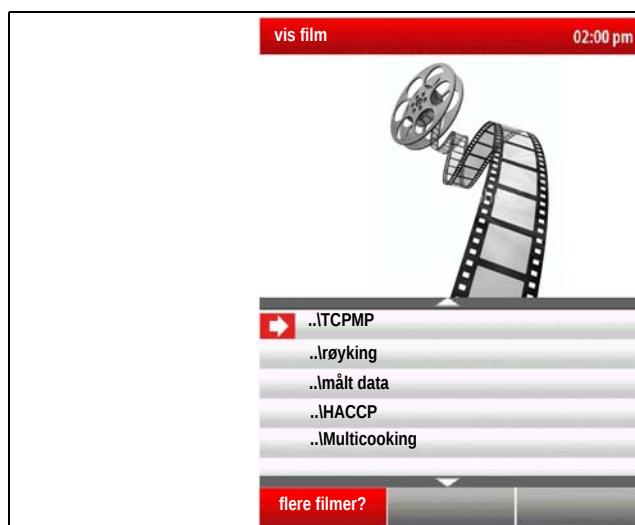
3 – Velg funksjonen "vis film" med håndtaket. >>>



4 – På displayet vises siden. >>>

All skrift som innledes med ../ er directory mens de andre er filmer.

For å kunne vise filmer må programmet for videoavspilling ../TCPMP være lastet inn på USB-pinnen.



5 – Velg filmen med bryteren.

>>>



6 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon.

>>>



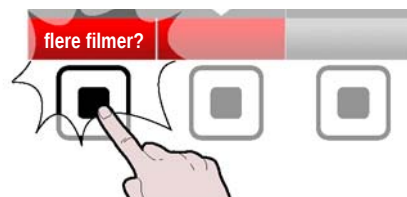
7 – For å avbryte avspillingen trykk på knappen.

>>>



8 – Trykk på knappen "**flere filmer?**" for å vise linken til websiden hvor man kan laste ned andre filmer.

>>>



9 – På displayet vises siden.

>>>



NO

VISER BILDER OG OPPSKRIFTER

Et kokeprogram kan også lages på PC ved bruk av et spesielt program (KGRHFR sett) som leveres av produsenten. Hvert kokeprogram som er laget av PC, kan knyttes til en oppskrift (tekstfil) og flere bilder.

1 – Sett i ekstern lagringsenhet (USB penn, hvor man tidligere har lastet ned bilder og oppskrifter knyttet til kokeprogrammet).

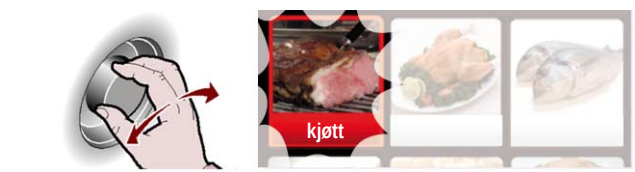
2 – Velg funksjonen "**Lagrede stekeprogrammer CF3**" med håndtaket.. >>>



3 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



4 – Velg type mat gjennom bryter. >>>



5 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



6 – Velg stekeprogrammets navn med håndtaket >>>



7 – Trykk på knappen for å bekrefte uthevet funksjon. >>>



8 – Velg funksjonen "**Viser bilder (USB)**" med håndtaket. >>>



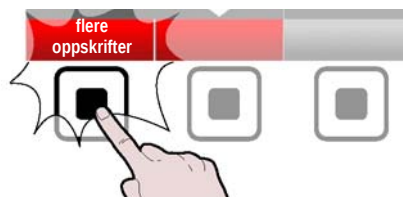
9 – Trykk på håndtaket for å bekrefte uthevet valg. >>>



10 – På displayet vises siden. >>>
 Dersom man ønsker å vise tilhørende oppskrift, gå tilbake til punkt 7 og velg funksjonen "**Viser oppskrift (USB)**" og gå videre slik som beskrevet for visning av bilder.



11 – Trykk på knappen "**flere oppskrifter?**" for å vise linken til websiden hvor man kan laste ned andre oppskrifter. >>>



12 – På displayet vises siden. >>>



NO

NÅR APPARATET IKKE SKAL BRUKES OVER LENGER TID

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

- 1** – Steng gasskranen.
- 2** – Steng vannkranen.
- 3** – Bruk apparatets hovedbryter for å deaktivere tilkoplingen til el-nettet.
- 4** – Rengjør apparatet og området rundt nøye.
- 5** – Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 6** – Legg et tynt lag med matolje på de rustfrie overflatene.
- 7** – Pakk inn apparatet og la det være noen lufteåpninger.

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR VEDLIKEHOLDET

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

**Forsiktig - Advarsel**

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

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

Hver dag etter bruk:

- Samlekaret for kondens (se side 65).
- Ovnsrommet (se side 64).
- Kontroller at luftinntaket ikke er tilstoppet eller skittent og rengjør eller fjern tilstopping om nødvendig (se side 72).
- Kontroller luftfilteret (hvor dette finnes) som er plassert under apparatet og rengjør hvis dette er skittent eller tilstoppet (se side 65).
- Apparatet og området rundt (se side 71).

**Forsiktig - Advarsel**

Minst en gang hver 6. måned, eller hver 2. måned ved hyppig tilberedning av kjøtt eller fet mat, skal rengjøring av ventilasjonsrøret utføres (se sid. 66) .

**Viktig**

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

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

- Kontrollere gasstrykket og systemets tetning.
- Kontrollere funksjonen til røykkanalen og luftinntakene, og eventuelt rengjøre.
- Kontrollere tetningen til varmevekslerens pakning, og eventuelt skifte ut.
- Kontrollere tennernes funksjon (og eventuelt skifte ut, se side 82) og at nettkablene er hele.
- Kontrollere tetningen til pakningene på tennerne, displayet og forbrenningsviften.
- Kontrollere verdiene for karbonmonoksid (CO) og karbondioksid (CO₂) i røykutslippet
- Rengjøre filteret i vanninntaket (se side 77)
- Rengjøre avløpsslangene (se side 77)
- Generell kontroll av apparatet
- Finne og skifte ut slitte deler

**Viktig**

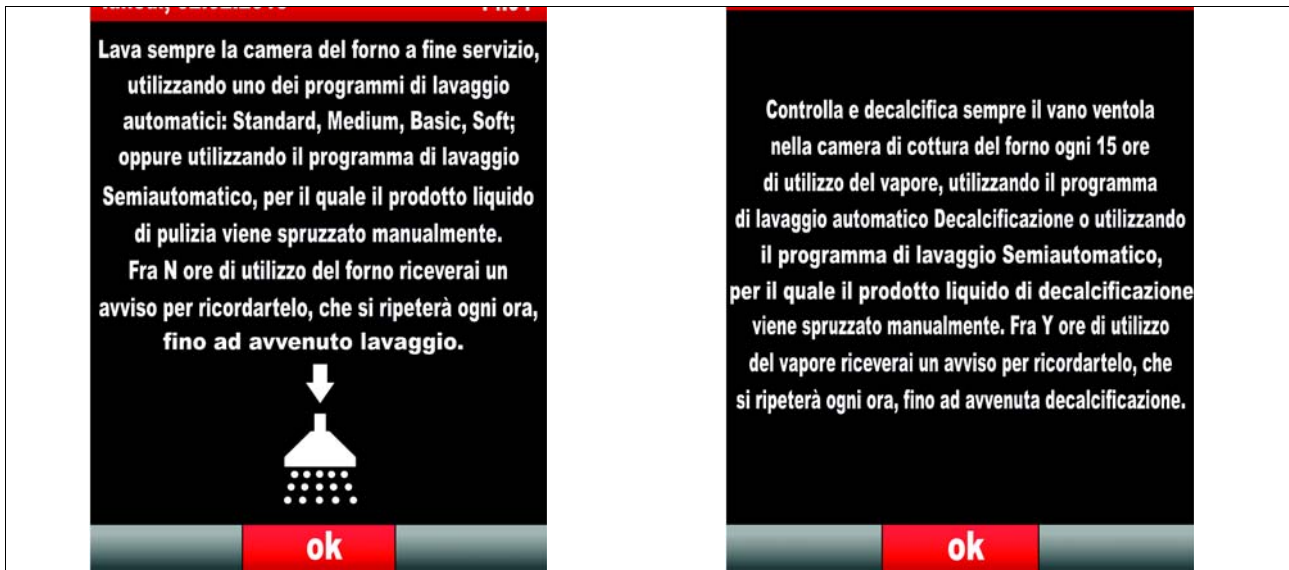
Enregistre les contrôles annuels.



INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR RENGJØRINGEN

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

Derfor, hver gang ovnen settes på, blir man påminnet hvor viktig det er med rengjøring og avkalking ved at følgende skjermbilder vises etter hverandre:



Ovnen er programmert for å bli vasket minst en gang hver 12. time. Dersom man ikke utfører en vask innen 12 timers bruk vises følgende skjermbilde for å minne om å rengjøre ovnen. >>>



Ovnen er programmert for å bli avkalket minst en gang hver 15. time. Dersom man ikke utfører en avkalking innen 15 timers bruk med damp eller blandet bruk vises følgende skjermbilde for å minne om å avkalke ovne. >>>



Tabell over rengjøringsprodukter

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



Viktig

Før rengjøringen må du alltid stenge gasskranen, utkople el-tilførselen med hovedbryteren og la apparatet kjøles ned.

Følg anbefalingene oppgitt nedenfor.



Forsiktig - Advarsel

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

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



Forsiktig - Advarsel

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

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



NO



Viktig

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

Gå frem som beskrevet.

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

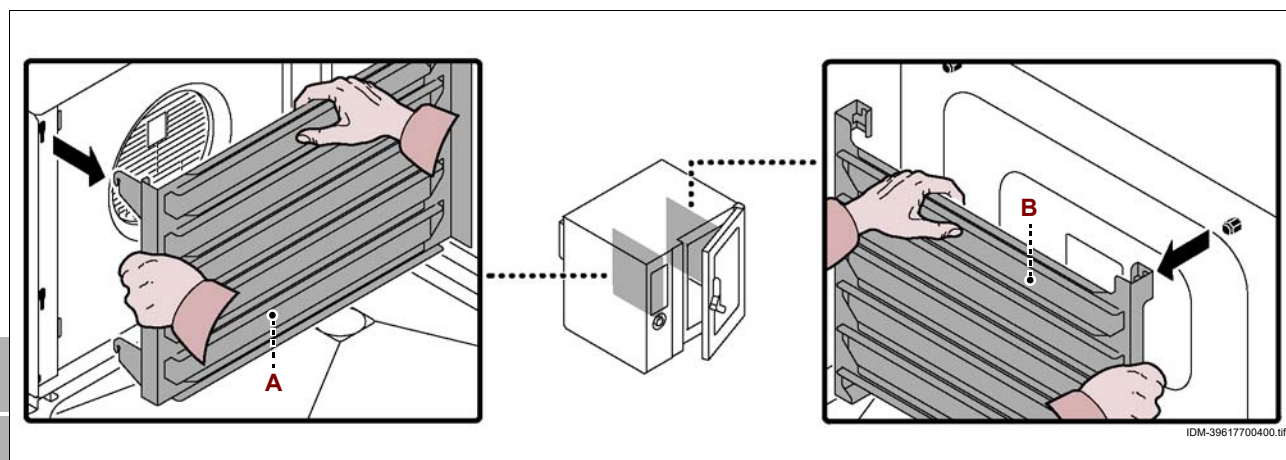


Forsiktig - Advarsel

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

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

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



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

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

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

Bruk vaskedysen for å fukte ovnsrommets innvendige deler.

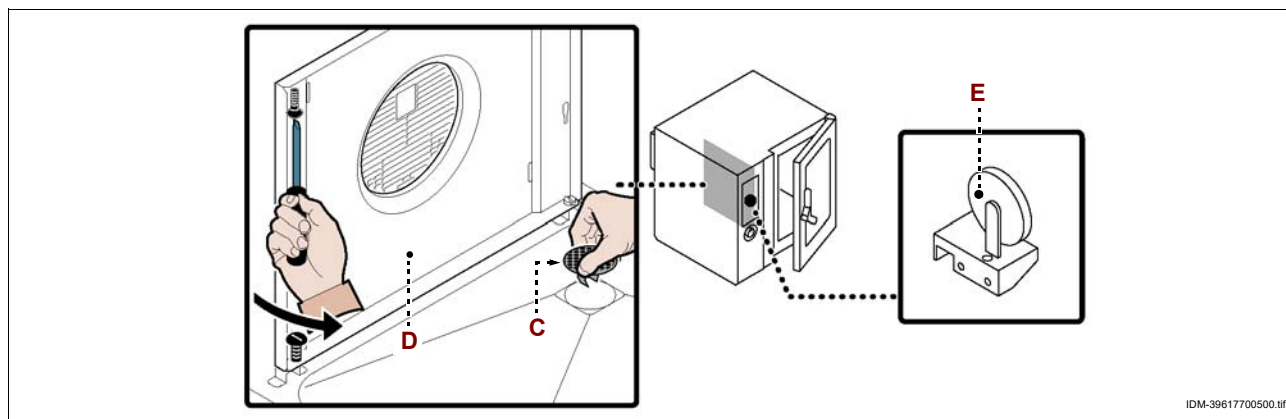
6 – Sprut rengjøringsmidlet (godkjent for kontakt med matvarer) på ovnsrommets innvendige deler (vegger, varmeveksler, vifte og sonde for fuktighetsmåling (**E**)), og la det virke i 10÷15 minutter.

Bruk sprayflasken for å sprute rengjøringsmidlet på ovnsrommets innvendige deler.

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

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

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



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

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



Forsiktig - Advarsel

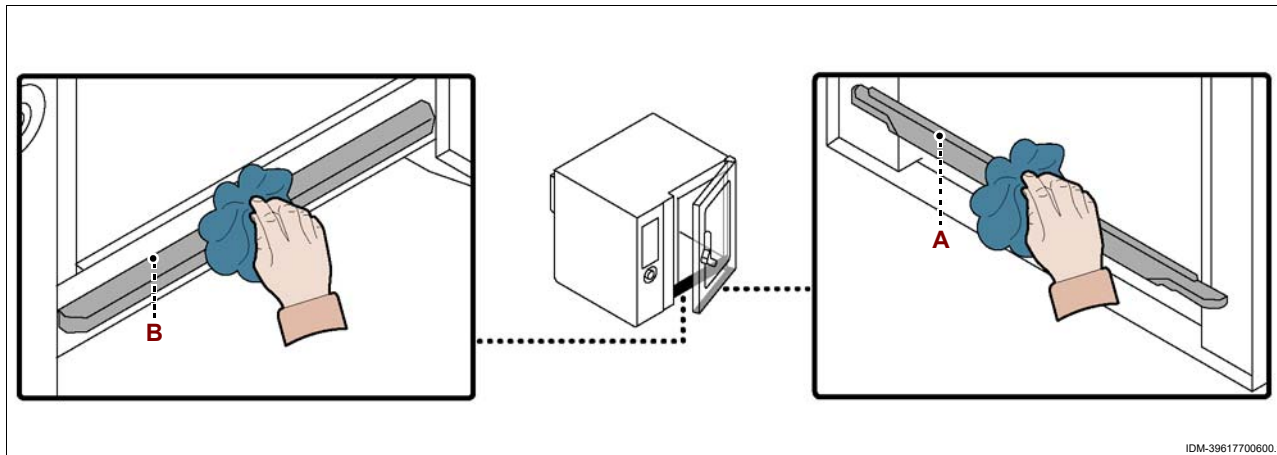
Når rengjøringen er ferdig må det utføres en dampsteking med tom stekeovn i 15 minutter, og deretter konveksjonssteking i 15 minutter med en temperatur på 150 °C, før apparatet brukes igjen. La stekeovnsdøren stå åpen når apparatet ikke er i bruk for korte perioder for å unngå kondensdannelse.

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

Gå frem som beskrevet.

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

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



IDM-39617700600.tif

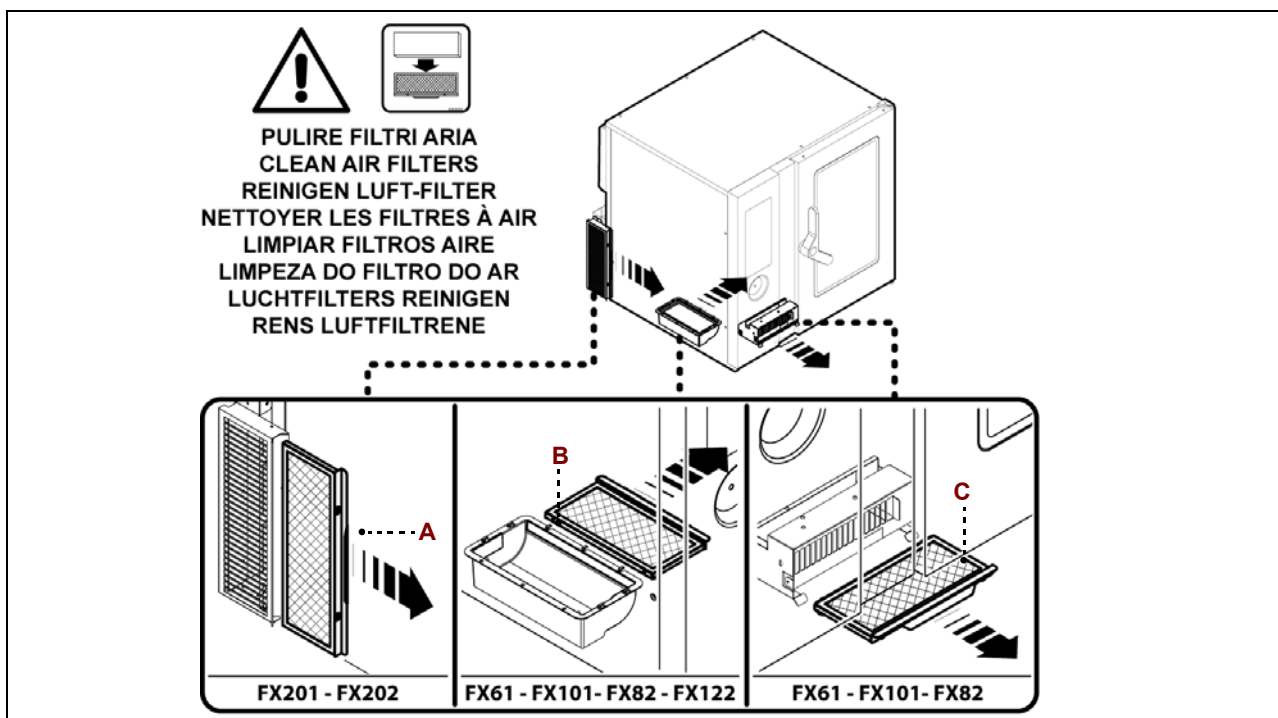
RENGJØRING AV LUFTFILTRE

Gå frem som beskrevet.

1 – Slå av apparatet

2 – Slå av effektbryteren for å koble den fra strømmettet

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



IDM C13354440_rev.

NO

RENGJØRING AV VENTILASJONSRØR

Gå frem som beskrevet.

Brukere

- 1 – La ovnen fungere med damp på 100°C i en halv time.
- 2 – Slå av ovnen og koble fra strømbryteren.
- 3 – Spray rengjøringsmiddelet Easyclean FX fra enden av ventilasjonsrøret og la det virke i minst 15 minutter.
- 4 – Skyll røret ved å sprute vann på innsiden av røret fra den åpne enden på ovnens øvre del (utfør prosedyren med siden av ovnen lukket).
- 5 – Skyll innsiden av ovnsrommet manuelt eller kjør eventuelt et automatisk skylleprogram.

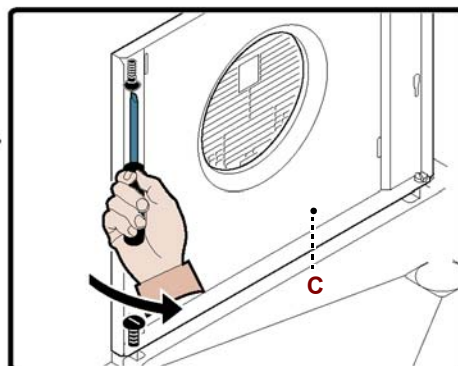
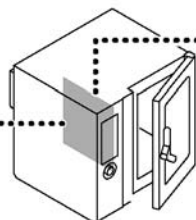
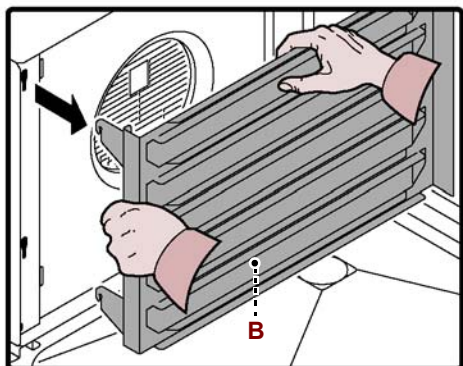
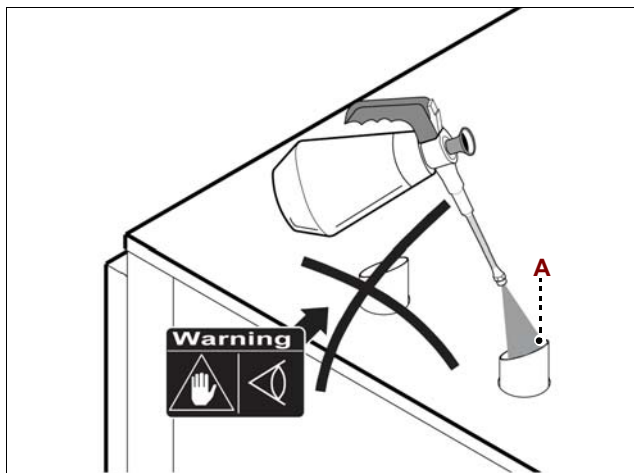
Spesialisert tekniker



Viktig

Denne renseprosessen skal bare foretas av autorisert og kvalifisert personell.

- 1 – La ovnen fungere med damp på 100°C i en halv time.
- 2 – Slå av ovnen og koble fra strømbryteren.
- 3 – Spray rengjøringsmiddelet Easyclean FX fra enden av ventilasjonsrøret og la det virke i minst 15 minutter.
- 4 – Skyll røret ved å sprute vann på innsiden av røret fra den åpne enden på ovnens øvre del (utfør prosedyren med siden av ovnen lukket).
- 5 – Ta ut brettholderrammen (B) fra ovnen og rengjør den grundig.
- 6 – Løsne skruene og åpne deflektorpanelet (C).
- 7 – Løsne skruene (D) for å demontere beskyttelsen (E).



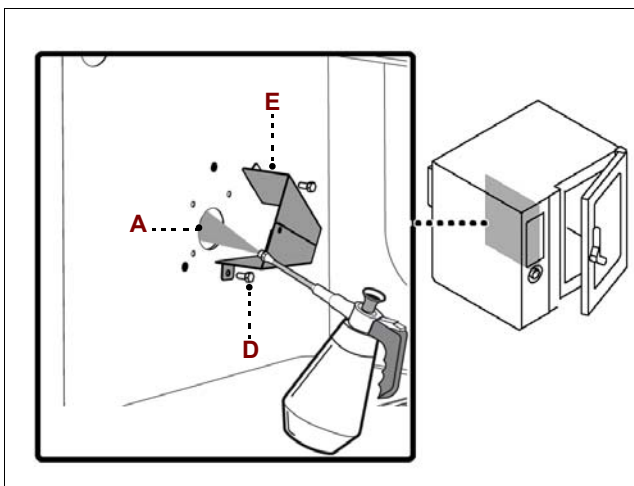
- 8 – Spray vaskemiddel på innsiden av ventilasjonsrøret (A) og tillat blandingen å reagere i minst 15 minutter.
- 9 – Rengjør røret (A) grundig ved å bruke en børste (ekstra utstyr som ikke følger med).
- 10 – Skyll røret ved å sprute vann på innsiden av røret fra den åpne enden på ovnens øvre del og fra innsiden (utfør prosedyren med siden av ovnen lukket).



Viktig

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

- 11 – Monter all handlingen er fullført.



FEILSØKING

Før start har apparatet blitt testet. Nedenfor finnes en liste over feil og funksjonssvikt som kan oppstå under bruk, og en løsning på disse problemene.

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



Viktig

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

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet slås ikke på.	En sikring er utløst.	Skift ut sikringen (se side 82)
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Trykk på innretingens tilbakestillingsknapp.
	Et elektronisk kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
Gasslukt	Lekkasjer i gasstilførselssystemet.	Kontroller systemets tetning.
Stekingen starter ikke, eller stopper plutselig.	Kontrollpanelets elektroniske kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
	Utløst alarm.	Se tabellen over alarmsignaler.
Vaskesyklusen starter ikke eller stopper plutselig	Kontrollpanelets elektroniske kort er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.
	Utløst alarm.	Se tabellen over alarmsignaler.
Brenneren tennes ikke, eller slukkes plutselig.	Gassventilen er defekt.	Skift ut gassventilen.
	Sikringen for tenningskontroll er utløst.	Kontakt servicesenteret.
	Luftinntaket i base forhindret	Rengjør luftinntaket
Brenneren tennes ikke, eller slukkes plutselig og alarmen "E12" signaleres.	Tennerledningene er frakoplete eller ødelagte.	Kople til ledningene igjen, eller skift dem ut.
	Tennerne er skitne eller ødelagte.	Rengjør eller skift ut tennerne.
	Innretningen for tenningskontroll er ødelagt.	Skift ut innretningen.



NO

TABELL OVER ALARMSIGNALER

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

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



Viktig

Trykk på knappen (D) for å tilbakestille alarmen.





NO

IDM C13354440_rev.

Alarm	Fault	Løsning	Bemerkninger
H2O	Vannmangel i ovnsrommet eller for lavt vanntrykk.	Undersøk om det er vannmangel, eller juster trykket (se side 80). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjonsteking.
H2O.	Vannmangel til avløpet eller for lavt vanntrykk.	Undersøk om det er vannmangel, eller juster trykket (se side 80). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjonsteking.
E12	Gassmangel, for lavt gasstrykk eller gassblusset føles ikke.	Trykk på tilbakestillingsknappen (operasjonen må kanskje gjentas flere ganger). Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Avbryt steking hvis denne meldingen vises flere ganger.
OPE	Melding om å åpne eller lukke igjen stekeovnsdøren.	Åpne eller lukk igjen stekeovnsdøren. Kontakt servicesenteret hvis meldingen vedvarer.	Steking starter ikke så lenge operasjonen ikke blir utført.
CLE	Det er nødvendig å utføre rengjøringen.	Utfør et program for automatisk vasking.	Stekeovnens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
dEC	Angir at det er nødvendig å utføre avkalking.	Utfør avkalking.	Stekeovnens funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E01	Sonden i ovnsrommet er ødelagt eller feil tilkople.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E02	Sonden i midten er ødelagt eller feilkoblet.	Kontroller steketermometerets posisjon, eller kontakt servicesenteret hvis steketermometeret er ødelagt.	Det er ikke mulig å bruke steketermometeret.
E03	Sonden for damputslipp er ødelagt.	Kontakt servicesenteret.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
E04	Motorventilen er ikke riktig plassert.	Slå på stekeovnen igjen, og kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.	Det er mulig med konveksjons- og dampsteking.
E05	Feil i sikkerhetstermostatens sonde.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E06	Varmevern utløst.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovnens funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E08	Vakuumsonden (tilbehør) er ødelagt eller feil tilkople.	Trykk på tilbakestillingsknappen	Vakuumsonden må koples fra og til igjen før steking startes. Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.

Alarm	Fault	Løsning	Bemerkninger
E09	Maksimum tillatt temperatur i ovnsrommet er oversteget.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E10	For høy temperatur i rommet med elektriske deler.	Stekeovnen ordner selv opp i problemet.	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E11 E13 E14	Det elektroniske kortets diagnoseprogram har startet.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E19	Sonden for fuktighetsmåling er ødelagt eller feil tilkopleet.	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke
E20	konfigurasjonsfeil	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E21	Vaskesyklusen er avbrutt pga. mangel på rengjøringsmiddel.	Kontroller slangens posisjon og hvor mye rengjøringsmiddel som er igjen i beholderen. Etterfyll eventuelt, og start opp vaskesyklusen igjen. Hvis det ikke er mulig å avslutte vaskingen, utfør en nødskylling eller en manuell skylling av ovnsrommet	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E22	Vaskesyklusen er avbrutt pga. mangel på hygieniseringsmiddel	Kontroller slangens posisjon og hvor mye hygieniseringsmiddel som er igjen i beholderen. Etterfyll eventuelt, og start opp vaskesyklusen igjen. Hvis det ikke er mulig å avslutte vaskingen, utfør en nødskylling eller en manuell skylling av ovnsrommet	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E23	Vaskesyklusen ble avbrutt mot slutten av hygieniseringen.	Trykk på tilbakestillingsknappen og skyll ovnsrommet manuelt og med rikelig med vann. Start stekeovnen med konveksjonsfunksjon for å tørke ovnsrommet.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E24 E26	Feil i det automatiske vaskesystemet	Kontroller at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet. Skyll ovnsrommet manuelt.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer. Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E25	Prosedyren for fylling av systemet er ikke avsluttet.	Kontroller slangens posisjon og kontroller hygienemiddelets nivå i beholderen; fyll på ved behov og start opp igjen den automatiske vaskeprosedyren.	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E27	Mancato collaudo gas	Kontakt servicesenteret.	Kontakt servicesenteret.



NO

Alarm	Fault	Løsning	Bemerkninger
E28	Manglende lukking/åpning av ventilen	Trykk på tilbakestillingsknappen	Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer.
E29	Kjernesonden er ikke satt inn i maten	Sett i kjernesonden	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.
E80	Feil med inverter kammer 1	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E81	Feil med inverter kammer 2	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E82	Feil med kontroll forbrenning-skammer 1	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E83	Feil med kontroll forbrenning-skammer 2	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E84	Feil konfigurering kammer 1	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
E85	Feil konfigurering kammer 2	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er deaktiverte og det er ikke mulig å steke.
 W01	Melding om utløp "Timer vasking"	Utfør en vasking før timer utløper.	Man kan utføre kokesykluser frem til resterende tid utløper
 W02	Varsel om kontroll mengde kalk i kammer	Kontroller mengde kalk i kammer og utfør eventuelt en avkalking.	
Vasking avbrutt!	En vasking er avbrutt ved bruk av knappen START/STOP	Start opp igjen vaskingen og utfør en nødsykling.	Kokesyklus kan ikke utføres før man har utført en komplett vask eller nødsykling.
ADVARSEL! Ta kontakt med assistanse for røyk-kontroll (CO2 og CO)	Det har gått et år siden forrige kontroll av røykgassene CO og CO2	Kontakt servicesenteret.	Stekeovns funksjoner er aktiverte og det er mulig å steke.

NO

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR HÅNDTERING OG INSTALLASJON

**Viktig**

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

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

INN- OG OPPAKKING

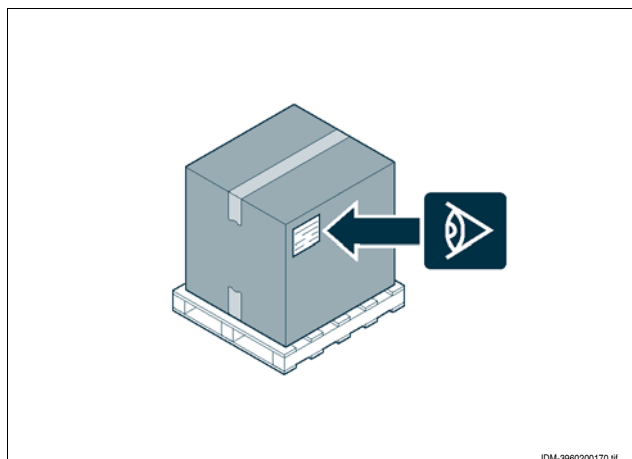
Innpakkingen har blitt gjort med begrenset omfang, og ut fra transportmåten.

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

På emballasjen finnes all nødvendig informasjon for lasting og lossing.

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

Emballasjen må kastes i henhold til gjeldende miljøbestemmelser.



IDM-3960200170.tif

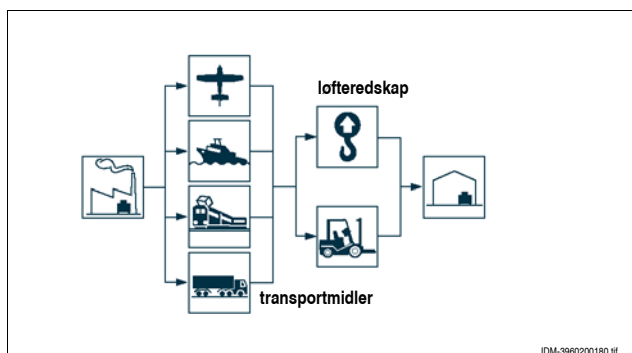


TRANSPORT

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

Skjemaet viser de mest brukte løsningene.

For å unngå bevegelser under transporten festes apparatet til transportmidlet.



IDM-3960200180.tif

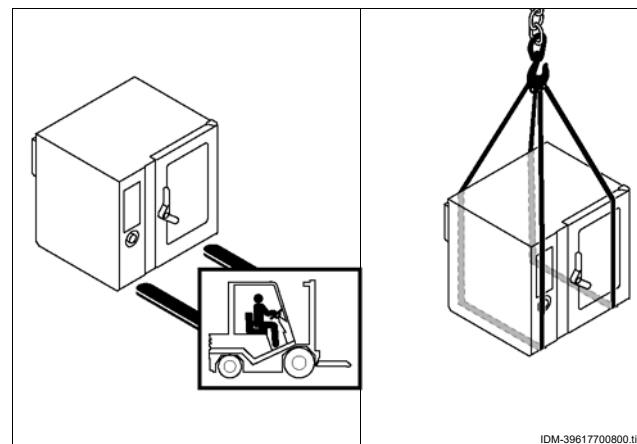
NO

HÅNDTERING OG LØFTING

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

**Viktig**

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



IDM-39617700800.tif

INSTALLASJON AV APPARATET

Ta hensyn til installasjonskravene i forbindelse med klargjøringen av lokalet. Før disse fasene startes må personen som er autorisert til å utføre dette arbeidet definere installasjonssonen, og om nødvendig legge en sikkerhetsplan for å beskytte personene som er direkte involverte, og nøye følge alle lover, spesielt de som vedrører mobile arbeidsplasser. I installasjonssonen må det være klargjort for tilkøpling av tilførsel, ventilasjon, utsuging og utslipp av produksjonsrester. Installasjonssonen må ha skikkelig belysning og oppfylle alle krav til hygiene og sanitet i gjeldende lover for å unngå kontaminasjon av matvarene. Om nødvendig, finn nøyaktig posisjon for hvert enkelt apparat eller delsett, og merk av koordinatene for riktig plassering. Utfør installasjonen i henhold til lover, standarder og normer som gjelder i brukslandet.



Viktig

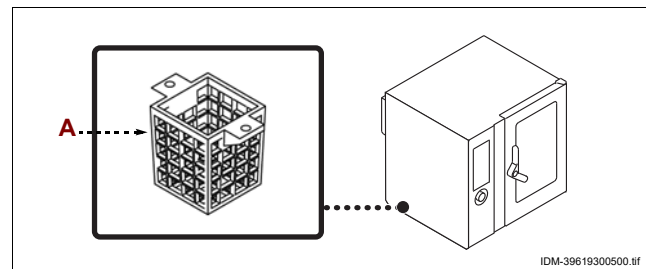
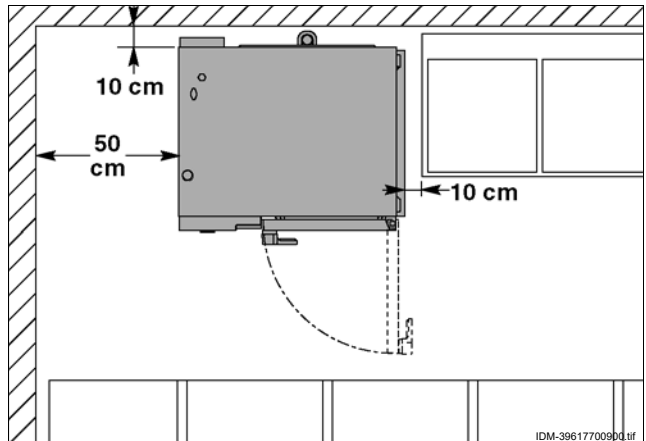
Installer apparatet oppå en sokkel (kan bestilles) og plasser apparatet som vist på figuren (Kun for FX61-101).

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



Viktig

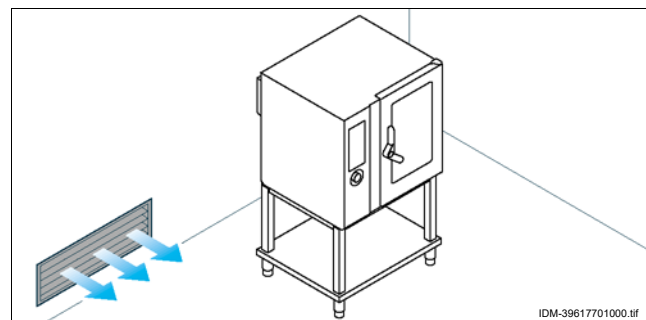
Ikke installer utstyret i nærheten av brennbare vegger.



VENTILASJON AV LOKALET

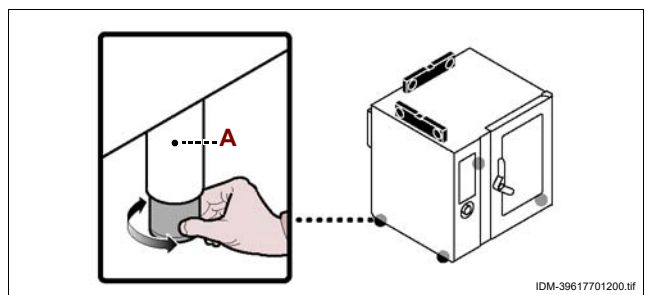
I lokalet hvor apparatet installeres må det være luftinntak for å garantere en riktig funksjon av apparatet, og en skikkelig utlufting av lokalet.

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



NIVELLERING

Bruk støttebenene (A) for å nivellere apparatet.



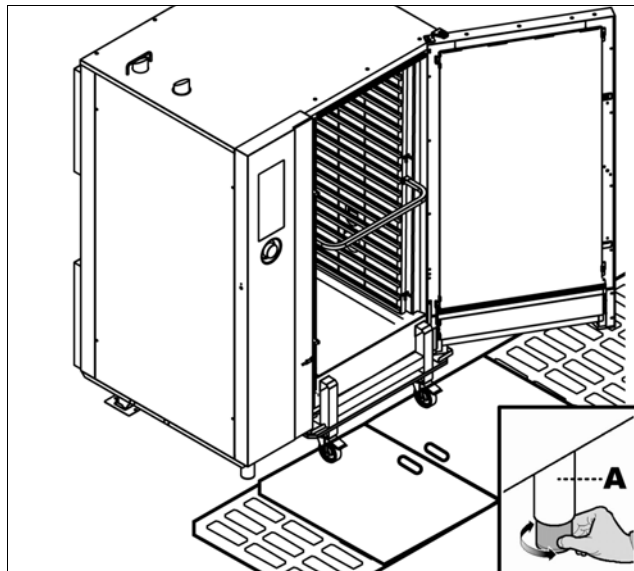
NIVELLERING (FX201-FX202)

Bruk støttebenene for å nivellere apparatet.



Viktig

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



EL-TILKOPLING



Forsiktig - Advarsel

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

Apparatet leveres med en driftsspenning på 230V/1N 50 Hz, eller på 230V/1N 60 Hz (på forespørsel). El-tilførselen må utkoples før ethvert inngrep.

Apparatet må koples til el-nettet som foreskrevet.

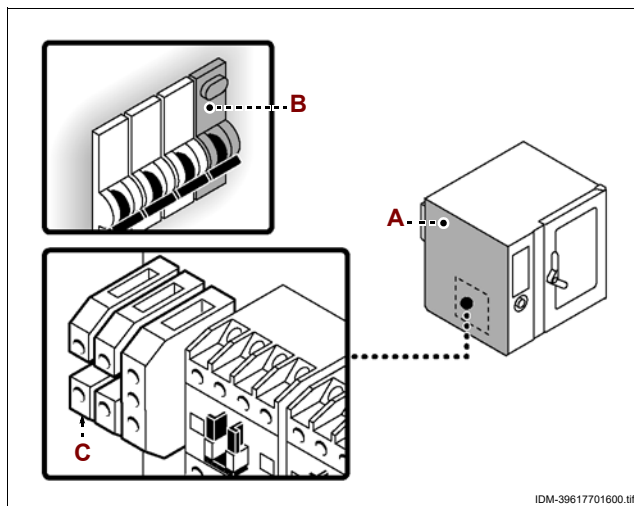
1 – Hvis det ikke finnes en automatisk hovedbryter (**B**), må det installeres en med de oppgitte egenskapene ved siden av apparatet.

- Varmevern (for justering, se tabellen på side 4)
- Jordvern bryter justert til 30 mA
- Klasse B eller C (IEC 898)

2 – Løsne skruene og demonter sidepanelet (**A**).

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

- Vekt: $\geq$ enn typen H05RN-F (betegnelse 245 IEC 57).
- Brukstemperatur: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



NO



Viktig

Vær oppmerksom på tilkoplingen av den nøytrale ledningen og jordledningen

4 – Monter panelet og stram til skruene etterpå.

GASSTILKOPLING



Forsiktig - Advarsel

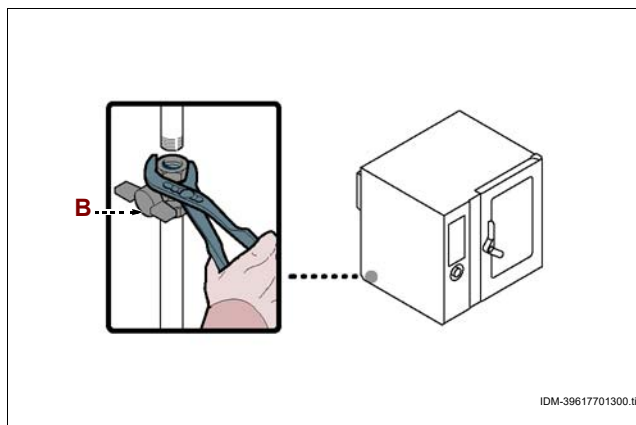
Tilkoplingen må utføres i samsvar med gjeldende lover og med bruk av egnet og foreskrevet materiale.

For tilkoplingen må nettslangen koples til apparatets koplingslange. Monter en avstengningskrane (A) mellom de to slangene, slik at gasstilførselen kan avbrytes om nødvendig.



Viktig

Kranen (A) (leveres ikke med apparatet) må installeres i en lett tilgjengelig posisjon, og det må være enkelt å forstå om den er åpen eller stengt.



VANN: KRAV TIL TILFØRT VANN



Viktig

Apparatet må tilføres springvann med egenskapene oppgitt i tabellen.

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

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

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



Viktig

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

**Viktig**

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

**Viktig**

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

**Viktig**

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

VANN: TIPS OM FILTRERINGSSYSTEM

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

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

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

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



VANNTILKOPLING



Forsiktig - Advarsel

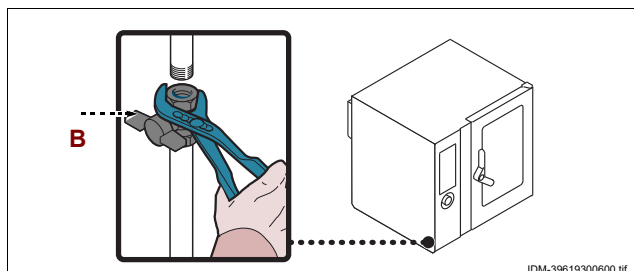
Tilkoplingen må utføres i samsvar med gjeldende lover og med bruk av egnet og foreskrevet materiale.



Viktig

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

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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



Viktig

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

VANN: ANBEFALINGER FOR BRUK



Viktig

For å opprettholde de hygieniske og intakte egenskapene til det rustfrie stålet (nødvendige for beskyttelse mot korrosjon) er det nødvendig å vaske ovnsrommet daglig (se side 64) med egnet vaskemiddel og tørke det helt før bruk.



Viktig

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



Viktig

Sørg for å bruke nytt og fullt funksjonelt utstyr.



Viktig

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



Viktig

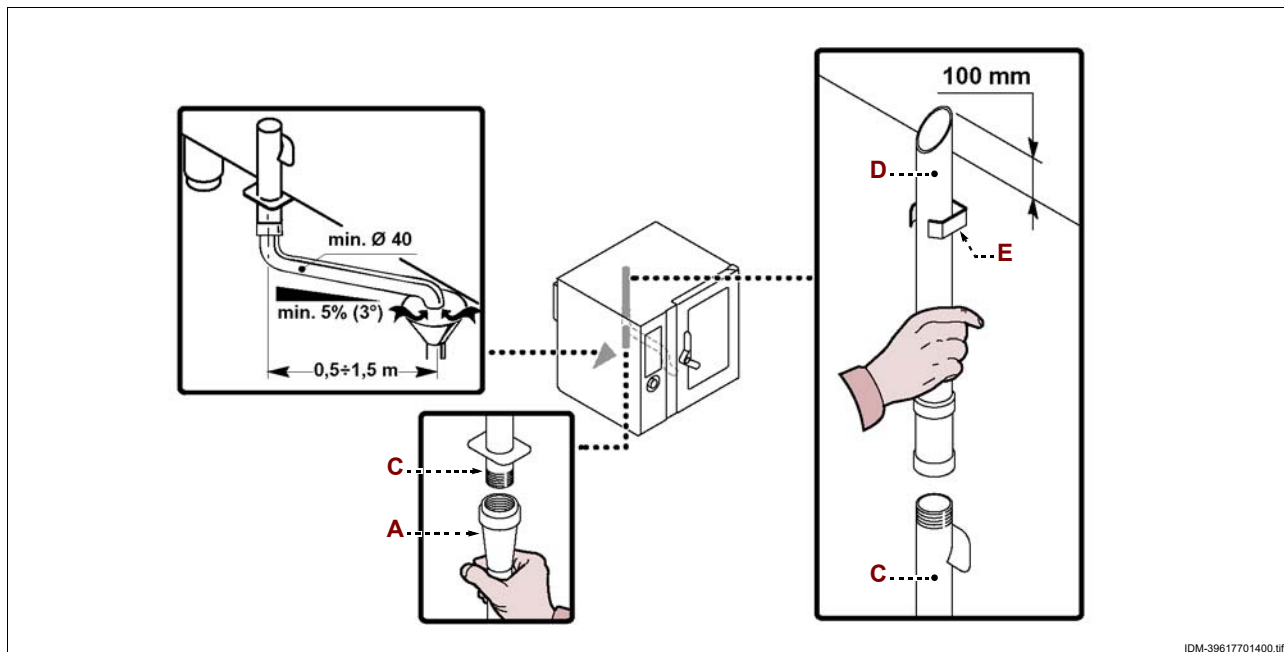
Hvis vannets egenskaper krever et behandlingssystem, sørg for å ikke innføre ubehandlet vann i ovnsrommet under matlagingen. For eksempel: hvis koke-typen krever tilstedeværelse av en ovnsform fylt med vann i den nedre delen av stativet, er det nødvendig at vannet i denne har de egenskapene som vises i tabellen på side 74.

TILKOPLING TIL VANNAVLØPET

Gå frem som beskrevet.

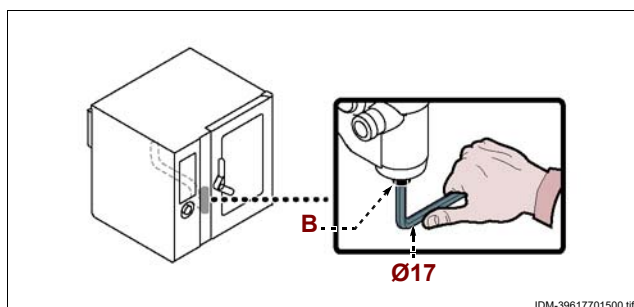
1 – Kople nettslangen (A) til apparatets koplingslange (C).

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



IDM-39617701400.tif

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



IDM-39617701500.tif

TILKOPLING AV VASKESYSTEMET

Gå frem som beskrevet.

1 – Sett den **Gul** slangen (A) inn i slangen (B), og sett kjeglen (C) inn i dispenser (D) for rengjøringsmiddel.

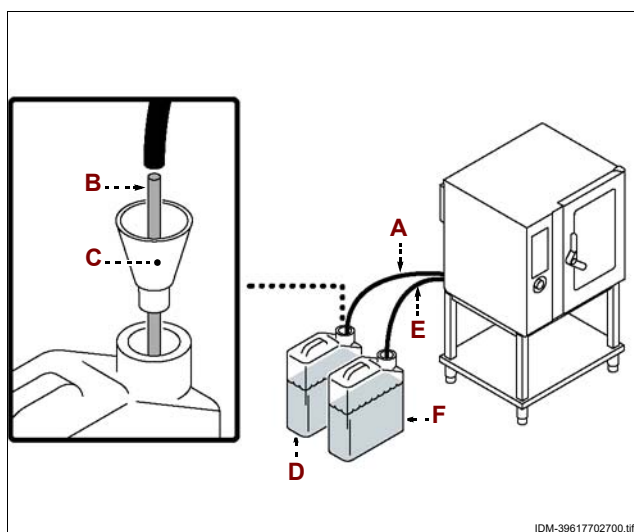
2 – Sett den **Grønn** slangen (E) inn i slangen (B), og sett kjeglen (C) inn i dispenser (F) for hygieniseringsmiddelet.

For best resultat, bruk rengjøringsmiddel og hygieniseringsmiddel som leveres av stekeovnsprodusenten.

Produktenes kjemiske sammensetning er følgende:

Rengjøringsmiddel: Kaustisk soda med en konsentrasjon på under 20%.

Hygieniseringsmiddel: Basert på citrater og organiske komplekssaltdannere på under 15%.



IDM-39617702700.tif



Viktig

Bruk av produkter med en annen sammensetning kan ødelegge systemet og stekeovns vegger, og produktrester kan kontaminere maten.

TILKOPLING AV BRENNGASSUTSLIPP



Viktig

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



Viktig

Forbrenningsgassenes maks. temperatur ved utslippet er ca. 400 °C.

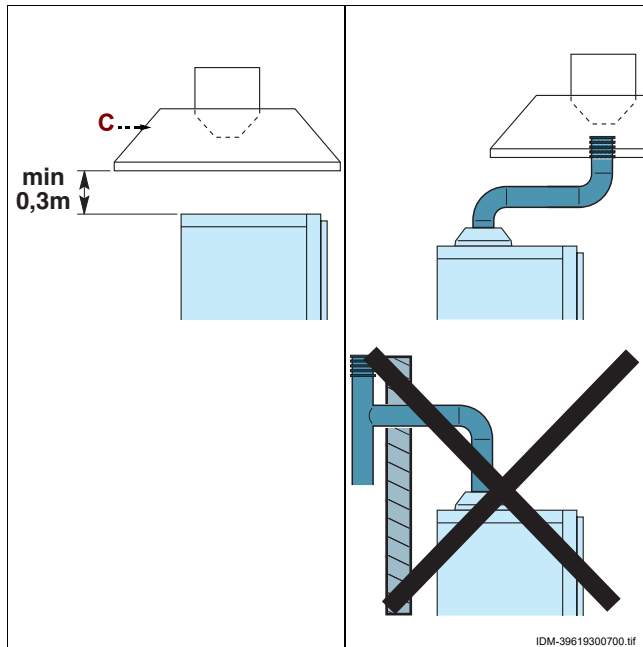
Tilkopling under kjøkkenhette med filtreringsfunksjon

Plasser apparatet under kjøkkenhetten (C) som vist på figuren.



Viktig

Når kjøkkenhettens vifte slås på, åpnes gasskranen automatisk.



IDM-39619300700.tif

BYTTE AV GASSTILFØRSELEN

Apparatet er testet av produsenten med nettgassen oppgitt på klistermerket festet til merkeplaten.

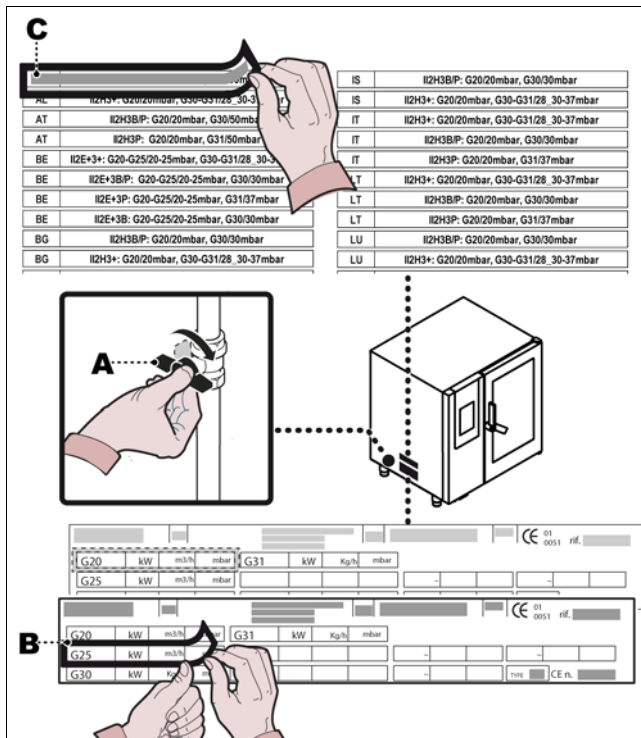
Gå frem på følgende måte, dersom gassen som skal tilkoples er forskjellig fra prøvegassen.

- 1 – Steng gasskranen (A).
- 2 – Skift ut brennerdysen (se side 81).
- 3 – Fjern klistermerket for prøvegassen som er festet på merkeplaten (B), og fest ett nytt som viser gassen som er i bruk.
- 4 – Fjern klistermerket som er festet på apparatet og fest det nye (C) som viser kategorien i landet hvor apparatet installeres.
- 5 – Gå inn i menyen "Service" og start prosedyren "Bytte av gasstilførselen". (se side 78).
- 6 – Utfør prøvingen av apparatet (se side 79).



Viktig

Kontroller etterpå at det ikke finnes gasslekkasjer eller funksjonssvikter.



**Viktig**

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

Gjør følgende kontroller for prøvingen.

- 1 – Åpne gass- og vannkranen, og kontroller at koplingene er tette.
- 2 – Kontroller el-tilkoplingen med hovedbryteren.
- 3 – Kontroller at nettgassen passer med apparatets gass. Bytt om nødvendig (se side 78).
- 4 – Kontroller at gasstrykket er i samsvar med verdiene oppgitt i tabellen bak i bruksanvisningen.
- 5 – Kontroller at røykutslippet er i samsvar med produsentens krav (se side 80).
- 6 – Kontroller og reguler eventuelt vanntrykket (se side 80).
- 7 – Kontroller at sikkerhetsinnretningene fungerer riktig.
- 8 – Stek med tom stekeovn for å kontrollere at apparatet fungerer riktig.

Når prøvingen er ferdig må brukeren eventuelt gis en opplæring i sikker oppstart av apparatet, som foreskrevet av gjeldende lover.

**Viktig**

Kontroller under og etter prøvingen at det ikke finnes gasslekkasjer eller funksjonssvikt.

JUSTERINGER

8



INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR JUSTERINGENE

**Viktig**

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

**Forsiktig - Advarsel**

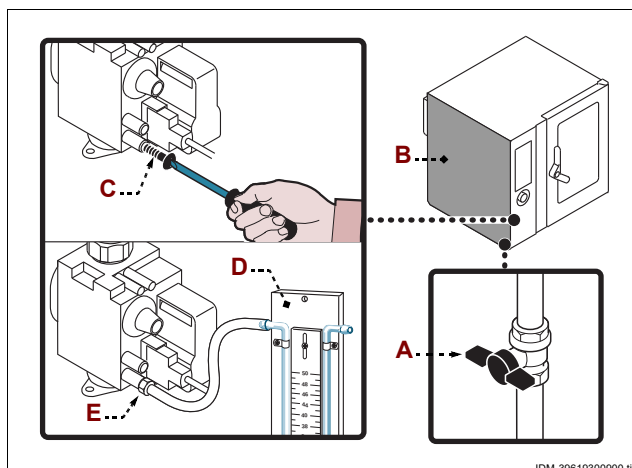
Justeringene må utføres av fagkyndig personale i samsvar med gjeldende lover.

NO

KONTROLL AV GASSTRYKKET

Gå frem som beskrevet.

- 1 – Steng gasskranen (A).
- 2 – Løsne skruene for å demontere sidepanelet (B).
- 3 – Løsne skruen (C).
- 4 – Kople manometeret (D) til trykkuttaket (E).
- 5 – Åpne gasskranen (A) igjen.
- 6 – Slå på apparatet (se side 9) og stek med tom stekeovn på maks. temperatur.
- 7 – Kontroller at trykket oppgitt på manometeret er i samsvar med verdiene (se tabellen bak i bruksanvisningen).



IDM-39619300900.tif

8 – Slå av apparatet, steng gasskranen **(A)**, kople fra manometeret **(D)** og stram til skruen **(C)**.

9 – Monter panelet **(B)** og stram til skruene etterpå.

KONTROLL AV RØYKUTSLIPP

Analyser røykutslippet på følgende måte etter at apparatet er tilkople (se side 74):

1 – Bruk en analysator for røykutslipp og kalibrer den i henhold til instruksjonene i analysatorens bruksanvisning.

2 – Sett analysatorens måleslanger inn i apparatets slanger for røykutslipp.

3 – Slå på apparatet (se side 9).

4 – Gå inn i menyen "Service" og start prosedyren "Måling av CO/CO2".

5 – Kontroller utslippsverdiene for CO og CO2 først ved min. effekt (kald), deretter ved maks. effekt og igjen ved min. effekt (varm).

6 – Kontroller at de målte verdiene er i samsvar med produsentens krav.

7 – Fyll ut prøverapporten (følger med) og send den til produsenten for godkjenning av garantien.



Viktig

Forbrenningsgassenes maks. temperatur ved utslippet er ca. 400 °C.

JUSTERING AV VANNTRYKKET

Gå frem som beskrevet.

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

2 – Åpne vannkranen **(B)**.

3 – Løsne ringmutteren **(F)**.

4 – Bruk skruen **(G)** (vanninntak i ovnsrommet) og før trykkverdien, vist på manometeret **(E)**, til 1,5 bar.

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

5 – Stram til ringmutteren **(F)**.

6 – Løsne ringmutteren **(C)**.

7 – Bruk skruen **(D)** (vanninntak for vaskesystemet) og før trykkverdien, vist på manometeret **(H)**, til 1 bar.

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

8 – Stram til ringmutteren **(D)**.

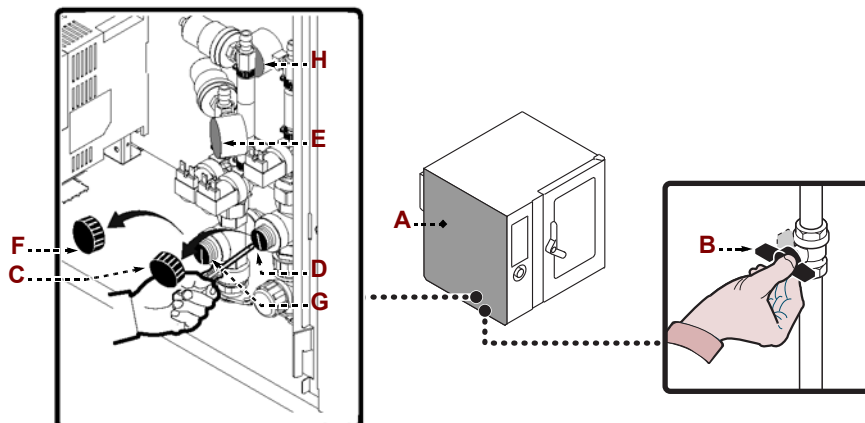
9 – Monter panelet **(A)** og stram til skruene etterpå.

10 – Steng vannkranen **(B)** etterpå.



NO

IDM C13354440_rev.



IDM-39619301000.tif

INSTRUKSJONER OG ADVARSLER FOR UTSKIFTNINGEN AV DELER

**Viktig**

Før utskiftninger må alle sikkerhetsinnretningene aktiveres. Vurder også om personalet som betjener apparatet, og personalet som oppholder seg i nærheten av apparatet, skal informeres om arbeidet. Vann- og gasskranen må stenges, og el-tilførselen må utkoples med apparatets hovedbryter. Tilgangen til innretninger som kan forårsake farer for skade på liv og helse hvis de aktiveres, må forhindres. Dersom det er nødvendig å skifte ut slitte deler, må det kun brukes originale reservedeler.

Produsenten fraskrives ethvert ansvar for skader på personer og ting som skyldes bruk av reservedeler som ikke er originale og inngrep som kan endre sikkerhetskravene, uten at det foreligger en skriftlig godkjenning fra produsenten.

For bestilling av deler, følg anvisningene i reservedelskatalogen.

**Forsiktig - Advarsel**

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

UTSKIFTNING AV BRENNERDYSSEN

Gå frem som beskrevet.

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

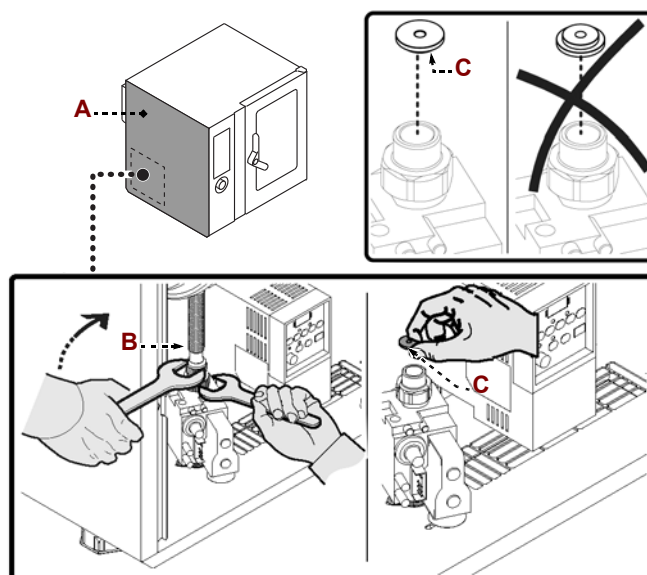
2 – Kople fra gasslangen (**B**).

3 – Løsne injektoren (**C**) og skift den ut med en som passer til gassen som brukes (se tabellen bak i bruksanvisningen).

**Viktig**

Pass på at injektoren (C) (se figur) plasseres riktig.

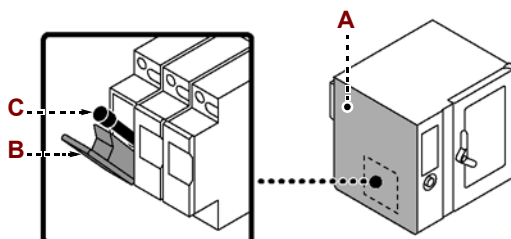
4 – Kople til slangen (**B**) igjen, . panelet (**A**) og stram til skruene etterpå.



UTSKIFTNING AV SIKRINGEN

Gå frem som beskrevet.

- 1 – Løsne skruene for å demontere sidepanelet (A).
- 2 – Åpne sikringsskapet (B) og bytt ut sikringen (C) som er skadet.
- 3 – Lukk igjen sikringsskapet og monter sidepanelet etterpå.



IDM-39617702200.tif

UTSKIFTNING AV LYSPÆREN

Gå frem som beskrevet.



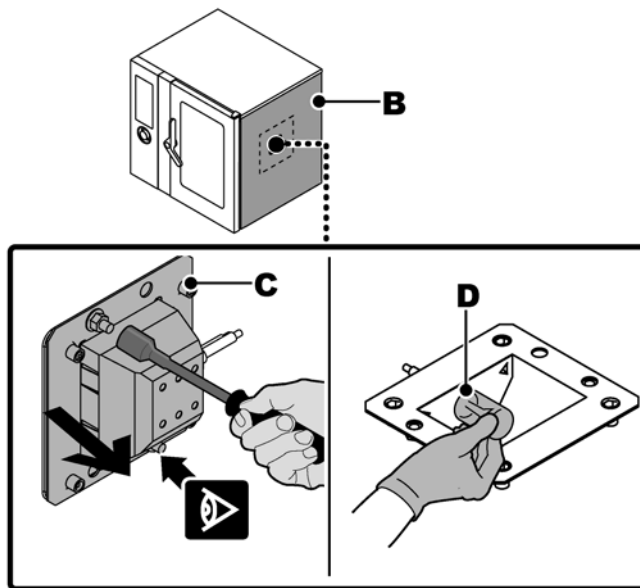
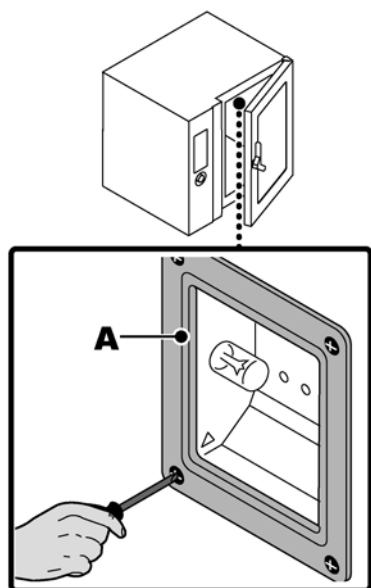
- 1 – Sikre skruene til lampedekslet (A) tilbake.
- 2 – Fjern sidepanelet (B).
- 3 – Løsne skruene og fjern lampeholderen (C).
- 4 – Pakk ut og skift lampen (D).



Forsiktig - Advarsel

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

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



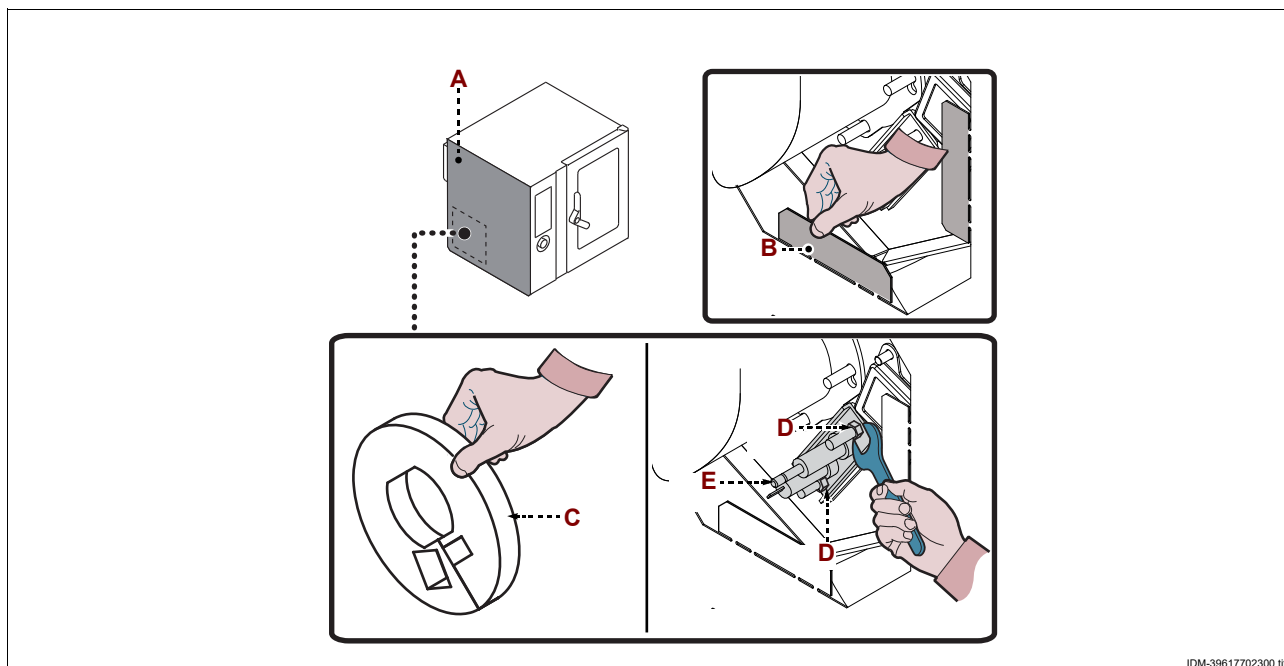
IDM C13354440_rev.

NO

UTSKIFTING AV TENNEREN

Gå frem som beskrevet.

- 1 – Løsne skruene for å demontere sidepanelet (A).
- 2 – Åpne klaffene (B) og fjern beskyttelsen (C).
- 3 – Løsne mutrene (D) for å demontere tennerenheten (E).
- 4 – Gjenmonter beskyttelsen og lukk igjen klaffene etterpå.



IDM-39617702300.tif

AVSETTING OG DEMOLERING AV APPARATET

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

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

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

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



Viktig

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



ADVERTÊNCIAS GERAIS

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



Importante

Não deixe objectos ou material inflamável perto do aparelho.

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



Importante

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

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

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



Importante

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



Importante

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

INSTALAÇÃO



Importante

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



Importante

Não instale o aparelho perto de paredes inflamáveis.



Cuidado - Aviso

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



Cuidado - Aviso

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

FUNCIONAMENTO



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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

LIMPEZA

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

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



Importante

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

LAVAGEM AUTOMÁTICA



Importante

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



Importante

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

MANUTENÇÃO



Importante

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

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



Cuidado - Aviso

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



Importante

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

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

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

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

ÍNDICE

1ª parte 	1	INFORMAÇÕES GERAIS	2
	2	INFORMAÇÕES TÉCNICAS	4
	3	SEGURANÇA	6
	4	USO E FUNCIONAMENTO	8
	5	OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO	61
	6	PROBLEMAS	67
2ª parte 	7	MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO	71
	8	REGULAÇÕES	79
	9	SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS	81
		ANEXOS.....	I ÷ XXVIII

ÍNDICE ANALÍTICO

A		Limpeza da válvula de alívio, 66
Acessórios fornecidos de série, 6		Ligação da água, 76
Acessórios a pedido, 6		Ligação da descarga de água, 77
Água: requisições para fornecimento de água, 74		Ligação da alimentação para a lavagem, 77
Água: sugestão sobre os sistemas de filtração, 75		Ligação eléctrica, 73
Água: conselhos para o uso, 76		Ligação do gás, 74
Alteração das características dos programas de cozimento, 35		Ligação para a descarga dos gases queimados, 78
C		M
Como solicitar assistência, 3		Modo de acesso às páginas dos menus, 11
Criação de um "novo programa" de cozimento, 36		Modo de introdução de valores alfanuméricos, 11
Controlo da pressão do gás, 79		Modo para "programações" gerais do aparelho, 15
Controlo dos fumos de combustão, 80		Modo para "cozimento manual", 21
D		Modo para "cozimento automático c3", 28
Descrição geral do aparelho, 4		Modo para "programas de cozimento memorizados cf3", 31
Dados técnicos, 5		Modalidade por "cozimentos especiais", 37
Desmantelamento, demolição e eliminação do aparelho, 83		Modo para "multi-easy", 38
Dispositivos de segurança, 6		Modo para "lavagem automática", 48
Descrição dos comandos, 8		Modos de início e fim do "ciclo de cozimento, 51
Descrição do esquema lógico dos menus, 10		Modo para "HACCP", 55
E		Modalidade para "carga/descarga dados", 56
Embalagem e desempacotamento, 71		Mostra filme, 57
H		Mostrar fotos e receitas, 59
Habilita salva-cozimento, 54		Movimentação e instalação, 71
I		N
Identificação do fabricante e do aparelho, 3		Nivelamento, 72
Instalação do aparelho, 72		O
Instruções e advertências para o leitor, 2		Objectivo do manual, 2
Instruções e advertências de segurança, 6		P
Instruções e avisos de segurança para o equipamento eléctrico, 7		Período prolongado de inactividade do aparelho, 60
Instruções e advertências para o uso, 8		R
Instruções e advertências para a manutenção, 61		Regulação da pressão da água, 80
Instruções e advertências para a limpeza, 62		S
Instruções e advertências para a movimentação e instalação, 71		Símbolos de segurança e informação, 6
Instruções e advertências para as regulações, 79		Solução de problemas, 67
Instruções e advertências para a substituição de peças, 81		Substituição do fusível, 82
L		Substituição da lâmpada, 82
Ligar e desligar o aparelho, 9		Substituição do bico do queimador, 81
Limpeza da câmara de cozimento e da sonda de humidade, 64		Substituição da vela, 83
Limpeza do canal e do recipiente de recolha da condensação, 65		T
Limpeza de filtros de ar, 65		Tabela de sinalização de alarmes, 67
		Transporte, 71
		Transformação da alimentação de gás, 78
		Teste do aparelho, 79
		V
		Ventilação do local, 72

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA O LEITOR

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

Este manual está dividido em duas secções.



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



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

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

OBJECTIVO DO MANUAL

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

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



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



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

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

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

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



Cuidado - Aviso

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



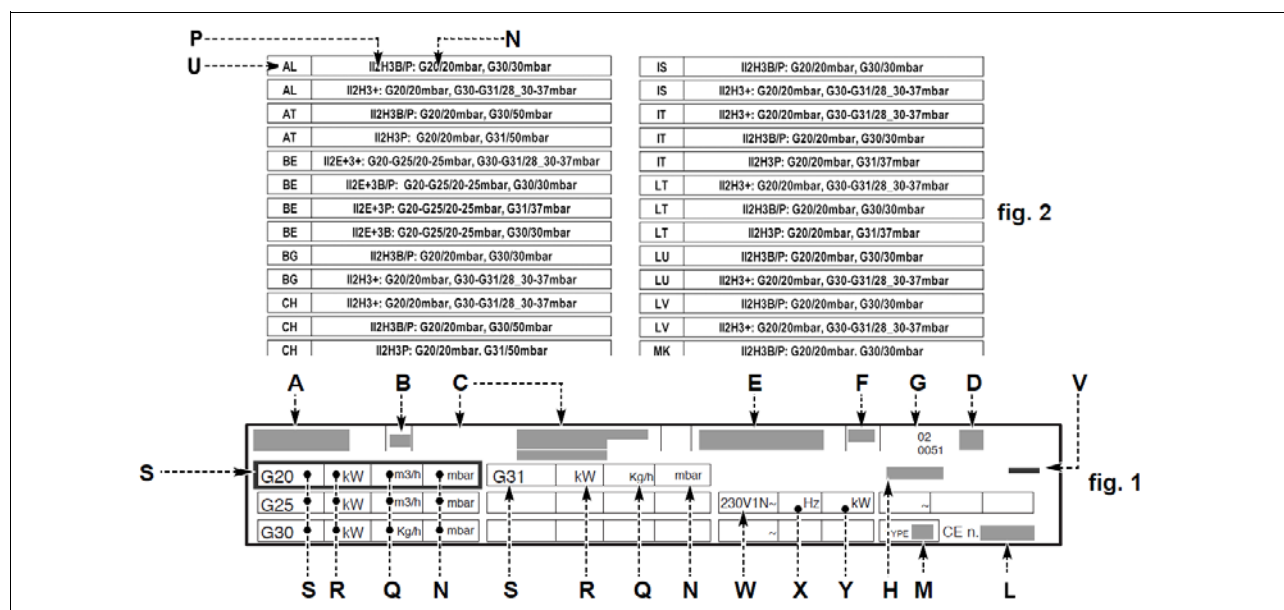
Importante

Indica informações técnicas importantes que não devem ser desconsideradas.

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DO APARELHO

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

- A** – Modelo do aparelho
- B** – Tipo de personalização
- C** – Identificação do fabricante
- D** – Tipo de descarga de fumo
- E** – Número de série
- F** – Grau de protecção
- G** – Norma de referência
- H** – Reference standard
- L** – Número do certificado CE
- M** – Tipo de família de produto
- N** – Pressão do gás
- P** – Categoria de aparelho
- Q** – Consumo de gás
- R** – Potência dichiarata (kW)
- S** – Tipo de gás
- T** – Indicador do gás de prova
- U** – Sigla do país de destino
- V** – Data de fabrico
- W** – Tensão (V)
- X** – Frequência (Hz)
- Y** – Potência declarada (kW)



COMO SOLICITAR ASSISTÊNCIA

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

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



DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

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

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

Componentes principais

A – Painel do compartimento de componentes eléctricos

B – Painel de comandos

C – Porta do forno

D – Câmara de cozedura

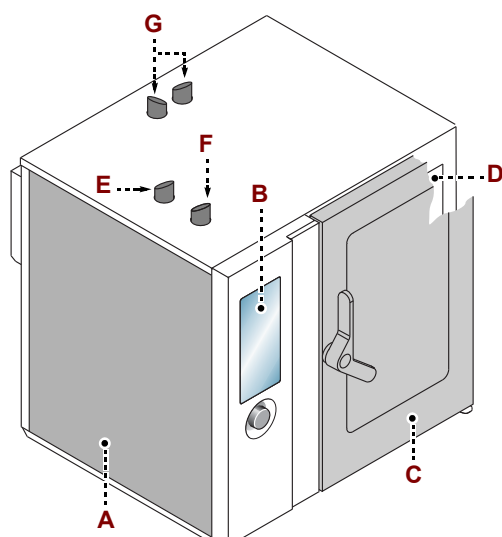
E – Tubo de aspiração do ar e descarga do vapor

F – Tubos de descarga do vapor

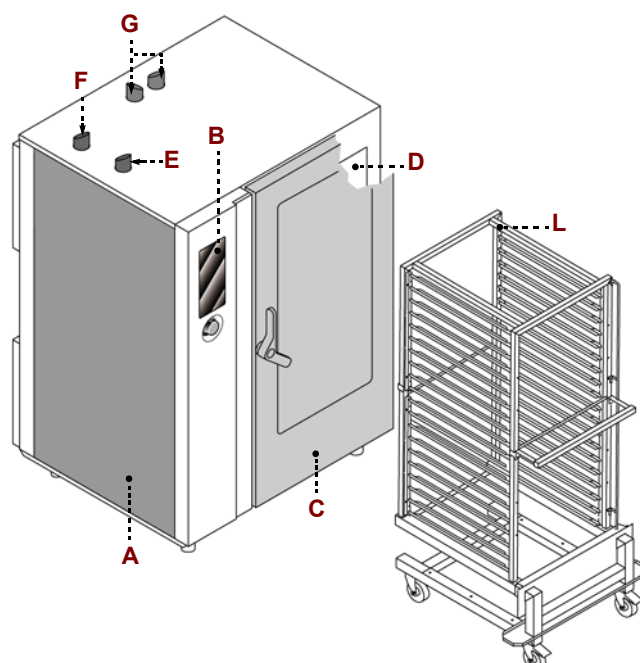
G – Tubo de descarga de fumo

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

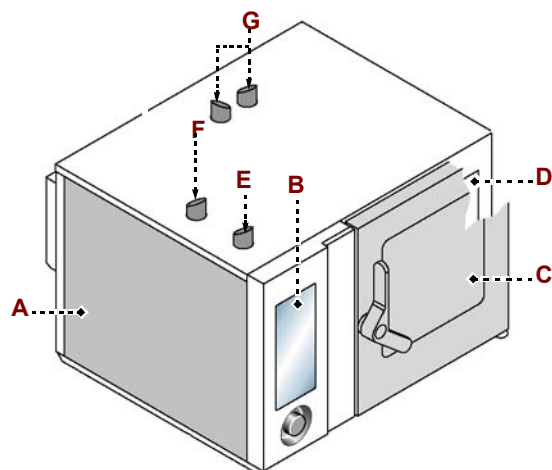
FX61G 3-3R - 101G 3-3R



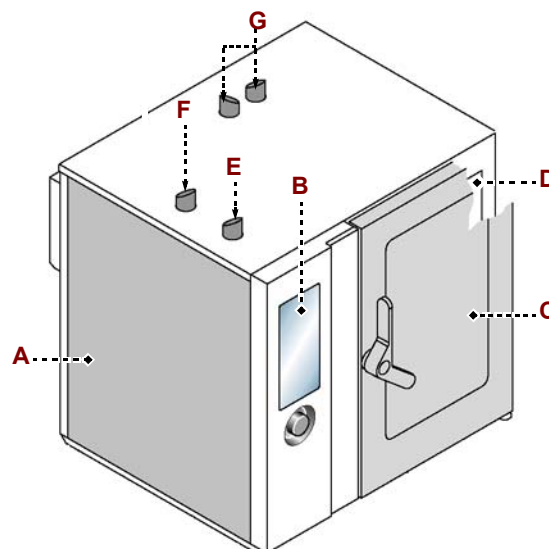
FX201 - 202 G3



FX82 G3T



FX122 G3T



IDM C13354440_rev.

PT

DADOS TÉCNICOS

Descrição	FX 61 G3-G3R	FX 101 G3-G3R
Dimensões do forno	920x901x785 mm	920x901x1030 mm
Alimentação eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Comutações admissíveis	-	-
Potência declarada	14 kW	20 kW
Potência eléctrica consumida (W)	800 W	800 W
Corrente consumida	6 A	6 A
Dimensões da abertura da câmara	440x450 mm	440x695 mm
Dimensões da câmara	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Número de tabuleiros	6	10
Distância entre os tabuleiros	69,5 mm	66 mm
Dimensões dos tabuleiros	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grau de protecção	IPX5	IPX5

DADOS TÉCNICOS

Descrição	FX 82 G3T	FX 122 G3T
Dimensões do forno	1178x1090x935 mm	1178x1090x1195 mm
Alimentação eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Comutações admissíveis	-	-
Potência declarada	27 kW	32 kW
Potência eléctrica consumida (W)	800 W	950 W
Corrente consumida	6 A	6,5 A
Dimensões da abertura da câmara	640x600 mm	640x860 mm
Dimensões da câmara	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Número de tabuleiros	8	12
Distância entre os tabuleiros	69,5 mm	66 mm
Dimensões dos tabuleiros	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grau de protecção	IPX5	IPX5

DADOS TÉCNICOS

Descrição	FX 201 G3	FX 202 G3
Dimensões do forno	962x935x1855 mm	1227x1120x1855 mm
Alimentação eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Comutações admissíveis	-	-
Potência declarada	40 kW	55 kW
Potência eléctrica consumida (W)	1500 W	1600 W
Corrente consumida	5 A	7,5 A
Dimensões da abertura da câmara	440x1395 mm	640x1395 mm
Dimensões da câmara	640x650x1454 mm	890x825x1460 mm
Número de tabuleiros	20	20
Distância entre os tabuleiros	66 mm	66 mm
Dimensões dos tabuleiros	325x530x40 mm	530x650x40 mm
Grau de protecção	IPX5	IPX5



DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Apesar de o aparelho estar equipado com todos os dispositivos de segurança, durante as fase de instalação e ligação eles deverão ser integrados, se necessário, com outros dispositivos para respeitar as leis em vigor.



Cuidado - Aviso

Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão perfeitamente instalados e operacionais. Não altere os dispositivos de segurança nas partes lacradas e marcadas com tinta.

SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

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

ACESSÓRIOS FORNECIDOS DE SÉRIE

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

– **Kit de injectores:** para adaptar o aparelho ao tipo de gás de alimentação.

ACESSÓRIOS A PEDIDO

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

SEGURANÇA

3

INSTRUÇÕES E AVISOS PARA A SEGURANÇA



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



Importante

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

– Não modificar de modo algum o aparelho.

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



Importante

Não altere, não desactive, não elimine nem desvie os dispositivos de segurança instalados. Não respeitar estas advertências pode pôr em grave risco a segurança e saúde das pessoas. A eventual modificação e/ou alteração do aparelho ou dos dispositivos de segurança implica a invalidação da marcação CE e a anulação do direito à garantia oferecida pelo Fabricante.

– Mesmo depois de ter lido atentamente o manual de instruções, na altura da primeira utilização, se necessário, simule algumas manobras de teste para localizar os comandos, sobretudo os utilizados para ligar e desligar o aparelho, e as suas funções principais.

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

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

- Limpe muito bem todas as partes que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os alimentos e todas as zonas limítrofes, para manter a higiene e proteger os alimentos de todos os fenómenos de contaminação.
- Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. Não utilize em nenhuma circunstância produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.
- Faça as operações de limpeza sempre quando perceber a necessidade e, em todos os casos, no fim de cada utilização do aparelho.
- Utilize sempre os equipamentos de protecção individual adequados (luvas, máscaras, óculos, etc.), conforme previsto pelas leis vigentes em matéria de segurança e saúde, sempre que fizer a higienização e limpeza do aparelho com o emprego de produtos detergentes.
- No caso de um período prolongado de inactividade, proceda a uma boa limpeza de todas as partes internas e externas do aparelho e do ambiente ao redor dele (conforme indicado pelo fabricante) e desligue todas as linhas de alimentação.
- Para a utilização quotidiana do aparelho é exigida a presença constante do Operador.
- Não dirija jactos de água sob pressão contra as partes externas e internas do aparelho (com excepção da câmara de cozedura) para não causar danos nos componentes, nomeadamente nos eléctricos e electrónicos.



Importante

Não deixe objectos ou material inflamável perto do aparelho.

- Não coloque tabuleiros com líquidos ou alimentos, que durante a cozedura possam se liquefazer, sobre as prateleiras do forno que o operador não seja capaz de controlar visualmente para evitar o risco de queimaduras durante a movimentação dos tabuleiros.
- Não deixar ou apoiar bandejas e/ou produtos alimentares de algum tipo sobre a superfície externa superior do forno.
- Não obstruir os tubos de evacuação de fumos colocados sobre a superfície externa superior do forno.



Importante

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



INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA PARA O EQUIPAMENTO ELÉTRICO

- O equipamento eléctrico foi projectado e construído de acordo com o previsto pelas normas vigentes em matéria. Estas normas levam em consideração as condições de funcionamento do aparelho em função do ambiente ao redor dele.
- A lista indica as condições necessárias para o funcionamento correcto do equipamento eléctrico.
 - A temperatura ambiente deve ficar entre 5 °C e 40 °C.
 - A humidade relativa deve ficar entre 50% (medida a 40 °C) e 90% (medida a 20 °C).
 - O ambiente de instalação não deve ser fonte de perturbações electromagnéticas e de radiações (raios X, laser, etc.).
 - O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gases e pós potencialmente explosivos e/o com risco de incêndio.
 - Os produtos e materiais utilizados durante a actividade produtiva e as operações de manutenção não devem conter agentes contaminantes e corrosivos (ácidos, substâncias químicas, sais, etc.) e não devem poder penetrar e/ou entrar em contacto com os componentes eléctricos.
 - Durante as fases de transporte e armazenagem, a temperatura do ambiente deve ficar entre -25 °C e 55 °C. De qualquer maneira, o equipamento eléctrico pode ficar exposto a uma temperatura de até 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior a 24 horas.

Se não for possível respeitar uma ou mais entre as condições as indicadas, indispensáveis para o funcionamento correcto do equipamento eléctrico, será necessário con-

cordar, desde a fase de negociação contratual, quais soluções suplementares adoptar para criar as condições mais adequadas (por exemplo, componentes eléctricos específicos, aparelhos de condicionamento, etc.).

USO E FUNCIONAMENTO

4

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA O USO



Importante

- Os utilizadores, para além de serem autorizador e adequadamente documentados, formados e treinados, se necessário, no primeiro uso, devem simular algumas manobras para identificar os comandos e as funções principais.
- Utilize o aparelho só para os usos previstos pelo fabricante e não altere nenhum dispositivo para obter performances diferentes das previstas.
- Antes de cada uso verificar se os dispositivos de segurança estão perfeitamente instalados e eficientes.
- Os utilizadores, além de terem de respeitar estes requisitos, devem adoptar todas as normas de segurança e ler com atenção a descrição dos comandos e as instruções para pôr o aparelho a funcionar.
- Assinalar tempestivamente qualquer anomalia ou deterioração de componentes e/ou partes da aparelhagem e, se necessário, solicitar a intervenção de pessoal qualificado para as atividades de verificação e substituição.
- O fabricante recomenda a utilização do forno acima de 250 ° C somente quando estritamente necessário e por curtos períodos de tempo, para não reduzir a vida útil do seu equipamento.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



A figura representa o painel de comandos do aparelho e a lista fornece a descrição e função de cada comando.



A – Ecrã digital: exhibe os parâmetros de trabalho e as siglas dos alarmes.

B – Tecla de activação das funções: serve para activar a função exibida no display.

C – Tecla Atrás: serve para anular a operação em andamento e voltar à página anterior.

D – Tecla Reset: serve para desactivar os sinais de alarme (acústicos e visuais).

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

F – Botão: serve para seleccionar a função pretendida ou alterar os valores.

Para seleccionar uma das zonas pretendidas (função ou valor), gire o botão para a direita ou para a esquerda.

- Para a direita: percorre-se as zonas "para baixo" ou aumenta-se o valor mostrado.

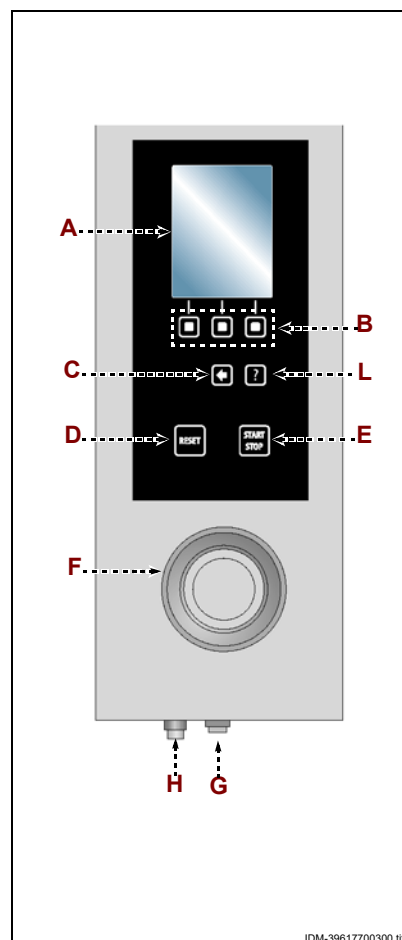
- Para a esquerda: percorre-se as zonas "para cima" ou diminui-se o valor mostrado.

Sempre que seleccionar a função pretendida ou o valor, pressione o botão para confirmar e guardar a função ou o valor.

G – Tecla de ligação: serve para activar e desactivar electricamente o aparelho (nos modelos FX201 e FX202 o botão de acendimento está posicionado no lado esquerdo do painel comandos).

H – Porta USB: serve para ligar uma unidade de memória externa ao aparelho.

L – Tecla de HELP: serve para dar informações sobre a função que esta a se utilizar.



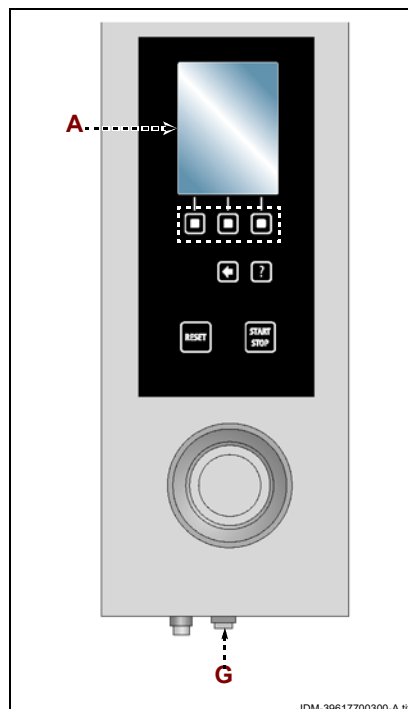
IDM-39617700300.10

LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

Proceda conforme indicado.

Ligar o aparelho

- 1 – Accione o interruptor seccionador do aparelho para activar a ligação
- 2 – à linha eléctrica principal.
- 3 – Abra a torneira de alimentação da água.
- 4 – Pressione a tecla **(G)** para ligar o aparelho.



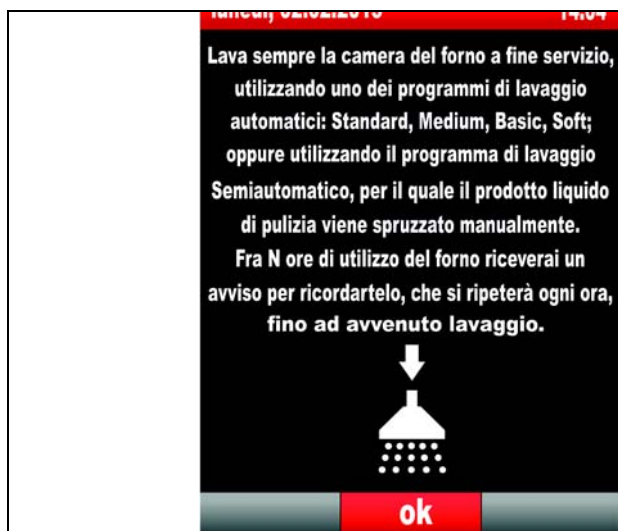
5 – O display **(A)** acende e, ao fim de alguns segundos, exibe a página. >>>

6 – Pressionar o botão ok para fazer reset e passar à página seguinte.



Importante

O valor N das horas é o tempo residual de cozedura que permanece à disposição entre uma lavagem e a seguinte (máx.12 h - mín. 1h).



No ecrã aparece a página. >>>

7 – Pressionar o botão ok para aceder às funções principais do aparelho.



Importante

O valor Y das horas é o tempo residual de emissão de água na câmara durante uma cozedura que permanece à disposição entre uma descalcificação e a seguinte (máx 15 h - mín 1 h).

Desligar o aparelho



Importante

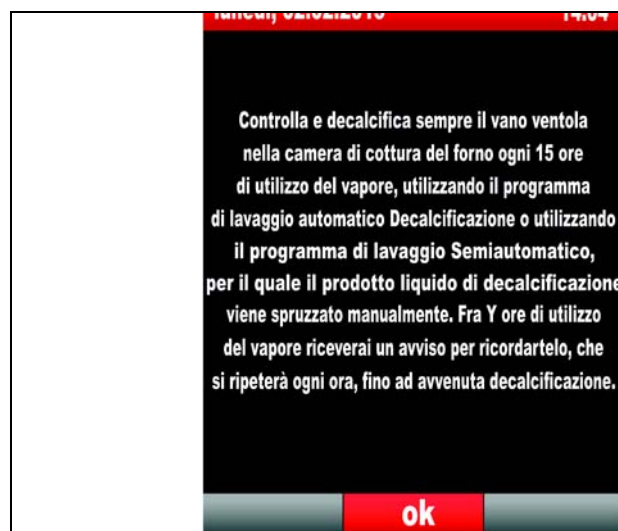
Desligue sempre o aparelho ao terminar a sua utilização.

8 – Pressione a tecla **(G)** para desligar o aparelho.

9 – Feche a torneira de alimentação do gás.

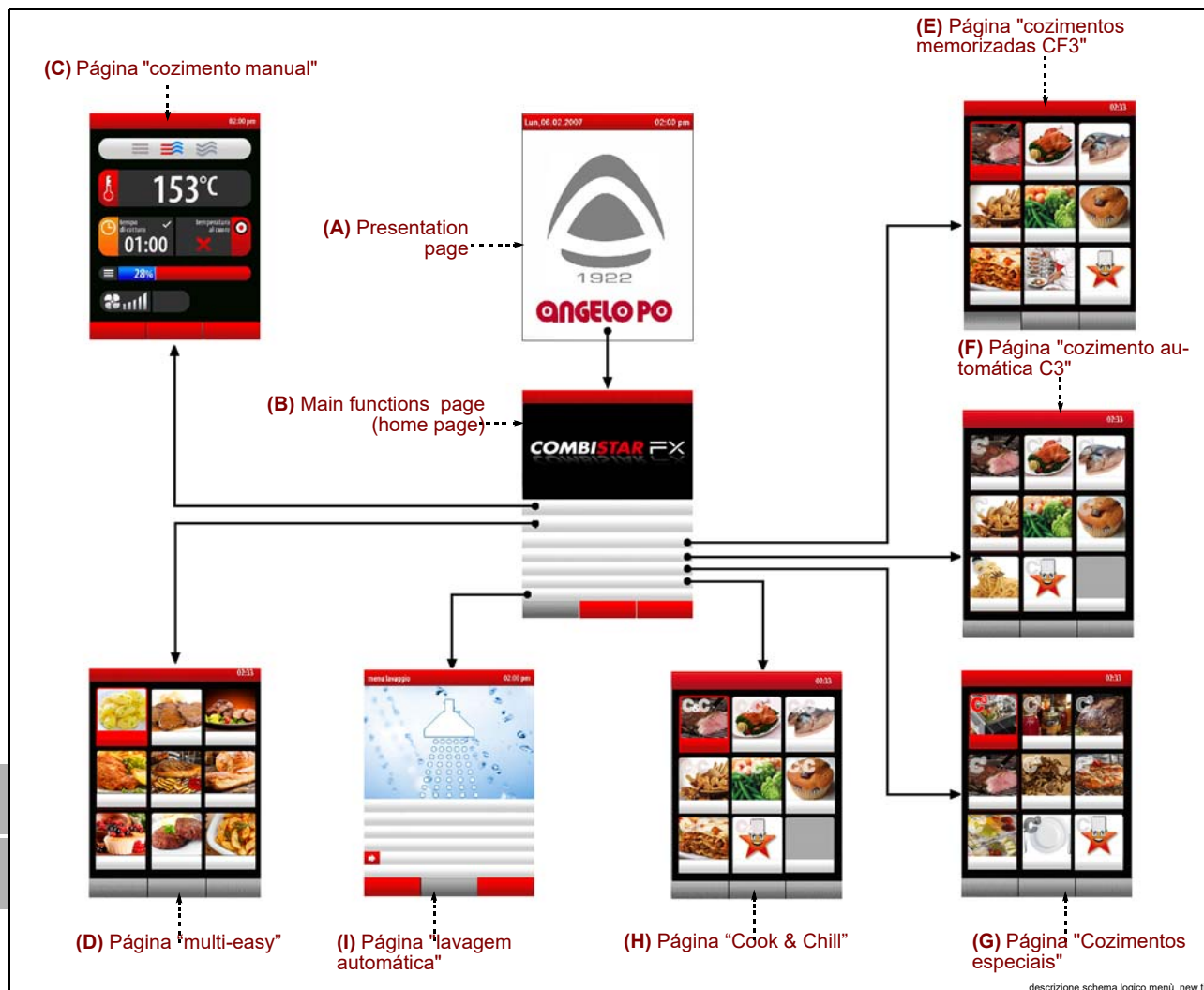
10 – Feche a torneira de alimentação da água.

11 – Accione o interruptor seccionador do aparelho para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.



DESCRIÇÃO DO ESQUEMA LÓGICO DOS MENUS

A figura representa a organização e sequência das páginas principais relativas aos vários modos de funcionamento.



A – Página "apresentação": é apresentada quando o aparelho é ligado.

B – Página de funções principais (home page): serve para aceder às páginas de programação e visualização dos parâmetros de funcionamento do aparelho (ver a pág.10).

C – Página "cozimento manual": serve para introduzir os dados (temperatura, tempo de cozimento, etc.) para executar a cozimento no "modo manual" (ver a pág.21).

D – Página "multi-easy": serve para ativar a função de gestão simultânea de processos de cozedura memorizados (ver pág.38).

E – Página "cozimentos memorizadas CF3": serve para seleccionar, alterar ou criar programas de cozimento (ver a pág.31).

F – Página "cozimento automática C3": serve para chamar modos de cozimento predefinidos para os diferentes alimentos (ver a pág.28).

G – Página "Cozimentos especiais": Utilizada para chamar a modalidade de cozimentos especiais (por exemplo defumação, pasteurização, manutenção, cozedura BT, secagem, delta T, vácuo, regeneração, preferidos) (ver pág. 37).

H – Página "Cook & Chill": serve para gerir os programas de cozedura associados ao abatedor (ver a pág. 46).

I – Página "lavagem automática": serve para seleccionar o tipo de programa para a lavagem do aparelho (ver a pág.48).

L – Página "Programações": serve para programar os parâmetros de funcionamento do aparelho (ver a pág. 15).

M – Página “Service”: função reservada exclusivamente ao Serviço de assistência técnica (utilizar mediante Password).

N – Página “HACCP”: serve para visualizar os dados HACCP adquiridos durante as várias cozeduras (ver a pág. 55).

O – Página “carga/descarga dados”: serve para carregar no forno novos programas de cozimento ou descarregar do forno os programas de cozimento para uma unidade de memória externa (Memória USB) (ver a pág. 56).

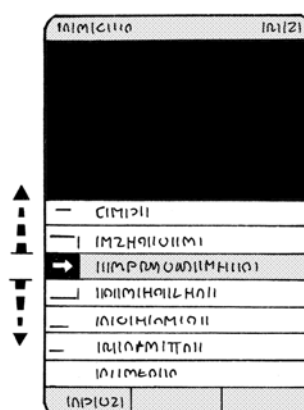
MODO DE ACESSO ÀS PÁGINAS DOS MENUS

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função pretendida (submenu) com o botão.

2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

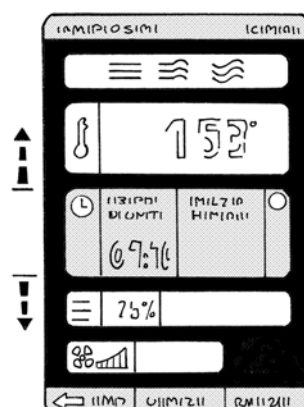
3 – Seleccione o parâmetro que pretende modificar com o botão.



4 – Pressione o botão para confirmar o parâmetro mostrado.

5 – Modifique o valor do parâmetro mostrado com o botão.

6 – Pressione o botão para confirmar o novo valor exibido.



MODO DE INTRODUÇÃO DE VALORES ALFANUMÉRICOS

Proceda conforme ind.

1 – Realce o primeiro caractere (letra ou número) pretendido com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a selecção mostrada. >>>



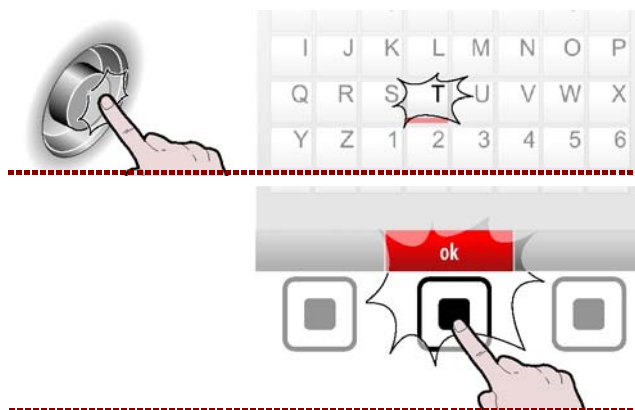
3 – Realce o segundo caractere (letra ou número) pretendido com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a selecção mostrada. >>>

5 – Repita a operação até obter o valor ou a descrição completa.

6 – Pressione a tecla para confirmar o valor ou a descrição mostrada. >>>



ELIMINAÇÃO/RESTABELECIMENTO DOS TIPOS DE ALIMENTOS

i Importante

Esta função pode ser utilizada para as modalidades: Multi-easy, Cozimento memorizados CF3, Cozeduras automáticas C3, Cozeduras especiais e Cook & Chill.

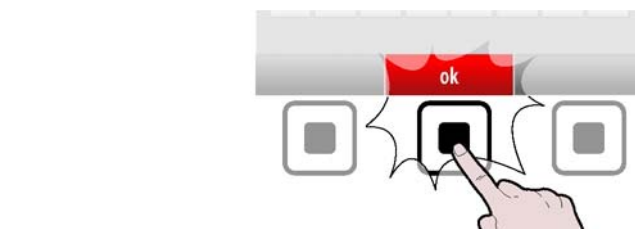
Eliminação

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "Cozimento memorizados CF3" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>
A página serve para seleccionar o tipo de alimento a eliminar.



3 – Seleccionar o tipo de alimento com o botão. >>>



4 – Pressionar o botão para eliminar o tipo de alimento. >>>



No ecrã irão aparecer os tipos de alimentos não eliminados. >>>



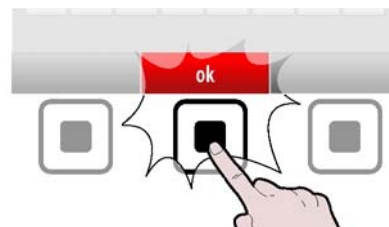
Restabelecimento

Proceda conforme indicado.

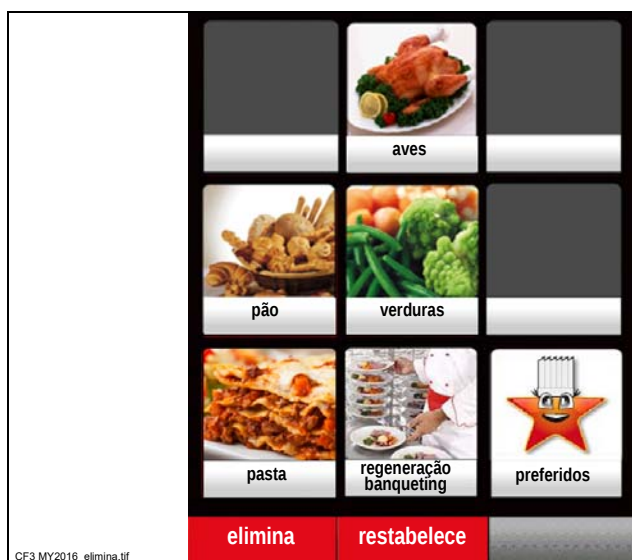
1 – Seleccione a função "Cozimento memorizados CF3" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



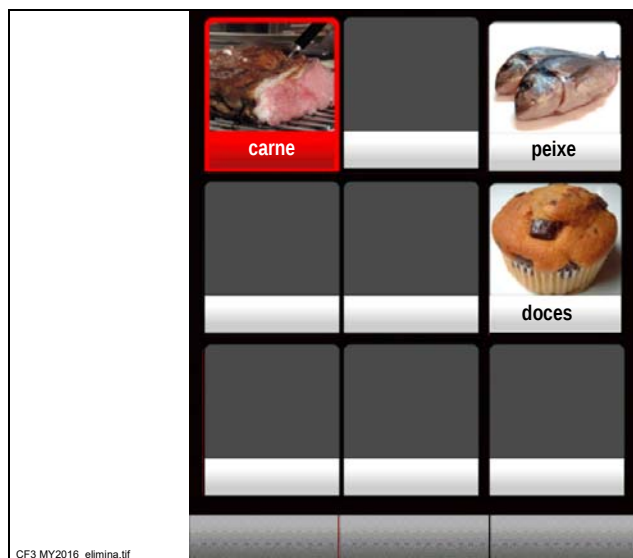
No ecrã aparece a página. >>>



3 – Pressionar o botão para restabelecimento o tipo de alimento. >>>



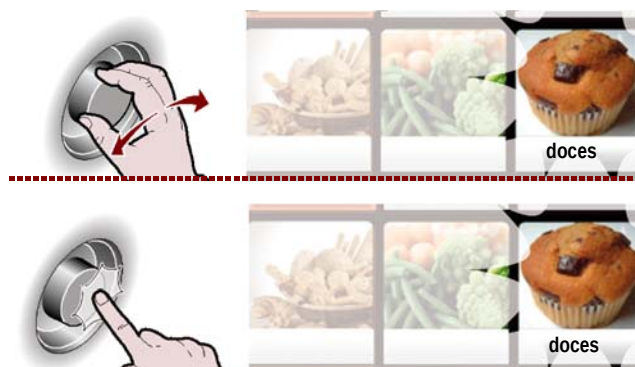
No ecrã aparece a página com os tipos de alimentos a restabelecer. >>>



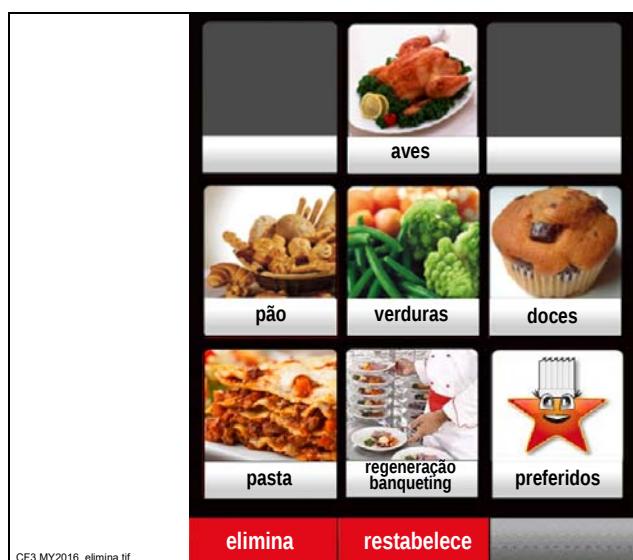
4 – Seleccionar o tipo de alimento com o botão. >>>



5 – Pressionar no manípulo para confirmar o tipo de alimento a restabelecer. >>>



No ecrã aparece a página com os tipos de alimentos não eliminados. >>>



PT

IDM C13354440_rev.

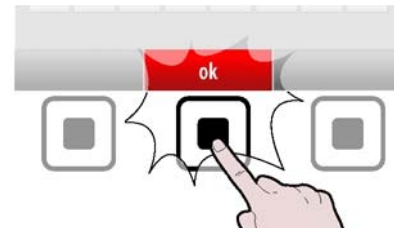
MODO PARA "PROGRAMAÇÕES" GERAIS DO APARELHO

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "Programações" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



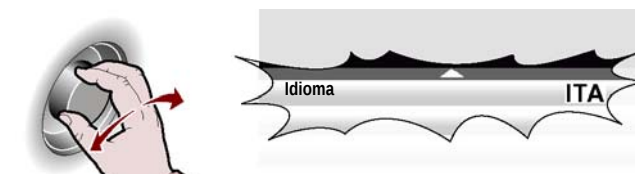
No ecrã aparece a página. >>>

A página serve para programar os parâmetros de funcionamento do aparelho.



Idioma

3 – Seleccione a função "idioma" com o botão. >>>



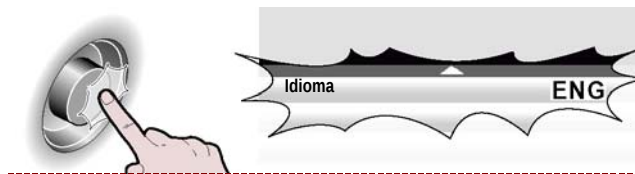
4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



5 – Rode o botão para seleccionar o idioma desejado. >>>

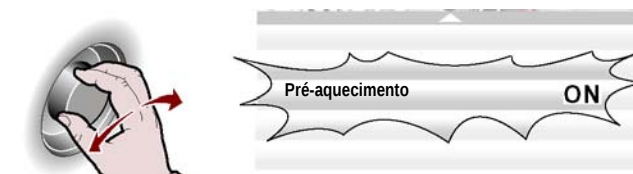


6 – Pressione o botão para confirmar o parâmetro mostrado. >>>

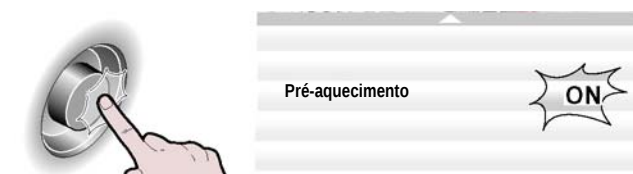


Pré-aquecimento

1 – Seleccione a função "Pré-aquecimento" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Para activar ou desactivar ("activar/desactivar préaquecimento") a função de pré-aquecimento da câmara de cozimento, gire o botão. >>>

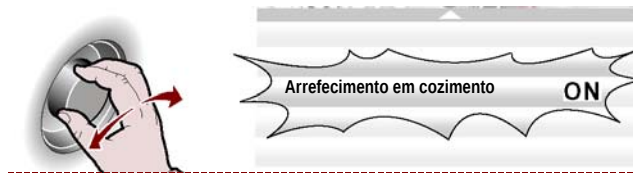


4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



Arrefecimento em cozimento

1 – Seleccione a função "Arrefecimento em cozimento" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Para activar ou desactivar ("habilita/desabilita arrefecimento em cozimento") a função de arrefecimento em cozimento girar o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



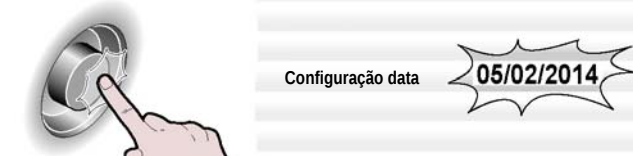
PT

Configuração data

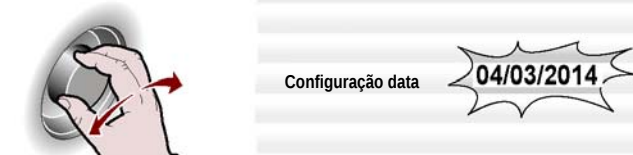
1 – Seleccione a função "Configuração data" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Modifique a data actual com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar o parâmetro mostrado. >>>

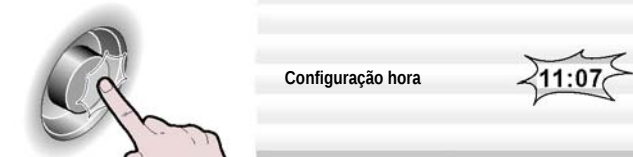


Configuração hora

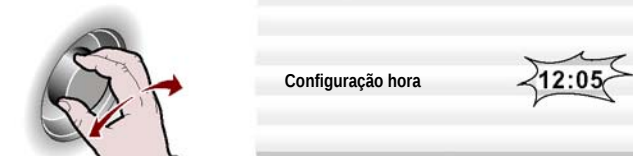
1 – Seleccione a função "Configuração hora" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Modifique a hora actual com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar o parâmetro mostrado. >>>



Habilita salva-cozimento

Esta função é útil para poder memorizar, em um programa CF3, todas as modificações efetuadas no último cozimento manual (ver pág. 31).



Importante

Nota: É possível memorizar ao máximo 18 modificações.



Sonda externa ou vácuo

1 – Seleccione a função "Sonda externa" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Caso contrário seleccione a função "Vácuo" com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>

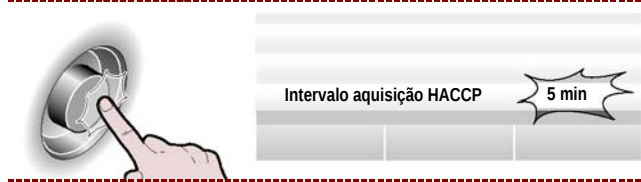


Intervalo aquisição HACCP

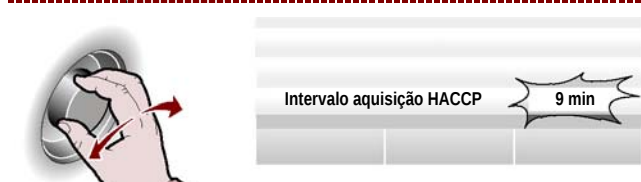
1 – Seleccione a função "Intervalo aquisição HACCP" com o botão. >>>



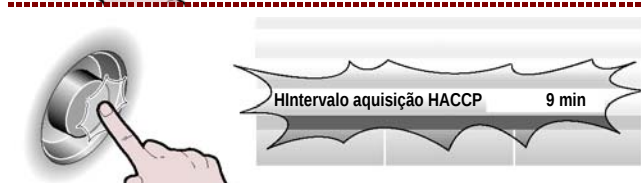
2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Modifique o tempo de aquisição com o botão. >>>

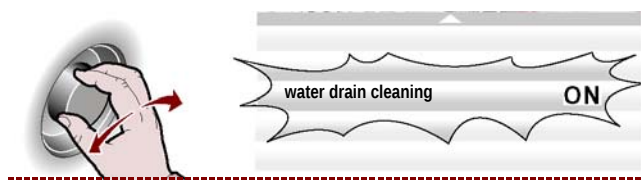


4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



Limpeza descarga água

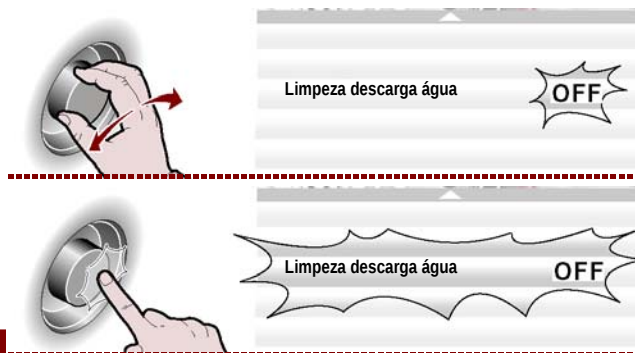
1 – Seleccione a função "Limpeza descarga água" com o botão. >>>



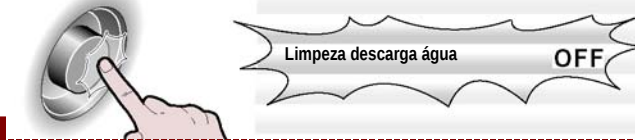
2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Para activar ou desactivar a função de limpeza da descarga de água no início de cada lavagem, rode o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>

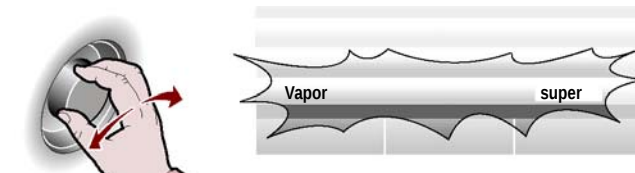


i Importante

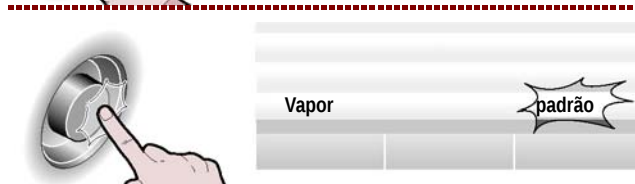
A função "Limpeza da descarga de água" acarreta um maior consumo de detergente; utilize esta função somente se for necessário, por exemplo para cozimentos frequentes de alimentos gordurosos (frangos, assados, etc.).

Vapor

1 – Selecciona a função " Vapor " com o botão. >>>

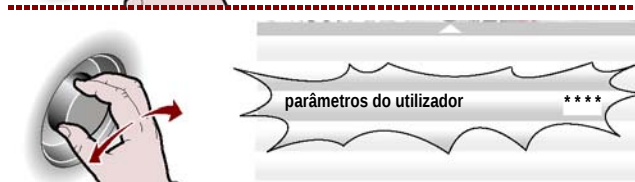


2 – Pressionar o manípulo para seleccionar de super a padrão e viceversa. >>>

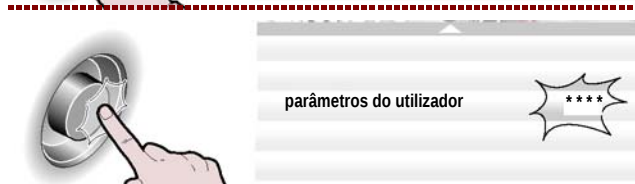


Parâmetros do utilizador

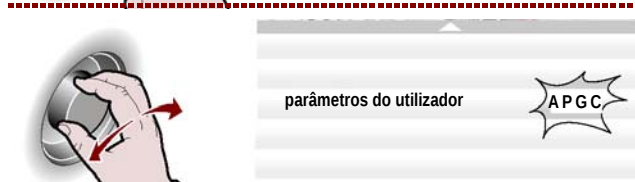
1 – Para poder alterar os programas predefinidos pelo fabricante, selecione a função "parâmetros do utilizador" com o botão. >>>



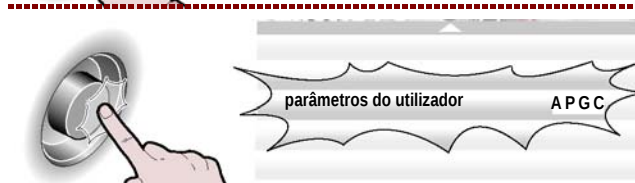
2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Girar o botão para inserir a senha fornecida pelo fabricante (APGC). >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>

– **Tempo de limpeza do forno:** no final deste intervalo de tempo, o forno bloqueia-se e necessita de uma lavagem (Standard, Medium, Basic).

– **Tempo de limpeza do forno:** (valor por defeito = 1 hora): é o tempo que falta para terminar o bloqueio do forno e, a seguir, iniciam os avisos (acústicos e visuais) de bloqueio do forno (ver à pág.67).

– **Aviso de descalcificação:** (valor de defeito = OFF): É o intervalo de tempo, além do qual, a aparelhagem avisa o usuário que é necessário controlar o forno e eventualmente lançar o programa de lavagem (descalcificante, ver à pág. 67).

parâmetros do utilizador 02:00 pm	
Tempo de limpeza do forno	OFF
Tempo de limpeza do forno	1 hour
Aviso de descalcificação	OFF
release cooking	OFF
Desbloqueio cozimento	OFF
Botão usuário	
Modifica senha utilizador	

– **Desbloqueio cozimento** (valor de defeito = OFF):

Selecionar ON para desbloquear o forno do alarme CLE.

– **Desbloqueio programa** (default =OFF):

– **Botão usuário**: Utilizado para modificar a mensagem "Tecla do usuário" presente na página "Funções principais (Home page)".

– **Modifica senha utilizador**: Utilizada para modificar a senha "APGC" (fornecida pelo fabricante).

Configura toque de chamada

1 – Para modificar e personalizar os toques de chamadas ligados às diversas fases das funções do forno, selecionar a função "Configurar toques de chamada" com o manípulo. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>



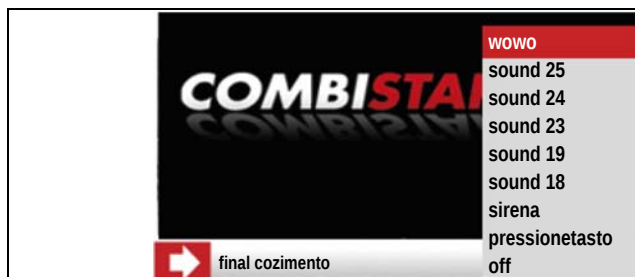
3 – Rode o botão para seleccionar a fase evidenciada. >>>



4 – Pressionar o manípulo para entrar na lista dos toques de chamada. >>>



5 – Selecionar o toque de chamada desejado e pressionar o manípulo para confirmar. >>>

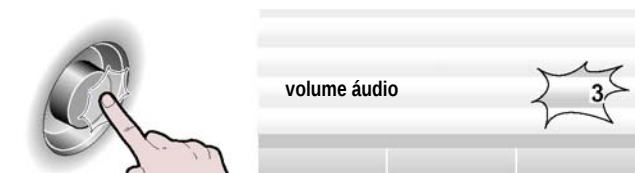


Volume áudio

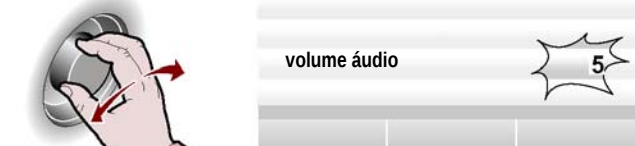
1 – Seleccione a função "Volume áudio" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Modifique o volume do áudio com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar o parâmetro mostrado. >>>



MODO PARA " COZIMENTO MANUAL"

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "Cozimento manual" com o botão. >>>



2 – Pressione a tecla para voltar à página anterior. >



No ecrã aparece a página.



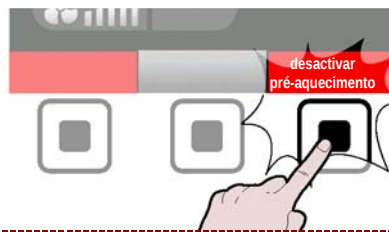
A página serve para introduzir os dados (tipo de cozimento, temperatura, tempo de cozimento, etc.) para executar a cozimentono "modo manual".

Importante

O "tempo de cozimento" e a "temperatura no interior do alimento" são duas funções que se excluem mutuamente. Por exemplo, se seleccionar o "tempo de cozimento" e depois seleccionar a "temperatura no interior do alimento", a primeira função será anulada.

Antes de seleccionar o tipo de cozimento, avalie se é necessário activar ou desactivar o pré-aquecimento da câmara de cozimento.

3 – Para activar ou desactivar ("activar/desactivar pré-aquecimento") a função de pré-aquecimento da câmara de cozimento, pressione a tecla. Em função da escolha feita, na zona "pré-aquecimento" aparece o estado de funcionamento ("activar pré-aquecimento" ou "desactivar pré-aquecimento").



Tipo de cozimento

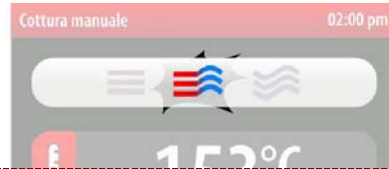
1 – Seleccione a zona "tipo de cozimento" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>



3 – Seleccione o tipo de cozimento (mista, por convecção, a vapor) com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



- Se seleccionar "cozimento mista", na zona aparece a percentagem de humidade presente no interior do forno.

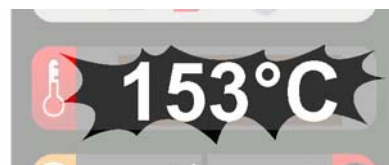
- Se seleccionar "cozimento por convecção", na zona aparece a percentagem de abertura do alívio de vapor.

- Se seleccionar "cozedura a vapor", na zona aparece 100% Sup. ou 100% Std (o valor pode ser modificado - ver pág. 20).

PT

Temperatura de cozimento

1 – Seleccione a zona "temperatura de cozimento" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>



3 – Para modificar a temperatura de cozimento, gire o botão até ver o valor pretendido. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>

Tempo de cozimento ou temperatura no interior do alimento

1 – Selecciona uma das zonas, "tempo de cozimento" ou "temperatura no interior do alimento", com o botão. >>>

2 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>

Se seleccionar a função "tempo de cozimento" e depois seleccionar "temperatura no interior do alimento", a primeira função será anulada ou vice-versa.

3 – Para modificar o valor mostrado ("tempo de cozimento" ou "temperatura no interior do alimento"), gire o botão até ver o valor pretendido. >>>

4 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>

Percentagem humidade ou percentagem alívio de vapor

1 – Selecciona a zona "percentagem humidade" ou "percentagem alívio de vapor" com o botão. >>>

2 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>

3 – Para modificar o valor mostrado ("percentagem humidade" ou "percentagem alívio de vapor"), gire o botão até ver o valor pretendido. >>>

4 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>

Quando o forno utilizado é provido de válvula de descarga de gorduras, é possível habilitar/deshabilitar, para além da percentagem de humidade, também a colheita das gorduras com o botão específico. >>>

5 – No display aparece. >>>



Velocidade da ventoinha

1 – Seleccione a zona "Velocidade da ventoinha" com o botão. >>>

2 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>

3 – Para modificar a velocidade da ventoinha de arrefecimento, gire o botão para aumentar ou diminuir o número de barras da escala graduada. >>>

4 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>

O símbolo indica que a ventoinha de arrefecimento foi ajustada à velocidade mínima. >>>

O símbolo indica que a ventoinha de arrefecimento foi ajustada à velocidade máxima. >>>

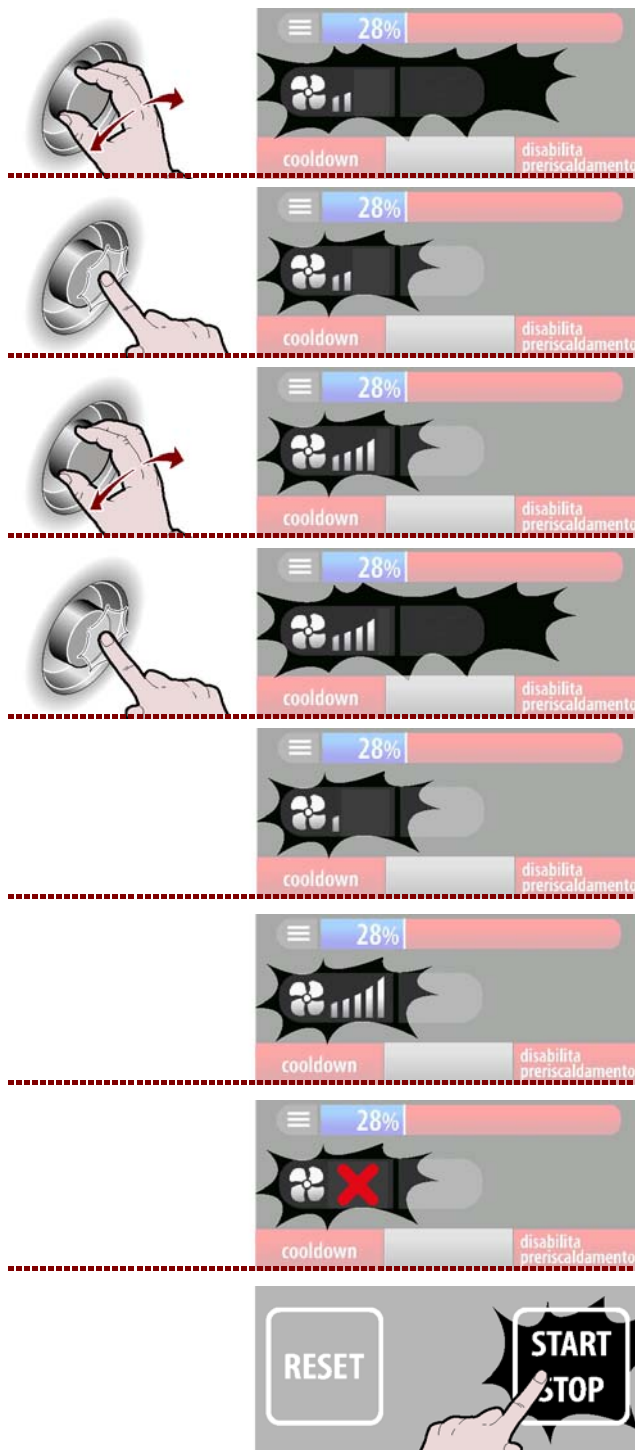
O símbolo indica que a ventoinha de arrefecimento foi ajustada para funcionar no modo intermitente (a ventoinha liga e desliga automaticamente). >>>

5 – Pressione a tecla para iniciar o ciclo de cozimento (ver "Modos de início e fim do "ciclo de cozimento"). Assim que termina o ciclo de cozimento programado, para passar a um outro tipo de cozimento com temperatura mais baixa, é necessário proceder conforme indicado.

ECO-PLUS

1 – Seleccione a função "ECO" com o botão. >>>

2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Para activar ou desactivar a função "ECO", girar o botão (ícone aceso com luz verde).

>>>

Esta função permite poupar energia, mas só com cargas reduzidas.

4 – Para activar ou desactivar a função "PLUS" girar ainda o botão (ícone acesa com luz vermelha). >>>
Esta função permite de utilizar o equipamento com uma potência maior.

5 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>

6 – Pressione a tecla para iniciar o ciclo de cozimento (ver "Modos de início e fim do "ciclo de cozimento"). >
Assim que termina o ciclo de cozimento programado, para passar a um outro tipo de cozimento com temperatura mais baixa, é necessário proceder conforme indicado.

Cooldown

1 – Pressione a tecla.

>>>

No ecrã aparece a página.

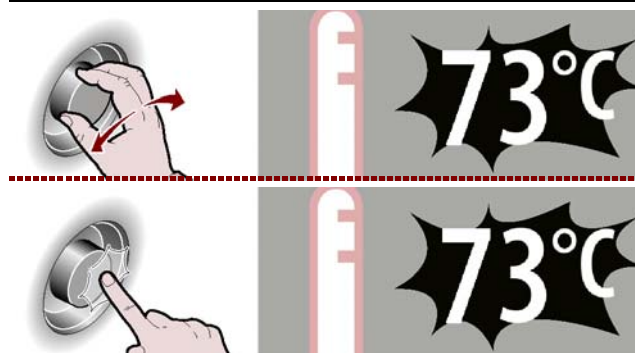
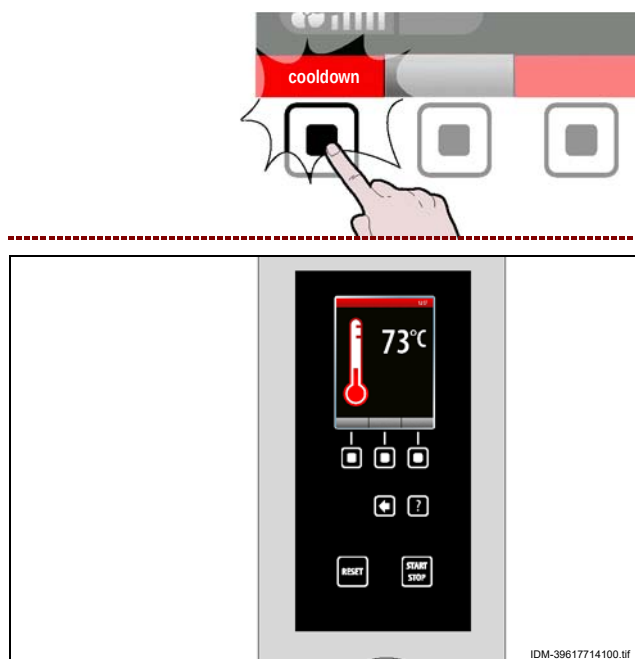
>>>

2 – Seleccione a temperatura de arrefecimento com o botão.

>>>

3 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado.

>>>



4 – Pressione a tecla para obter o arrefecimento rápido do aparelho. >>>

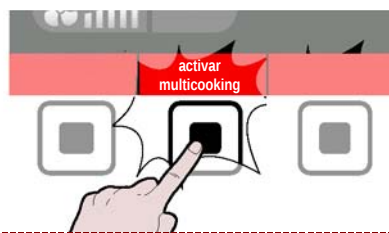
Multicooking

Durante cada ciclo de cozimento é possível activar ou desactivar a função "Multicooking".

1 – Para activar ou desactivar ("activar/desactivar Multicooking") a função Multicooking, pressione a tecla. >>>

Em função da escolha feita, na zona "Multicooking" aparece o estado de funcionamento ("activar Multicooking" ou "desactivar Multicooking").

No ecrã aparece a página. >>>



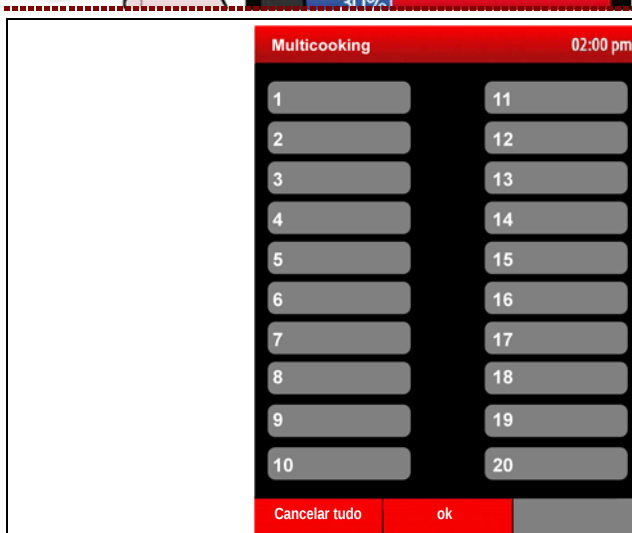
2 – Seleccione a zona "Multicooking" com o botão. >>>



3 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>



Nota:

- Pressionar: "Cancelar tudo" para cancelar

4 – Seleccionar um dos timer com o botão. >>>



5 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>



6 – Para fixar o tempo de cozimento girar o botão. >

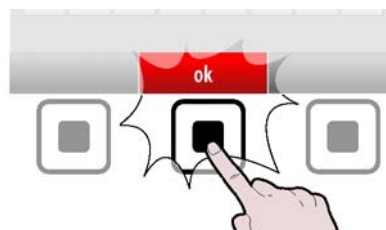


7 – Pressione o botão para confirmar a zona mostrada. >>>



Repetir a operação do ponto 4 ao ponto 7 para fixar outros timer.

8 – Pressione a tecla para confirmar a zona mostrada. >>>



9 – Premir o botão para iniciar o countdown. >>>



No ecrã aparece a página. >>>

Nota:

- Verde: timer ativo em countdown.
- Cinza: timer não ativo.
- Vermelho: timer vencido.



Importante

No final de cada cozedura ativa-se um sinal acústico. Abrir a porta, retirar a comida que concluiu sua cozedura e fechar a porta. Ativar-se-á o countdown da cozedura sucessiva.

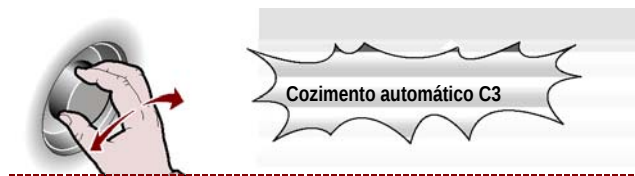


MODO PARA "COZIMENTO AUTOMÁTICO C3"

Proceda conforme indicado.

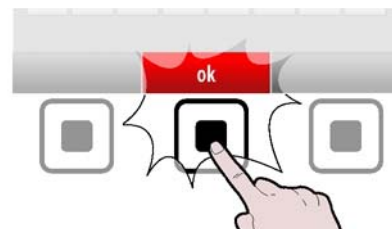
1 – Seleccione a função "**Cozimento automático C3**" com o botão.

>>>



2 – Pressione a tecla para confirmar a zona mostrada.

>>>



No ecrã aparece a página.

>>>

A página serve para seleccionar programas de cozimento predefinidos para os diferentes alimentos.



3 – Seleccione o tipo de alimento com o botão.

>>>



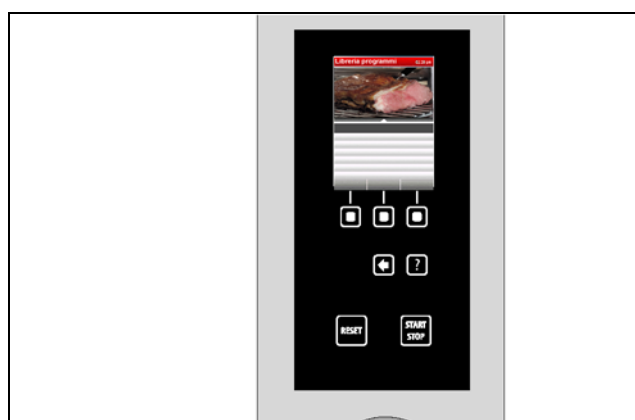
4 – Pressionar o botão para confirmar a escolha evidenciada.

>>>



No ecrã aparece a página.

>>>



PT

5 – Seleccione o tipo de cozimento com o botão.

>>>



6 – Pressionar o botão para confirmar o tipo de cozimento evidenciado.

>>>



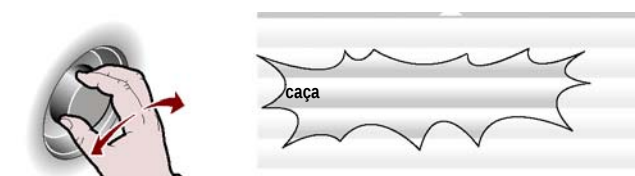
No ecrã aparece a página.

>>>



7 – Seleccione o nome do programa de cozimento com o botão.

>>>



8 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



No ecrã aparece a página.

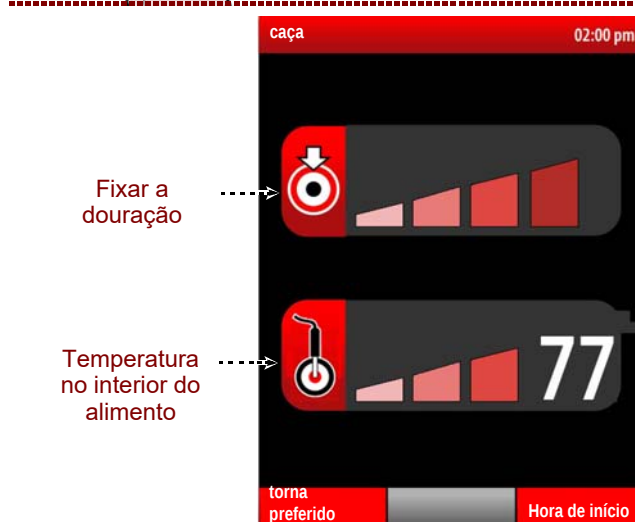
>>>

9 – Nesta altura é possível, mediante o botão, fixar alguns parâmetros próprios do programa.

>>>

Para iniciar o cozimento programado num horário preestabelecido, proceder como indicado na pág. 32 (hora de início).

Para tornar preferido o cozimento, pressionar o botão "torna preferido" e proceder como indicado na pág.11 (modalidade inserção alfanuméricos).



O programa salvo pode ser chamado de volta seleccionando o ícone "preferidos" na tela "cozimento automático C3".

>>>



Os programas "**preferidos**" podem ser cancelados da seguinte forma:

1 – Seleccionar o ícone "preferidos" com o botão.

>>>

2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>

3 – No ecrã aparece a página.

>>>

4 – Pressione a tecla.

>>>

5 – Girar o botão para seleccionar NÃO e pressionar para confirmar.

>>>

6 – Pressione a tecla para comandar o início do programa de cozimento.

>>>

Em cada programa das "**Cozeduras automáticas C3**" é possível configurar alguns parâmetros indicados na tabela ao lado.

>>>

The diagram illustrates the steps to cancel a favorite program and the configuration options for automatic cooking programs.

Step 1: A hand presses the 'preferidos' (favorites) button on the control panel. The screen shows a grid of icons, including a star with a chef's hat.

Step 2: A hand presses the confirmation button (a star with a chef's hat) on the screen. The screen shows a list of programs, with the 'torna preferido' (make favorite) button highlighted.

Step 3: The screen shows the 'torna preferido' button. A hand presses the 'torna preferido' button.

Step 4: The screen shows the 'torna preferido' button. A hand presses the 'torna preferido' button.

Step 5: A hand turns the rotary knob to select 'NÃO' (NO) and presses the confirmation button. The screen shows the 'NO' option selected.

Step 6: A hand presses the 'START STOP' button on the control panel. The screen shows the 'START STOP' button highlighted.

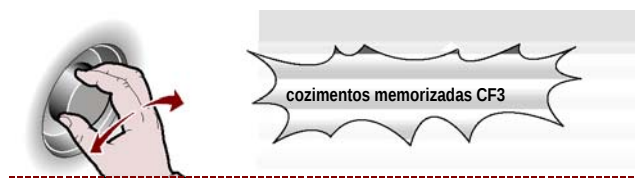
Configuration Options:

- Programação da temperatura câmara de cozimento: 153°C
- Programação do tempo: 00:00
- Programação da temperatura sonda no interior do alimento: 77
- Fixar a douração: (Icon showing a gradient bar)
- Programação da carga dos tabuleiros: (Icon showing a stack of trays)
- Programação do Delta T: DELTA T 25

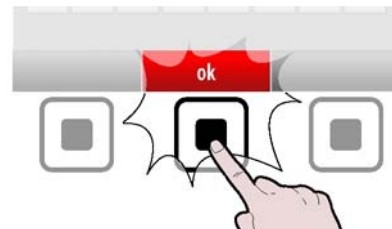
MODO PARA "PROGRAMAS DE COZIMENTO MEMORIZADOS CF3"

Proceda conforme indicado.

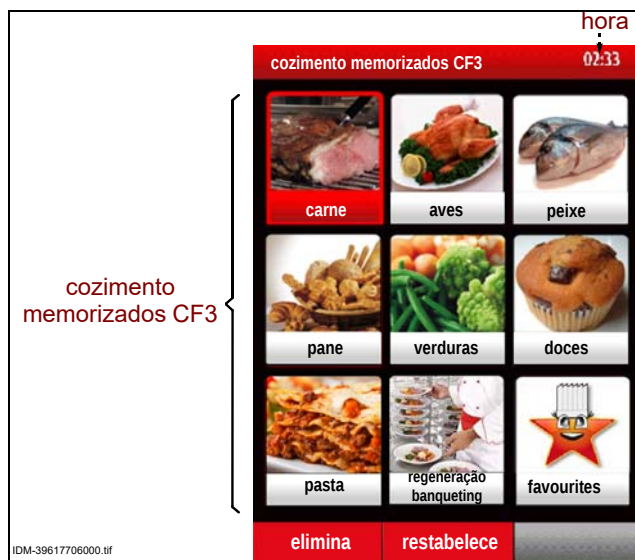
1 – Seleccione a função "**Programas de cozimento memorizados CF3**" com o botão. >>>



2 – Pressione a tecla para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>
A página serve para seleccionar, alterar ou programar a cozimento dos alimentos.



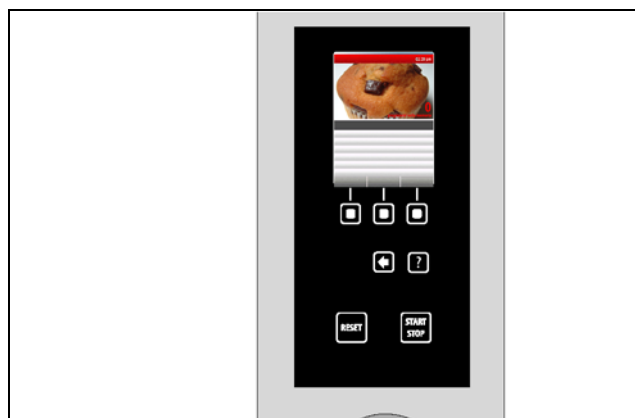
3 – Seleccione o tipo de alimento com o botão. >>



4 – Pressione o botão para confirmar o programa de cozimento mostrado. >>>



No ecrã aparece a página. >>>



5 – Seleccione o nome do programa de cozimento com o botão. >>>



6 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



Para iniciar o “**Arrefecimento**” pressione a tecla e siga as instruções já fornecidas na pág.25 . >>



"Nos programas de cozimento de uma só fase é possível habilitar a função "multicooking".

Para habilitar "**Multicooking**" pressionar o botão e executar as instruções já descritas na pág. 26. >>>

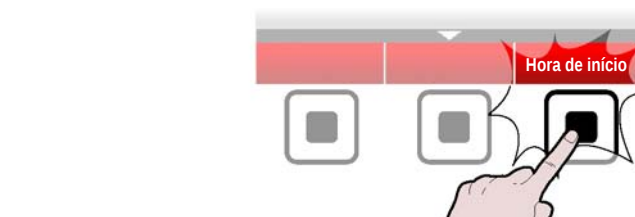
7 – Pressione a tecla para comandar o início do programa de cozi. >>>



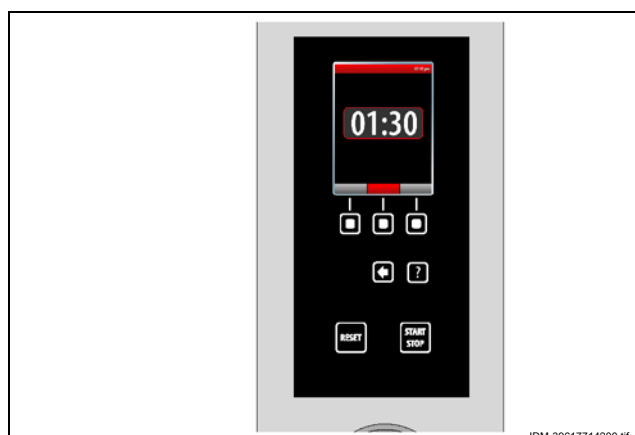
Hora de início

Para iniciar o cozimento programado num horário preestabelecido, proceder como indicado.

1 – Pressione a tecla. >>>



No ecrã aparece a página com o horário de início da cozimento.
Para alterar o horário exibido, proceda conforme indicado.



2 – Fixar o tempo (hora) de início cozimento com o botão. >>>



3 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>



4 – Fixar o tempo (minutos) de início cozimento com o botão. >>>



5 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>



6 – Pressione a tecla para iniciar a cozimento programada no horário def. >>>

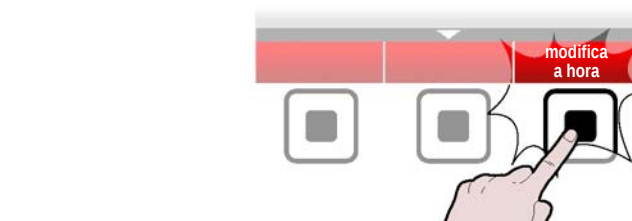


7 – Para iniciar a cozimento programada imediatamente, pressione a tecla. >>>



Durante o cozimento é possível modificar, temporariamente, os parâmetros de um programa (ver "cozimento manual").

Para modificar a hora de início pressionar a tecla e executar os pontos 2 a 5. >>>



Delta T

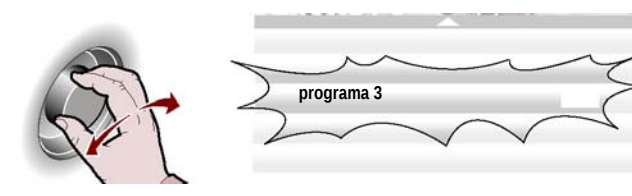
1 – Seleccionar o tipo de alimento com o botão. >>>



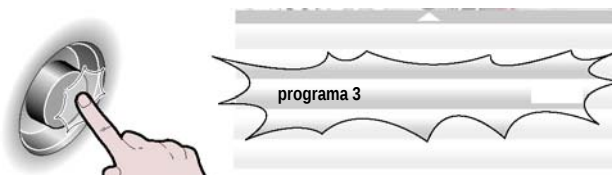
2 – Pressionar o botão para confirmar a escolha evidenciada. >>>



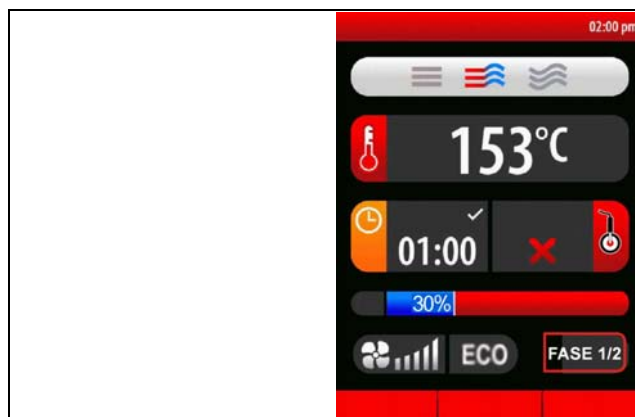
3 – Seleccione o nome do programa de cozimento com o botão. >>>



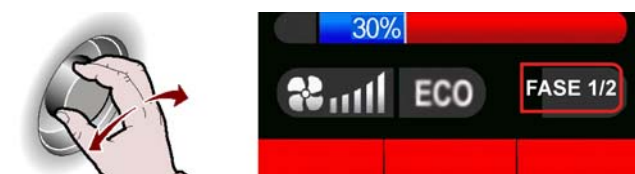
4 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>



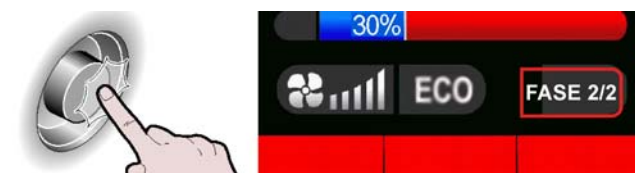
No ecrã aparece a página. >>>



5 – Seleccionar uma fase na qual se pretende habilitar a função "delta T", com o botão. >>>



6 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>



7 – Seleccionar a temperatura com o botão. >>>



8 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>



9 – Pressionar o botão "Delta T" para habilitar a função. >>>



10 – Girar o botão para fixar o "Delta T" desejado. >



11 – Pressione o botão para confirmar o valor mostrado. >>>

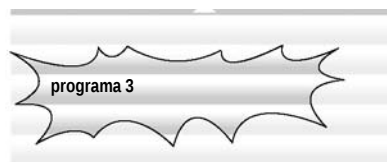


PT

IDM C13354440_rev.

ALTERAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DOS PROGRAMAS DE COZIMENTO

1 – Seleccione o nome do programa de cozimento com o botão. >>>



2 – Pressione a tecla. >>>



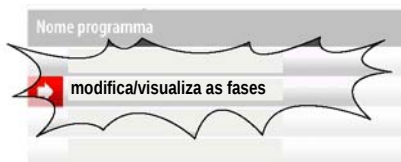
No ecrã aparece a página. >>>



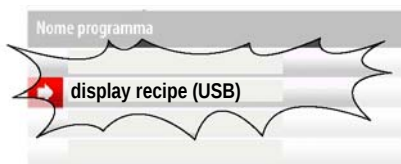
3 – Seleccione da lista a função pretendida com o botão. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



5 – Seleccionando da lista a função "Mostrar receita (USB)" ativa-se a função "mais receitas". >>>



6 – Pressionar o botão para visualizar no ecrã o link do sítio no qual descarregar ultiores receitas.



– **RENOMEAR**: serve para atribuir um novo nome ao programa de cozimento seleccionado (ver a pág. 11).

– **MODIFICAR/VISUALIZAR AS FASES**: serve para ver e/ou alterar as fases do programa de cozimento seleccionado (ver a pág. 31).

- **RENOMEAR**: serve para atribuir um novo nome ao programa de cozimento selecionado (ver a pág. 11).
- **ELIMINAR**: serve para eliminar o programa de cozimento selecionado.
- **TORNAR PREFERIDO**: serve para "guardar" o programa de cozimento escolhido na categoria dos preferidos.
- **VER RECEITA**: serve para ver as receitas presentes no forno ou em uma chave USB.
- **VER FOTO**: serve para poder ver as fotos presentes no forno ou em uma chave USB.



Importante

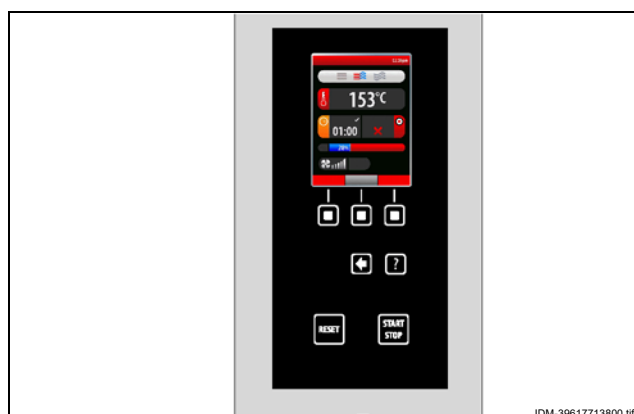
É possível alterar, renomear, etc. as características dos programas de cozimento memorizados pelo fabricante seleccionando no "Menu principal" "Configurações" e depois "Parâmetros do utilizador/Desbloqueio programa" (ver a pág. 19).

CRIAÇÃO DE UM "NOVO PROGRAMA" DE COZIMENTO

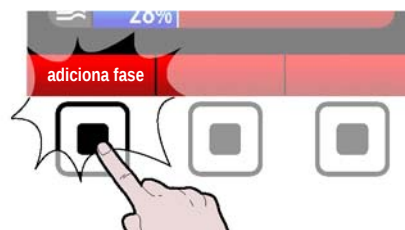
- 1 - Pressione a tecla. >>>
- 2 - Introduza o nome do novo programa de cozimento (ver a pág. 11).



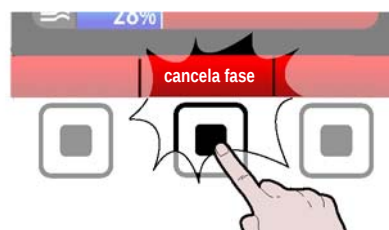
- No ecrã aparece a página. >>>
- Defina todas as características do novo programa de cozimento (tipo de cozimento, temperatura, tempo de cozimento, etc.) conforme indicado na pág.21.



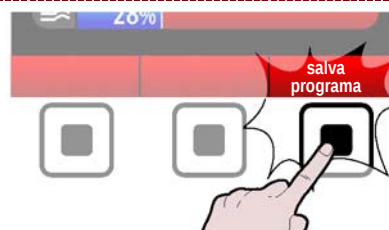
- 3 - Durante a criação de um novo programa, pode ser necessário executar a cozimento em várias fases. Para satisfazer esta exigência, pressione a tecla. >>>



- 4 - Para além disso, pode ser necessário eliminar uma ou mais fases de uma cozimento. Para satisfazer esta exigência, pressione a tecla. >>>



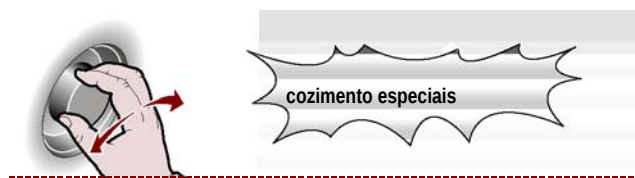
- 5 - Ao concluir a programação, pressione a tecla para guardar o novo programa e voltar ao menu principal. >>>



MODALIDADE POR "COZIMENTOS ESPECIAIS"

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "**cozimento especiais**" com o botão. >>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página onde é possível efetuar todas as funções descritas no parágrafo "cozimento automático C3" (ver a pág. 28). >>>



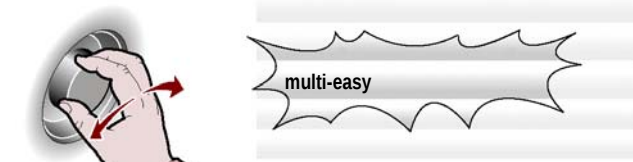
Em todos os programas pertencentes às "**Cozimento especiais**" é possível programar os parâmetros indicados na tabela ao lado. >>>

Programação da temperatura câmara de cozimento	153°C
Programação do tempo	00:00
Programação da temperatura sonda no interior do alimento	77
Programação para alourar	
Programação da carga dos tabuleiros	
Programação do Delta T	DELTA T 25
Programação % humidade/alívio de vapor	50 %

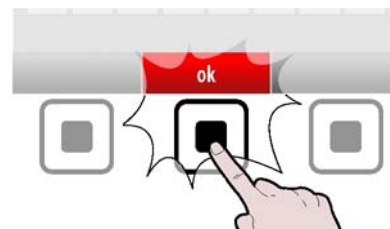
MODO PARA "MULTI-EASY"

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "multi-easy" com o botão. >



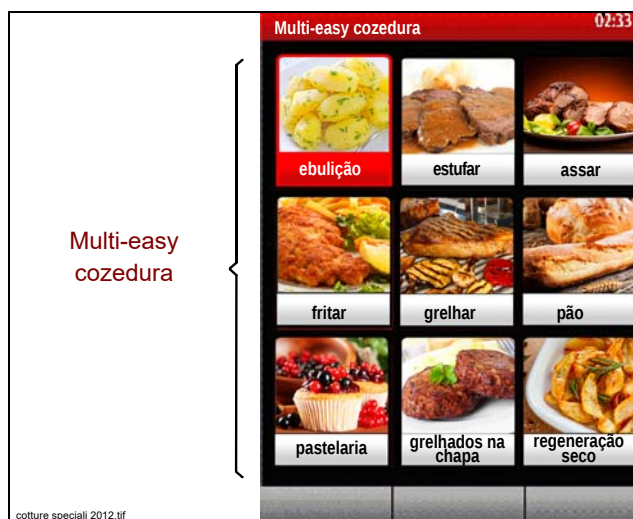
2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>
A página serve para seleccionar o tipo de cozedura que se deseja efetuar.

i Importante

A página serve para seleccionar o tipo de cozedura que se deseja efetuar entre: cozer, estufar, assar, fritar, grelhar, pão, pastelaria, chapa, regeneração a seco, regeneração combi, regeneração vapor, My menu.



3 – Seleccione o tipo de cozimento com o botão. >>>



4 – Pressionar o botão para confirmar a escolha evidenciada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>

i Importante

São listadas com letras maiúsculas as cozeduras memorizadas pelo fabricante e com letras minúsculas aquelas inseridas pelo usuário.



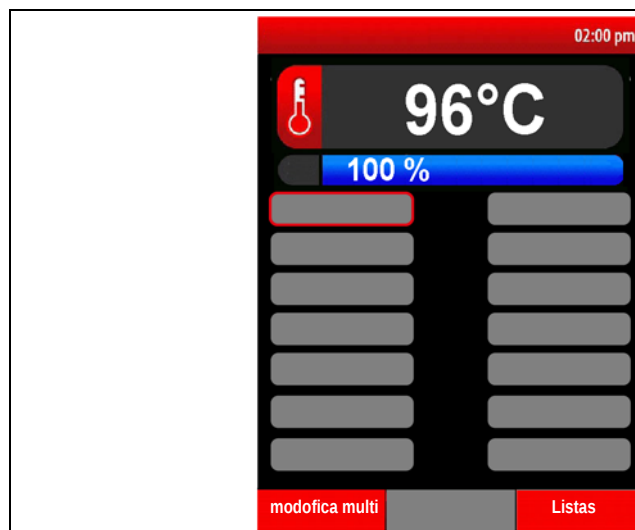
5 – Selecionar o nome do programa de cozedura com a maçaneta. >>>



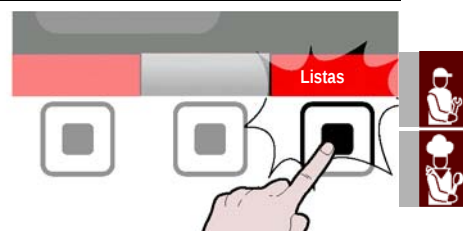
6 – Premir a maçaneta para confirmar o nome do programa da cozedura evidenciada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>



7 – Para acrescentar uma cozedura na caixa cinza selecionada premir o botão. >>>



No ecrã aparece a página. >>>



8 – Selecionar o nome do programa de cozedura com a maçaneta. >>>



9 – Pressionar o botão para confirmar a escolha evidenciada. >>>

No ecrã aparece a página.

i Importante

Para acrescentar mais cozeduras na grelha colocar o cursor numa caixa cinza vazia e repetir a operação do ponto 7 ao 9.

Para cada cozedura é possível também modificar temporariamente o tempo de cozedura e atribuir um número de assadeiras do seguinte modo.

1 – Selecionar por meio da maçaneta o nome da cozedura. >>>

2 – Pressionar o botão para confirmar a escolha evidenciada. >>>

3 – Selecionar o parâmetro a ser definido com a maçaneta. >>>

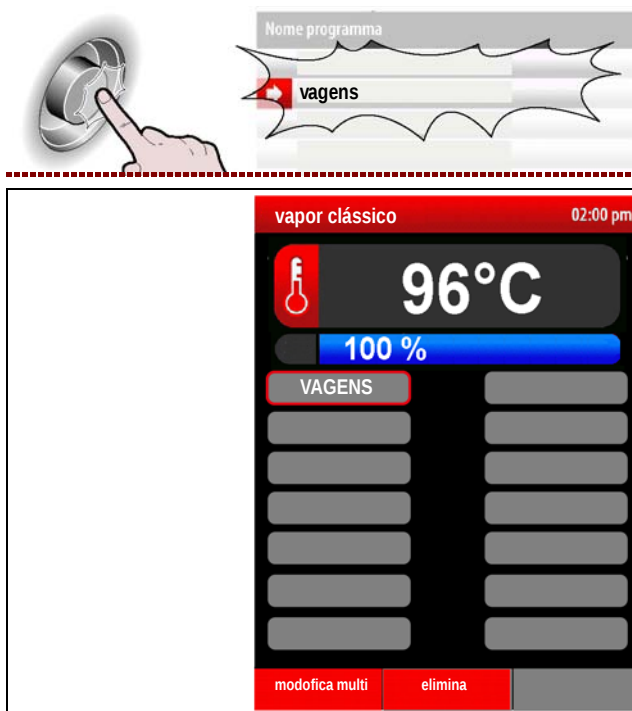
4 – Premir a maçaneta para habilitar a modificação. >>>

5 – Rodar a maçaneta para definir o novo valor. >>>

6 – Premir a maçaneta para confirmar o valor. >>>

Repetir do ponto 3 ao 6 para definir o parâmetro assadeira.

7 – Uma vez definidos os parâmetros volta-se à tela precedente premindo o botão. >>>



i Importante

As cozeduras foram memorizadas mas ainda não são ativas.

Para ativá-las proceder segundo o modo indicado.

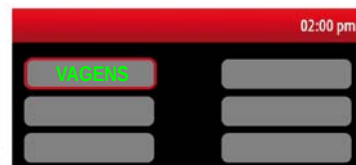
8 – Selecionar por meio da maçaneta o nome da cozedura.

>>>



9 – Premir a maçaneta duas vezes para ativar a seleção evidenciada (a legenda passará de branca a verde) e proceder do mesmo modo para as cozeduras memorizadas.

>>>



10 – Premir o botão para iniciar as cozeduras. >>>

No ecrã aparece a página.

>>>



Premir o botão para modificar temporariamente os parâmetros de cozedura.

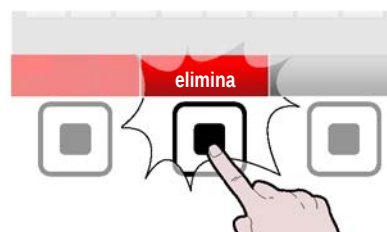
>>>

i Importante

Os parâmetros modificáveis são temperatura, umidade, velocidade ventoinha, como indicado em modalidade para "cozedura manual" (ver pág. 21).

Premir o botão para eliminar da lista uma cozedura.

>>>

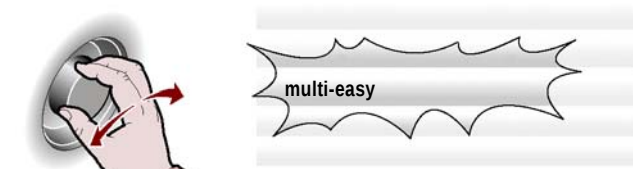


Criação "My Menù".

Proceda conforme indicado.

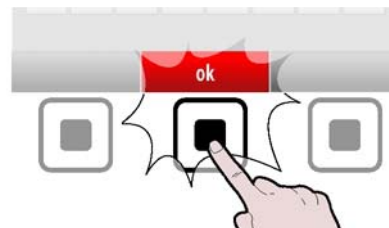
1 – Seleccione a função "**multi-easy**" com o botão.

>>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



3 – Seleccione "**My Menù**" com o botão.

>>>



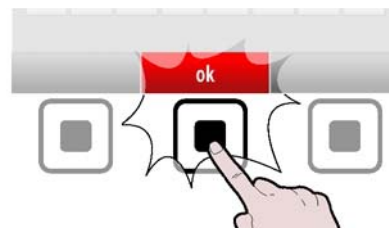
4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



5 – Introduza o nome do novo programa de cozimento (ver " Modo de introdução de valores alfanuméricos," a pág. 11) e pressione o botão para confirmar.

>>>



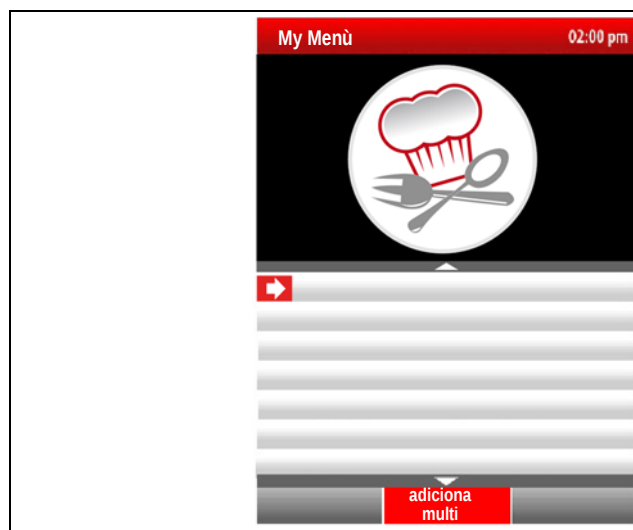
6 – Selecionar a modalidade de cozedura entre as escolhas Convecção, Misto e Vapor e pressionar o manípulo para confirmar.

>>>



No ecrã aparece a página.

>>>



7 – Pressionar o botão «adicionar multi» e proceder como descrito em «**Criação novo multi-easy**» na pág.44).

>>>

Modificar características programas "Multi-easy".

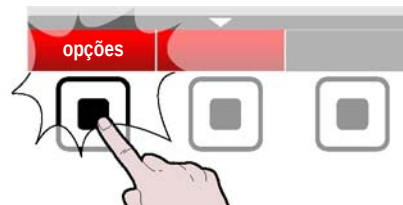
i Importante

Para cozeduras memorizadas pelo fabricante é possível utilizar só a função "copiar", para as cozeduras criadas e memorizadas pelo usuário é possível utilizar as funções "renomear", "modificar", "copiar" e "eliminar".

1 – Selecionar o nome do programa de cozedura com a maçaneta. >>>



2 – Premir o botão. >>>



No ecrã aparece a página. >>>



3 – Selecionar da lista, por meio da maçaneta, a função desejada. >>>



4 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



– **RENOMEAR**: serve para garantir um novo nome ao programa de cozedura selecionado (ver pág. 11).

– **MODIFICAR/VISUALIZAR AS FASES**: serve para ver e/ou alterar as fases do programa de cozimento seleccionado (ver pág. 21).

– **COPIAR**: serve para efetuar o "cópia e cola" do programa de cozedura selecionado e renomeá-lo (ver pág. 11).

– **ELIMINAR**: serve para eliminar o programa de cozedura selecionado.



Criação novo “Multi-easy”.

1 – Premi o botão.

>>>

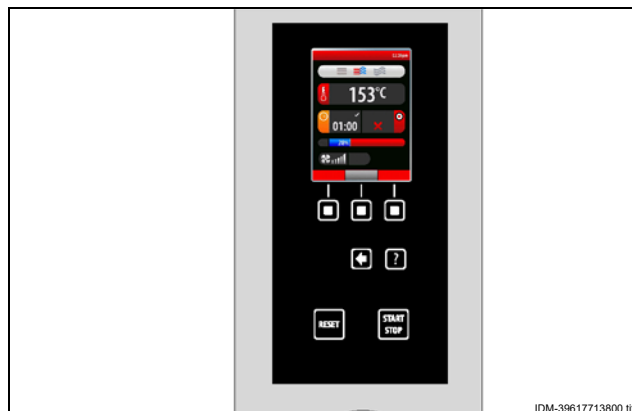


2 – Introduza o nome do novo programa de cozimento (ver a pág. 11).

3 – No ecrã aparece a página.

>>>

Definir todas as características do novo programa de cozedura (temperatura, umidade e velocidade ventoinha) como indicado em “modalidade para cozedura manual” à pág. 21).



4 – Ao completar a programação premir o botão para salvar o novo programa e voltar ao menu principal.

>>>



Gestão programas “multi-easy”

Da tela, rodando a maçaneta, posicionar-se em cozedura a ser modificada. >>>



1 – Premi o botão. >>>



2 – Definir, por meio da maçaneta, o novo valor.>>>



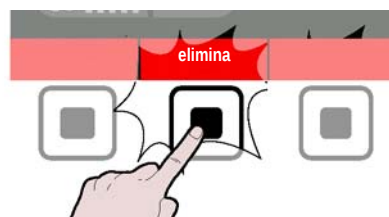
clássico 00:18

3 – Premir a maçaneta para confirmar o valor definido. >>>

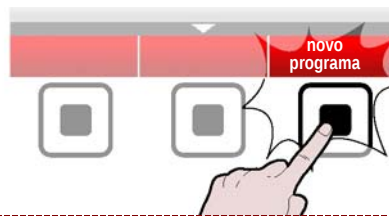


clássico 00:18

Premi o botão para eliminar o programa sobre o qual se encontra o cursor. >>>



Premir o botão e executar as indicações de “modalidade de introdução valores alfanuméricos” à pág.11 para dar um nome ao novo programa, rodar então a maçaneta para inserir o tempo como descrito nos pontos 3 e 4. >>>



MODO PARA "COOK & CHILL"

Proceda conforme indicado.

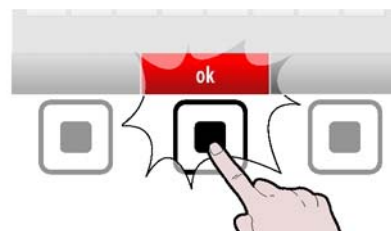
1 – Seleccione a função "Cook & Chill" com o botão.

>>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



No ecrã aparece a página.
A página serve para seleccionar, modificar ou programar a cozedura dos alimentos (é possível realizar todas as funções descritas no parágrafo "cozeduras memorizadas CF3" ver pág. 31) associada ao uso do abatedor.

>>>

i Importante

É possível usar esses programas somente se ela é definida como a "abatedor".



3 – Seleccionar o tipo de alimento com o botão.

>>>



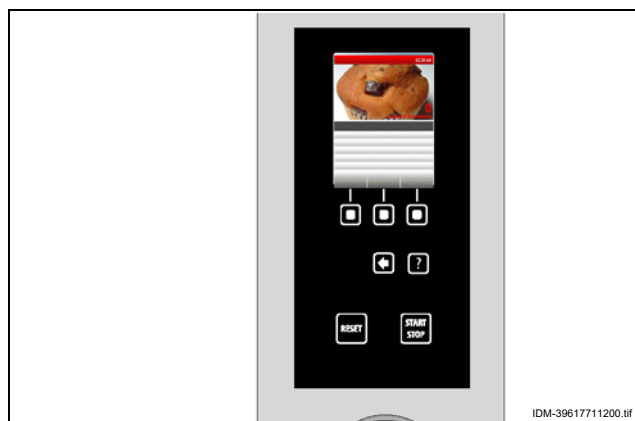
4 – Pressione o botão para confirmar o programa de cozimento mostrado.

>>>



No ecrã aparece a página..

>>>



5 – Seleccione o nome do programa de cozimento com o botão.

>>>



6 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



7 – Pressione a tecla para comandar o início do programa de cozimento.

>>>



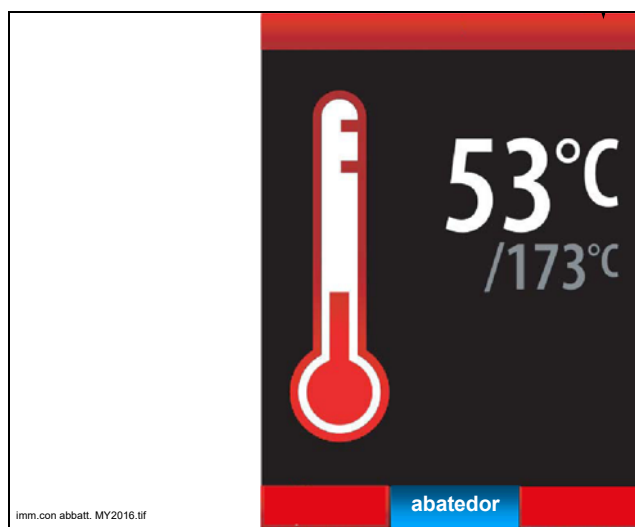
No ecrã aparece a página.

>>>



Importante

Para o uso da função «abatedor» consultar o seu Manual de Instruções.



MODO PARA "LAVAGEM AUTOMÁTICA"

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "lavagem automática" com o botão. >>>

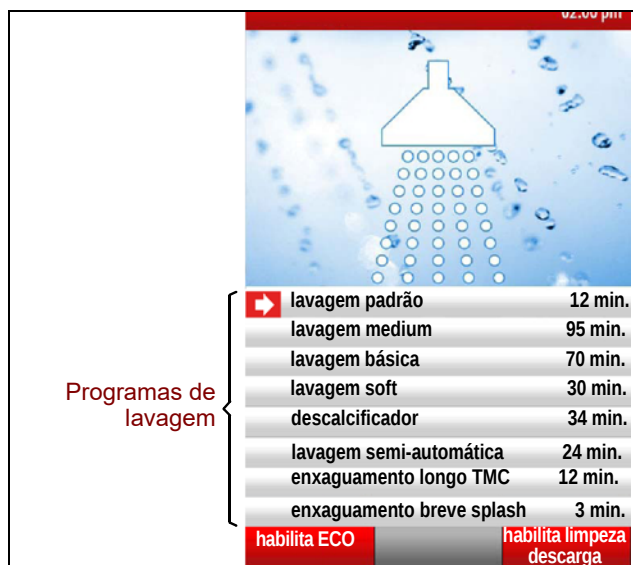


2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>
A página serve para seleccionar o tipo de programa para a lavagem do aparelho.

3 – Verifique se os recipientes dos produtos de lavagem (detergente e desinfectante) contêm pelo menos 1 litro cada.



4 – Seleccione o ciclo de lavagem pretendido com o botão. >>>



5 – Premir o botão para iniciar o ciclo de lavagem. >>>



PT

i Importante

Só para a lavagem semiautomática é necessária a presença do operador.

Lavagem semiautomática

Proceda conforme indicado.

1 – Selecionar o ciclo de lavagem desejado com a maçaneta. >>>

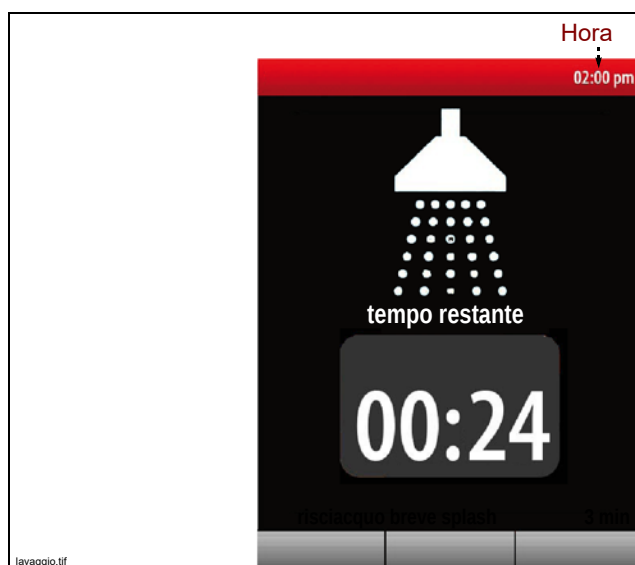


2 – Premir o botão para iniciar o ciclo de lavagem. >>>



No ecrã aparece a página.

>>>



3 – Quando tocar o sinal acústico (ao fim de cerca de 5 minutos do início da lavagem) no ecrã aparece a página.

>>>

4 – Abra a porta e borrife o detergente para uso alimentar em todas as paredes da câmara de cozimento, no permutador e na ventoinha.

>>>

Para executar esta operação aconselhamos a utilização do acessório "nebulizador" e do detergente fornecido pelo fabricante.

i Importante

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



5 – Feche a porta e espere que o forno termine automaticamente o programa de lavagem, enxaguamento e desinfecção térmica final. No fim da lavagem toca um sinal acústico.

Tabela de programas de lavagem

Programas	Descrição
Lavagem padrão	Lavagem aconselhada para eliminar resíduos de remoção extremamente difícil (por exemplo: após a cozimento por convecção de carnes com elevado conteúdo de gordura, tais como frangos, assados, etc.)
Lavagem medium	Lavagem aconselhada para eliminar resíduos de difícil remoção (por exemplo: após a cozimento por convecção de carne e/ou peixe)
Lavagem básica	Lavagem aconselhada para eliminar resíduos de fácil remoção (por exemplo: após cozeduras mistas ou por convecção a temperaturas de até 150°C).
Lavagem soft em andamento	Lavagem aconselhada para eliminar pequenas quantidades de resíduos (por exemplo: após a cozimento a vapor)
Descalcificante	Para eliminar os depósitos de calcário da câmara de cozimento
Lavagem semi-automática	Lavagem de tipo manual
Enxaguamento breve splash e enxaguamento longo TMC	Para enxaguar a câmara de cozimento sem usar detergente

i Importante

Somente para os programas de lavagem “standard clean” e “medium clean” é possível utilizar a função “activar/desactivar lavagem da descarga” através do botão.



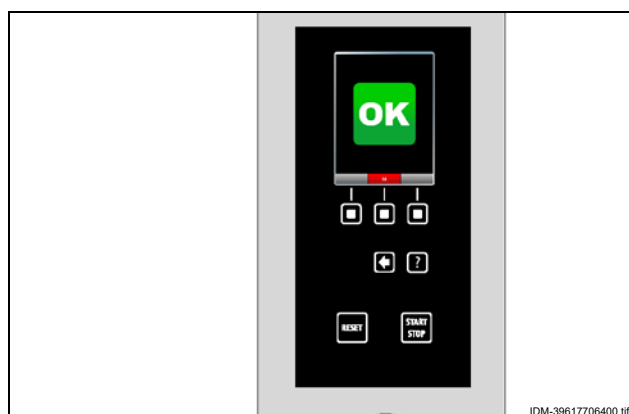
i Importante

Para todos os programas de lavagem, exceto para "enxaguamento longo TMC" e "enxaguamento breve splash" é possível utilizar a função "habilitar/desabilitar ECO" através do botão.



Nota: A função “habilita ECO” é utilizada para eliminar a fase de secagem/sanificação final dos vários programas de lavagem, com consequente economia de energia.

6 – A conclusão do ciclo de lavagem do aparelho é assinalada pela activação de um sinal acústico e pela visualização, no ecrã, da página.



7 – Pressione a tecla para interromper o alarme acústico.



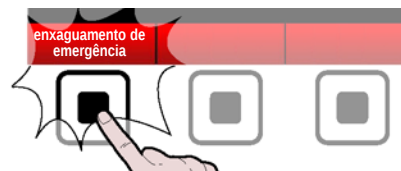
8 – No caso de interrupção de um ciclo de lavagem (Alarme ou interrupção voluntária mediante a tecla START/STOP aparece o alarme de interrupção lavagem.



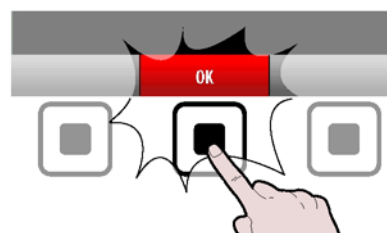
9 – Pressione a tecla “RESET”.



10 – Pressionar a tecla "enxaguamento de emergência" e aguardar o fim da lavagem. >>>



11 – Pressione a tecla para voltar à página anterior. >>>



MODOS DE INÍCIO E FIM DO "CICLO DE COZIMENTO

Para iniciar o ciclo de cozimento (nos modos "manual" ou "programado"), proceda conforme indicado.

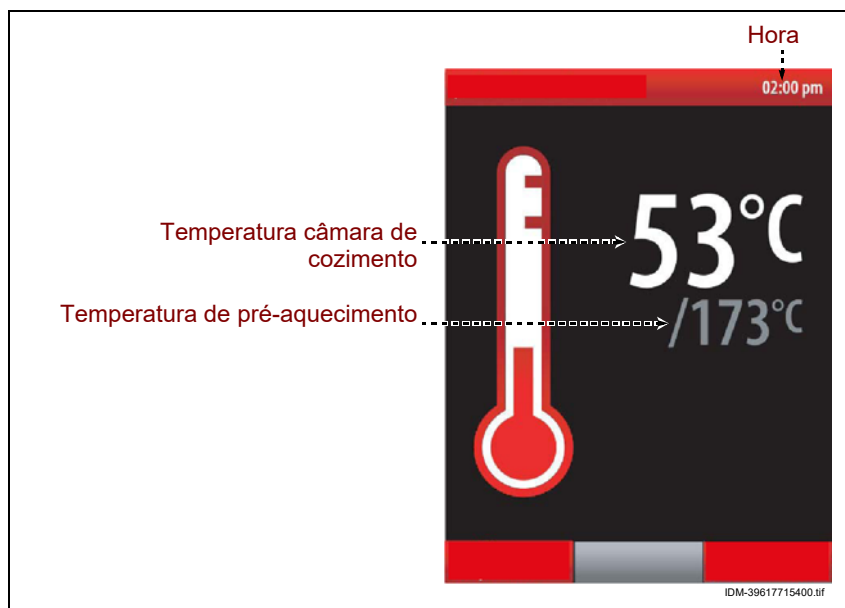
1 – Ligue o aparelho (ver a pág. 9).

2 – Seleccione o tipo de cozimento e programe todos os parâmetros necessários para obter o funcionamento correcto (ver a pág. 21).

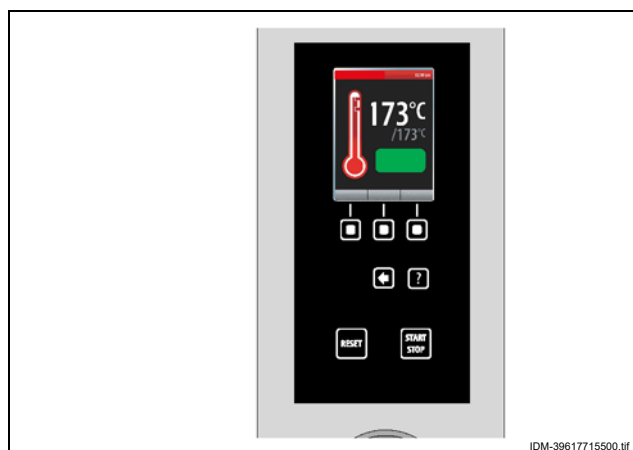
3 – Pressione a tecla. >>>



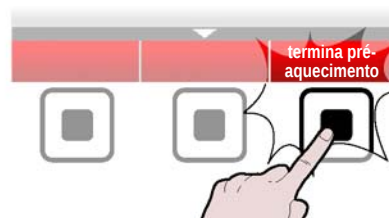
Se no display aparecer a página, significa que a função de pré-aquecimento está activa. Antes de introduzir os alimentos na câmara de cozimento, aguarde a conclusão da fase de pré-aquecimento.



Quando a fase de pré-aquecimento termina, no ecrã aparece a página. >>>



Se for necessário antecipar a fase de pré-aquecimento, pressione a tecla. >>>



Para alterar a temperatura de pré-aquecimento, pressione a tecla e proceda conforme indicado na pág. 21. >>>



4 – Introduza os alimentos dentro da câmara de cozimento e feche a porta para iniciar o ciclo de cozimento. No ecrã aparece a página.>>>

Quando o queimador está aceso, no display activa-se o ícone específico.



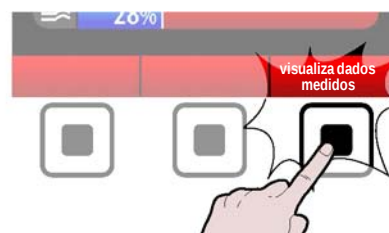
5 – Para introduzir vapor dentro da câmara de cozimento durante a fase de cozimento, pressione a tecla. >>>



6 – Usar o manípulo para definir o tempo de injeção de vapor de 1 a 59 segundos. A configuração permanece memorizada para as cozeduras seguintes.

7 – Para ver, durante a fase de cozimento, a temperatura no interior da câmara e o tempo programado, pressione a tecla. >>>

Esta função só é activa se não foi activada a função "Multicooking". Caso contrário, exibir a hora do "Multicooking".



PT

IDM C13354440_rev.

8 – Pressione a tecla.

Para alterar os parâmetros de cozimento, proceda conforme indicado no parágrafo "Modo para "cozimento manual" (ver a pág. 21).



O modo de cozimento, a temperatura na câmara e o tempo/temperatura no coração podem ser modificados rapidamente apenas com uso do botão.

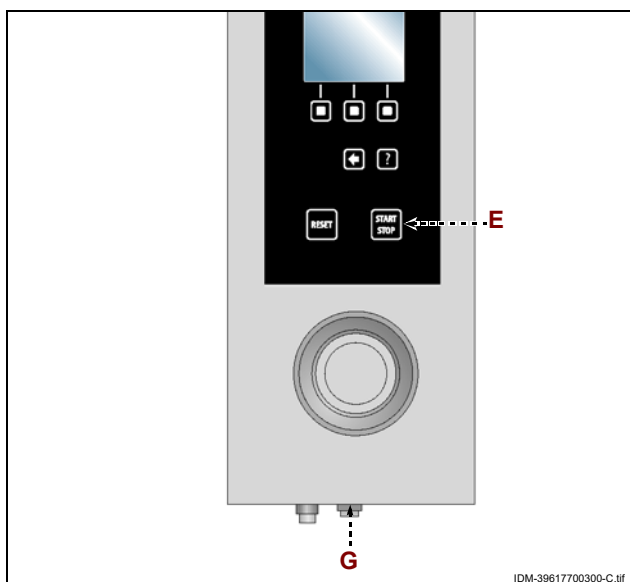
Durante o cozimento, exceptuados os cozimentos memorizados C3, pressionar:

- **uma vez** e girar para modificar a temperatura da câmara de cozimento; pressionar o botão para confirmar a modificação.
- **das vezes** e girar o botão para modificar o tempo de cozimento ou a temperatura no coração; pressionar o botão para confirmar a modificação.
- **três vezes** e girar o botão para modificar o modo de cozimento (convencional, vapor ou misto); pressionar o botão para confirmar a modificação.

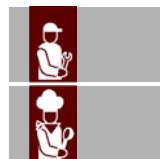
Girar o botão para modificar a % de humidade (misto) ou % abertura do resfolgadoiro (convencional).

O ciclo de cozimento pára automaticamente assim que esgota o tempo programado ou quando a "sonda no interior do alimento" mede a temperatura programada.

Para interromper o ciclo de cozimento antes do término programado, pressione a tecla **(E)** ou abra a porta. O aparelho permanece alimentado electricamente. Se quiser desactivar também a alimentação eléctrica, pressione a tecla **(G)**.



IDM-39617700300-C.tif



PT

HABILITA SALVA-COZIMENTO

Esta função é útil para poder memorizar, em um programa CF3, todas as modificações efetuadas no último cozimento manual.

Nota: É possível memorizar ao máximo 18 modificações.

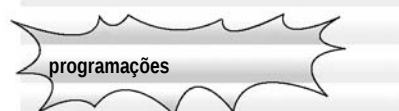
1 – Pressionar o botão para retornar à página das funções principais "Home page".

>>>



2 – Seleccione a função "**Programações**" com o botão.

>>>



3 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



4 – Seleccione a função "**Habilita salva-cozimento**" com o botão.

>>>



5 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



No ecrã aparece a página.

>>>



6 – Seleccionar o tipo de alimento com o botão.

>>>

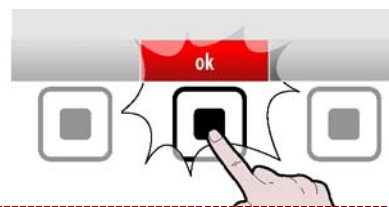


7 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada.

>>>



8 – Introduzir el nombre do programa de cocción que você deseja armazenar (ver a pág. 11 "Modo de introdução de valores alfanuméricos") e confirmar através do botão. >>>



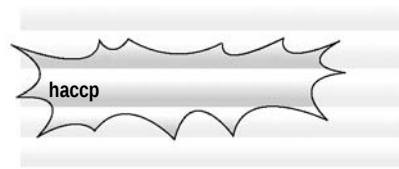
Importante

A função "Habilita salva-cozimento" não está habilitada durante a função "Multicooking".

MODO PARA "HACCP"

Proceda conforme indicado.

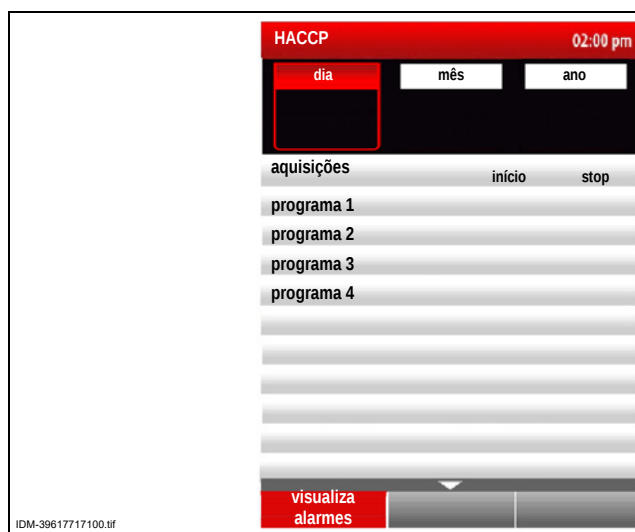
1 – Seleccione a função "HACCP" com o botão. >>>



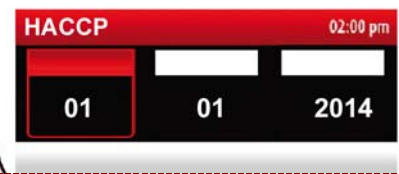
2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



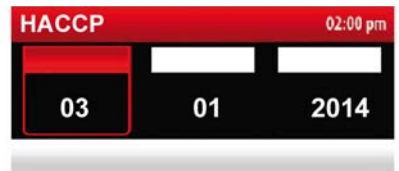
No ecrã aparece a página. >>>
A página serve para visualizar os dados de cozimento medidos e os alarmes activados.



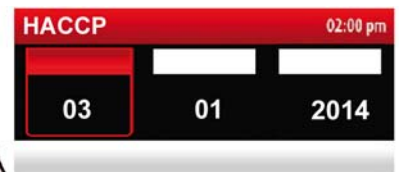
3 – Pressionar o botão para modificar o dia (mês ou ano). >>>



4 – Girar o botão para fixar o dia (mês ou ano). >>>



5 – Premir a maçaneta para confirmar o valor definido. >>>



6 – Girar o botão para seleccionar "Aquisições". >>>



7 – Pressionar o botão para entrar em cozimentos. >>>



8 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



9 – Pressione a tecla para voltar à página anterior. >>>



10 – Pressione a tecla para ver os alarmes que foram activados durante as cozeduras. >>>



MODALIDADE PARA "CARGA/DESCARGA DADOS"

Proceda conforme indicado.

1 – Seleccione a função "carga/descarga dados" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



No ecrã aparece a página. >>>
A página é utilizada para descarregar os dados de cozimento ou os programas de regeneração do forno em uma unidade de memória externa, para carregar os dados de cozimento de uma unidade de memória externa ou para reproduzir filmes em uma unidade de memória externa (USB).



3 – Seleccione da lista a função pretendida com o botão. >>>



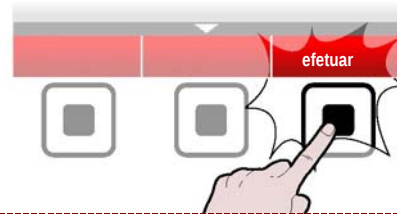
Pressione a tecla para seleccionar todos os programas de cozimento a carregar e/ou descarregar. >>

Como alternativa, seleccione os programas individuais a carregar/descarregar.

Os programas seleccionados são marcados com o símbolo (☆).



Pressione a tecla para iniciar a operação. >>>



Dependendo da quantidade de dados por carregar/descarregar, a operação pode levar alguns minutos.

MOSTRA FILME

i Importante

É possível reproduzir filmes no forno somente com ficheiros com extensão ".avi".

Para reproduzir filmes no forno, inserir a unidade de memória externa (chave USB, fornecida de série com o kit KGRHFR) no respectivo conector.

1 – Seleccione a função "carga/descarga dados" com o botão. >>>



2 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



3 – Seleccione a função "mostra filme" com o botão. >>>



4 – No ecrã aparece a página. >>>

Todas as mensagens precedidas de .../ são dos diretórios e as outras são dos filmes.

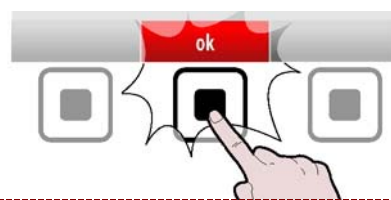
Além disso, para reproduzir os filmes é necessário que tenha sido carregado o programa de reprodução de vídeo "..\TCPMP" na chave USB.



5 – Selecionar o filme com o manípulo. >>>



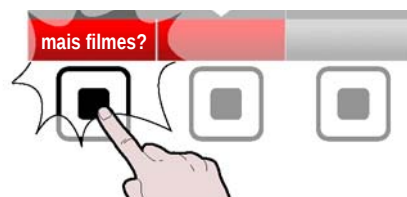
6 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



7 – Para interromper a reprodução, pressionar o botão. >>>



8 – Pressionar o botão "Mais filmes?" para visualizar o link do sítio no qual descarregar outros filmes. >>>



9 – No ecrã aparece a página. >>>



MOSTRAR FOTOS E RECEITAS

Um programa de cozimento pode ser criado também em um computador utilizando um programa específico (kit KGRHFR) fornecido pelo fabricante. Em cada programa de cozimento, criado pelo computador, pode ser associada uma receita (ficheiro de texto) e mais imagens.

1 – Para reproduzir filmes no forno, inserir a unidade de memória externa (chave USB, fornecida de série com o kit KGRHFR) no respectivo conector.

2 – Selecione a função **""Programas de cozimento memorizados CF3""** com o botão. >>>



3 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



4 – Selecionar o tipo de alimento com o botão. >>>



5 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



6 – Selecione o nome do programa de cozimento com o botão. >>>



7 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



8 – Selecione a função **""mostrar fotos (USB)""** com o botão. >>>



9 – Pressione o botão para confirmar a função mostrada. >>>



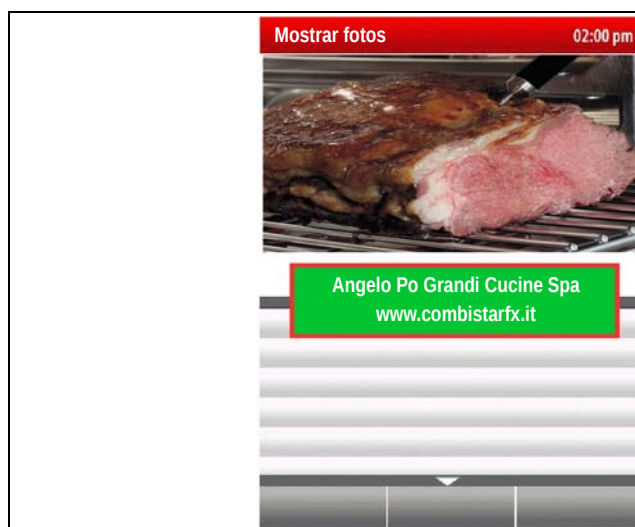
10 – No ecrã aparece a página. >>>
Se desejar visualizar a receita correspondente, retornar ao item 7 e seleccionar a função "**Visualiza receita (USB)**", seguindo as instruções descritas para visualizar as fotos.



11 – Pressionar o botão "Mais receitas?" para visualizar o link do sítio no qual descarregar outras receitas. >>>>



12 – No ecrã aparece a página. >>>



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDADE DO APARELHO

Se o aparelho permanecer inactivo durante um período prolongado de tempo, proceda conforme indicado a seguir.

- 1** – Feche a torneira de alimentação do gás.
- 2** – Feche a torneira de alimentação da água.
- 3** – Accione o interruptor seccionador do aparelho para desactivar a ligação à linha eléctrica principal.
- 4** – Limpe muito bem o aparelho e as zonas ao seu redor.
- 5** – Aplique uma fina camada de óleo alimentar nas superfícies de aço inox.
- 6** – Faça todas as operações de manutenção.
- 7** – Cubra o aparelho com um invólucro e deixe algumas aberturas para a circulação do ar.

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

Mantenha o aparelho em condições de máxima eficiência efectuando as operações de manutenção programada previstas pelo fabricante. Uma manutenção bem feita permitirá obter as melhores performances, uma vida útil do aparelho mais longa e a manutenção constante dos requisitos de segurança.

**Cuidado - Aviso**

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

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

Todos os dias ao findar o uso:

- Limpe o recipiente de recolha da condensação (ver a pág. 65)
- Limpe a câmara de cozedura (ver a pág. 64)
- Controlar o filtro de ar (onde presente) colocado sob o aparelho e se sujo ou obstruído então limpá-lo (ver a pág. 72)
- A tomada de ar de combustão e verifique se não está obstruída (ver a pág. 65)
- Limpe o aparelho e o ambiente à volta dele (ver a pág. 62)

**Cuidado - Aviso**

Pelo menos uma vez a cada 6 meses ou, em caso de cozimentos frequentes de carne ou gorduras, a cada 2 meses, limpar a válvula de alívio (ver a pág. 66).

**Importante**

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

Pelo menos uma vez por ano fazer realizar, a técnicos profissionais e autorizados, as seguintes operações:

- Controlo da pressão do gás e da estanquidade do sistema
- Verificação da eficiência da chaminé, entradas de ar e limpeza, se necessária
- Verificação da estanquidade das juntas de vedação do permutador de calor e eventual substituição delas.
- Verificação da eficiência das velas de acendimento (e eventual substituição, ver a pág. 81) e da integridade dos cabos de alimentação.
- Verificação da estanquidade das juntas de vedação das velas, do visor e da ventoinha de ar comburentes.
- Verificação dos valores de monóxido de carbono (CO) e dióxido de carbono (CO2) nos fumos de descarga.
- Limpeza do filtro de entrada da água (ver a pág. 76)
- Limpeza das tubagens de descarga (ver a pág. 78)
- Controlo geral do aparelho
- Identificação e substituição das peças desgastadas.

**Importante**

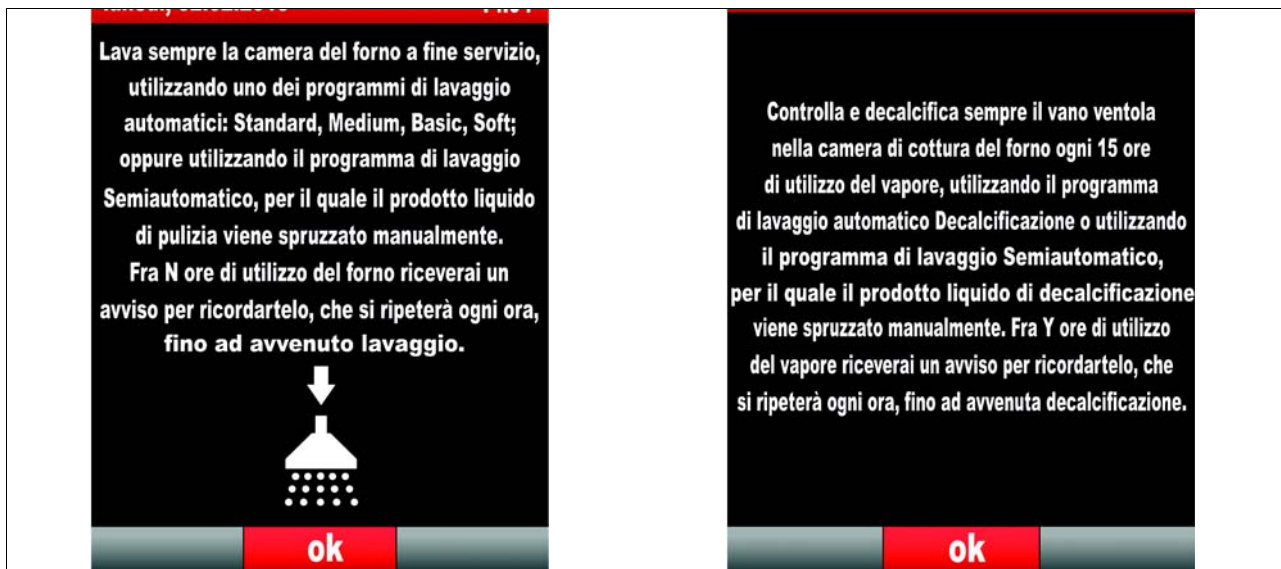
Registrar as verificações anuais.



INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

Considerando que o aparelho é utilizado para preparar produtos alimentares destinados ao consumo humano, é preciso prestar muita atenção a tudo o que diz respeito à higiene e manter o aparelho e todo o ambiente ao seu redor constantemente limpos.

Por isto a cada acendimento do forno é recordada a importância da limpeza e da descalcificação mostrando sequencialmente as duas páginas seguintes:



O forno é programado para ser lavado pelo menos uma vez cada 12 horas. Se não se realizar a lavagem dentro das 12 horas de uso aparece a página seguinte para recordar de lavar o forno.

>>>



O forno é programado para ser descalcificado pelo menos uma vez cada 15 horas. Se não se realizar uma descalcificação dentro das 15 horas de uso a vapor ou misto aparece a página seguinte para recordar de descalcificar o forno.



Tabela de produtos para a limpeza

Descrição	Produtos
Para lavar e enxaguar	Água potável à temperatura ambiente
Para limpar e secar	Pano não abrasivo que não solte nenhum resíduo
Produtos detergentes aconselhados	Detergentes à base de: potassa cáustica com concentração máx. de 5%, soda cáustica com concentração máx. de 5%
Produtos para eliminar cheiros desagradáveis	Produtos abrillantadores à base de: ácido cítrico, ácido acético (pH min.5)



Importante

Antes de começar qualquer operação de limpeza, feche sempre a torneira de alimentação do gás, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador e deixe o aparelho arrefecer.

Recomendamos também a adopção dos cuidados indicados a seguir.



Cuidado - Aviso

Durante o emprego de detergentes é obrigatório utilizar luvas de borracha, máscara anti-inalação e óculos de protecção, conforme exigido pelas normas de segurança em vigor.

- 1 – Tenha sempre o máximo cuidado ao manusear produtos detergentes.
- 2 – Borrife apenas pequenas quantidades de detergente.
- 3 – Não borrife detergente em superfícies muito aquecidas.
- 4 – Não borrife detergente em pessoas ou animais.
- 5 – Respeite as indicações fornecidas na embalagem e na ficha técnica do detergente.
- 6 – Para limpar as partes do aparelho utilize exclusivamente água morna, produtos detergentes para uso alimentar e material não abrasivo.



Cuidado - Aviso

Não use produtos que contenham substâncias nocivas e perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, ecc.).

- 7 – Passe as superfícies por água potável e seque-as.
- 8 – Não utilizar jatos de água sob pressão no equipamento.
- 9 – Preste atenção às superfícies de aço inox para não as danificar. Nomeadamente, evite o uso de produtos corrosivos, não utilize material abrasivo nem ferramentas cortantes.
- 10 – Remova rapidamente os resíduos de alimento para evitar que endureçam.
- 11 – Limpe os depósitos de calcário que podem se formar sobre algumas superfícies do aparelho.



i Importante

Para manter as características de higiene e integridade do aço inoxidável (necessários para a proteção da corrosão) é necessário lavar quotidianamente a câmara de cozimento com produtos detergentes idóneos e secá-la completamente antes do uso.

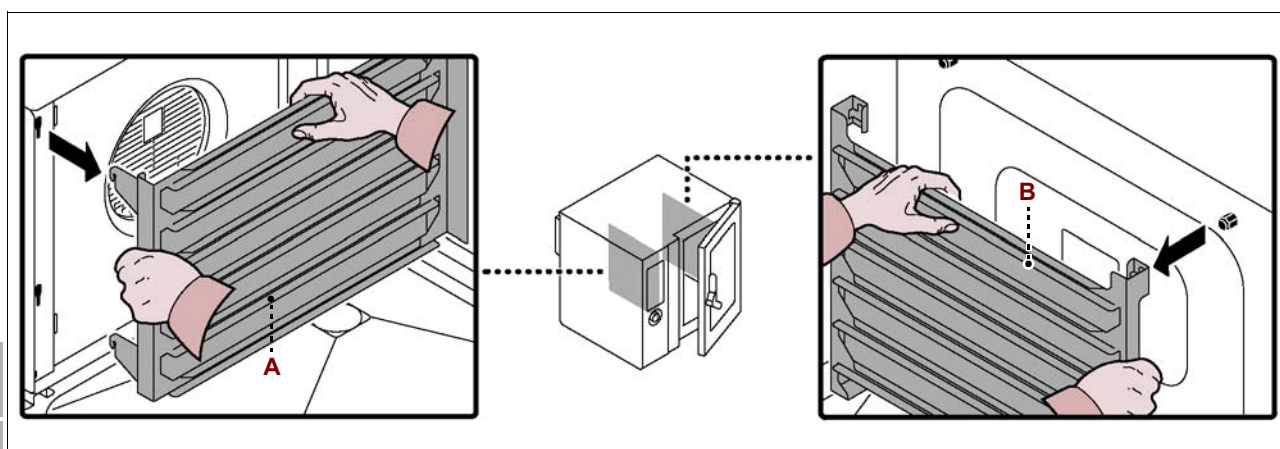
Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Deixe a câmara de cozimento arrefecer até uma temperatura de cerca de 60°C.

Aviso

Faça uma limpeza profunda da câmara sempre que mudar o modo de cozimento. Para limpar e eliminar os cheiros desagradáveis, utilize os produtos indicados na tabela "Produtos para a limpeza". Não dirija jactos de água fria contra o dispositivo de iluminação e contra o vidro da porta se a temperatura da câmara for superior a 150°C.

2 – Extraia as armações porta-tabuleiros (A-B) de dentro do forno e limpe-as bem.



3 – Tire e limpe a grade do filtro (C).

4 – Desaperte os parafusos para abrir o painel deflector (D).

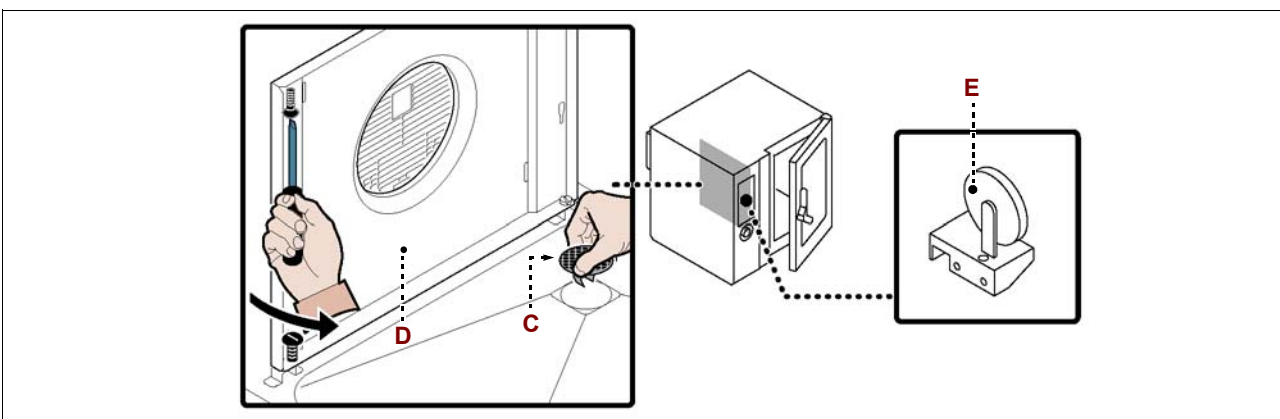
5 – Humedeça com água morna (potável) todas as partes internas da câmara de cozimento (paredes, permutador, ventoinha e sonda de medição da humidade (E)).

Para humedecer as partes internas da câmara de cozimento, aconselhamos a utilização da "lança de lavagem".

6 – Borrife o detergente para uso alimentar e deixe-o agir durante 10÷15 min, em todas as partes internas da câmara de cozimento (paredes, permutador, ventoinha e sonda de medição da humidade (E)).

Para borrifar o detergente nas partes internas da câmara de cozimento, aconselhamos a utilização do "nebulizador".

7 – Passe as superfícies da câmara de cozimento por água morna (potável) e seque-as em seguida.



- 8 – Borrife o produto abrillantador deixando-o agir durante alguns minutos.
- 9 – Passe as superfícies da câmara de cozimento por água morna (potável) e seque-as em seguida.
- 10 – Apertar os parafusos para fechar o painel deflector (D).
- 11 – Recoloque a armação porta-tabuleiros e a grade do filtro (C).



Cuidado - Aviso

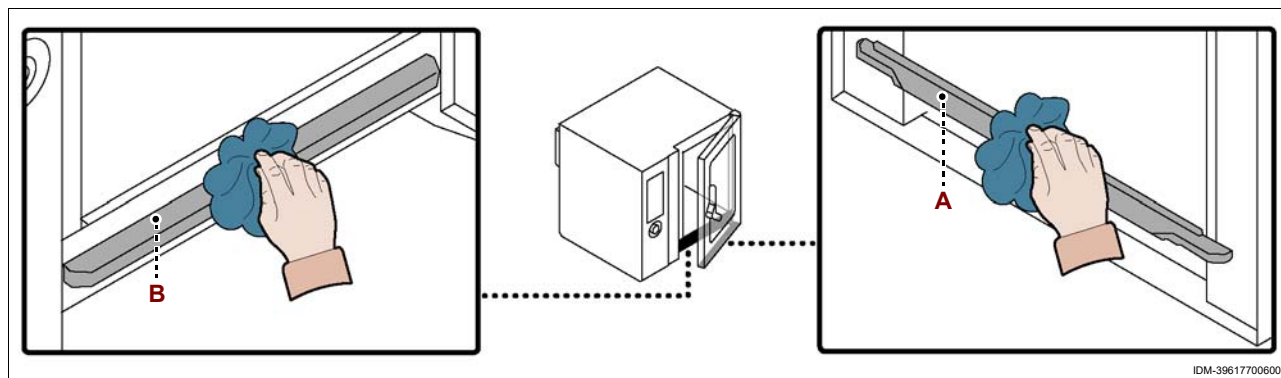
Ao terminar as operações de limpeza, antes de voltar a utilizar o aparelho, execute um ciclo de cozimento sem alimentos durante 15 min. no modo "Vapor" e durante mais 15 min. no modo "Convecção" à temperatura de 150°C.

Se o forno permanecer inactivo durante breves períodos, deixe a porta da câmara de cozimento aberta para evitar a formação de condensação.

LIMPEZA DO CANAL E DO RECIPIENTE DE RECOLHA DA CONDENSAÇÃO

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Limpe e esvazie o canal de recolha da condensação (A).
- 2 – Limpe e esvazie o canal de recolha da condensação (B) e verifique se o furo e a conduta de descarga não estão obstruídos.



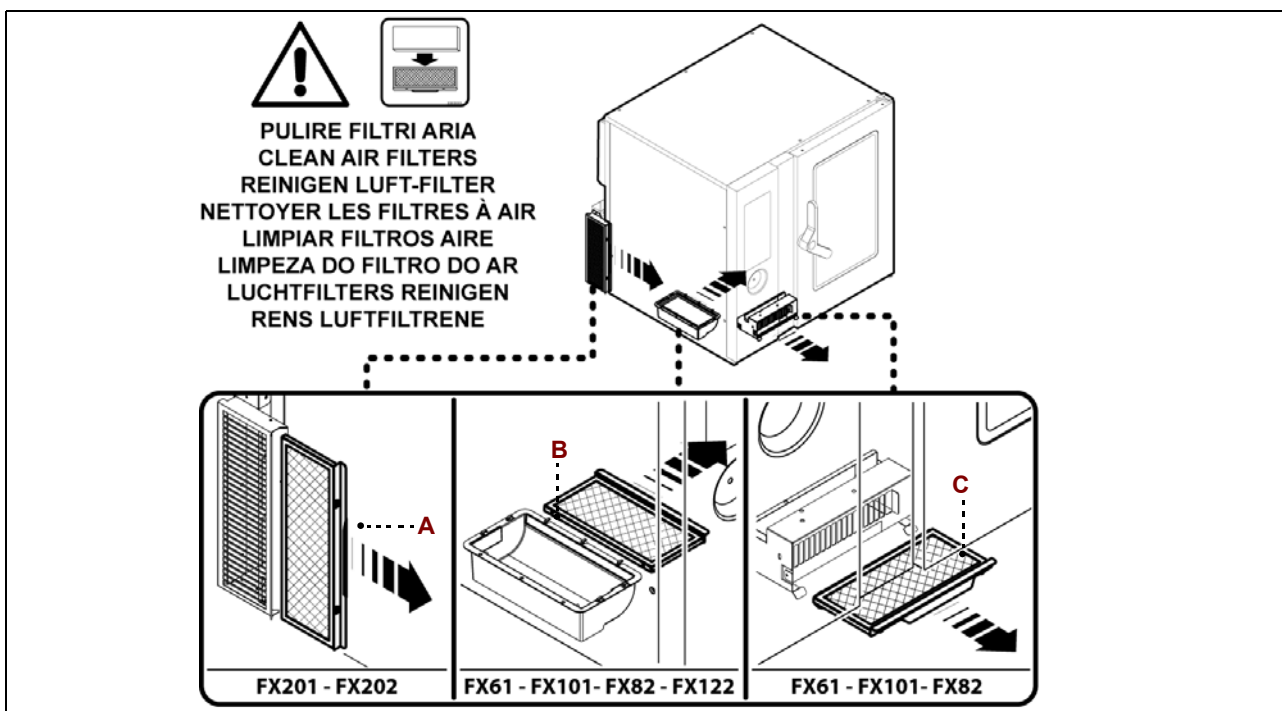
IDM-39617700600.tif



LIMPEZA DE FILTROS DE AR

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desligue o aparelho.
- 2 – Agir sobre o interruptor seccionador para desativar a alimentação elétrica.
- 3 – Remover os filtros de ar (A), (B) e (C) e limpá-los com um desengordurante adequado (ver imagem em baixo). Aconselha-se a sua lavagem na máquina de lavar louça.



IDM C13354440_rev.

PT

LIMPEZA DA VÁLVULA DE ALÍVIO

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

Utilizadores

- 1 – Fazer funcionar o forno a vapor a 100°C por meia hora.
- 2 – Desligar o forno e desconectar o interruptor de alimentação.
- 3 – Borrifar o detergente Easyclean FX através da extremidade do tubo de alívio e deixar agir por pelo menos 15 minutos.
- 4 – Enxaguar o tubo borrifando água dentro do tubo através da extremidade aberta na parte superior do forno (realizar a operação com a parte lateral do forno fechada).
- 5 – Enxaguar manualmente dentro da câmara de cozimento ou, como opção, executar um programa de enxaguamento automático.

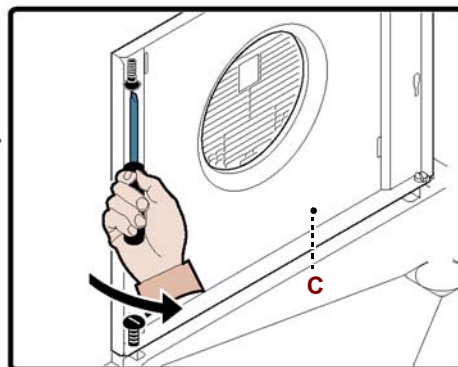
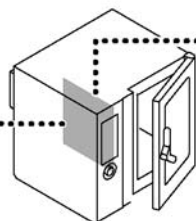
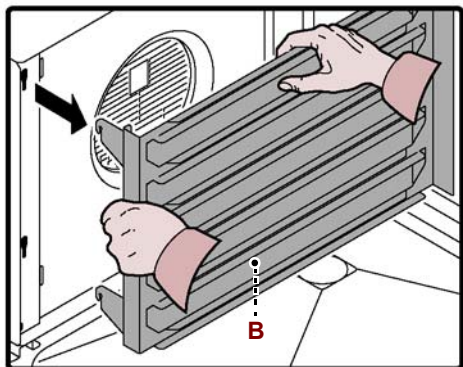
Técnico especializado



Importante

Este processo de limpeza deve ser realizada apenas por pessoal autorizado e qualificado.

- 1 – Fazer funcionar o forno a vapor a 100°C por meia hora.
- 2 – Desligar o forno e desconectar o interruptor de alimentação.
- 3 – Borrifar o detergente Easyclean FX através da extremidade do tubo de alívio e deixar agir por pelo menos 15 minutos.
- 4 – Enxaguar o tubo borrifando água dentro do tubo através da extremidade aberta na parte superior do forno (realizar a operação com a parte lateral do forno fechada).
- 5 – Extrair por dentro do forno a estrutura porta-grelhas (B) e limpá-lo completamente.



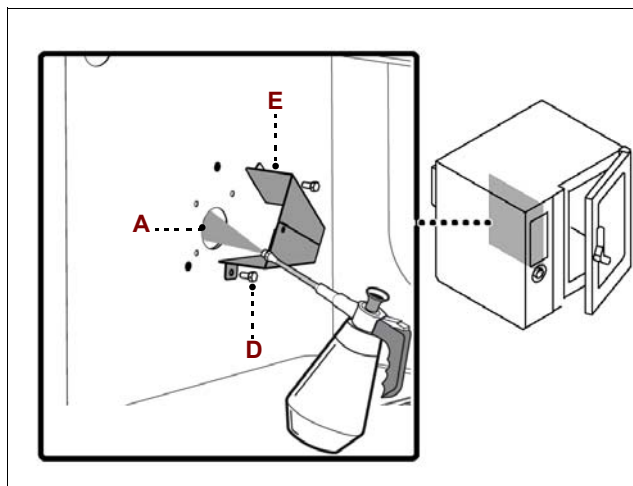
- 6 – Soltar os parafusos para abrir o painel deflector (C).
- 7 – Soltar os parafusos (D) para desmontar a proteção (E).
- 8 – Pulverizar o detergente no interior do tubo de ventilação (A) e deixar reagir durante pelo menos 15 minutos.
- 9 – Limpar cuidadosamente o tubo (A) utilizando uma escova (acessório não fornecido).
- 10 – Enxaguar o tubo borrifando água dentro do tubo através da extremidade aberta na parte superior do forno e em seu interior (realizar a operação com a parte lateral do forno fechada).



Importante

Aplicar silicone sobre os parafusos (D) antes de fechar novamente a proteção (E).

- 11 – Remontar toda ao terminar a operação.



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho foi submetido ao controlo funcional antes de ser posto a funcionar.

As informações apresentadas a seguir têm a finalidade de auxiliar na identificação e correção de eventuais anomalias e disfunções que poderiam apresentar-se na fase de uso. Alguns desses problemas podem ser resolvidos pelo utilizador, para todos os outros, é necessário possuir uma competência técnica precisa ou capacidades específicas e, por isso, as intervenções devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado com experiência reconhecida e comprovada no setor específico de intervenção.

Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga	Intervenção de um fusível	Substitua o fusível (ver a pág. 82)
	Intervenção de um dispositivo de segurança ou protecção (termóstato de segurança ou relé térmico)	Pressione o botão de restabelecimento das condições originais do dispositivo
	Placa electrónica danificada	Contacte o serviço de assistência
Cheiro de gás	Perdas de gás no sistema de alimentação	Controle a estanquidade do sistema
O ciclo de cozimento não começa ou pára repentinamente	Placa electrónica do painel de comandos danificada	Contacte o serviço de assistência
	Alarme activado	Consulte a tabela "Sinalização de alarmes"
O ciclo de lavagem não se ativa ou para de modo imprevisto.	Placa electrónica do painel de comandos danificada	Contacte o serviço de assistência
	Alarme activado	Consulte a tabela "Sinalização de alarmes"
O queimador não acende ou apaga repentinamente	Válvula de gás defeituosa	Substitua a válvula de gás
	Intervenção do fusível de controlo de acendimento	Contacte o serviço de assistência
	Bloqueados saídas de ar na base	Limpe a entrada do ar
O queimador não acende ou apaga repentinamente com sinalização de alarme "E12"	Cabos das velas de acendimento desligados ou danificados	Volte a ligar os cabos ou substituaos
	Velas de acendimento sujas ou danificadas	Limpe ou substitua as velas
	Dispositivo de controlo de acendimento avariado	Substitua o dispositivo



TABELA DE SINALIZAÇÃO DE ALARMES

Se o problema ou avaria encontrada não estiver entre as falhas indicadas na tabela, será necessário consultar a tabela "Sinalização de alarmes" reproduzida a seguir.

As informações indicadas a seguir têm a finalidade de identificar os sinais de alarme que aparecem no ecrã (A).



Importante

Pressionar o botão (D) para limpar o alarme.



IDM-39617700700.tif



Alarme	Problema	Solução	Notas
H2O	Falta água na câmara ou a pressão da água é insuficiente	Verifique se há água na rede ou regule a pressão (ver a pág. 80). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozimento por convecção
H2O.	Falta água na descarga ou a pressão da água é insuficiente	Verifique se há água na rede ou regule a pressão (ver a pág. 80). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozimento por convecção e a vapor
E12	Falta gás na rede, a pressão do gás é insuficiente ou a chama não foi detectada	Pressione o botão de reset (pode ser que seja necessário repetir esta operação várias vezes). Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência	Interrompa a cozedura se esta mensagem aparecer várias vezes
OPE	Pedido de abertura ou fecho da porta do forno	Abra ou feche a porta do forno. Contacte o serviço de assistência se esta mensagem permanecer activada	O ciclo de cozimento não começa até a operação solicitada ser feita
CLE	Indica que é necessário executar as operações de limpeza	Executar um programa de lavagem automática	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozimento
dEC	Indica que é necessário realizar a operação de descalcificação.	Executar a descalcificação.	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozimento
E01	A sonda da câmara de cozimento está avariada ou ligada de maneira incorrecta	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E02	A sonda no coração sofreu uma avaria ou foi conectada não correctamente	Verifique a posição da sonda no interior do alimento ou avise o serviço de assistência em caso de avaria	Não é possível efectuar ciclos de cozimento com a sonda no interior do alimento
E03	A sonda de descarga dos vapores está avariada	Avise o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozimento por convecção e a vapor
E04	A válvula motorizada não está colocada na posição correcta	Volte a acender o forno e, se o problema persistir, avise o serviço de assistência	É possível executar ciclos de cozimento por convecção e a vapor
E05	Avaria da sonda do termóstato de segurança	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E06	Intervenção das protecções térmicas	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E07	Avaria na placa de potência	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento

Alarme	Problema	Solução	Notas
E08	A sonda para cozedura a vácuo (acessório opcional) está avariada ou ligada de maneira incorrecta	Pressione a tecla "Reset"	Desligue a sonda para cozimento a vácuo e volte a ligá-la antes de iniciar o ciclo de cozimento. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E09	Superada a máxima temperatura permitida na câmara.	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozimento
E10	Aquecimento excessivo do compartimento dos componentes eléctricos	O forno resolve o problema autonomamente	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozimento
E11 E13 E14	Intervenção da função de diagnóstico da placa electrónica	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E19	A sonda de humidade está avariada ou ligada de maneira incorrecta	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E20	Erro de configuração	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E21	O ciclo de lavagem foi interrompido por falta de detergente	Verifique a posição do tubo e o nível de detergente no recipiente; se necessário, ateste o nível e volte a activar o ciclo de lavagem	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E22	O ciclo de lavagem foi interrompido por falta de desinfetante	Verifique a posição do tubo e o nível de desinfetante no recipiente; se necessário, ateste o nível e volte a activar o ciclo de lavagem	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E23	O ciclo de lavagem foi interrompido durante a fase final de desinfecção	Pressione a tecla Reset e proceda manualmente a um enxaguamento profundo da câmara de cozimento	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E24 E26	Avaria no sistema de lavagem automática	Verificar se não permaneceram resíduos de produtos detergentes no interior da câmara de cozimento	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência. Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E25	Processo de enchimento do sistema não concluído	Controlar a posição do tubo e o nível de sanificador no recipiente; se necessário completar e reiniciar o procedimento de lavagem automática	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência



Alarme	Problema	Solução	Notas
E27	Testes de gases falha	Contacte o serviço de assistência	Contacte o serviço de assistência
E28	Não aconteceu o fecho/abertura da válvula	Pressione a tecla "Reset"	Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência
E29	Sonda no núcleo não inserida no alimento	Inserir a sonda no núcleo	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozimento
E80	Anomalia inversor da câmara 1	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E81	Anomalia inversor da câmara 2	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E82	Anomalia controlo de combustão da câmara 1	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E83	Anomalia controlo de combustão da câmara 2	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E84	Configuração incorreta da câmara 1	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento
E85	Configuração incorreta da câmara 2	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão desabilitadas, pelo que não é possível executar ciclos de cozimento.
W01	Aviso de conclusão do "Temporizador de lavagem"	Efetuar uma lavagem antes de terminar o temporizador.	É possível efetuar ciclos de cozimento até que termine o tempo residual
W02	Aviso de controlo da quantidade de calcário na câmara	Controlar a quantidade de calcário na câmara e efetuar a operação de descalcificação.	
lavagem interrompida	Foi interrompida uma lavagem através do botão START/STOP	Reativar a lavagem ou efetuar um enxague de emergência.	Não é possível efetuar ciclos de cozimento até que não tenha sido realizado uma lavagem completa ou enxague de emergência
Controlo de fumos CO e CO2	Passou-se um ano após o último controlo de fumos CO e CO2	Avise o serviço de assistência	As funções do forno estão habilitadas, pelo que é possível executar ciclos de cozimento

IDM C13354440_rev.

PT

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

**Importante**

As operações de movimentação e instalação devem ser feitas respeitando as informações fornecidas pelo fabricante, aplicadas directamente na embalagem e no aparelho, e indicadas nas instruções de uso.

Todas as operações de movimentação e de instalação devem ser realizadas respeitando a legislação em vigor relativa à segurança e saúde no trabalho.

EMBALAGEM E DESEMPACOTAMENTO

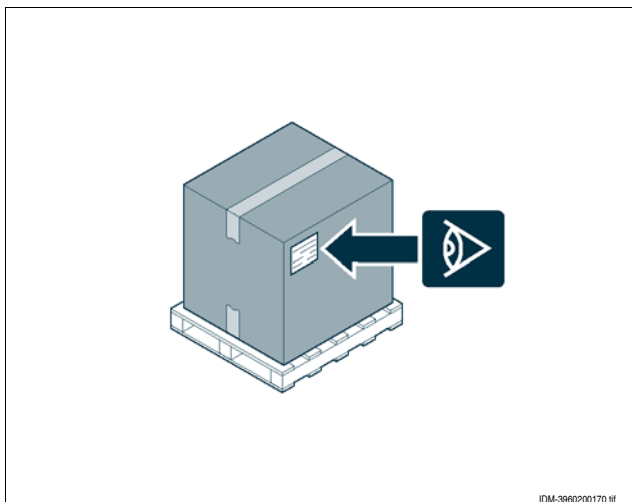
A embalagem é feita, limitando as dimensões, também em função do tipo de transporte utilizado.

Para facilitar o transporte, a expedição pode ser feita com alguns componentes desmontados e devidamente protegidos e embalados.

Na embalagem estão indicadas todas as informações necessárias para efectuar as operações de carga e descarga.

Ao desempacotar o aparelho, controle a integridade e a quantidade exacta dos componentes.

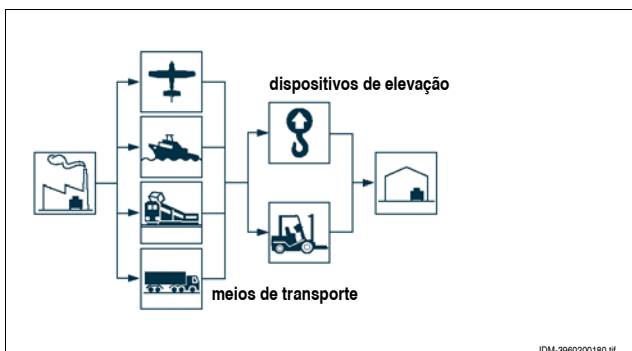
O material de embalagem deve ser eliminado de acordo com as leis vigentes.



TRANSPORTE

O transporte, também em função do local de destino, pode ser feito com vários sistemas.

O esquema representa as soluções mais utilizadas. Durante transporte, com o intuito de evitar movimentos indesejáveis, fixe a carga no equipamento de transporte de maneira apropriada.

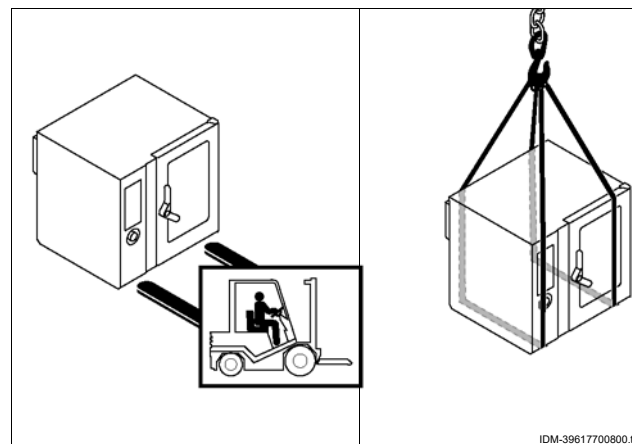


MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

O aparelho pode ser movimentado com um dispositivo de elevação munido de garfos ou gancho de capacidade adequada. Antes de efectuar esta operação, verifique a posição do centro de gravidade da carga.

**Importante**

Ao engatar o dispositivo de elevação, preste atenção aos tubos de alimentação e descarga.



INSTALAÇÃO DO APARELHO

Todas as fases de instalação devem ser consideradas desde a realização do projecto geral. Antes de começar estas fases, para além de escolher o local de instalação, quem estiver autorizado a efectuar estas operações deverá, se necessário, adoptar um "programa de segurança" para proteger a integridade física das pessoas envolvidas directamente e respeitar à risca todas as leis, nomeadamente as referentes aos estaleiros móveis.

O local de instalação deve ter todas as ligações de alimentação, ventilação, aspiração e descarga dos resíduos de produção, deve ser devidamente iluminado e deve satisfazer todos os requisitos higiénicos e sanitários das leis vigentes, para evitar que os alimentos sejam contaminados.

Se necessário, determine a posição exacta de cada aparelho ou subconjunto marcando as relativas coordenadas para os colocar correctamente.

Faça a instalação respeitando as leis, normas e especificações vigentes no país de utilização.



Importante

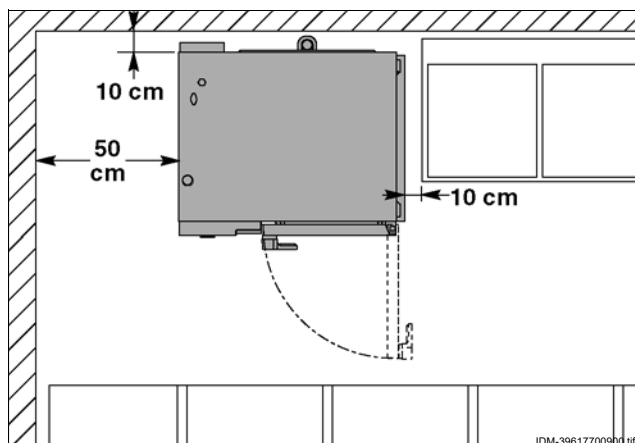
Instale o aparelho sobre uma base (disponível a pedido) (só para os modelos FX61-FX101) e coloque-o na posição indicada na figura.



Importante

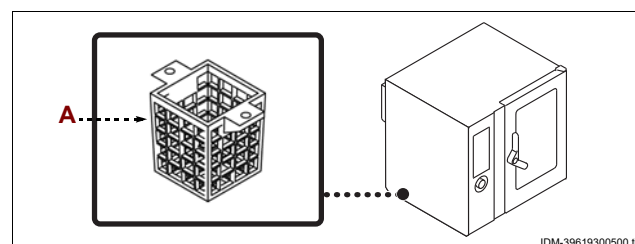
Não instale o aparelho perto de paredes inflamáveis.

Se o forno for instalado no centro do local, deixe um espaço de pelo menos 50 cm entre a parte traseira e os outros aparelhos.



Importante

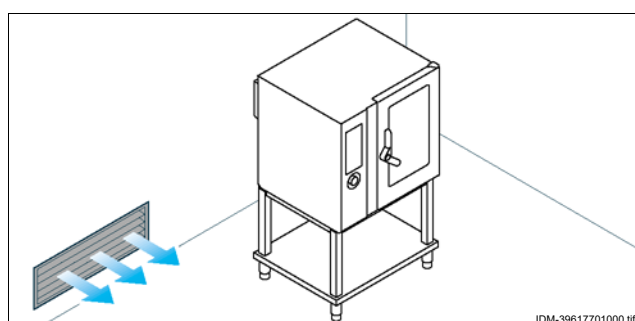
Durante a instalação do aparelho, evite qualquer possível obstrução da protecção da tomada de ar comburente (A).



VENTILAÇÃO DO LOCAL

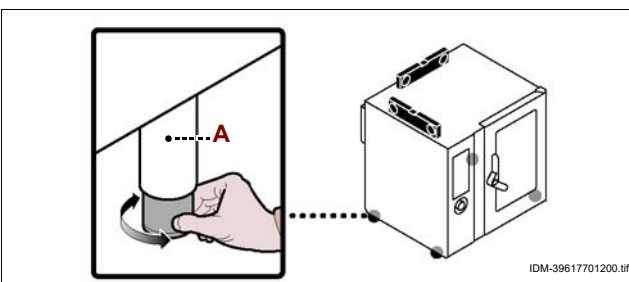
No local de instalação do aparelho devem estar presentes algumas entradas de ar para garantir o funcionamento correcto do aparelho e permitir a troca de ar no local em questão.

As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas por grades e posicionadas de maneira a não poderem ser obstruídas.



NIVELAMENTO

Ajuste nos pés de apoio para nivelar o aparelho.

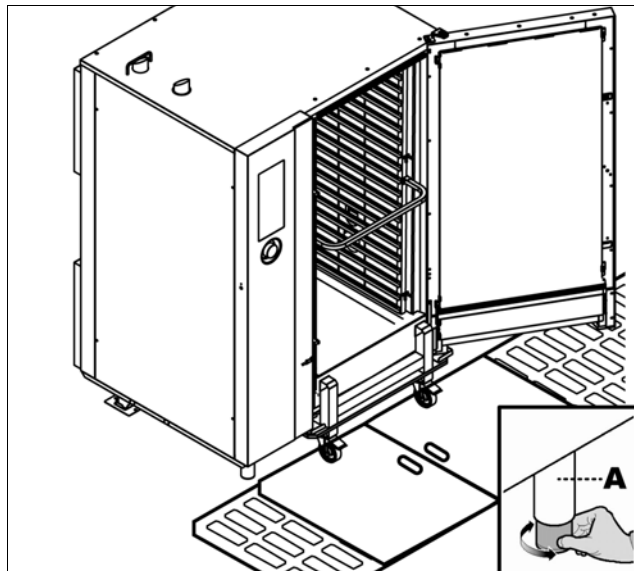


NIVELAMENTO (FX201-FX202)

Ajuste nos pés de apoio para nivelar o aparelho.

i Importante

Recomenda-se não instalar os fornos equipados com roll-in (modelos FX201 e FX202) com grelha de descarga frontal. Se não for possível fazer de outra forma, é necessário aplicar um dispositivo para permitir a inserção correta da estrutura com rodas.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

i Importante

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

O aparelho é fornecido com tensão de funcionamento a 230V/1N 50 Hz (ou, a pedido, a 230V/1N 60 Hz) (ver os esquemas eléctricos em anexo).

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

Faça a ligação do aparelho à rede eléctrica de alimentação seguindo estas instruções.

1 – Instale, se não estiver presente, um interruptor seccionador automático (**B**) perto do aparelho com as seguintes características.

- Desengate térmico (para a regulação, ver a tabela na pág. 5)
- Desengate diferencial regulado a 30 mA
- Classe B ou C (IEC 898)

2 – Desaperte os parafusos e desmonte o painel lateral (**A**).

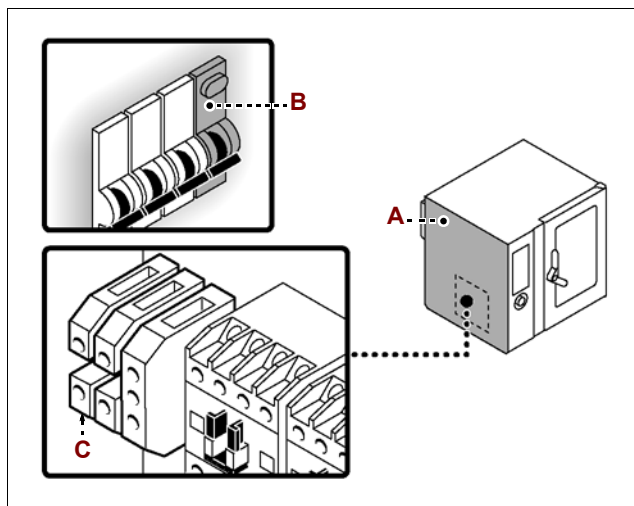
3 – Ligue o interruptor automático seccionador (**B**) ao terminal de bornes (**C**) do aparelho e à rede eléctrica de alimentação, seguindo as indicações fornecidas no esquema eléctrico no fim deste manual e utilizando um cabo com as seguintes características.

- Peso: $\geq$ do tipo H05RN-F (designação 245 IEC 57)
- Temperatura de utilização: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

i Importante

Durante as operações de ligação, preste atenção à ligação dos cabos de neutro e de terra.

4 – Reinstale o painel e aperte os parafusos ao terminar a operação.



LIGAÇÃO DO GÁS



Cuidado - Aviso

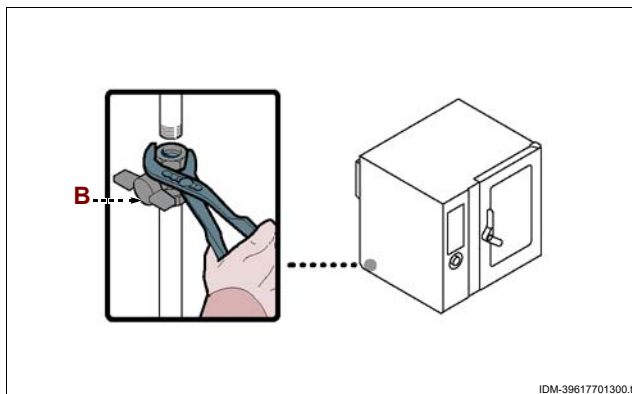
Faça a ligação respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.

Para efectuar a ligação, ligue o tubo de rede ao tubo de conexão com o aparelho intercalando uma torneira de bloqueio (A) que permita interromper a alimentação do gás quando necessário.



Importante

A torneira (A), que não é fornecida com o aparelho, deve ser instalada numa posição de fácil acesso e deve ser possível averiguar imediatamente o estado em que ela se encontra (aberta ou fechada).



IDM-39617701300.tif

ÁGUA: REQUISIÇÕES PARA FORNECIMENTO DE ÁGUA



Importante

O aparelho deve ser alimentado com água potável com as características indicadas na tabela.



Descrição		Valor
Pressão		200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Capacidade água (l/h)		9 l/h (FX 61) (*)
		12 l/h (FX 101) (*)
		17,5 l/h (FX 82) (*)
		17,5 l/h (FX 122) (*)
		24 l/h (FX 201) (*)
		32 l/h (FX 202) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Dureza		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Índice de Langelier (Aconselhados) (**)		>0.5
Conteúdo de sais e iões metálicos		
Requisitados	Cloro	<0,1 mg/l
	Cloretos	<10 mg/l
	Sulfatos	<30 mg/l
Aconselhados (**)	Ferro	< 0,1 mg/l
	Cobre	< 0,05 mg/l
	Manganês	< 0,05 mg/l

(*) O valor refere-se à quantidade de água necessária para a produção de vapor dentro da câmara de cozimento.

(**) Valores diferentes destes parâmetros podem causar corrosões se forem associados ao uso e ao incorretos.



Importante

É responsabilidade do proprietário do aparelho verificar, por meio de análise de água, se o resultado de tais análises apresentam as características mostradas na tabela acima.

**Importante**

Se a água de alimentação do forno não respeitar as características indicadas na tabela acima, é necessário instalar um sistema de tratamento adequado antes da colocação em funcionamento do equipamento.

**Importante**

Se o equipamento for utilizado com água de alimentação sem as características divulgadas na tabela anterior, podem ocorrer problemas de funcionamento e danos, para os quais o fabricante declina qualquer responsabilidade.

**Importante**

Pode ser anulada a garantia do fabricante sobre as partes danificadas se o abastecimento de água não corresponder às características indicadas na tabela acima ilustrada.

ÁGUA: SUGESTÃO SOBRE OS SISTEMAS DE FILTRAÇÃO

Para a escolha do sistema de filtragem para ser instalado, caso os parâmetros da água não estejam em conformidade com as características da tabela anterior, é possível usar as sugestões abaixo, dependendo do parâmetro que precisa ser corrigido. Estas sugestões devem ser consideradas como indicativas de algumas situações e não exaustivas para todos os casos que possam surgir.

É sempre responsabilidade do proprietário garantir que o equipamento, após a instalação do sistema de tratamento de abastecimento de água, corresponda aos parâmetros necessários na tabela acima. Angelo Po aconselha contactar o pessoal ou empresas especializadas na análise e tratamento de água para garantir a total correspondência com as características exigidas para a água de alimentação.

Na tabela sucessiva, estão marcados em negrito os parâmetros que são tratados pelo respetivo sistema.

<i>Parâmetros</i>	<i>Valor medido</i>	<i>Tipo de tratamento sugerido</i>
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	>9°f <0.1 ppm <10 ppm <30 ppm	Suavização
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	<9°f 0.1 ÷ 1 ppm <10 ppm <30 ppm	Filtro de carvão ativado
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	>3°f <1 ppm 10 ÷ 100 ppm 30 ÷ 100 ppm	Filtro com resinas especiais ou tratamento por osmose inversa
Dureza carbonato Cloro Cloretos Sulfatos	>3°f <10 ppm >100 ppm >100 ppm	Osmose inversa



LIGAÇÃO DA ÁGUA



Cuidado - Aviso

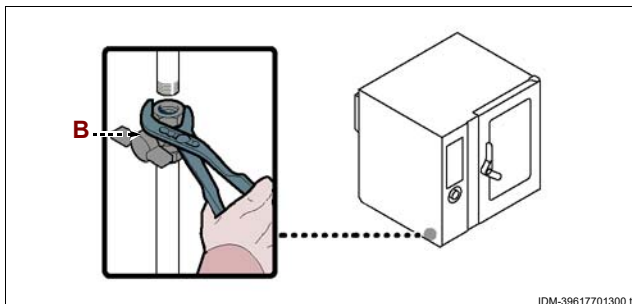
Faça a ligação respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.



Importante

Esta aparelhagem deve ser instalada em conformidade com as leis federais ou locais, com jurisdição, dos códigos de canalização.

Ligue o tubo de rede ao tubo de conexão com o aparelho intercalando uma torneira de bloqueio (B) que permita interromper a alimentação da água quando necessário.



IDM-39617701300.BF



Importante

Se forem utilizados produtos químicos no sistema do fornecimento de água para a sua sanificação como, por exemplo, cloramina ou hipoclorito de sódio, é necessário instalar um filtro para garantir a remoção destas substâncias.



Importante

Controlar os tubos de água e instalações para as partes corroídas que podem poluir a água presente no interior da aplicação.



Importante

Se as características da água exigem um tratamento, conectar este último à junção de alimentação da água da câmara de cozimento para a geração de vapor. Não é necessário conectar o sistema de tratamento de água à junção do sistema de lavagem. Se o forno for instalado o acessório vaporizador (LDR610 para os modelos FX61-101-82-122 e LDL somente para os modelos FX201-202), é necessário que a água distribuída por este último seja tratada.



Importante

Apenas para a Grã-Bretanha, consulte também as indicações fornecidas no anexo. (ver "Ligação da água (WRAS)").

ÁGUA: CONSELHOS PARA O USO



Importante

Para manter as características de higiene e integridade do aço inoxidável (necessários para a proteção da corrosão) é necessário lavar quotidianamente a câmara de cozimento (consultar à pág.64) com produtos detergentes idôneos e secá-la completamente antes do uso.



Importante

Efetuar a operação de manutenção do sistema de tratamento da água (onde estiver instalado) para garantir o funcionamento adequado.



Importante

É necessário utilizar acessórios novos e completamente funcionais.



Importante

Utilizar somente detergentes, produtos químicos e procedimentos de limpeza apropriados para o aparelho e, em especial, compatível com a limpeza de aço inoxidável.



Importante

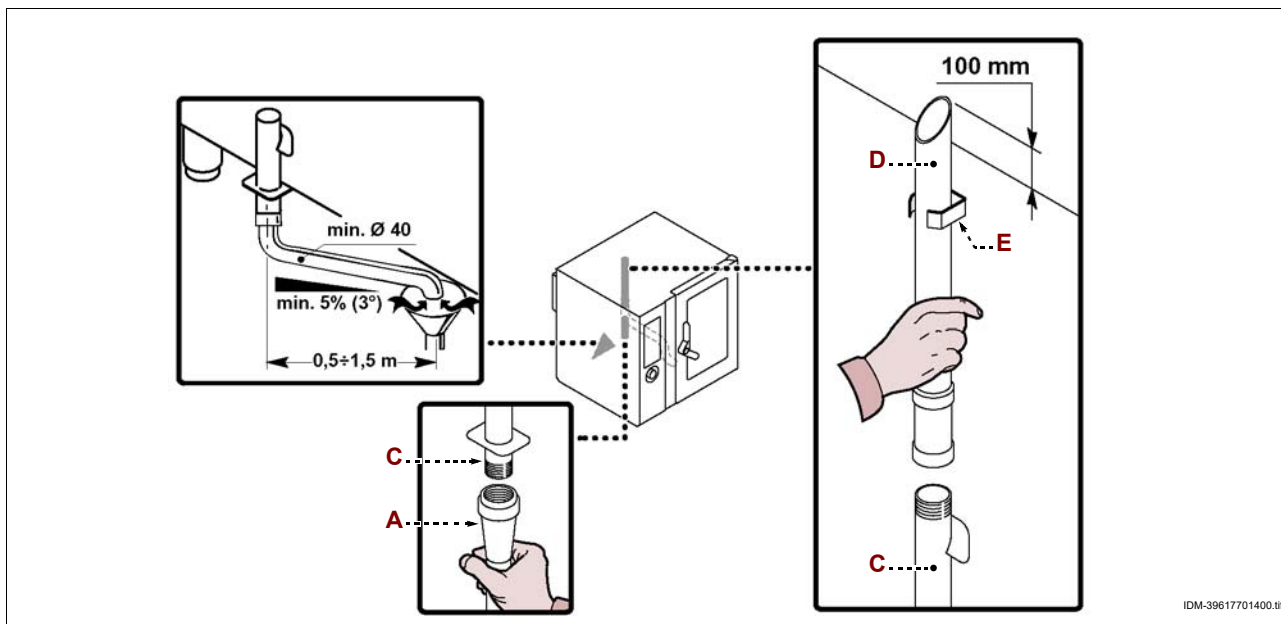
Se as características da água requisitarem um sistema de tratamento, é necessário prestar atenção para não introduzir água no interior da câmara durante o cozimento. Por exemplo: se o tipo de cozimento requer a presença de uma forma cheia de água no nível inferior do porta-formas, é necessário que esta mesma forma tenha as características indicadas na tabela presente na pág. 74.

LIGAÇÃO DA DESCARGA DE ÁGUA

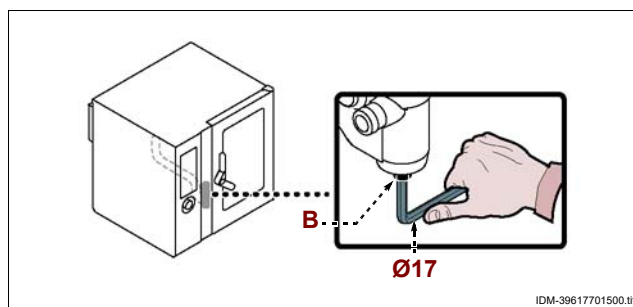
Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Ligue o tubo de rede **(A)** ao tubo **(C)** de conexão com o aparelho.

2 – Ligue o tubo de alívio **(D)** ao tubo **(C)** de conexão com o aparelho e fixe-o no suporte **(E)**.



Na tubagem de descarga do aparelho está presente o tampão **(B)** que serve para descarregar os resíduos depositados.



LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A LAVAGEM

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Introduza o tubo **Amarelo (A)** no tubo **(B)** e insira o cone **(C)** no recipiente **(D)** de detergente.

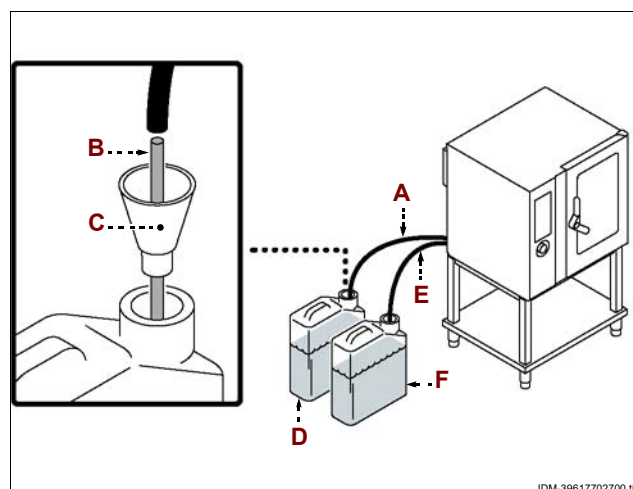
2 – Introduza o tubo **Verde (E)** no tubo **(B)** e insira o cone **(C)** no recipiente **(F)** de desinfetante.

Utilize os produtos de lavagem detergente e desinfetante fornecidos pelo fabricante do forno para obter os melhores resultados.

A composição química dos produtos mencionados é a seguinte:

– **Detergente:** soda cáustica com concentração inferior a 20%.

– **Desinfetante:** à base de citratos e agentes sequestrantes orgânicos com concentração inferior a 15%.



i Importante

O emprego de produtos com composição diferente pode danificar o equipamento e as paredes do forno; os resíduos deixados podem contaminar os alimentos.

LIGAÇÃO PARA A DESCARGA DOS GASES QUEIMADOS

i Importante

Faça a ligação respeitando as leis vigentes em matéria e utilizando o material apropriado e prescrito.

i Importante

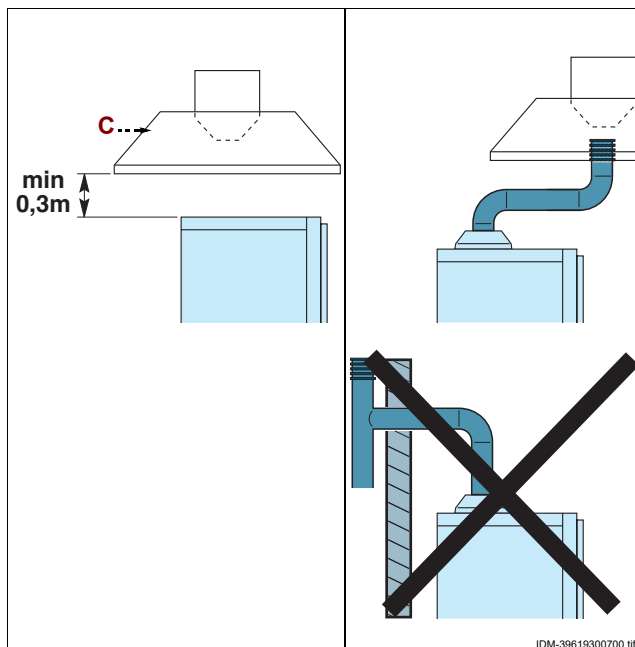
A temperatura máxima dos gases queimados na saída é de cerca de 400 °C.

Ligação em baixo do exaustor com aspiração forçada.

Coloque o aparelho em baixo do exaustor (C) conforme indicado na figura.

i Importante

A ligação da ventoinha do sistema de aspiração forçada acarreta a abertura automática da torneira de alimentação do gás.

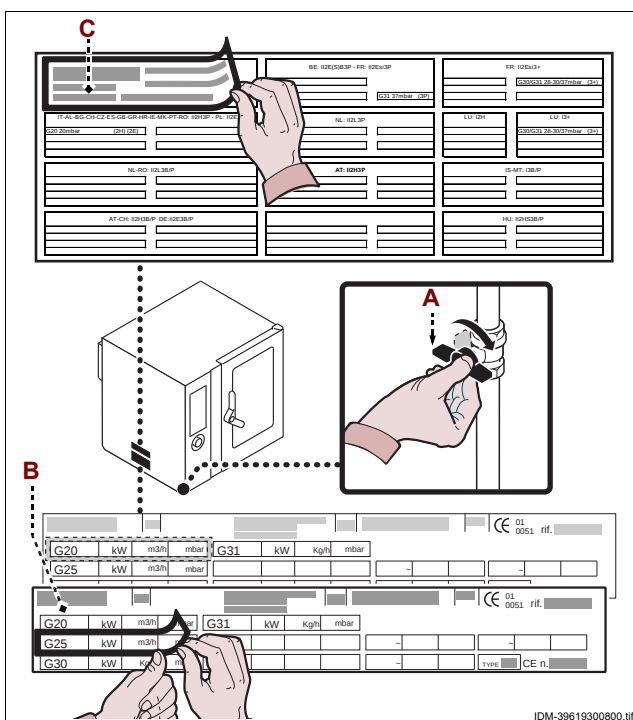


TRANSFORMAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE GÁS

O aparelho foi testado pelo fabricante com o gás utilizado na sua rede de alimentação. O tipo de gás de prova está indicado no autocolante aplicado na placa de identificação.

Se o tipo de gás a ligar for diferente do utilizado para testar o aparelho, proceda conforme indicado a seguir.

- 1 – Feche a torneira de alimentação do gás (A).
- 2 – Substitua o bico do queimador (ver a pág. 81).
- 3 – Remova o autocolante indicador do gás de prova aplicado na placa (B) e aplique o autocolante novo para indicar o gás que está a ser utilizado.
- 4 – Remova o autocolante aplicado no aparelho e aplique o autocolante novo (C) que indica a categoria do país de instalação.
- 5 – Aceda ao menu "Service" e active o procedimento de "Transformação da alimentação de gás" (ver a pág. 78).
- 6 – Execute o teste do aparelho (ver a pág. 79).



i Importante

Ao concluir a operação, certifique-se de que não haja perdas de gás ou anomalias de funcionamento.

i Importante

Antes de pôr o aparelho a funcionar é preciso realizar o teste do sistema para avaliar as condições operacionais de cada componente e localizar as anomalias, se existirem. Nesta fase, é importante verificar se todas as condições de segurança e de higiene são respeitadas à risca.

Para realizar o teste, faça as seguintes verificações.

- 1 – Abra as torneiras de alimentação do gás e da água e verifique a estanquidade das conexões.
- 2 – Accione o interruptor seccionador para verificar a ligação eléctrica.
- 3 – Verifique se o gás de rede corresponde ao gás utilizado para pôr o aparelho a funcionar e, se necessário, proceda à transformação (ver a pág. 78).
- 4 – Verifique se a pressão do gás está em conformidade com os valores indicados na tabela no fim do manual.
- 5 – Verifique se os fumos de combustão estão conformes (ver a pág. 80).
- 6 – Verifique e, se necessário, regule a pressão da água (ver a pág. 80).
- 7 – Verifique se os dispositivos de segurança funcionam correctamente.
- 8 – Faça um ciclo de cozimento sem alimentos para verificar se o aparelho funciona correctamente.

Tendo feito o teste, se necessário, treine devidamente o utilizador para que adquira todas as competências necessárias para pôr o aparelho a funcionar em condições de segurança, conforme previsto pelas leis vigentes.

i Importante

Durante a realização do teste e ao concluir a operação, certifique-se de que haja perdas de gás ou anomalias de funcionamento.

REGULAÇÕES

8



INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA AS REGULAÇÕES

i Importante

Antes de efectuar qualquer tipo de regulação, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele. Nomeadamente, feche as torneiras de alimentação de gás e água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador do aparelho e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas.

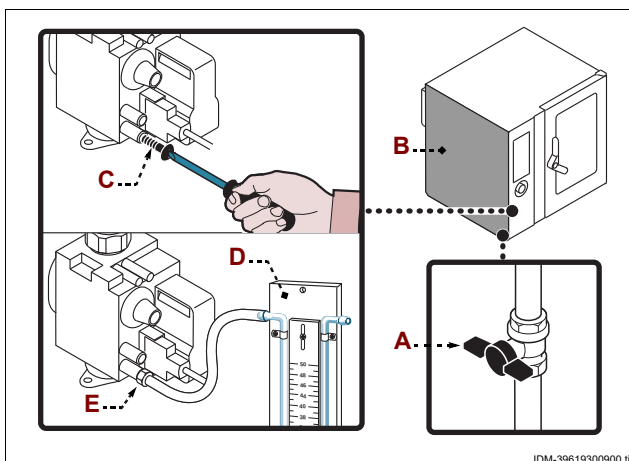
⚠ Cuidado - Aviso

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

CONTROLO DA PRESSÃO DO GÁS

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Feche a torneira de alimentação do gás (A).
- 2 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (B).
- 3 – Desaperte o parafuso (C).
- 4 – Ligue o manómetro (D) à tomada de pressão (E).
- 5 – Abra novamente a torneira de alimentação do gás (A).
- 6 – Ligue o aparelho (ver a pág. 9) e faça um ciclo de cozedura sem alimentos à temperatura máxima.
- 7 – Verifique se a pressão indicada no manómetro está em conformidade com os valores prescritos (ver a tabela no fim do manual).



IDM-39619300900.tif

8 – Desligue o aparelho, feche a torneira de alimentação do gás **(A)**, desligue o manómetro **(D)** e aperte o parafuso **(C)**.

9 – Reinstale o painel **(B)** e aperte os parafusos ao terminar a operação.

CONTROLO DOS FUMOS DE COMBUSTÃO

Depois de executar a ligação do aparelho (ver a pág. 74), proceda à análise dos fumos de combustão procedendo conforme indicado:

1 – Obtenha um analisador de fumos e faça a calibração do instrumento respeitando as indicações fornecidas no manual de uso do analisador.

2 – Introduza os tubos de medição do analisador de fumos no interior dos tubos de descarga de fumos do aparelho.

3 – Ligue o aparelho (ver a pág. 9).

4 – Aceda ao menu "Service" e active o procedimento "Medição de CO/CO2".

5 – Verifique os valores das emissões de CO e CO2 primeiro à potência mínima (a frio), depois à potência máxima e depois novamente à potência mínima (a quente).

6 – Verifique se os valores obtidos estão em conformidade com os requisitos do fabricante.

7 – Preencha o relatório de teste específico (em anexo) e envie-o ao fabricante para a activação da Garantia.



Importante

A temperatura máxima dos gases queimados na saída é de cerca de 400 °C.

REGULAÇÃO DA PRESSÃO DA ÁGUA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

1 – Desaperte os parafusos e desmonte o painel lateral **(A)**.

2 – Abra a torneira de alimentação da água **(B)**.

3 – Desaperte a porca **(C)**.

4 – Rode o parafuso **(D)** (entrada da água para o sistema de lavagem) para regular o valor de pressão, indicado no manómetro **(E)**, a 1,5 bar.

Se a pressão da água for insuficiente, instale um dispositivo para aumentar a pressão.

5 – Aperte a porca **(C)**.

6 – Desaperte a porca **(F)**.

7 – Rode o parafuso **(G)** (entrada da água na câmara de cozimento) para regular o valor de pressão, indicado no manómetro **(H)**, a 1 bar.

Se a pressão da água for insuficiente, instale um dispositivo para aumentar a pressão.

8 – Aperte a porca **(F)**.

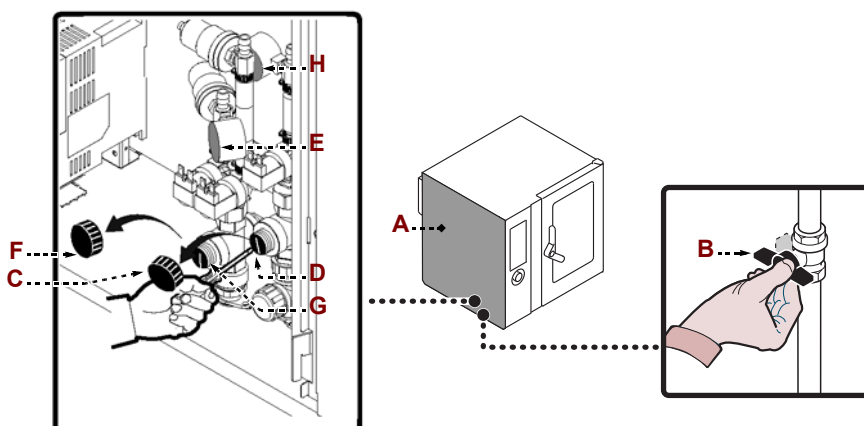
9 – Reinstale o painel **(A)** e aperte os parafusos.

10 – Feche a torneira de alimentação da água **(B)** ao terminar a operação.



PT

IDM C13354440_rev.



IDM-39619301000.tif

INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

**Importante**

Antes de efectuar qualquer operação de substituição, active todos os dispositivos de segurança previstos e avalie a necessidade de informar de maneira adequada o pessoal que trabalha com o aparelho e o que se encontra perto dele. Nomeadamente, feche a torneira de alimentação da água, desactive a alimentação eléctrica desligando o interruptor seccionador do aparelho e impeça o acesso a todos os dispositivos que poderiam, se fossem activados, criar condições de perigo inesperado provocando danos à segurança e à saúde das pessoas. Se for necessário substituir componentes desgastados, utilize exclusivamente peças sobressalentes genuínas. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a componentes decorrentes do emprego de peças sobressalentes não genuínas e de intervenções extraordinárias que possam modificar os requisitos de segurança, sem a autorização do fabricante. Para o pedido de componentes, siga as indicações fornecidas no catálogo de peças sobressalentes.

**Cuidado - Aviso**

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

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR

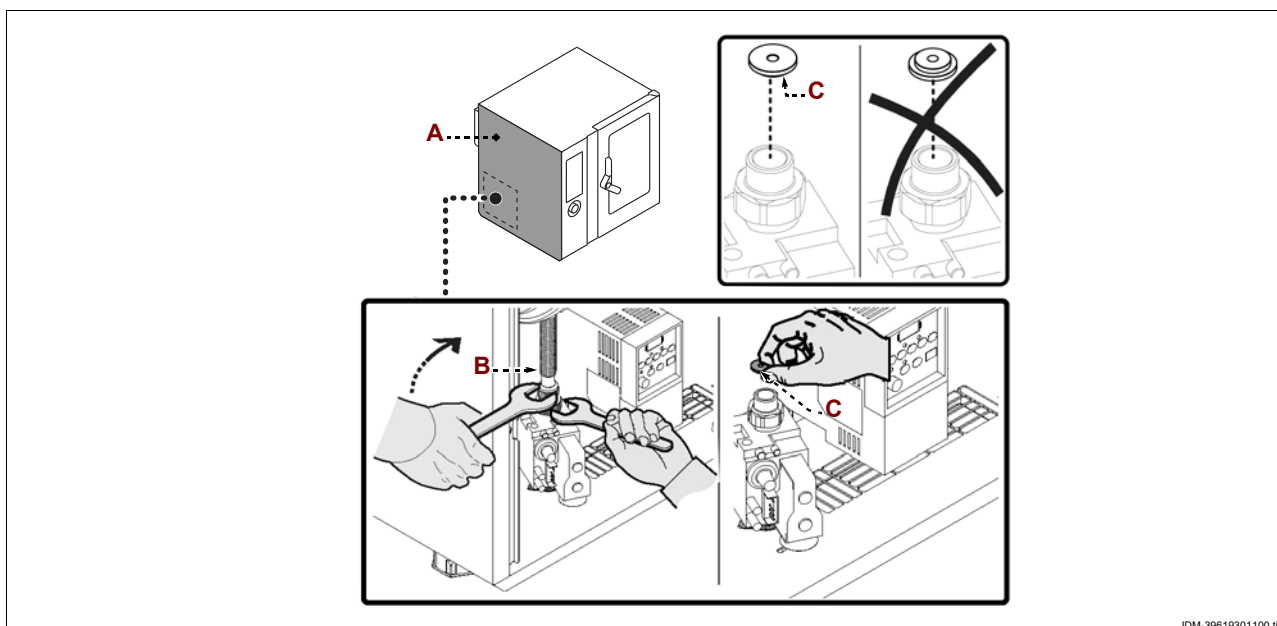
Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (A).
- 2 – Desligue o tubo de alimentação do gás (B).
- 3 – Extraia o injector (C) e substitua-o pelo adequado ao tipo de gás utilizado (ver a tabela no fim do manual).

**Importante**

Preste atenção ao posicionamento correcto do injector (C) (ver a figura).

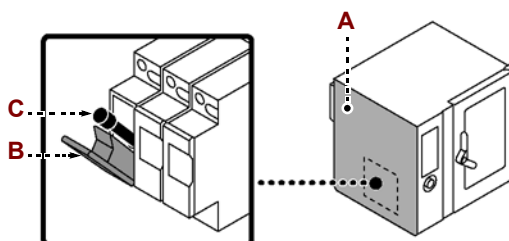
- 4 – Volte a ligar o tubo (B), reinstale o painel (A) e aperte os parafusos ao terminar a operação.



SUBSTITUIÇÃO DO FUSÍVEL

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (A).
- 2 – Abra o porta-fusível (B) e substitua o fusível (C) queimado.
- 3 – Feche o porta-fusível e reinstale o painel lateral ao terminar a operação.



IDM-39617702200.tif

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.



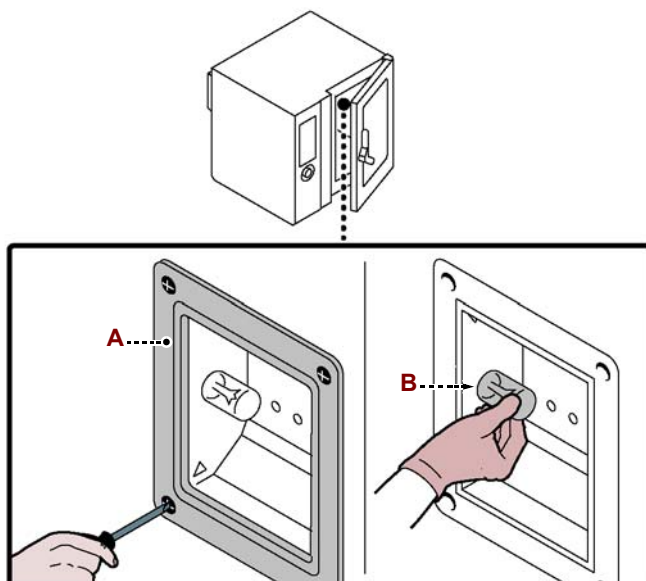
- 1 – Afaste os parafusos da tampa da lâmpada (A).
- 2 – Retire o painel lateral (B).
- 3 – Solte os parafusos e remova o suporte da lâmpada (C).
- 4 – Extraia e substitua a lâmpada (D).



Cuidado - Aviso

Para efectuar esta operação evite o contacto directo com a lâmpada e utilize, se necessário, luvas de protecção.

- 5 – Quando a operação estiver concluída, remonte tudo.

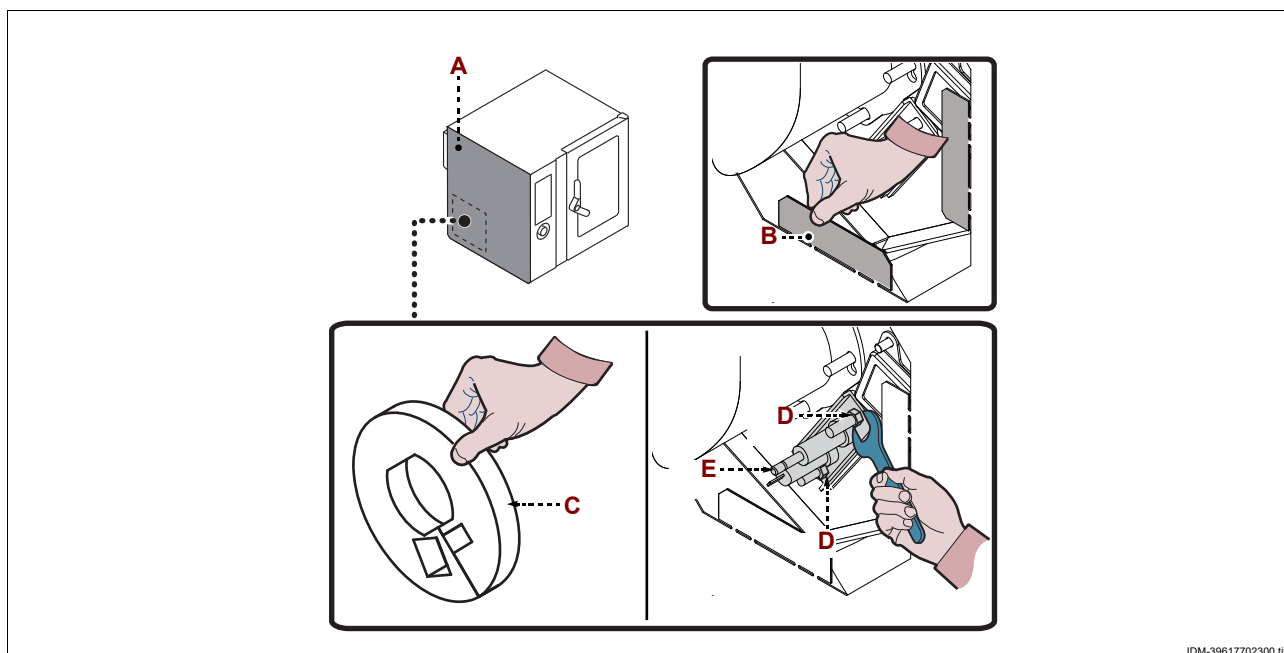


IDM-39617702300.tif

SUBSTITUIÇÃO DA VELA

Proceda conforme indicado a seguir para efectuar esta operação.

- 1 – Desaperte os parafusos para desmontar o painel lateral (A).
- 2 – Abra a lingueta (B) e tire a protecção (C).
- 3 – Desatarraxe as porcas (D) para desmontar o grupo da vela (E).
- 4 – Reinstale a protecção e volte a fechar a lingueta ao concluir a operação.



IDM-39617702300.117

DESMANTELAMENTO, DEMOLIÇÃO E ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Na altura da desactivação definitiva, é necessário realizar uma série de operações para fazer com que o aparelho e seus componentes não representem um estorvo e não sejam facilmente acessíveis.

Para evitar que o aparelho possa constituir perigos para as pessoas e o ambiente, é necessário desligar e tornar inutilizáveis todas as fontes de alimentação (eléctrica, etc.) e descarregar todos os líquidos eventualmente presentes (lubrificantes, óleos, etc.).

Deposite o aparelho numa zona adequada, não facilmente acessível e devidamente delimitada para evitar que pessoas não autorizadas tenham acesso a ele.

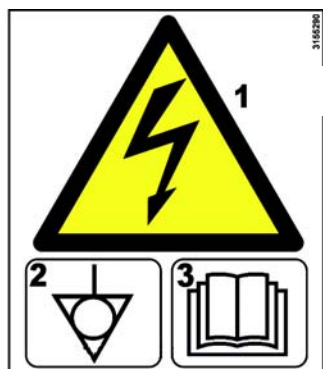
Na altura do desmantelamento, seleccione todos os componentes em função das suas características químicas e proceda à eliminação selectiva respeitando as leis vigentes em matéria.



Importante

Não abandone no ambiente produtos não biodegradáveis, óleos lubrificantes e componentes não ferrosos (borracha, PVC, resinas, etc.). Proceda à eliminação deles respeitando as leis vigentes em matéria.

SYMBOLEN VOOR DE VEILIGHEID EN INFORMATIE - SIKKERHETS- OG INFORMASJONSMERKER -
SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO



A



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 APARELHO DEVE SER INSTALADO RESPEITANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES BIEN 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 GJELDENDE 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 OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITA SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΡΧΙΕΣ ΜΟΤΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΩΣ ΕΠΙΧΟΡΕΜΕΝΟΥΣ 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 RESPONSABILITÉ POUR TOUTS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHÉ.
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE.
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA.
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VAN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONEN OG BRUGTILGANGSANVISNINGERNE IKKE ER FØLGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATION 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 LAIMILYÖMSESTÄ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΑΣ ΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΤΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΛΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΑΘΙΣΤΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΓΟΤΥΠΙΑΣ.

C

400 V 3N~	A	Hz	kW
230 V 3~	A	Hz	kW
230 V 1N~	A	Hz	kW

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

NL

- A) 1 Pericolo di folgorazione
2 Equipotentiaalklem
3 Vóór iedere interventie moet u aandachtig de handleiding doorlezen.
- B) 1 herinnert u eraan dat normen gerespecteerd dienen te worden. "Installeren in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend gebruiken in goed geventileerde omgevingen".
2 Herinnert u eraan dat normen gerespecteerd dienen te worden. "Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor het niet naleven van de normen voor de installatie en inwerkingstelling".
- C) Typeplaatje fabrikant en apparaat.
- D) Verijder het beschermfolie voor het gebruik.
- E) Waterafvoer.
- F) Let op voor de hete oppervlakken..
- G) Let op voor ontsnappende uiterst hete stoom.
- H) Plaats geen schalen met vloeistoffen of met voedingswaren die tijdens de bereiding vloeibaar kunnen worden op een oppervlak van de oven die de bediener niet visueel kan controleren, om gevaar voor brandwonden te vermijden tijdens de verplaatsing van de schalen.

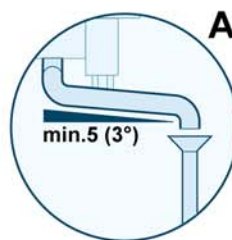
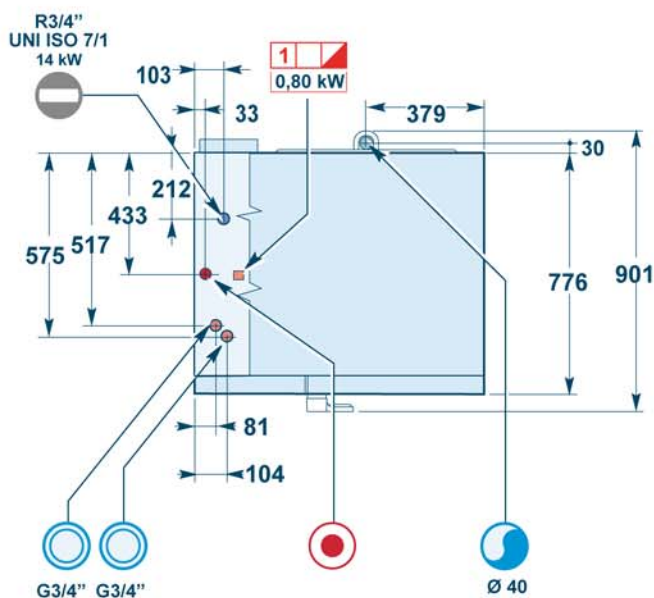
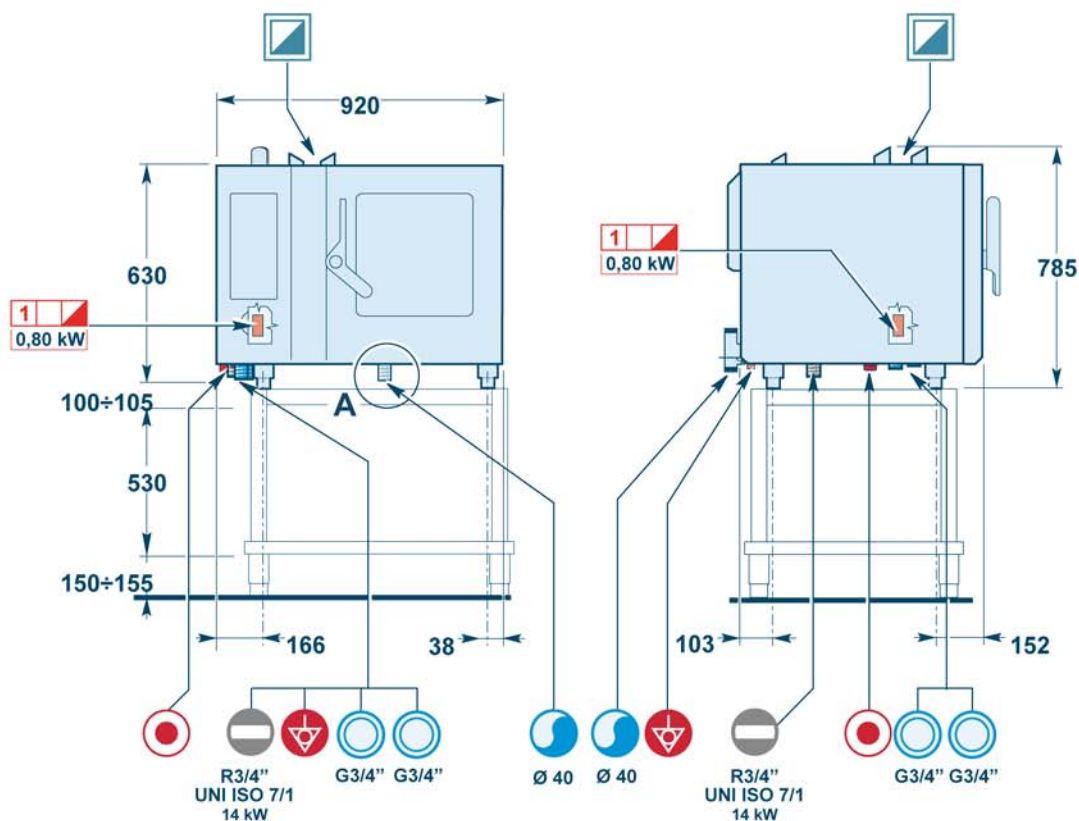
NO

- A) 1 **Pericolo di folgorazione**
2 Ekvipotensialklemme
3 **Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.**
- B) 1 "Dette apparatet må installeres i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter, og må kun brukes i godt ventilerte lokaler."
2 "Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som måtte oppstå som følge av at installasjons og bruksanvisningene ikke er overholdt."
- C) **Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.**
- D) Fjern beskyttelsesfilmen før bruk.
- E) Vannavløp.
- F) **Fare attenzione alle superfici calde.**
- G) **Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.**
- H) **Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, nei ripiani del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.**

PT

- A) 1 Pericolo di folgorazione
2 Terminal equipotencial
3 Antes de efetuar qualquer tipo de intervenção, ler atentamente o manual.
- B) 1 Chama a atenção para o cumprimento das normas. "Instalar em conformidade com a legislação vigente e utilizar somente em ambientes bem ventilados".
2 Chama a atenção para o cumprimento das normas. "Declina-se qualquer responsabilidade pela falta de cumprimento das normas de instalação e colocação em funcionamento".
- C) Placa de identificação do fabricante e do equipamento.
- D) Antes de utilizar, retire a película de protecção.
- E) Descarga da água.
- F) Prestar atenção às superfícies quentes.
- G) Prestar atenção de escapar vapor quente.
- H) Não colocar bandejas com líquidos ou alimentos, que durante a cozedura poderão tornar-se líquidos, sobre qualquer superfície do forno que o operador não seja capaz de supervisionar visualmente, isto evitará riscos de queimaduras durante a movimentação das bandejas.

KAART AANSLUITING OVEN (FX 61 G3/G3R) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 61 G3/G3R) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 61 G3/G3R)




 Aansluiting op het gasnet
 Gasstilkopling
 Ligação do gás


 Elektrische Aansluiting
 El-tilkopling
 Ligação eléctrica


 Aansluiting op de koudwaterleiding
 Tilkopling av kaldt vann
 Ligação da água fria

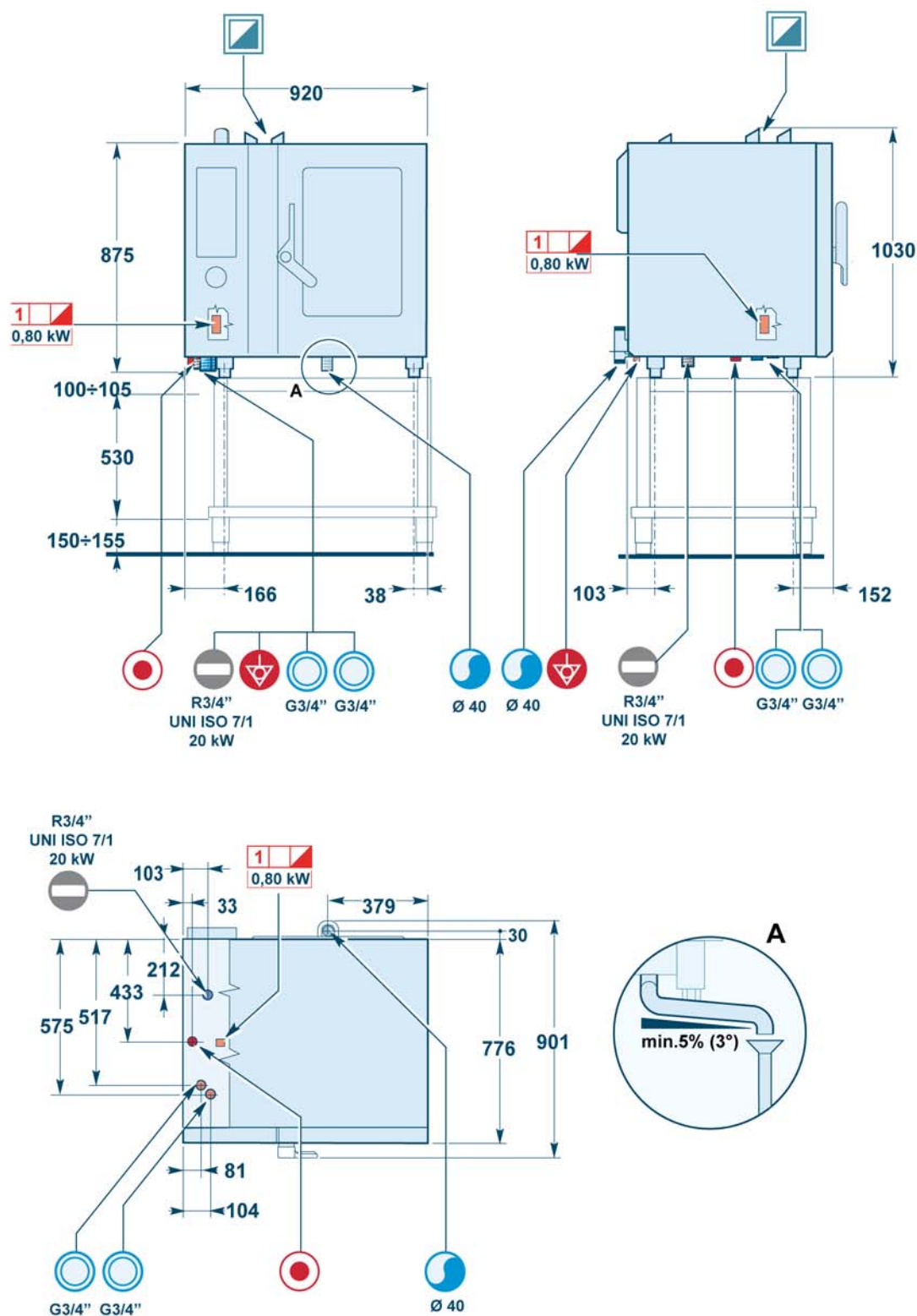

 klemmenbord
 Klemmebrett
 Blocos de terminais


 Type afvoer rookgassen
 Røykutslipp
 Descarga de fumo


 Equipotentiaalklem
 Ekvipotensialklemme
 Terminal equipotencial


 Waterafvoer
 Vannavlop
 Descarga da água

KAART AANSLUITING OVEN (FX 101 G3/G3R) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 101 G3/ G3R) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 101 G3/G3R)



 Aansluiting op het gasnet
 Gasstilkopling
 Ligação do gás

 Elektrische Aansluiting
 El-tilkopling
 Ligação eléctrica

 Aansluiting op de koudwaterleiding
 Tilkopling av kaldt vann
 Ligação da água fria

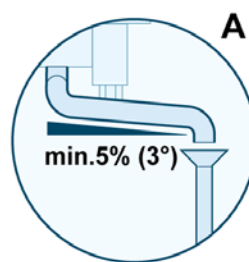
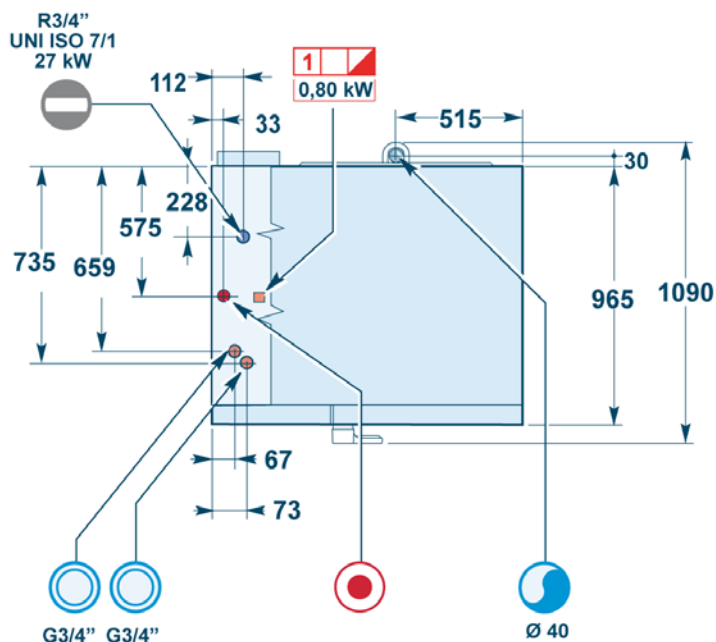
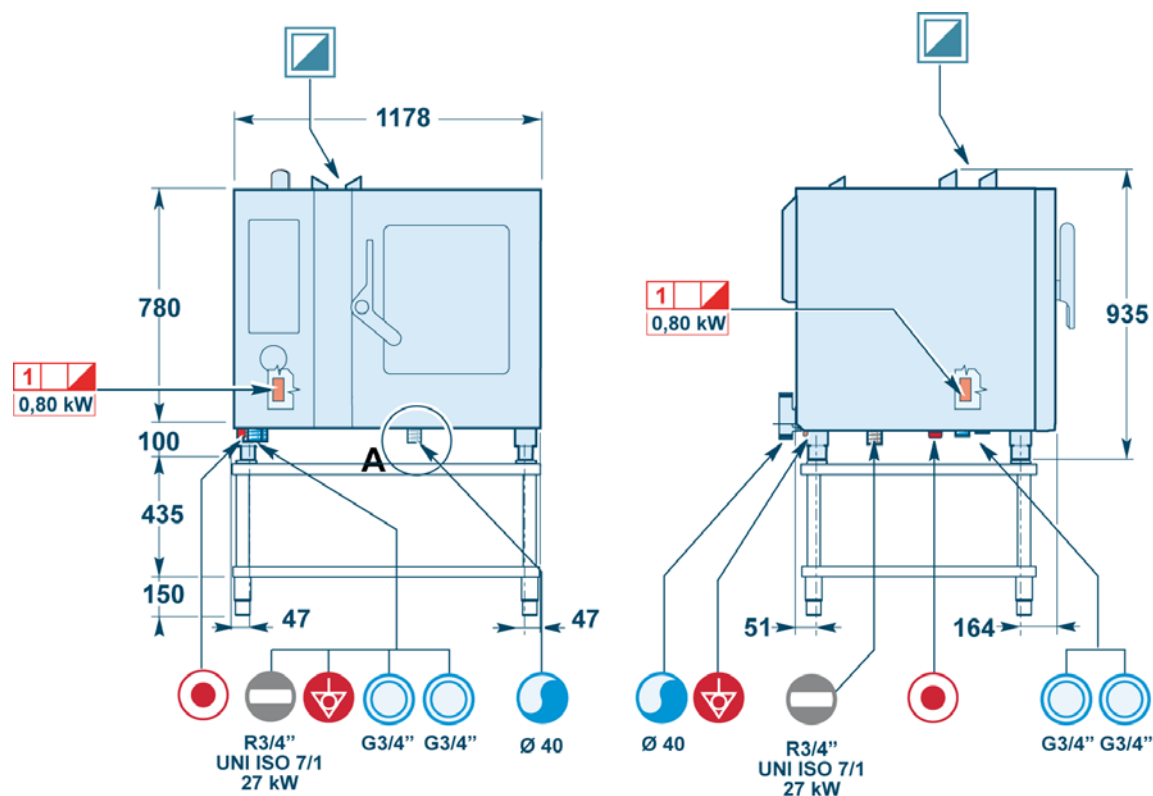
 klemmenbord
 Klemmebrett
 Blocos de terminais

 Type afvoer rookgassen
 Røykutslipp
 Descarga de fumo

 Equipotentiaalklem
 Ekvipotensialklemme
 Terminal equipotencial

 Waterafvoer
 Vannavlop
 Descarga da água

KAART AANSLUITING OVEN (FX 82 G3T) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 82 G3T)
FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 82 G3T)



1 Morsettiera
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

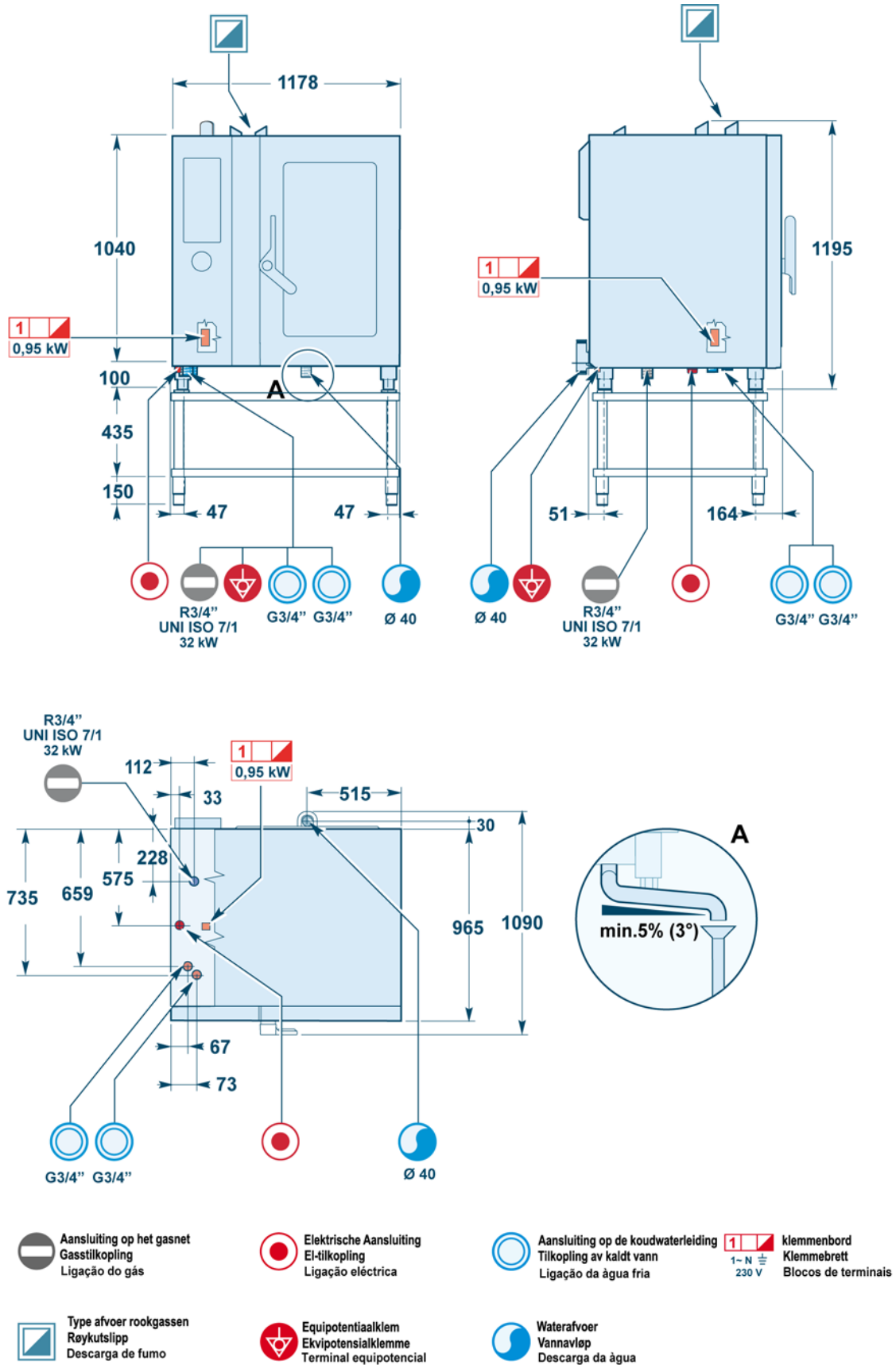
Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuación humos

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuación agua

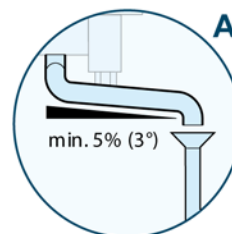
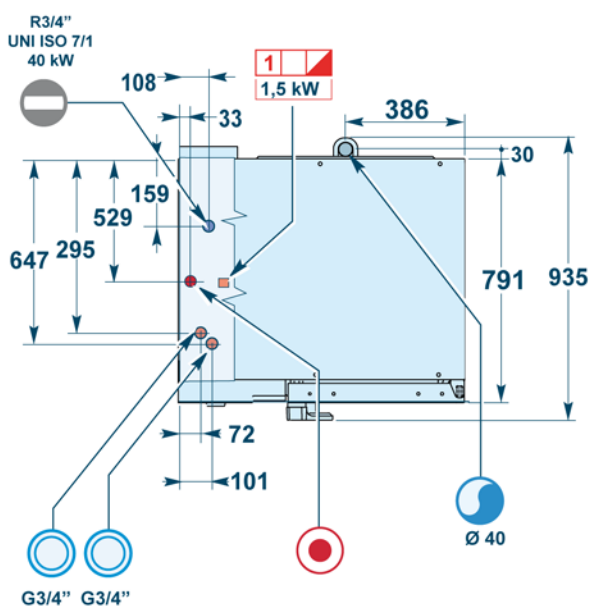
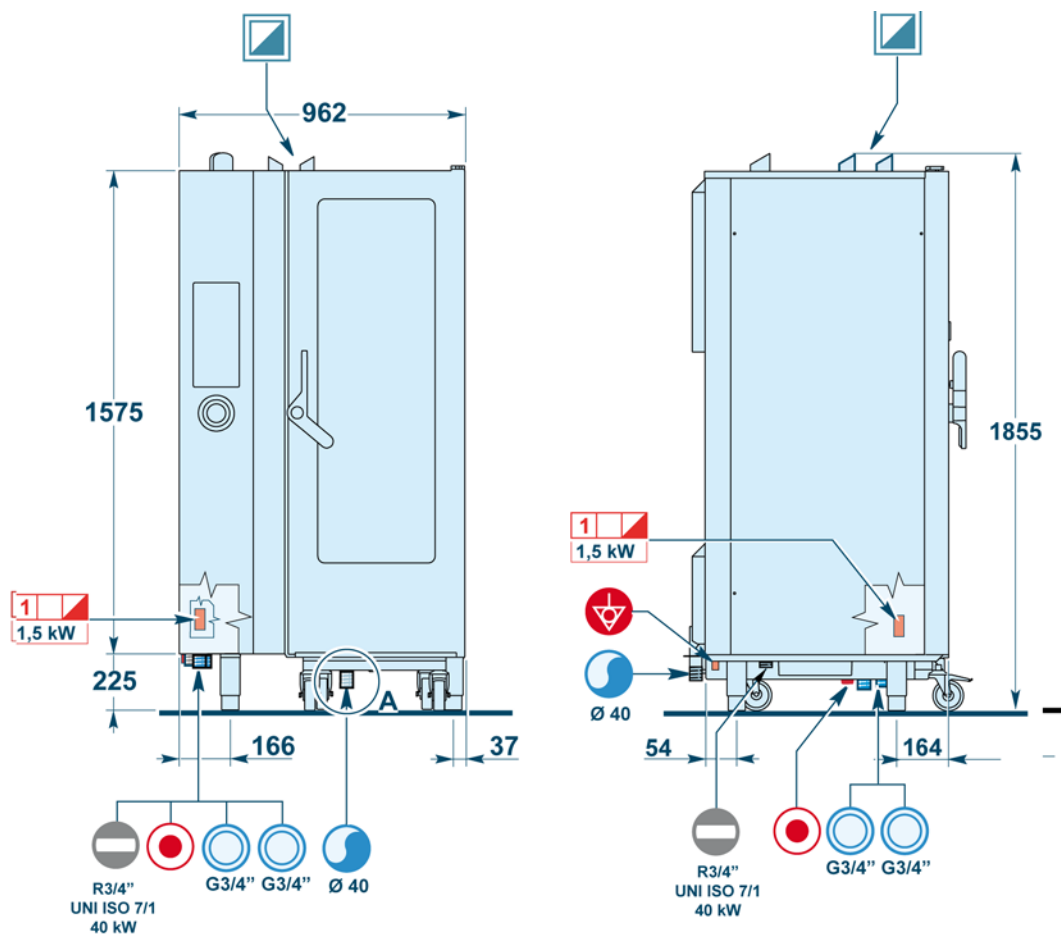
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotential
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial

3619301300.00

**KAART AANSLUITING OVEN (FX 122 G3T) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 122 G3T) -
FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 122 G3T)**



KAART AANSLUITING OVEN (FX 201 G3/G3P) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 201 G3/G3P) - FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 201 G3/G3P)



1 Klemmenbord
Klemmebrett
Blocos de terminais

Aansluiting op het gasnet
Gasstilkopling
Ligação do gás

Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica

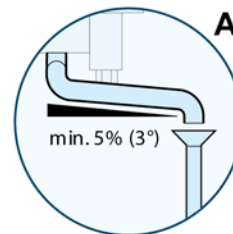
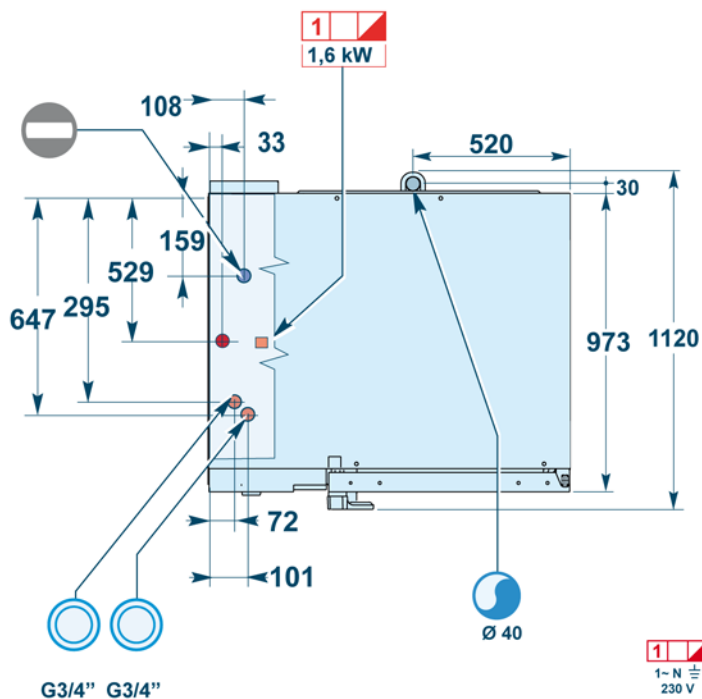
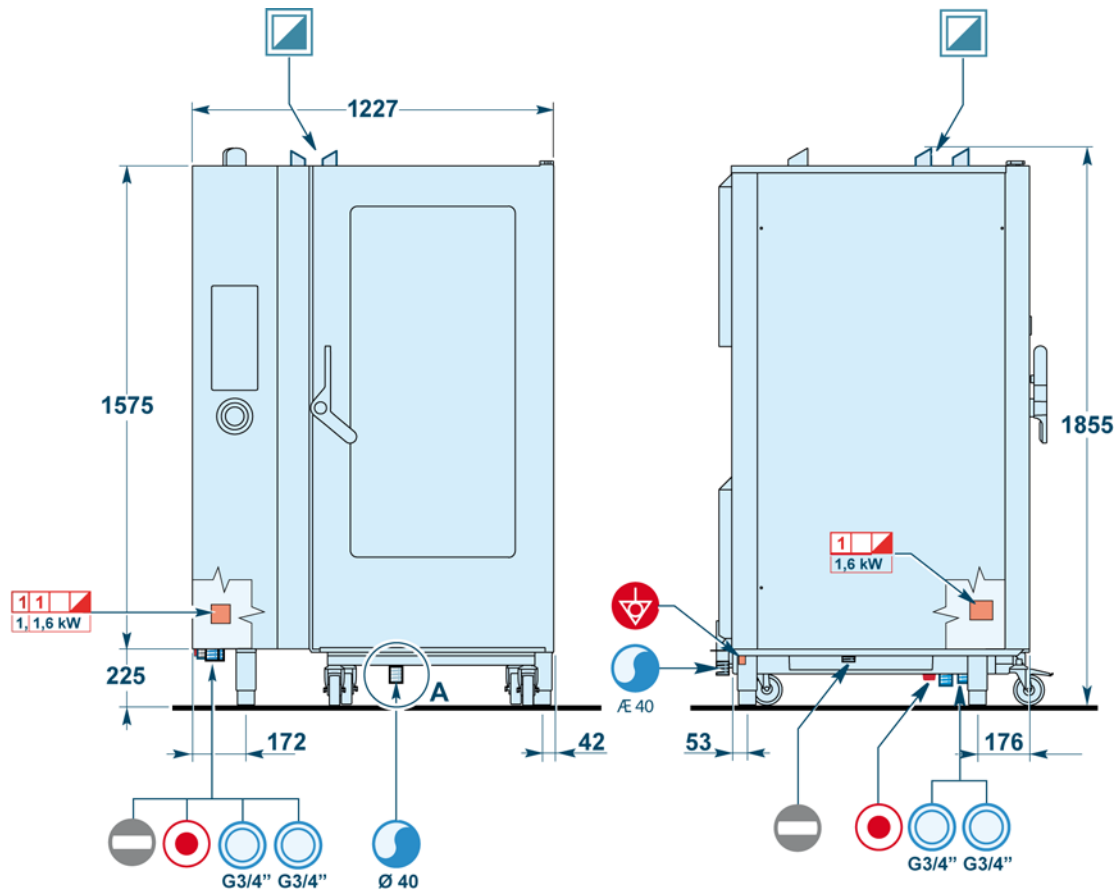
Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

Type afvoer rookgassen
Røykutslipp
Descarga de fumo

Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial

Waterafvoer
Vannavlop
Descarga da água

**KAART AANSLUITING OVEN (FX 202 G3) - KOPLINGSSKJEMA FOR STEKEOVNEN (FX 202 G3) -
FICHA DE LIGAÇÕES DO FORNO (FX 202 G3)**



— Aansluiting op het gasnet
Gasstilkopling
Ligação do gás

● Elektrische Aansluiting
El-tilkopling
Ligação eléctrica

○ Aansluiting op de koudwaterleiding
Tilkopling av kaldt vann
Ligação da água fria

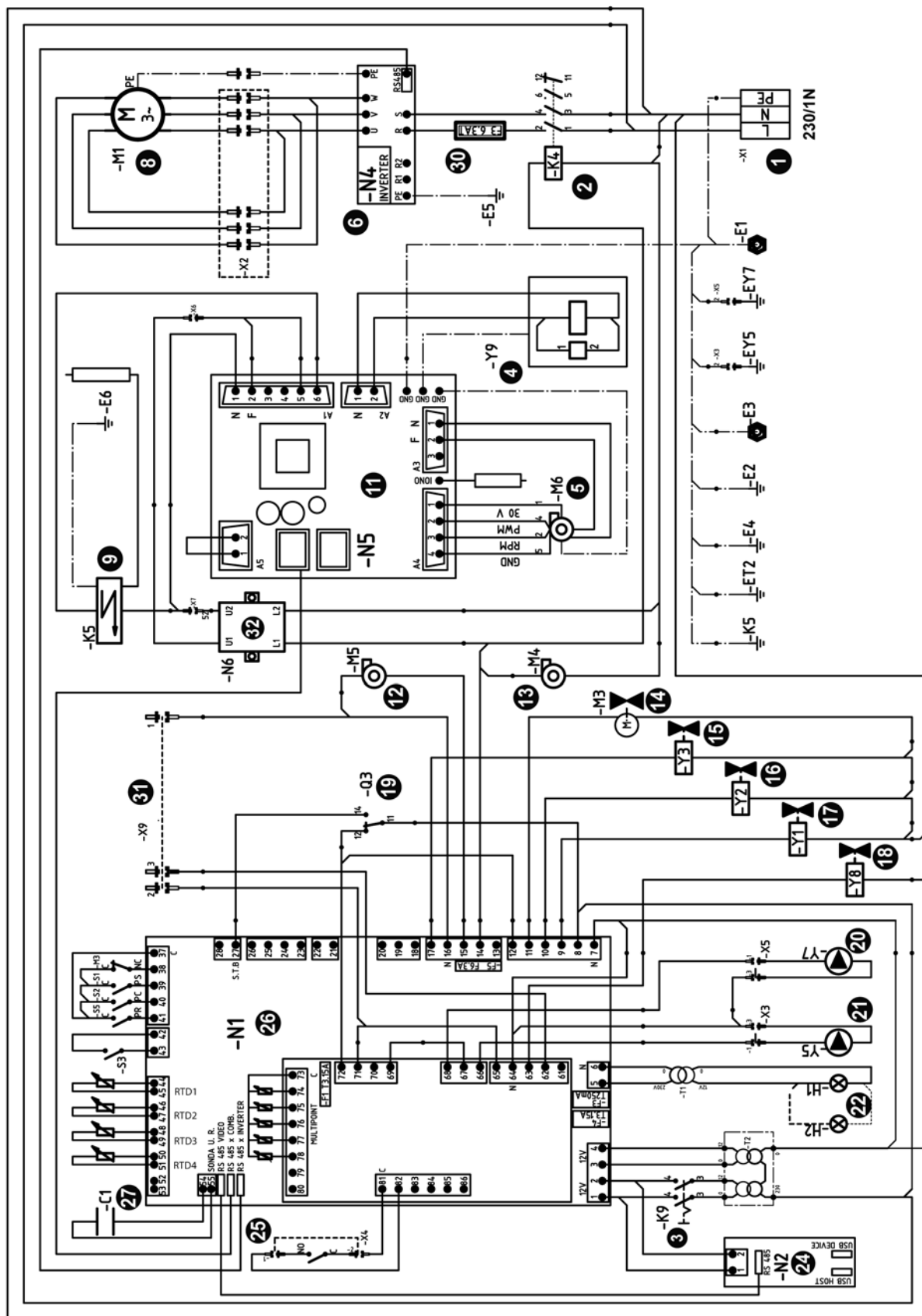
□ Type afvoer rookgassen
Røykutslipp
Descarga de fumo

⚡ Equipotentiaalklem
Ekvipotensialklemme
Terminal equipotencial

⚡ Waterafvoer
Vannavløp
Descarga da água

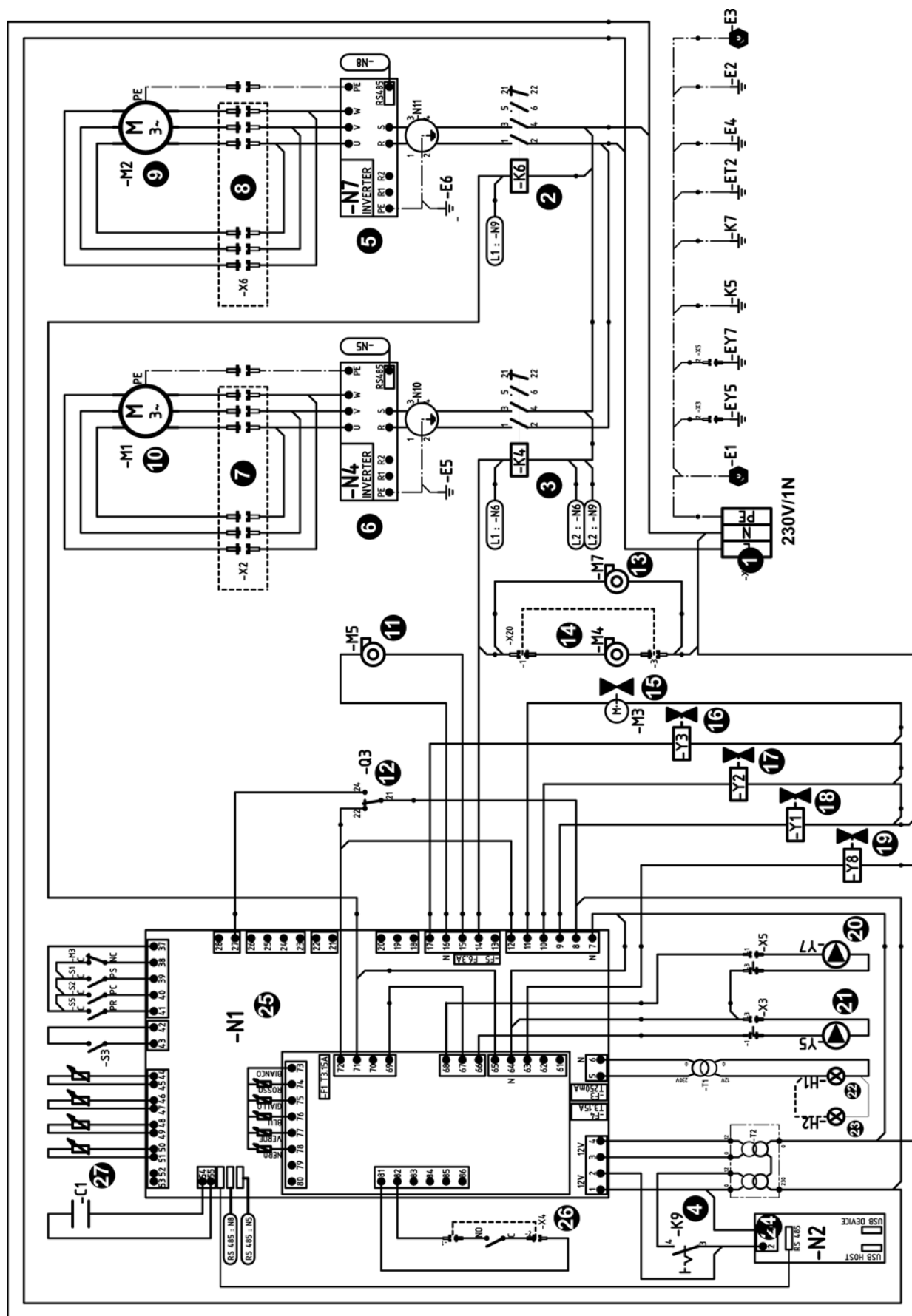
1 klemmenbord
1~ N 230 V
Klemmebrett
Blocos de terminais

ELEKTRISCH SCHEMA (FX 61/101/82/122 G3) - KOPLINGSSKJEMA (FX 61/101/82/122 G3) -
ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 61/101/82/122 G3)



Ref.	Beschrijving - beskrivelse - Descrição
1	Klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever motor - Motorkontaktor - Contactor do motor
3	Schakelaar - Bryter - Interruptor
4	Gaskraan - Nederste gassventil - Válvula de gás
5	Ventilator brander - Brennervifte - Ventoinha do queimador
6	Omvormer - Inverter - Inversor
7	Connector 6 polen - 6 -polet koplingsstykke - Conector de 6 pólos
8	Ventilatormotor - Viftemotor - Motor da ventoinha
9	Flens v/elektroden - Flens for elektroder - Flange p/eléctrodos
10	LC filter - LC filter - Filtro LC
11	Controle verbranding - Forbrenningskontroll - Controlo da combustão
12	Ventilator vóór - Fremre vifte - Ventoinha dianteira
13	Ventilator achter - Bakre vifte - Ventoinha traseira
14	Aangedreven klep - Motorventil - Válvula motorizada
15	Elektromagnetische klep afspoelen ovenruimte - Magnetventil, skylling av ovnsrommet - Electroválvula de enxaguamento da câmara
16	Elektromagnetische klep water naar afvoer - Magnetventil, vann til avløpet - Electroválvula da água na descarga
17	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
18	Elektromagnetische klep waswater - Magnetventil, vann til vaskingen - Electroválvula da água de lavagem
19	Veiligheidsthermostaat - Sikkerhetstermostat - Termóstato de segurança
20	Schoonmaakmiddelpomp - Pumpe for rengjøringsmiddel - Bomba de detergente
21	Glansmiddelpomp - Pumpe for glansmiddel - Bomba de abrilhantador
22	Ovenlampje - Stekeovens lyspære - Lâmpada do forno
23	Connector 6 polen - 6 -polet koplingsstykke - Conector de 6 pólos
24	Display - Display - Ecrã
25	Connector 2 polen - 2 -polet koplingsstykke - Conector de 2 pólos
26	Elektronische kaart - Elektronisk kort - Placa electrónica
27	Vochtmetr - Sonde for fuktighetsmåling - Sonda de humidade
29	Aangedreven afvoerklep voor vetten - Motorventil for tømning av fett - Válvula motorizada de descarga de gorduras
30	Zekering - Sikring - Fusível

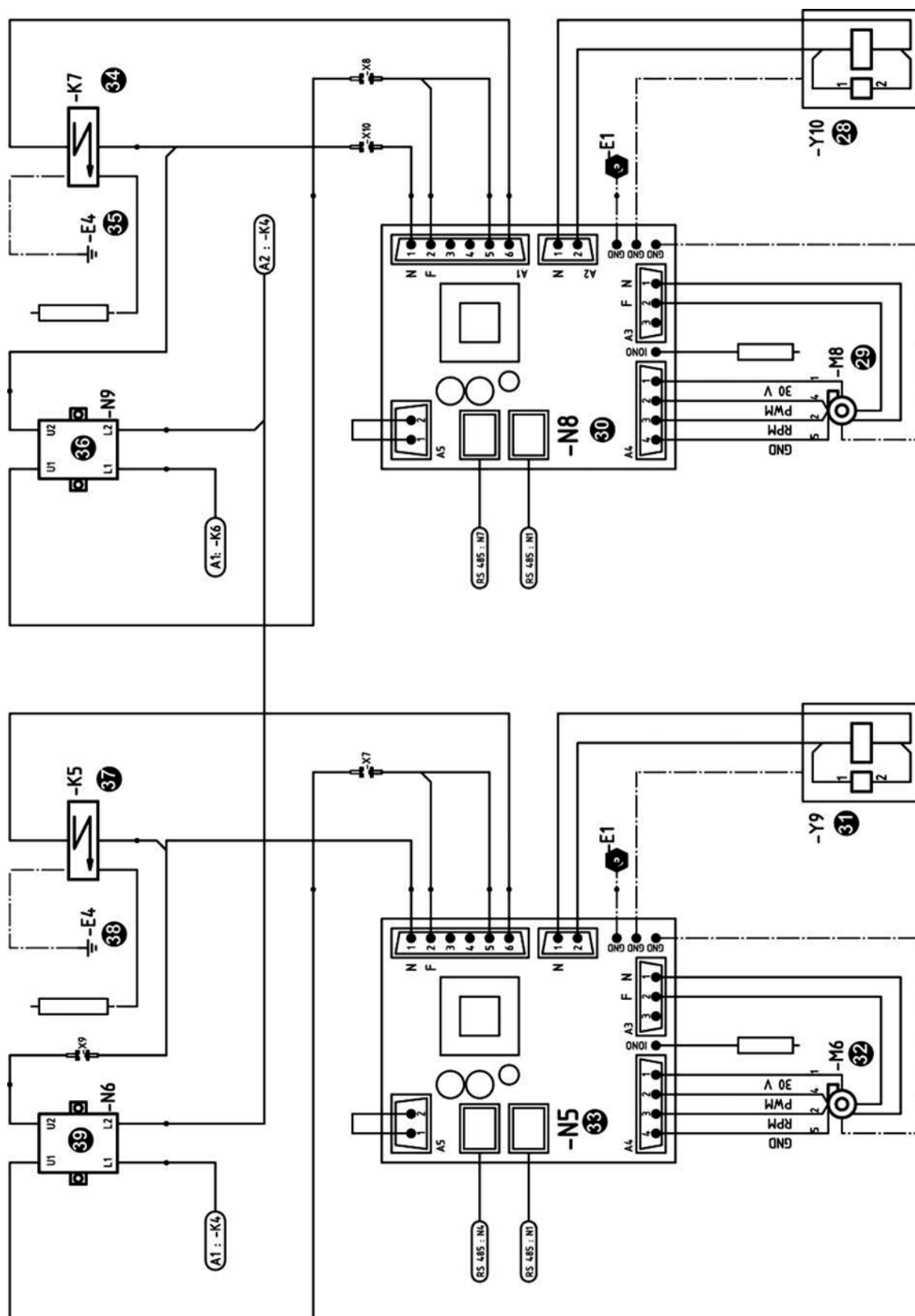
RTD1	Sonde ovenruimte - Sonde for ovnsrom - sonda na câmara
RTD2	Gaarthermometer - Steketermometer - sonda no interior do alimento
RTD3	Sonde afvoer - Sonde for avløp - sonda na descarga
RTD4	Optionele sonde - Ekstra sonde - sonda opcional
S1	Pressostaat afvoer - Trykkbryter for avløp - pressóstato na descarga
S2	Pressostaat ovenruimte - Trykkbryter for ovnsrom - pressóstato na câmara
S3	Microschakelaar deur - Mikrobryter for stekeovnsdør - microinterruptor da porta
S5	Pressostaat afspoelen - Trykkbryter for skylling - pressóstato de enxaguamento
M3	Microschakelaar aangedreven klep - Mikrobryter for motorventil - microinterruptor da válvula motorizada



Ref.	Beschrijving - Beskrivelse - Descrição
1	Klemmenbord - Klemmebrett - Blocos de terminais
2	Contactgever motor boven - Øverste motorkontaktor - Contactor do motor superior
3	Contactgever motor onder - Nederste motorkontaktor - Contactor do motor inferior
4	Schakelaar - Bryter - Interruptor
5	Bovenste omvormer - Øverste inverter - Inversor superior
6	Onderste omvormer - Nederste inverter - Inversor inferior
7	Connector 6 polen - 6-polet koplingsstykke - Conector de 6 pólos
8	Connector 6 polen - 6-polet koplingsstykke - Conector de 6 pólos
9	Ventilatormotor boven - Øverste viftemotor - Motor da ventoinha superior
10	Ventilatormotor onder - Nederste viftemotor - Motor da ventoinha inferior
11	Ventilator vóór - Fremre vifte - Ventoinha dianteira
12	Veiligheidsthermostaat - Sikkerhetstermostat - Termóstato de segurança
13	Ventilator achter boven - Øverste bakre vifte - Ventoinha traseira superior
14	Ventilator achter onder - Nederste bakre vifte - Ventoinha traseira inferior
15	Aangedreven klep - Motorventil - Válvula motorizada
16	Elektromagnetische klep doorspoelen ovenruimte - Magnetventil, skylling av ovnsrommet - Electroválvula de enxaguamento da câmara
17	Elektromagnetische klep water naar afvoer - Magnetventil, vann til avløp - Electroválvula da água na descarga
18	Elektromagnetische klep water in ovenruimte - Magnetventil, vann i ovnsrommet - Electroválvula da água na câmara
19	Elektromagnetische klep waswater - Magnetventil, vann til vasking - Electroválvula da água de lavagem
20	Schoonmaakmiddelpomp - Pumpe for rengjøringsmiddel - Bomba de detergente
21	Glansmiddelpomp - Pumpe for glansmiddel - Bomba de brilhantador
22	Ovenlampje - Stekeovnsens lyspære - Lâmpada do forno
23	Optionele ovenlamp - Ekstra lyspære for stekeovnen - Lâmpada do forno opcional
24	Display - Display - Ecrã
25	Elektronische kaart - Elektronisk kort - Placa electrónica
26	Niveauschakelaar - Nivåbryter - Conector de 2 pólos
27	Vochtmetr - Sonde for fuktighetsmåling - Interruptor de nível

RTD1	Sonde ovenruimte - Sonde for ovnsrom - sonda na câmara
RTD2	Gaartermometer - Steketermometer - sonda no interior do alimento
RTD3	Sonde afvoer - Sonde for avløp - sonda na descarga
RTD4	Optionele sonde - Ekstra sonde - sonda opcional
S1	Pressostaat afvoer - Trykkbryter for avløp - pressóstato na descarga
S2	Pressostaat ovenruimte - Trykkbryter for ovnsrom - pressóstato na câmara
S3	Microschakelaar deur - Mikrobryter for stekeovnsdør - microinterruptor da porta
S5	Pressostaat afspoelen - Trykkbryter for skylling - pressóstato de enxaguamento
M3	Microschakelaar aangedreven klep - Mikrobryter for motorventil - microinterruptor da válvula motorizada

ELEKTRISCH SCHEMA (FX 201/202 G3_B) - KOPLINGSSKJEMA (FX 201/202 G3_B) -
ESQUEMA ELÉCTRICO (FX 201/202 G3_B)



<i>Ref.</i>	<i>Beschrijving - Beskrivelse - Descrição</i>
28	Bovenste gasklep - Øverste gassventil - Válvula de gás superior
29	Ventilator brander boven - Øverste brennervifte - Ventoinha do queimador superior
30	Verbrandingskaart boven - Øverste kort for forbrenning - Placa de combustão superior
31	Gaskraan onder - Nederste gassventil - Válvula de gás inferior
32	Ventilator brander onder - Nederste brennervifte - Ventoinha do queimador inferior
33	Verbrandingskaart onder - Nederste kort for forbrenning - Placa de combustão inferior
34	Ontstekingsgroep boven - Øverste tenningsenhet - Grupo de acendimento superior
35	Flens v/elektroden boven - Øverste flens for elektroder - Flange p/eléctrodos superior
36	LC filter boven - Øverste LC filter - Filtro superior LC
37	Ontstekingsgroep onder - Nederste tenningsenhet - Grupo de acendimento inferior
38	Flens v/elektroden onder - Nederste flens for elektroder - Flange p/eléctrodos inferior
39	Vilt LC onder - Nederste LC filter - Filtro inferior LC

**Tabel inspuisers brander (FX61 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX61 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX61 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX61 G3) -
Tabela de injetores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX61 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX61 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

Tabel inspuisers brander (FX61 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX61 G3) - Tabela de injectores do queimador (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) Land - Land - País

(2) Categorie - Kategori - Categoria

(3) Afvoer rookgassen - Descarga de fumo

(4) Maximaal gasverbruik - Maksimalt gassforbruk - Consumo máximo de gás

(5) Minimaal gasverbruik - Minimum gassforbruk - Consumo mínimo de gás

(6) Spuitsluk brander - Brennerdyse - Bico do queimador

**Tabel inspuisers brander (FX101 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX101 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuits brander (FX101 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX101 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX101 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX101 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

Tabel inspuisers brander (FX101 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX101 G3) - Tabela de injectores do queimador (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)Land - Land - País

(2)Categorie - Kategori - Categoria

(3)Afvoer rookgassen - Descarga de fumo

(4)Maximaal gasverbruik - Maksimalt gassforbruk - Consumo máximo de gás

(5)Minimaal gasverbruik - Minimum gassforbruk - Consumo mínimo de gás

(6)Spuiststuk brander - Brennerdyse - Bico do queimador

**Tabel inspuisers brander (FX82 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX82 G3T) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX82 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX82 G3T) -
Tabela de injectores do queimador (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
			G20	20	27	16,5	2,86 (m³/h)	1,75 (m³/h)	615

**Tabel inspuisers brander (FX82 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX82 G3T) -
Tabela de injectores do queimador (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

Tabel inspuisers brander (FX82 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX82 G3T) - Tabela de injectores do queimador (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)Land - Land - País

(2)Categorie - Kategori - Categoria

(3)Afvoer rookgassen - Descarga de fumo

(4)Maximaal gasverbruik - Maksimalt gassforbruk - Consumo máximo de gás

(5)Minimaal gasverbruik - Minimum gassforbruk - Consumo mínimo de gás

(6)Spuiststuk brander - Brennerdyse - Bico do queimador

**Tabel insputers brander (FX122 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX122 G3T) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspueters brander (FX122 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX122 G3T) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspueters brander (FX122 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX122 G3T) -
Tabela de injectores do queimador (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

Tabel inspuisers brander (FX122 G3T) - Tabell over brennerinjektorer (FX122 G3T) - Tabela de injectores do queimador (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)Land - Land - País

(2)Categorie - Kategori - Categoria

(3)Afvoer rookgassen - Descarga de fumo

(4)Maximaal gasverbruik - Maksimalt gassforbruk - Consumo máximo de gás

(5)Minimaal gasverbruik - Minimum gassforbruk - Consumo mínimo de gás

(6)Spuiststuk brander - Brennerdyse - Bico do queimador

**Tabel inspuisers brander (FX201 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX201 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX201 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX201 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX201 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX201 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

Tabel inspueters brander (FX201 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX201 G3) - Tabela de injectores do queimador (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

(1)Land - Land - País

(2)Categorie - Kategori - Categoria

(3)Afvoer rookgassen - Descarga de fumo

(4)Maximaal gasverbruik - Maksimalt gassforbruk - Consumo máximo de gás

(5)Minimaal gasverbruik - Minimum gassforbruk - Consumo mínimo de gás

(6)Spuiststuk brander - Brennerdyse - Bico do queimador

Tabel inspuisers brander (FX202 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX202 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX202 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX202 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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

**Tabel inspuisers brander (FX202 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX202 G3) -
Tabela de injectores do queimador (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
			G30	30	55	34	4,34 (Kg/h)	2,68 (Kg/h)	445
NO	II2E3B/P	A3	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
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

Tabel inspuisers brander (FX202 G3) - Tabell over brennerinjektorer (FX202 G3) - Tabela de injectores do queimador (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 (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

(1)Land - Land - País

(2)Categorie - Kategori - Categoria

(3)Afvoer rookgassen - Descarga de fumo

(4)Maximaal gasverbruik - Maksimalt gassforbruk - Consumo máximo de gás

(5)Minimaal gasverbruik - Minimum gassforbruk - Consumo mínimo de gás

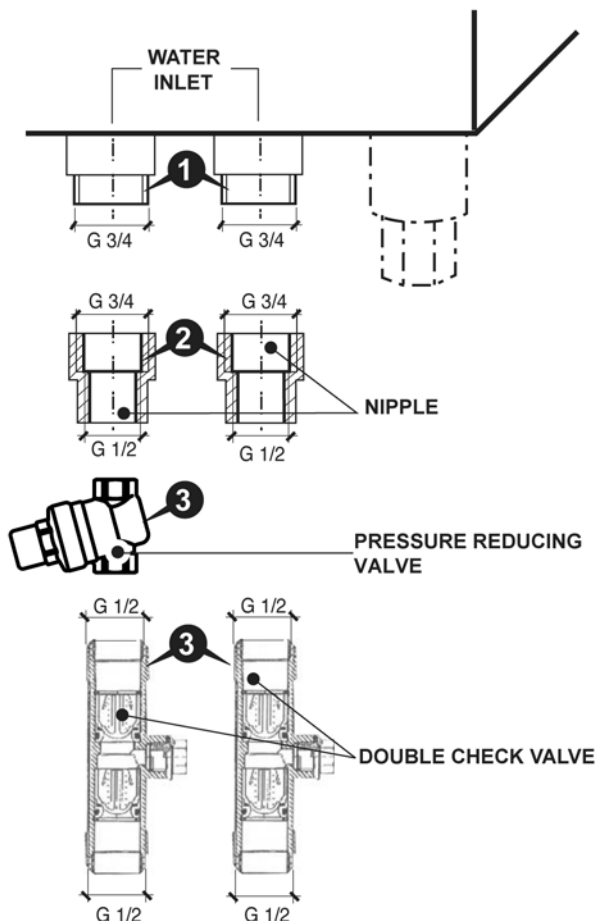
(6)Spuistuk brander - Brennerdyse - Bico do queimador

NO Arbeidsoppgavene beskrevet nedenfor er referert til WRAS standarden som kun gjelder i Storbritannia.

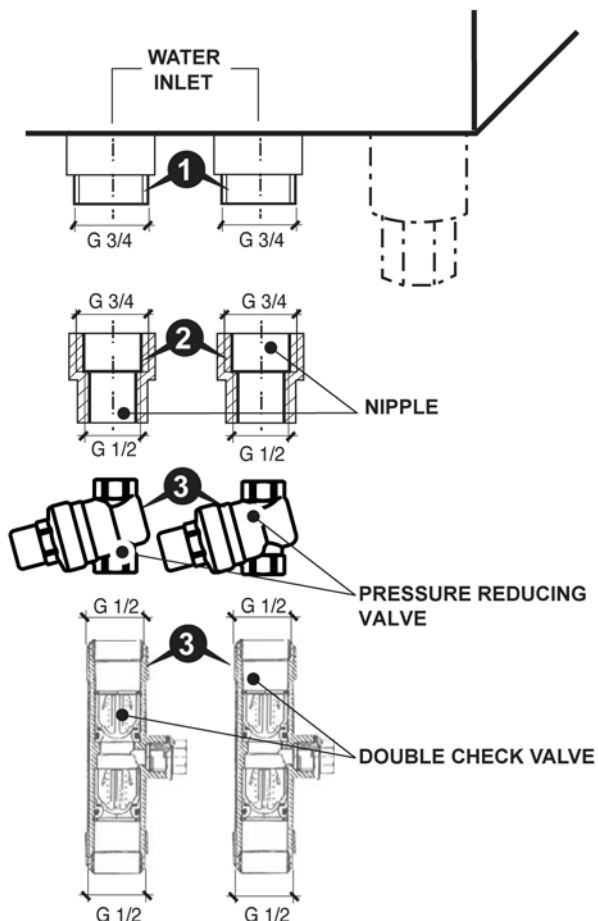
NL De onderstaand beschreven handelingen hebben betrekking op de uitsluitend in Groot Brittannië toegepaste WRAS norm.

PT As operações descritas a seguir baseiam-se na norma WRAS em vigor apenas na Grã-Bretanha.

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