



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



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



FORNO MISTO
COMBINATION OVEN
HORNO MIXTO
FOUR MIXTE
KOMBIOFEN

BX61GW - BX61GWR
BX101GW - BX101GWR
BX82GW - BX122GW

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL
MANUAL DE USO
MANUEL D'UTILISATION
BEDIENSHANDBUCH



Italiano **IT**

English **GB**

Español **ES**

Français **FR**

Deutsch **DE**



Rev.3 05/2022

3378750

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	3
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO	4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI	4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO	6
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE	7
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA	8
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE	9
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE	9
INFORMAZIONI GENERALI	10
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	10
SCOPO DEL MANUALE	10
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	10
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA	11
INFORMAZIONI TECNICHE	11
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	11
DOTAZIONE ACCESSORI	12
ACCESSORI A RICHIESTA	12
DATI TECNICI	12
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	13
USO E FUNZIONAMENTO	14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	14
DESCRIZIONE COMANDI	15
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA	19
PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO	19
AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA	20
LAVAGGIO AUTOMATICO	21
LAVAGGIO SEMI-AUTOMATICO	22
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA	23

MANUTENZIONI 23

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	23
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA MANUALE DELL'APPARECCHIATURA.....	24
PULIZIA CAMERA DI COTTURA	25
PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA.....	26
PULIZIA FILTRI ARIA	26
PULIZIA SFIATO	26

GUASTI 27

RICERCA GUASTI	27
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI.....	27

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

Segnale di pericolo	Significato
	Serve per avvertire del potenziale pericolo di lesioni. Osservare tutte le avvertenze indicate da questo simbolo per evitare possibili lesioni o la morte.

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

I segnali di avvertenza sono classificati seguendo il livello di pericolosità, il mancato rispetto comporta il conseguente livello di gravità e di probabilità che l'evento si verifichi.

Livello di pericolo	Livello di gravità	Probabilità
 PERICOLO	Morte/lesioni gravi (irreversibili)	Altissima
 AVVERTENZA	Lesioni gravi (irreversibili)	Alta
 ATTENZIONE	Lesioni leggere (reversibili)	Alta
 IMPORTANTE	Danni alle apparecchiature	Media
 NOTA	Indica informazioni di particolare importanza da non trascurare	

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

Durante il trasporto dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contro-misure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo	• Con il movimento dell'apparecchiatura	• Utilizzare un mezzo di sollevamento adeguato • Osservare i valori limite di sollevamento e trasporto • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

► **Fonte di pericolo: Meccanica dell'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di caduta dell'apparecchiatura	• Con il movimento dell'apparecchiatura	• Utilizzare un mezzo di trasporto adeguato • Prestare attenzione al baricentro • Evitare gli urti	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

Durante il montaggio dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo	• Con il movimento dell'apparecchiatura	• Utilizzare un sollevatore adeguato per collocare l'apparecchiatura sul banco di lavoro, sul basamento • Correggere il posizionamento solo con un numero adeguato di persone, in tal caso osservare i valori limite per il sollevamento e il trasporto • Rispettare le norme vigenti in materia di antinfortunistica per il luogo di installazione • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI

Durante l'installazione, messa in servizio, regolazione e sostituzione parti dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte.

► **Fonte di pericolo: Meccanico dell'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di caduta dell'apparecchiatura	Con il sollevamento dell'apparecchiatura	• Prestare attenzione al baricentro • Evitare gli urti	Nessuno
Pericolo da lesioni da taglio dovute a bordi affilati	In caso di maneggiamento delle parti di lamiera	• Fare molta attenzione durante questa attività • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale secondo le norme di sicurezza	Nessuno
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di ribaltamento o caduta dell'apparecchiatura	In caso di pavimenti sconnessi o inclinati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. XX del manuale per l'installatore	Nessuno

► **Fonte di pericolo: Ambiente in cui l'apparecchiatura è utilizzata**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Concentrazione di emissioni da gas combustibili per scorretta installazione e/o regolazione sistema gas	In caso di ventilazione insufficiente dei locali; difetto estrazione aria e vapori; installazione errata, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Aumento della temperatura di lavoro dei componenti	In caso di ventilazione insufficiente dei locali; difetto estrazione aria e vapori; installazione errata, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Concentrazione di emissioni da gas combustibili per scorretta installazione	In caso di aerazione insufficiente dei locali; difetto immissione aria	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Concentrazione di emissioni da gas incombustibili per scorretta installazione	• Installazione errata • Perdita valvola gas	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Pareti infiammabili	• Installazione errata • Perdita valvola gas	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	• Sotto i pannelli di protezione • Sotto il pannello comandi • Sotto coperchi di protezione	• Le operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato nel rispetto delle leggi vigenti in materia • Procedura da specialista • Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. "installazione apparecchiatura" del manuale per l'installatore. • Disattivare l'alimentazione elettrica prima di rimuovere le protezioni • Evitare che l'apparecchiatura possa essere messa sotto tensione in modo accidentale • Verificare l'assenza di tensione • Prima della messa in servizio assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici non siano danneggiati • Utilizzare un cavo di alimentazione con le caratteristiche riportate nel par. "Allacciamento elettrico" del manuale istruzioni per l'installatore. • Controllare, prima della messa in servizio, che i collegamenti elettrici siano ben fissi	• Pannelli di protezione • Interruttore sezionatore dell'impianto
Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto tensione	• Sull'apparecchiatura e sulle parti in metallo adiacenti • Sull'apparecchiatura e sugli accessori in metallo adiacenti	• Prima della messa in funzione accertarsi che l'apparecchiatura, unitamente agli accessori in metallo, siano collegati ad un sistema per il collegamento equipotenziale	Sistema per il collegamento equipotenziale

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

Durante l'uso dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: natura termica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Materiale infiammabile posto sull'evacuazione	In caso di ostruzione del camino	• Formazione del personale	Nessuno
Contatto con superfici di lavoro calde	Contatto accidentale	• Formazione del personale e presenza targa avvertenza sull'apparecchio e nel manuale d'uso	Nessuno
Scottatura con liquidi caldi	Manipolazione vassoi	• Formazione del personale	Nessuno
Materiale infiammabile vicino o dentro l'apparecchiatura	Presenza di materiale infiammabile vicino o dentro l'apparecchiatura	• Formazione del personale	Nessuno

► **Fonte di pericolo: Pericolo generato da materiali/sostanze**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Contaminazione alimenti	Pulizia e manutenzione inadeguata	• Formazione del personale • Manutenzione • Uso di detergenti idonei	Nessuno
Cessione negli alimenti di metalli o altre sostanze	Piastra con ricoprimento al cromo	• Formazione del personale • Manutenzione • Uso di detergenti idonei	Nessuno
Fuga di gas incombusto	Perdita valvola gas	• Formazione del personale • Manutenzione	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Errata regolazione del sistema gas	• Le operazioni di regolazione del Sistema gas possono essere eseguite solo da esperti di un servizio clienti autorizzato • Procedura da specialista	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Ostruzione camino	• Formazione del personale	
Emissioni pericolose di sostanze chimiche	Apertura volontaria e/o accidentale della porta forno durante un ciclo di lavaggio.	• Formazione del personale	

► **Fonte di pericolo: Pericoli associati all'ambiente in cui è utilizzata l'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Presenza di vapore saturo	Condensa e gocciolamento su parti elettriche e gas	• Formazione del personale e manutenzione	Nessuno
Infiltrazione di acqua nell'involucro	• Lavaggio con getto inappropriato, spillamento	• Formazione del personale e manutenzione	

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

Durante la **manutenzione** dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► Fonte di pericolo: Meccanica dell'apparecchiatura

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo da lesioni da taglio dovute a bordi affilati	In caso di maneggiamento delle parti di lamiera	- Fare molta attenzione durante questa attività - Indossare l'equipaggiamento di protezione personale secondo le norme di sicurezza	Nessuno

► Fonte di pericolo: Pericolo generato da materiali/sostanze

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Fuga di gas incombusto	Perdita valvola gas	Manutenzione periodica del Sistema gas dell'apparecchio che deve essere eseguita solo tramite esperti di un servizio clienti autorizzato	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Errata regolazione del sistema gas, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	Manutenzione periodica del Sistema gas dell'apparecchio che deve essere eseguita solo da esperti di un servizio clienti autorizzato	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Ostruzione camino	Manutenzione periodica del Sistema gas dell'apparecchio che deve essere eseguita solo tramite esperti di un servizio clienti autorizzato	

► Fonte di pericolo: Pericoli associati all'ambiente in cui è utilizzata l'apparecchiatura

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Presenza di vapore saturo	Condensa e gocciolamento su parti elettriche e gas	Manutenzione periodica del Sistema gas e dell'impianto elettrico dell'apparecchio che deve essere eseguita solo tramite esperti di un servizio clienti autorizzato	Nessuno

► Fonte di pericolo: Corrente elettrica

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	- Sotto i pannelli di protezione - Sotto il pannello comandi - Sotto coperchi di protezione	- Le operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato nel rispetto delle leggi vigenti in materia - Procedura da specialista - Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. "installazione apparecchiatura" del manuale per l'installatore.	- Pannelli di protezione - Interruttore sezionatore dell'impianto

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	- Sotto i pannelli di protezione - Sotto il pannello comandi - Sotto coperchi di protezione	- Disattivare l'alimentazione elettrica prima di rimuovere le protezioni - Evitare che l'apparecchiatura possa essere messa sotto tensione in modo accidentale - Verificare l'assenza di tensione - Prima della messa in servizio assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici non siano danneggiati - Utilizzare un cavo di alimentazione con le caratteristiche riportate nel par. "Allacciamento elettrico" del manuale istruzioni per l'installatore. - Controllare, prima della messa in servizio, che i collegamenti elettrici siano ben fissi	- Pannelli di protezione - Interruttore sezionatore dell'impianto
Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto tensione	- Sull'apparecchiatura e sulle parti in metallo adiacenti - Sull'apparecchiatura e sugli accessori in metallo adiacenti	Prima della messa in funzione accertarsi che l'apparecchiatura, unitamente agli accessori in metallo, siano collegati ad un sistema per il collegamento equipotenziale	Sistema per il collegamento equipotenziale

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA

Durante la **dismissione** dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	- Sul cavo di alimentazione - Sotto i pannelli di protezione - Sotto il pannello comandi - Sotto coperchi di protezione	- Le operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato nel rispetto delle leggi vigenti in materia - Procedura da specialista - Disattivare l'alimentazione prima di staccare le coperture - Mettere in sicurezza contro un reinserimento - Verificare l'assenza di tensione	- Pannelli di protezione - Interruttore sezionatore dell'impianto

► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo	Con il movimento dell'apparecchiatura	- Utilizzare un mezzo di sollevamento adeguato - osservare i valori limite di sollevamento e trasporto - Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	- Guanti di protezione - Scarpe protettive - Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Concentrazione di emissioni pericolose da gas incombusti per scorretta dismissione dell'apparecchiatura	In fase di dismissione dell'apparecchiatura	Le operazioni di dismissione devono essere effettuate da personale qualificato	Nessuno

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

► Trasporto e installazione

Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchiatura, indossare il seguente equipaggiamento di protezione personale:

Attività	Strumenti utilizzati	Equipaggiamento di protezione
• Trasporto all'interno dell'azienda • Posizionamento dell'apparecchiatura	Mezzo di sollevamento adeguato	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

► Installazione, messa in servizio, uso e dismissione

Durante l'installazione, la messa in servizio, uso e l'interruzione dell'esercizio dell'apparecchiatura indossare il seguente equipaggiamento di protezione personale:

Attività	Equipaggiamento di protezione
• Installazione e smontaggio del collegamento elettrico e gas • Installazione e smontaggio del collegamento dell'acqua • Messa in funzione dell'apparecchiatura • Uso dell'apparecchiatura • Interruzione dell'esercizio dell'apparecchiatura	Indumento di lavoro ed equipaggiamento di protezione a seconda dell'attività necessaria conforme alle normative specifiche del paese.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente. Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il Fabbricante fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

❗ IMPORTANTE: Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

SCOPO DEL MANUALE

- Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbrikante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista. Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.
- Queste informazioni sono fornite dal Fabbrikante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali. La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.
- Il Fabbrikante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

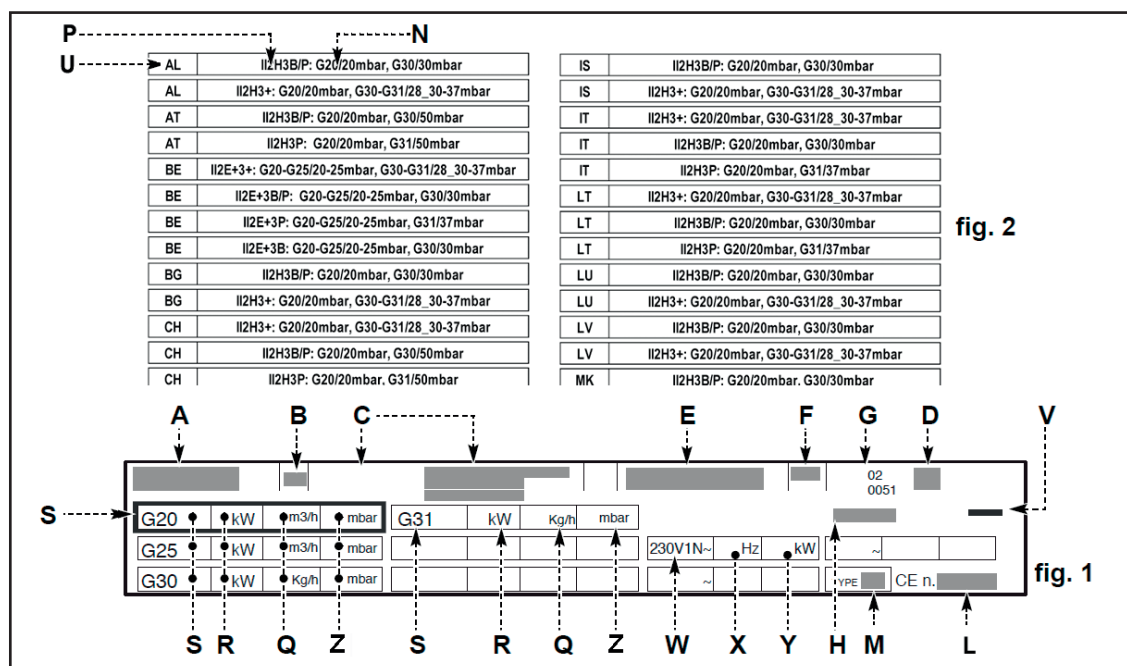
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

Le targhette di identificazione raffigurate sono applicate direttamente sull'apparecchiatura.

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

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbrikante
- D)** Tipo di scarico fumi
- E)** Numero di matricola
- F)** Grado di protezione
- G)** Marcatura CE di conformità
- H)** Norma di riferimento

- L)** Numero certificato CE)
- M)** Tipo famiglia prodotto
- N)** Pressione gas
- P)** Categoria apparecchiatura
- Q)** Consumo gas
- R)** Potenza dichiarata (kW)
- S)** Tipo di gas
- U)** Sigla della nazione di destinazione
- V)** Data di costruzione
- W)** Tensione (V)
- X)** Frequenza (Hz)
- Y)** Potenza dichiarata (kW)
- Z)** Diametro iniettore



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

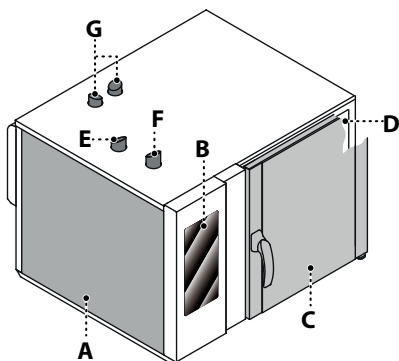
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale e non deve essere utilizzato per la produzione di massa.
- Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando elettronico dal quale si possono impostare le modalità di cottura (convezione, vapore, mista) e tutte quelle funzioni per ottenere cotture più uniformi.
- In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

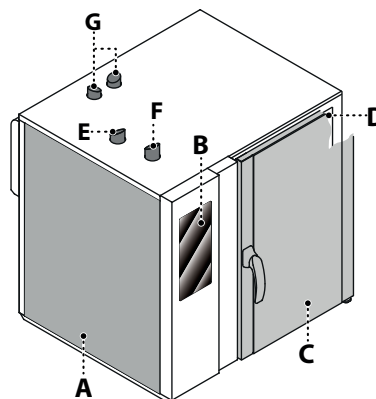
Organi principali

- A) Pannello vano componenti elettrici
- B) Pannello comandi
- C) Porta del forno
- D) Camera di cottura
- E) Tubo aspirazione aria e scarico vapore
- F) Tubo scarico vapore
- G) Tubo scarico fumi

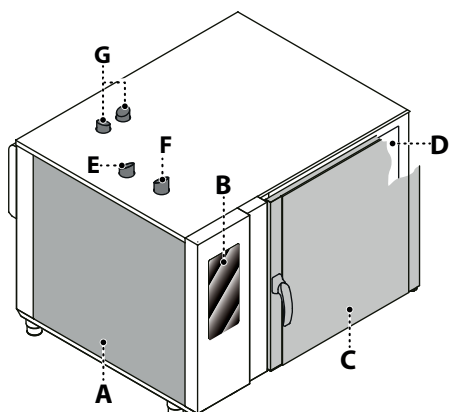
MODELLO BX 61GW - 61GWR



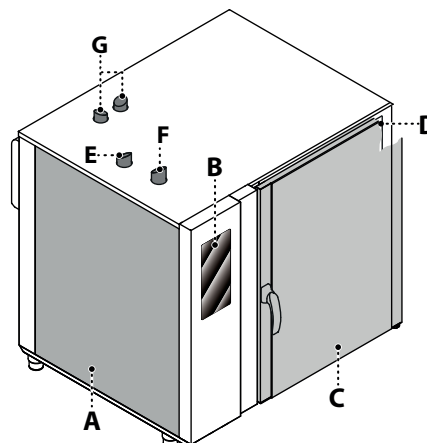
MODELLO BX 101GW - 101GWR



MODELLO BX 82GW



MODELLO BX 122GW



DATI TECNICI

Descrizione	BX 61GW - 61GWR	BX 101GW - 101GWR	BX82GW	BX122GW
Dimensioni forno	920x776x (630+100) mm	920x776x (875+100) mm	1178x965x (1315+150) mm	1178x965x (1315+150) mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutazioni ammissibili	-	-	-	-
Potenza nominale	14 kW	20 kW	27 kW	32 kW
Potenza elettrica assorbita	800 W	800 W	800 W	950 W
Dimensioni camera	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Numero teglie	6	10	8	12
Passo teglie	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il Fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti.
- Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.



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

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



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

- Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.
- Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non ostruire i tubi di scarico fumi posti sulla superficie esterna superiore del forno.

USO E FUNZIONAMENTO**ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO**

NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso" a pag. 6.



ATTENZIONE: Gli utilizzatori, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, formati ed addestrati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.



AVVERTENZA: Attuare solo gli usi previsti dal fabbricante e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.



ATTENZIONE: Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



ATTENZIONE: Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.



ATTENZIONE: Segnalare tempestivamente ogni anomalia o deterioramento di componenti e/o parti dell'apparecchiatura e se necessario far intervenire personale qualificato per le attività di verifica e/o sostituzione.



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



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



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



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



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



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



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



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



NOTA: Il Fabbricante consiglia di utilizzare il forno sopra i 250°C solo quando strettamente necessario e per periodi non prolungati, per non ridurre la vita utile dell'apparecchiatura.

DESCRIZIONE COMANDI

- 1) Pulsante accensione:** serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.
- 2) Pulsante "START-STOP":** serve per iniziare o terminare il ciclo del programma selezionato e visualizzato sul display (ciclo di cottura, ciclo di lavaggio, ecc.).
- Spia verde accesa (fissa):** programma di cottura in pausa o pronto all'avviamento.
Premere il pulsante per avviare il programma di cottura.
- Spia verde accesa (lampeggiante):** programma di cottura in svolgimento.
- Spia verde spenta:** apparecchiatura disattivata.
- 3) Pulsante cottura convezione:** serve per selezionare la modalità di cottura a convezione (aria calda forzata).
Spia verde accesa: modalità di cottura a convezione selezionata
- 4) Pulsante cottura mista:** serve per selezionare la modalità di cottura mista (convezione + vapore).
Spia verde accesa: modalità di cottura mista selezionata
- 5) Pulsante cottura vapore:** serve per selezionare la modalità di cottura a vapore.
Spia verde accesa: modalità di cottura a vapore selezionata

6) Pulsante impostazione temperatura

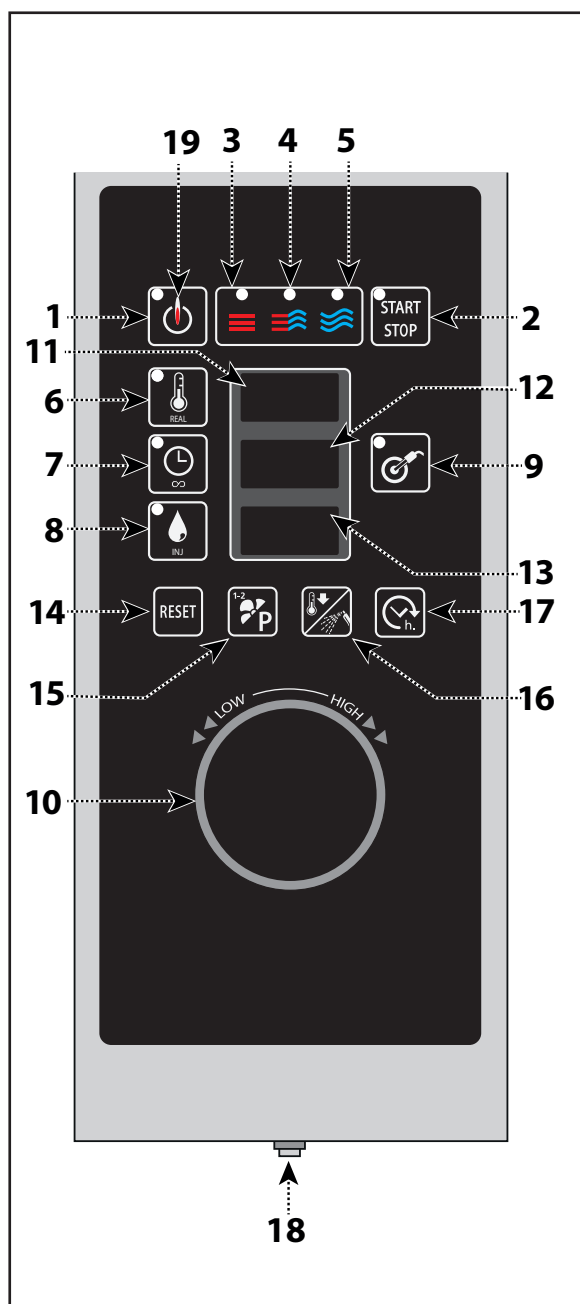
- Serve per impostare la temperatura di cottura: premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare la temperatura mediante la manopola (10).
- Serve per modificare la temperatura in fase di cottura: premere una volta per visualizzare sul display (11) il valore della temperatura impostata. Premere il pulsante e agire sulla manopola (10) per variare il valore impostato.
- **Serve per cambiare l'unità di misura della temperatura da gradi Centigradi (°C) a gradi Fahrenheit (°F).**
Con l'apparecchiatura in fase di STOP (spia verde (2) accesa) premere il pulsante (14) per un tempo superiore a 3 secondi (l'intero pannello si spegne). Tenere premuto il pulsante (6) e agire sulla manopola (10) per selezionare la visualizzazione della temperatura in C° o °F. Premere la manopola (10) per confermare le modifiche effettuate.

7) Pulsante impostazione tempo (Timer)

- Serve per impostare il tempo di cottura: premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare il tempo di cottura mediante la manopola (10). Premere e mantenere premuto il pulsante per circa 2 secondi per impostare un tempo di cottura "illimitato"; sul display (12) viene visualizzata la scritta "InF" non modificabile.
- Serve per modificare il tempo in fase di cottura: premere una volta per visualizzare il tempo impostato sul display (12). Premere il pulsante e agire sulla manopola (10) per variare il valore impostato.
- Serve per attivare o disattivare il preriscaldamento automatico.
Con l'apparecchiatura in fase di STOP (spia verde (2) accesa) premere il pulsante (14) per un tempo superiore a 3 secondi (l'intero pannello si spegne). Premere il pulsante (7) e agire sulla manopola (10) per attivare o disattivare il preriscaldamento automatico. Premere il pulsante (7) per confermare le modifiche effettuate.

8) Pulsante impostazione percentuale di umidità

- Serve per impostare la percentuale di umidità in modalità di cottura mista (convezione + vapore). Premere una volta il pulsante (la spia verde lampeggia) e impostare la percentuale di umidità con la manopola (10).



- Serve per modificare la percentuale di umidità in fase di cottura: premere una volta per visualizzare il valore dell'umidità sul display (13). Premere il pulsante e agire sulla manopola (10) per variare il valore impostato. Attendere circa 5 secondi per la memorizzazione del nuovo valore impostato.

In modalità “cottura a convezione” è possibile regolare la percentuale di apertura dello sfato, che viene visualizzata sul display (13) (“0” = sfato sempre aperto; “_.” = sfato sempre chiuso).

- Serve per aumentare la percentuale di umidità: mantenere premuto il pulsante per immettere umidità all'interno del forno durante una qualsiasi fase di cottura mista o convezione.
- In fase di pausa cottura, in modalità “cottura a vapore”, serve per commutare da vapore standard (Std) a vapore super (Sup) e viceversa.
- Serve per impostare il valore di default tra vapore Std e vapore Sup:
Con l'apparecchiatura in fase di STOP (spia verde (2) accesa) premere il pulsante (14) per un tempo superiore a 3 secondi (l'intero pannello si spegne). Tenere premuto il pulsante (8) e agire sulla manopola (10) per selezionare la visualizzazione tra Std e SUP. Premere la manopola (10) per confermare la modifica effettuata.

9) Pulsante impostazione temperatura “sonda al cuore” o “sottovuoto”

- Serve per impostare la temperatura di cottura interna del prodotto rilevata dalla sonda al cuore (opzionale) o sottovuoto (opzionale): premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare la temperatura mediante la manopola (10).
- Serve per modificare la temperatura in fase di cottura interna del prodotto: premere una volta per visualizzare il valore della temperatura sul display (12).

Premere il pulsante e agire sulla manopola (10) per variare il valore impostato. Attendere circa 5 secondi per la memorizzazione del nuovo valore impostato.

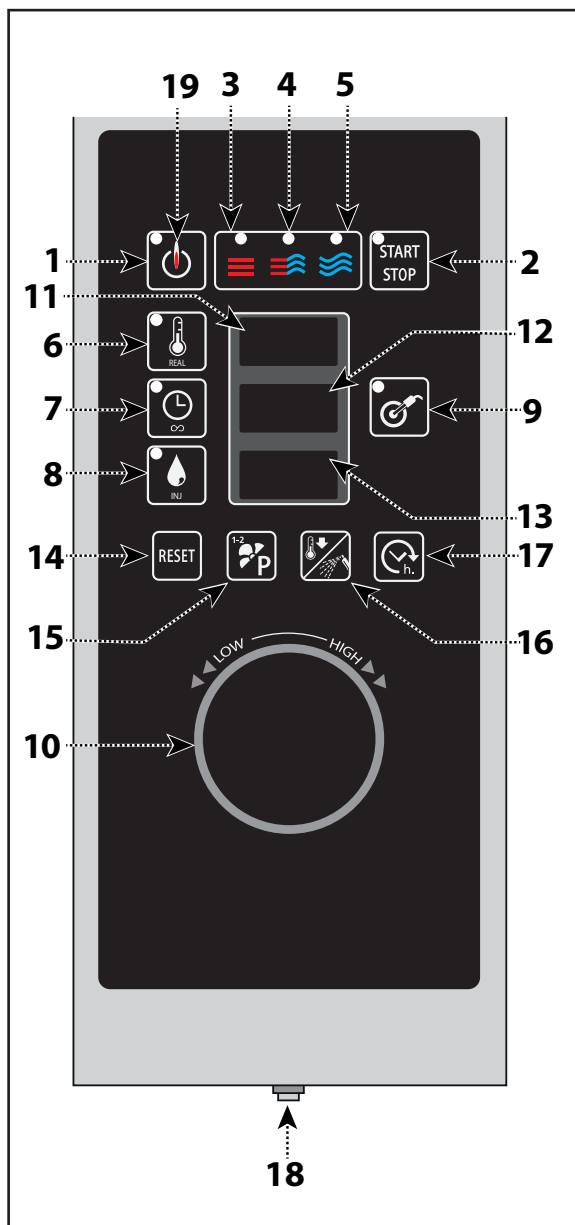
Questa funzione esclude l'utilizzo del pulsante “Impostazione tempo”.

10) Manopola di comando

- Serve per variare i valori delle funzioni selezionate (vedi pulsanti 6, 7, 8, 9). Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.
- Serve per modificare i parametri di programmazione cottura e lavaggio e i parametri funzionali dell'apparecchiatura.
- Serve inoltre per confermare e salvare: premere sulla manopola per confermare e salvare le impostazioni selezionate e/o visualizzate sul display.

11) Display temperatura

- Visualizza il valore della temperatura impostata.
Per visualizzare la temperatura reale all'interno del forno, mantenere premuto il pulsante (6) fin quando non compare sul display il puntino in basso a destra.
Il valore sul display lampeggia quando, all'inizio di una cottura, la temperatura all'interno del forno è maggiore della temperatura impostata e/o quando, durante il preriscaldamento automatico, non si è raggiunta la temperatura impostata.
- Visualizza, in stato di pausa cottura, il numero del programma di “Rigenerazione” che si può selezionare tramite il pulsante (15).



12) Display tempo e “sonda al cuore”

Con pulsante **(7)** (impostazione tempo) premuto:

- In fase di pausa cottura indica il valore del tempo impostato.
- In fase di cottura indica il tempo rimanente al termine del ciclo di cottura.

Con pulsante **(9)** (impostazione temperatura “sonda al cuore”) premuto:

- In fase di pausa cottura indica il valore della temperatura impostata.
- In fase di cottura indica il valore della temperatura rilevata dalla sonda.

13) Display percentuale di umidità

- In modalità di cottura mista (convezione + vapore), indica il valore della percentuale di umidità impostato.
- In modalità di cottura a vapore indica quale funzione è stata impostata (vapore Std o vapore SUP).

14) Pulsante reset allarmi: serve per resettare i segnali acustici e visivi di allarme.

15) Pulsante programmi “Rigenerazione”/ Velocità ventola

- Il pulsante serve per selezionare i programmi di rigenerazione standard preimpostati.
- Premere il pulsante (una volta) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **P01**.
- Premere il pulsante (2 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **P02**.
- Premere il pulsante (3 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **P03**.
- Premere il pulsante (4 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **P04**.
- Premere il pulsante (5 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **P05**.
- Premere il pulsante (6 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **P06**.
- Premere il pulsante (7 volte) per visualizzare sul display **(11)** la scritta **OUT** ed uscire dal programma.
- Premere il pulsante **(2)** per avviare il programma selezionato.

Tabella programmi di rigenerazione preimpostati

P01 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni di piccolo spessore e pesce (sia precotto che crudo)	Preriscaldamento automatico 130°C Fase 1 - Misto / 110°C / Umidità 10% / 2' Fase 2 - Convezione / 130°C / Sfiato chiuso / 3' Fase 3 - Convezione / 125°C / Sfiato aperto / 1'
P02 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni di piccolo spessore e pesce di grande spessore	Preriscaldamento automatico 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Umidità 10% / 3' Fase 2 - Convezione / 135°C / Sfiato chiuso / 3' Fase 3 - Convezione / 140°C / Sfiato aperto / 1'
P03 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni e pesce in generale (aumentare il tempo in fase 2 per pasta o farciti)	Preriscaldamento automatico 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Umidità 10% / 2' Fase 2 - Convezione / 140°C / Sfiato chiuso / 5' Fase 3 - Convezione / 140°C / Sfiato aperto / 3'
P04 - Programma di cottura (sonda al cuore): per arrosto di maiale magro	Preriscaldamento automatico 120°C Fase 1 - Vapore / 100°C / 8' Fase 2 - Misto / 140°C / Umidità 60% / Temperatura finale al cuore 57°C Fase 3 - Convezione / 170°C / Temperatura finale al cuore 68°C / Sfiato aperto
P05 - Programma di cottura (sonda al cuore): per pollo intero arrosto	Preriscaldamento automatico 205°C Fase 1 - Convezione / 185°C / Sfiato aperto / 8' Fase 2 - Convezione / 215°C / Sfiato aperto / 12' Fase 3 - Convezione / 240°C / Temperatura finale al cuore 72°C / Sfiato aperto
P06 - Programma di cottura (sonda al cuore): per roastbeef	Preriscaldamento automatico 165°C Fase 1 - Convezione / 145°C / Temperatura finale al cuore 20°C / Sfiato aperto Fase 2 - Convezione / 110°C / Temperatura finale al cuore 42°C / Sfiato aperto Fase 3 - Convezione / 90°C / Temperatura finale al cuore 54°C / Sfiato aperto
P04 - Programma di cottura: per arrosto di maiale magro	Preriscaldamento automatico 120°C Fase 1 - Vapore / 100°C / 7' Fase 2 - Misto / 145°C / Umidità 60% / 30' Fase 3 - Convezione / 165°C / Sfiato aperto / 15'
P05 - Programma di cottura: per pollo intero arrosto	Preriscaldamento automatico 220°C Fase 1 - Misto / 200°C / Umidità 30% / 9' Fase 2 - Convezione / 230°C / Sfiato aperto / 12' Fase 3 - Convezione / 245°C / Sfiato aperto / 16'
P06 - Programma di cottura: per roast-beef	Preriscaldamento automatico 230°C Fase 1 - Convezione / 210°C / Sfiato chiuso / 3' Fase 2 - Convezione / 220°C / Sfiato aperto / 6' Fase 3 - Convezione / 235°C / Sfiato aperto / 4'

- Il pulsante serve per modificare i programmi di rigenerazione standard preimpostati. Premere il pulsante per visualizzare sul display (11) il programma desiderato. Premere il pulsante (2) per avviare il programma selezionato.

Solo dopo aver avviato il programma, tramite i pulsanti (6-7- 8-9) e la manopola (10) è possibile modificare i valori impostati per la fase corrente.

In fase di cottura tramite i pulsanti (3-4-5) è possibile modificare la modalità di cottura.

Nota: le modifiche impostate in questo modo rimangono attive solo per la cottura in corso; per salvarle in modo permanente premere il pulsante della modalità di cottura (3-4-5) che si sta utilizzando per almeno 3 secondi.

IMPORTANTE: Per ripristinare le impostazioni originali, con l'apparecchiatura in fase di STOP (spia verde pulsante (2) accesa), premere il pulsante (14) per un tempo superiore a 3 secondi (l'intero pannello si spegne) e successivamente, premere il pulsante (15) fino alla comparsa di PrG ok.

15) Pulsante velocità ventola

In fase di START (a cottura avviata) premere il pulsante per impostare la velocità intermittente della ventola:

- Pulsante (15) spento: velocità massima
- Pulsante (15) acceso e display (13) con puntino rotante: velocità intermittente

16) Pulsante Programmi di lavaggio/raffreddamento veloce:

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

In stato di STOP premere il pulsante (16):

- **una volta** per visualizzare sul display (13) la scritta P01.
- **2 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta P02.
- **3 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta P03.
- **4 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta P04.
- **5 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta dEC.
- **6 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta SA.
- **7 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta tcl.
- **8 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta SPI
- **9 volte** per visualizzare sul display (12) la scritta CLd ("raffreddamento veloce").

Con la funzione "raffreddamento veloce" attivata;

- serve per raffreddare rapidamente la camera di cottura con la porta chiusa.
Premere il pulsante per visualizzare sul display (11) la scritta "100°C" e sul display (12) la scritta "CLd".
Premere il pulsante (6) e ruotare la manopola (10) fino a selezionare la temperatura di raffreddamento desiderata. Premere il pulsante (2) per avviare il programma. Al termine del ciclo l'apparecchiatura interrompe il suo funzionamento ed entra in funzione un avvisatore acustico.
- serve per abilitare/disabilitare la funzione di cooldown durante la cottura.
Con l'apparecchiatura in fase di STOP (spia verde pulsante (2) accesa) premere il pulsante (14) per un tempo superiore a 3 secondi (l'intero pannello si spegne).
Tenere premuto il pulsante (16) e agire sulla manopola (10) per selezionare la funzione **cooldown ON/OFF**. Premere il pulsante (16) per salvare la funzione evidenziata.

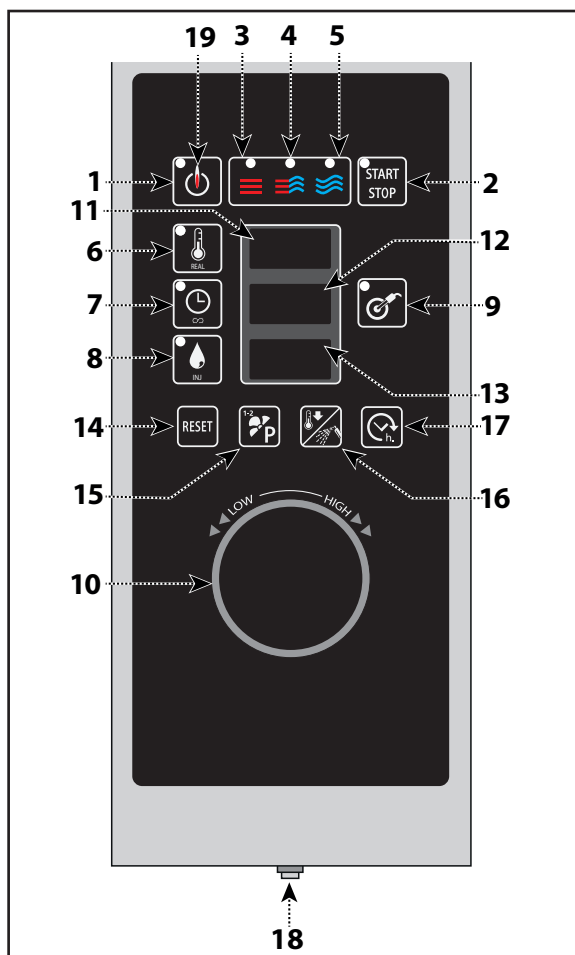
IMPORTANTE: Non utilizzare questa funzione durante le fasi di cottura.

17) Pulsante "partenza ritardata": serve per avviare la cottura in modalità ritardata.

Premere il pulsante (17), sul display (12) compare il tempo per la partenza ritardata (1 ora).

Premere il pulsante (7) e agire sulla manopola (10) per impostare il valore di interesse.

Premere la manopola per memorizzare il valore e successivamente premere il pulsante (2) per avviare la partenza ritardata.



Per interrompere il countdown e uscire dalla funzione premere il pulsante **(2)** (la cottura non si avvia).

Se si vuol far partire la cottura prima dello scadere del tempo impostato, premere il pulsante **(7)** e agire sulla manopola **(10)** per portare il valore visualizzato sul display **(12)** a "0"

18) Interruttore principale: serve per alimentare elettricamente l'apparecchiatura.

19) Spia bruciatore: accesa indica che il bruciatore è stato attivato.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

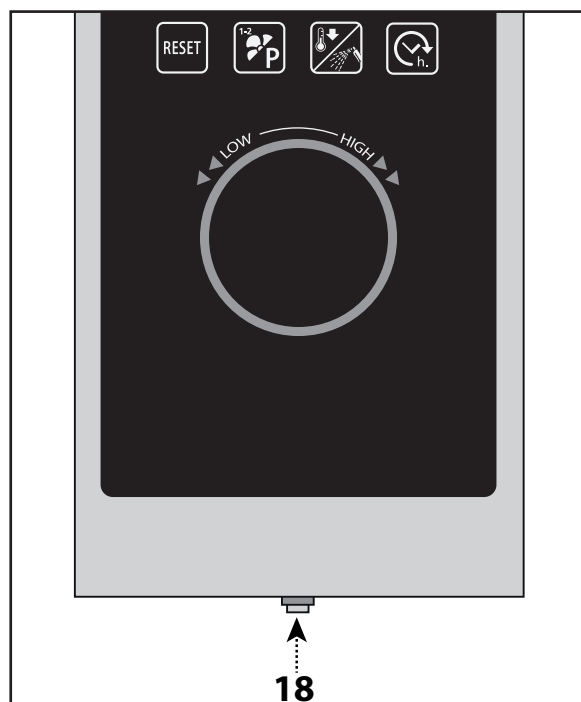
Accensione

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
- 4) Premere il pulsante **(18)** per attivare l'apparecchiatura.

Spegnimento

IMPORTANTE: Spegnerne sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

- 1) Premere il pulsante **(18)** per disattivare l'apparecchiatura.
- 2) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
- 4) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

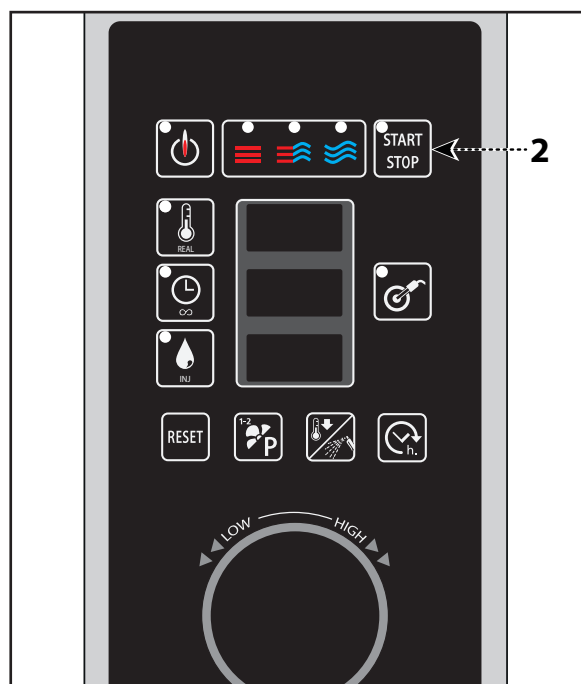
IMPORTANTE: Al fine di ottenere un miglior risultato di cottura del prodotto è consigliabile effettuare il preriscaldamento a forno vuoto.

- 1) Premere il pulsante **(2)** per attivare l'apparecchiatura. L'apparecchiatura esegue automaticamente una fase di preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento si attiva un segnale acustico; a questo punto è possibile caricare il forno e richiudere la porta. La cottura partirà automaticamente.

IMPORTANTE: Il preriscaldamento viene automaticamente escluso anche quando la temperatura all'interno della camera di cottura è già sufficiente per la modalità di cottura impostata.

Esclusione temporanea: in questo modo è possibile escludere tale funzione solo per la cottura in corso.

- 1) In fase di STOP (o di pausa cottura, con la spia del pulsante **(2)** accesa fissa) premere il pulsante **(2)** per un tempo superiore ad un secondo.

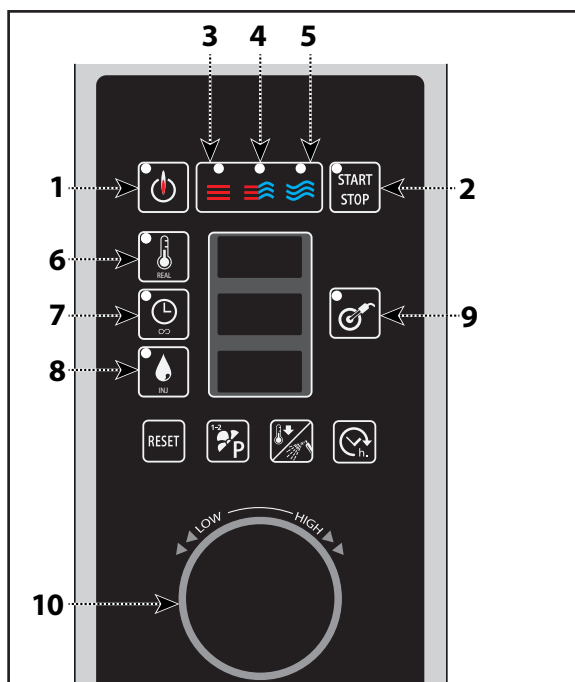


AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Avviamento

- 1) Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 19).
- 2) Premere uno dei pulsanti (3, 4, 5) per impostare la modalità di cottura.
- 3) Premere il pulsante (6) e agire sulla manopola (10) per impostare la temperatura di cottura.
- 4) Premere il pulsante (7) e agire sulla manopola (10) per impostare il tempo di cottura oppure premere il pulsante (9) e agire sulla manopola (10) per impostare la temperatura della "sonda al cuore" o della "sonda sottovuoto".
 - In caso di cottura mista, premere il pulsante (8) e agire sulla manopola (10) per impostare la percentuale di umidità.
 - In caso di cottura a vapore, premere il pulsante (8) per impostare la modalità di cottura (Std o SUP).
 - In caso di cottura a convezione, premere il pulsante (8) e agire sulla manopola (10) per impostare la percentuale di chiusura dello sfiato.



- 5) Premere il pulsante (2) per avviare il ciclo di cottura.

Durante il ciclo di cottura è possibile modificare uno o più parametri impostati precedentemente:

- Modificare la modalità di cottura (Convezione, Vapore, Misto)
- Modificare la temperatura in camera.
- Modificare il modo di cottura (a tempo o al cuore).
- Modificare la % di umidità.

NOTA: All'avvio del ciclo di cottura la luce all'interno della camera rimane accesa per 10 minuti circa poi si spegne. E' possibile accendere la luce in qualsiasi momento tramite la manopola (10).

Arresto

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

Terminato il ciclo di cottura, si attiva un segnale acustico e si accende la luce all'interno della camera di cottura.

- 1) Premere il pulsante (2) o aprire il portello per interrompere il ciclo di cottura in qualsiasi momento.

LAVAGGIO AUTOMATICO

IMPORTANTE: Per garantire la funzionalità nel tempo, per evitare la proliferazione batterica nella camera e per migliorare la prevenzione di possibili fenomeni di corrosione occorre eseguire almeno un lavaggio al giorno.

IMPORTANTE: Ad ogni cambio della modalità di cottura effettuare una pulizia accurata della camera.

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

IMPORTANTE: Per i lavaggi automatici si raccomanda l'uso del detergente STARCLEAN FX e del brillantante STARBRIGHT FX, per garantire pulizia e igiene della camera di cottura, rimuovendo facilmente anche lo sporco più resistente.

IMPORTANTE: L'utilizzo di detersivi e brillantanti diversi da quelli raccomandati da Angelo Po può causare rischi di contaminazione chimica della camera di cottura a fine lavaggio, rovinare la finitura delle superfici e compromettere la durata dei componenti del forno.

IMPORTANTE: Prima di lanciare il lavaggio rimuovere teglie, griglie o altri contenitori dalla camera di cottura. Eseguire un lavaggio con una teglia all'interno della camera di cottura infine il risultato finale.

Prima di lanciare il lavaggio verificare che non vi siano residui di cibo solidi di dimensione maggiore di 1 cm all'interno della camera di cottura.

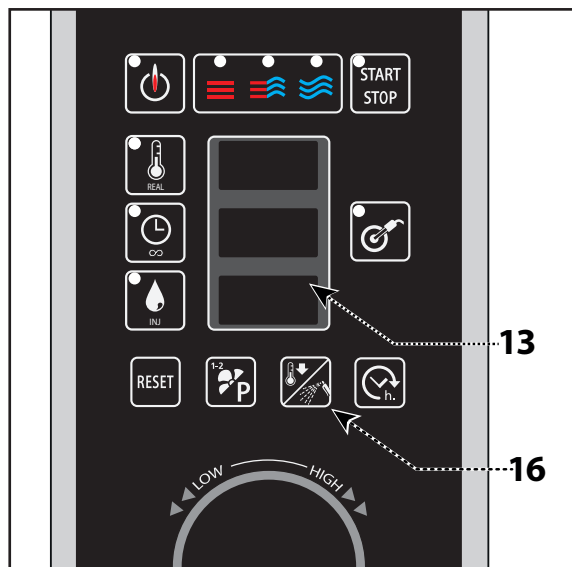
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) In stato di **STOP** premere il pulsante (16):
- **una volta** per visualizzare sul display (13) la scritta **P01**.
 - **2 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **P02**.
 - **3 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **P03**.
 - **4 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **P04**.
 - **5 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **dEC**.
 - **6 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **SA**.
 - **7 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **tcl**.
 - **8 volte** per visualizzare sul display (13) la scritta **SPI**.

Tabella programmi di lavaggio

Programmi	Tempo totale	Descrizione
P01	2:22'	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficilissima asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carni ad elevato contenuto di grassi, come polli, arrostiti, ecc.).
P02	1:35'	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficile asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carne e/o pesce).
P03	1:10'	Lavaggio consigliato per eliminare residui di facile asportazione (ad esempio: dopo cotture miste o a convezione fino a 150°C).
P04	0:30'	Lavaggio consigliato per eliminare residui limitati (ad esempio: dopo la cottura a vapore).
dEC	0:34'	Per eliminare i depositi di calcare dalla camera di cottura.
SA	0:24'	Lavaggio di tipo manuale.
tcl	0:12'	Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.
SPI	0:03'	Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.

- 2) Premere il pulsante (2) per avviare il ciclo di lavaggio selezionato. Sul display (11) compare la scritta **CLE**, sul display (12) il tempo residuo al termine del lavaggio e sul display (13) le fasi di lavaggio.



3) Il completamento del ciclo di lavaggio dell'apparecchiatura viene indicato dall'attivazione di un segnale acustico e dalla visualizzazione sul display dell'ultima cottura effettuata.

4) Premere il pulsante (14) per interrompere l'allarme acustico.

i IMPORTANTE: Prima di effettuare una successiva cottura verificare che nella camera di cottura non siano rimasti residui di prodotti detergenti. In caso contrario risciacquare in modo accurato la camera di cottura ed attivare il riscaldamento in modalità "convezione" per circa 15 min. per asciugarla.

i IMPORTANTE: Solo per il lavaggio semi-automatico è necessaria la presenza dell'operatore fino al momento dell'introduzione del prodotto chimico.

LAVAGGIO SEMI-AUTOMATICO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) In stato di **STOP** premere il pulsante (16) sei volte per selezionare il programma **SA**.

2) Premere il pulsante (2) per avviare il ciclo di lavaggio.

3) Quando il segnale acustico si attiva (dopo circa 5 minuti dall'inizio del lavaggio) e si accende la luce in camera di cottura immettere il detergente.

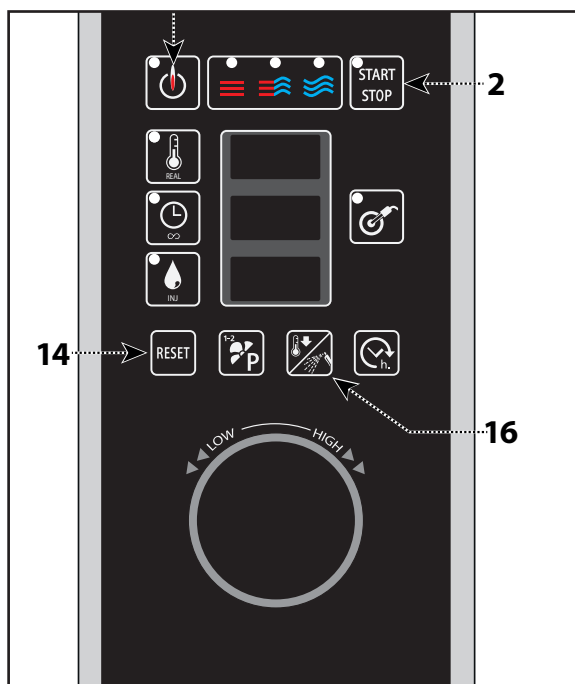
4) Aprire la porta e spruzzare il detergente per uso alimentare su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.

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

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

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

6) Premere il pulsante (14) per interrompere l'allarme acustico.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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

MANUTENZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di manutenzione" a pag. 7.

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



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

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

Ad ogni fine esercizio e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

- La vasca raccoglicondensa (vedi pag. 26).
- La camera di cottura (vedi pag. 25).
- La presa d'aria combustione e verificare che non sia ostruita (vedi "istruzioni per l'installatore").
- l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 24).



AVVERTENZA: Almeno una volta ogni 6 mesi oppure, in caso di cotture frequenti di carne o cibi grassi, ogni 2 mesi, eseguire la pulizia dello sfato (vedi pag. 26).

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia.
- Verifica tenuta delle guarnizioni dello scambiatore di calore ed eventuale sostituzione;
- Verifica efficienza candelette di accensione (ed eventuale sostituzione vedi "istruzioni per l'installatore") e integrità cavi di alimentazione.
- Verifica tenuta delle guarnizioni delle candelette, del visore e del ventilatore aria comburente.
- Verifica valori di monossido di carbonio (CO) e anidride carbonica (CO2) nei fumi di scarico;
- Pulizia filtro ingresso acqua (vedi "istruzioni per l'installatore");
- Pulizia tubazioni di scarico (vedi "istruzioni per l'installatore").



IMPORTANTE: Registrare le verifiche annuali.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA MANUALE DELL'APPARECCHIATURA

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

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

AVVERTENZA: Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.

AVVERTENZA: Effettuare le operazioni di pulizia manuale esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

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

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

Tabella prodotti per la pulizia

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

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

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

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

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

AVVERTENZA: Non usare prodotti che contengono abrasivi o sostanze a base di cloro, come ad esempio l'ipoclorito di sodio (candeggina), l'acido cloridrico (acido muriatico), o altre soluzioni: questi prodotti corrodono in breve tempo ed in modo irreversibile l'acciaio inox.

AVVERTENZA: Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature o nelle vicinanze, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati, per evitare che i vapori o eventuali gocce possano produrre sull'acciaio analoghi effetti distruttivi.

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

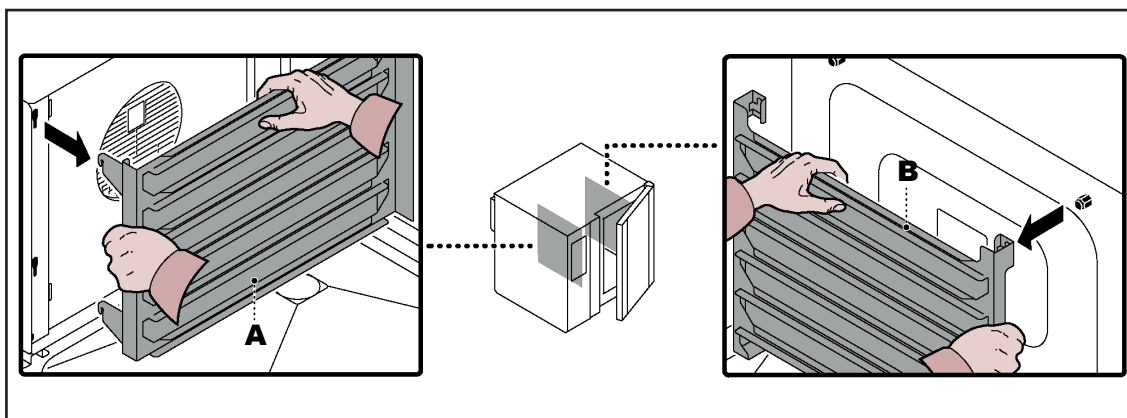
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

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



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

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

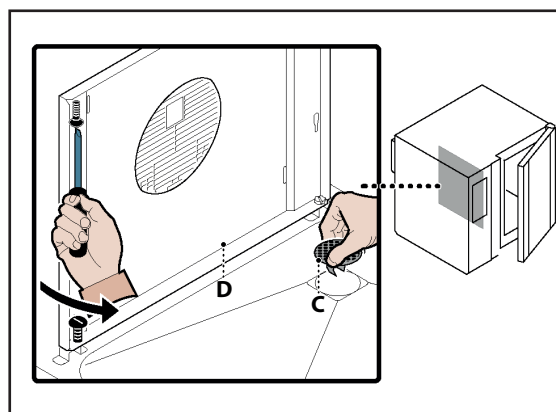
4) Svitare le viti per aprire il pannello deflettore (D).

5) Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola.

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "lancia di lavaggio".

6) Spruzzare e lasciare agire per 10-15 min, il detergente per uso alimentare, su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore".



7) Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura, dello scambiatore e della ventola.

8) Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.

9) Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura.

10) Riavvitare le viti per chiudere il pannello deflettore (D).

11) Rimontare i telai portateglie (A-B) e la griglia filtro (C).

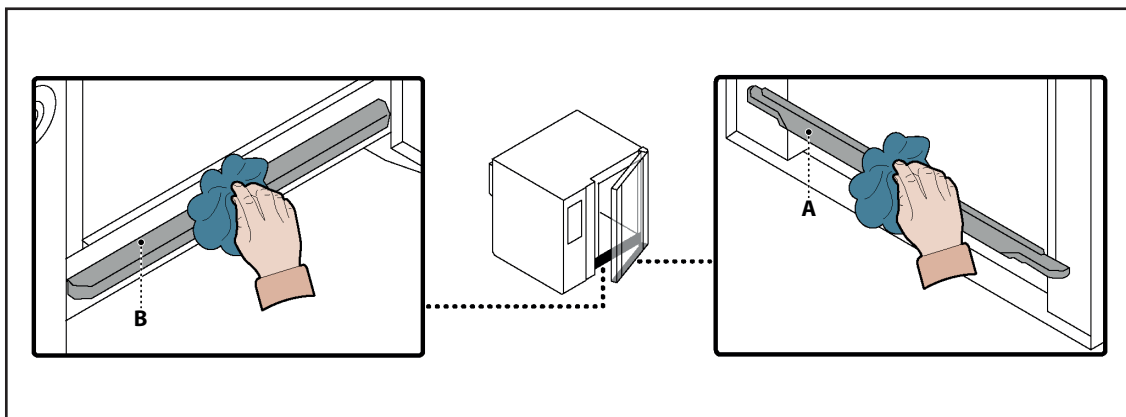
IMPORTANTE: Al termine delle operazioni di pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchiatura, effettuare un ciclo di cottura a vuoto per 15 min in modalità "Vapore" e per altri 15 min in modalità "Convezione" alla temperatura di 150°C.

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

PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

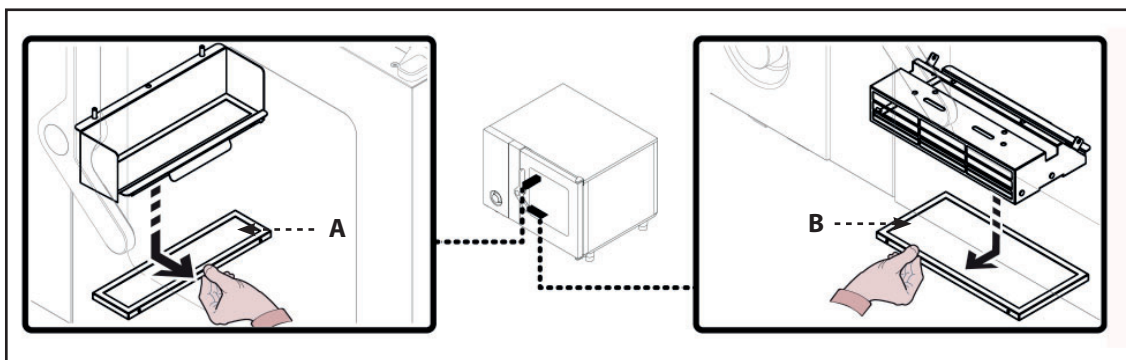
- 1) Pulire e svuotare la canalina raccoglicondensa **(A)**.
- 2) Pulire la vasca raccoglicondensa **(B)** e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



PULIZIA FILTRI ARIA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

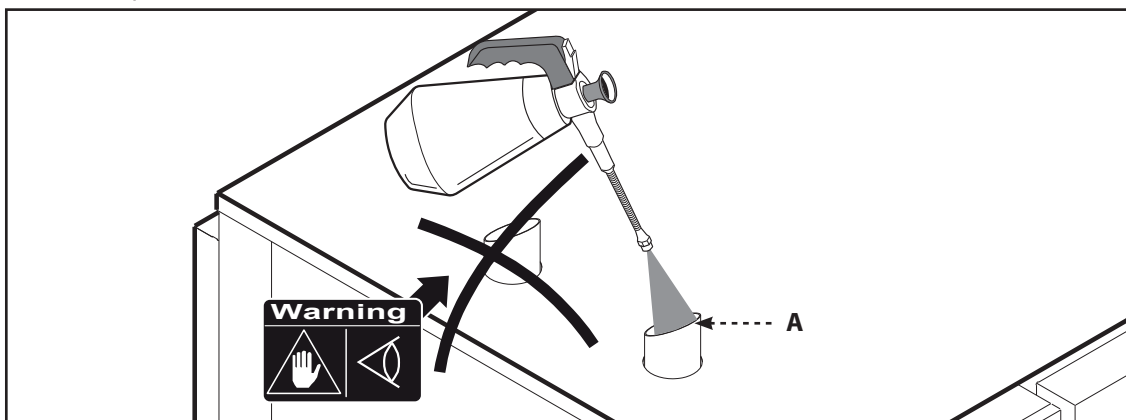
- 1) Spegner e l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Asportare i filtri aria **(A)** e **(B)**, posti sotto l'apparecchiatura, e pulirli con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



PULIZIA SFIATO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



GUASTI

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



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

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

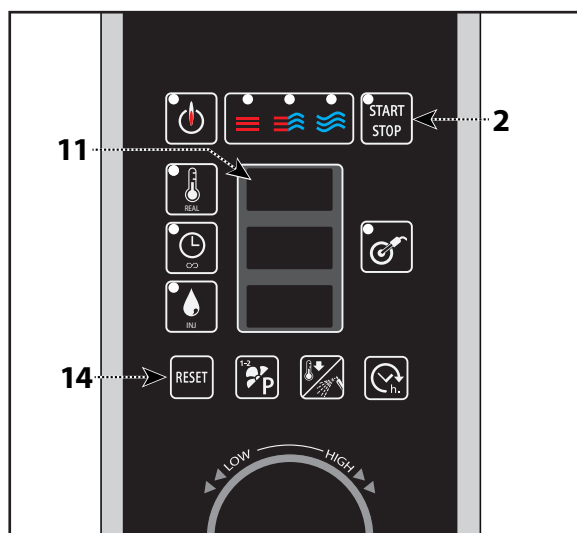
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

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

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sul display (11).



NOTA: Premere il pulsante (14) per resettare l'allarme e il ciclo di cottura riparte automaticamente, nel caso ciò non avvenisse premere il tasto avvio (2).



Codice	Inconveniente	Rimedio	Note
H2O	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente.	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi "istruzioni per l'installatore"), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione.
H2O.	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi "istruzioni per l'installatore"), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E12	Manca gas in rete, oppure pressione del gas insufficiente o mancata rilevazione della fiamma	Premere il pulsante di reset (potrebbe essere necessario ripetere tale operazione più volte), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	Interrompere la cottura nel caso che tale messaggio sia ripetuto più volte.
OPE	Richiesta di apertura o chiusura porta forno.	Aprire o chiudere la porta del forno. Avvertire il servizio assistenza nel caso tale messaggio rimanga evidenziato.	Il ciclo di cottura non si avvia finché non è stata eseguita l'operazione richiesta.
CLE	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia.	Eseguire la pulizia.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
dEC	Indica che è necessario effettuare l'operazione di decalcificazione.	Eseguire la decalcificazione.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E01	La sonda della camera di cottura è in avaria o collegata non correttamente.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E02	La sonda al cuore non è inserita nel cibo oppure in avaria.	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria.	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore.
E03	La sonda scarico vapori è in avaria.	Avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E04	La valvola motorizzata non è posizionata correttamente.	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E05	Avaria sonda termostato di sicurezza.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E06	Intervento protezioni termiche.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E07	Avaria scheda di potenza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere il pulsante RESET.	Scollegare e ricollegare la sonda sottovuoto prima di iniziare il ciclo di cottura. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E09	Superata la massima temperatura ammessa in camera.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E10	Sovratemperatura vano componenti elettrici.	Il forno risolve autonomamente il problema.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.

Codice	Inconveniente	Rimedio	Note
E11 E13 E14	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E20	Errore di configurazione.	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E21	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di detergente.	Controllare la posizione del tubo e il livello di detergente nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio. Se non è possibile terminare il lavaggio procedere al risciacquo d'emergenza o risciacquare manualmente la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E22	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di sanificante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio. Se non è possibile terminare il lavaggio procedere al risciacquo d'emergenza o risciacquare manualmente la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E24 E26	Avaria sistema di lavaggio automatico.	Controllare che non siano rimasti residui di prodotti detergenti all'interno della camera di cottura. Risciacquare manualmente la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza. Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E27	Mancato collaudo gas.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS	3
SAFETY DEVICES	3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY	4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT	4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE	6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING	7
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING	8
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	9
INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT	9
GENERAL INFORMATION	10
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	10
PURPOSE OF THE MANUAL	10
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	10
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	11
TECHNICAL INFORMATION	11
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	11
STANDARD ACCESSORIES	12
OPTIONAL ACCESSORIES	12
TECHNICAL DATA	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	13
USE AND OPERATION	14
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	14
DESCRIPTION OF CONTROLS	15
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF	19
AUTOMATIC PREHEATING	19
STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE	20
AUTOMATIC CLEANING	21
SEMI-AUTOMATIC WASHING	22
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE	23

SERVICING..... 23

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 23

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE MANUAL CLEANING OF THE APPLIANCE 24

CLEANING THE COOKING CHAMBER..... 25

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK 26

CLEANING THE AIR FILTERS 26

VENT CLEANING 26

FAULT 27

TROUBLESHOOTING..... 27

TABLE OF ALARM INDICATIONS..... 27

SAFETY

HAZARD SIGN

A number of symbols have been used to highlight key sections of the text or important specifications. Their meaning is described below.

Hazard sign	Meaning
	It warns of the potential risk of injury. Adhere to all the warnings indicated by this symbol to avoid the risk of potential injury or death.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

Warning signs are classified based on the danger level; failure to observe them results in the consequent level of severity and probability of the event occurring.

Danger level	Severity level	Likelihood
 HAZARD	Death/severe injury (irreversible)	Very high
 WARNING	Severe injury (irreversible)	High
 ATTENTION	Minor injury (irreversible)	High
 IMPORTANT	Damage to appliances	Medium
 NOTE	It indicates particularly important information which should not be overlooked	

SAFETY DEVICES

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

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

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

During transport of the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	• When the appliance moves	• Use a suitable lifting device • Observe the limit values for lifting and transport • Wear personal protective equipment	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of crushing parts of the body in case of tip-over or fall of the appliance	• When the appliance moves	• Use a suitable lifting device • Pay attention to the centre of gravity • Avoid collisions	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

When assembling the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	• When the appliance moves	• Use a suitable lifting device to place the appliance on the work bench, on the base • Adjust the position only if a suitable number of people is available, otherwise observe the limit values for lifting and transport • Comply with the applicable laws on accident prevention for the installation place • Wear personal protective equipment	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT

During appliance installation, commissioning, adjustment and part replacement procedures, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of crushing parts of the body in case of fall of the appliance	When the appliance is lifted	• Pay attention to the centre of gravity • Avoid collisions	None
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	• Pay special care during this activity • Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	None
Risk of crushing parts of the body in case of fall of the appliance	In case of uneven or sloped floors	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 10 of the installation manual.	None

► **Source of hazard: Environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation and/or adjustment of the gas system	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Increase of working temperature of components	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation	In the event of inadequate room ventilation; air intake fault	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect installation	• Incorrect installation • Gas valve leak	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Walls made of flammable material.	• Incorrect installation • Gas valve leak	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual. • Disable the power supply before removing the protections • Prevent the appliance from being powered accidentally. • Ensure that there is no voltage • Before commissioning the appliance, check that all electric connections are not damaged • Use a power supply cable with the specifications indicated in section "Electrical connection" of the installation manual. • Before appliance commissioning, check that electrical connections are securely fixed	• Protection panels • System switch-disconnector
Risk of electric shock caused by live parts	• On the appliance and on the adjacent metal parts • On the appliance and on the adjacent metal accessories	• Before commissioning, make sure that the appliance and its metal accessories are connected to a system for equipotential bonding	Equipotential bonding system

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

When using the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: heat**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Flammable material placed on the evacuation area	In case of blocked flue	• Training of personnel	None
Contact with hot working surfaces	Accidental contact	• Training of personnel and warning plate in place on the appliance and in the user manual	None
Scalding caused by hot liquids	Tray handling	• Training of personnel	PPE as required by the applicable laws in the country of use.
Flammable material near or inside the equipment.	Presence of flammable material near or inside the equipment.	• Training of personnel	None

► **Source of hazard: Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Food contamination	Inadequate cleaning and servicing	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Release of metals or other substances in foods	Chrome coated plate	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Training of personnel • Servicing	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system	• The gas system adjustment operations must be carried out by experts of an authorised customer service only • Specialist procedure	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Training of personnel	
Dry operation is forbidden.	Failure to observe the prescriptions indicated in the instruction manual	• Training of personnel	

► **Source of hazard: Risks associated with the environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Presence of saturated steam	Condensation and dripping on electrical and gas parts	• Training of personnel and servicing	None
Water leaks in the cover	• Washing with inappropriate jet, leakage	• Training of personnel and servicing	

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

During **servicing**, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	• Pay special care during this activity • Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	None

► **Source of hazard: Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system, incorrect injector and/or primary air adjustment	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	

► **Source of hazard: Risks associated with the environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Presence of saturated steam	Condensation and dripping on electrical and gas parts	• Periodic servicing of the appliance gas and electric system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	None



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual.	• Protection panels • System switch-disconnector

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Disable the power supply before removing the protections • Prevent the appliance from being powered accidentally. • Ensure that there is no voltage • Before commissioning the appliance, check that all electric connections are not damaged • Use a power supply cable with the specifications indicated in section "Electrical connection" of the installation manual. • Before appliance commissioning, check that electrical connections are securely fixed	• Protection panels • System switch-disconnector
Risk of electric shock caused by live parts	• On the appliance and on the adjacent metal parts • On the appliance and on the adjacent metal accessories	• Before commissioning, make sure that the appliance and its metal accessories are connected to a system for equipotential bonding	Equipotential bonding system

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

When **decommissioning** the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• On the power cable • Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Turn off the power supply before removing the covers • Secure it to prevent accidental switching on • Ensure that there is no voltage	• Protection panels • System switch-disconnector

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	• Use a suitable lifting device • observe the limit values for lifting and transport • Wear personal protective equipment	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Source of hazard: Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect appliance decommissioning	During appliance decommissioning	Decommissioning operations must be carried out by qualified personnel	None

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

► **Transport and installation**

When transporting and placing the appliance, wear the following PPE:

Activity	Tools used	Protective equipment
• Transport within the company • Positioning the appliance	Suitable lifting device	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Installation, commissioning, use and decommissioning**

During appliance installation, commissioning, use and downtime, wear the following PPE:

Activity	Protective equipment
• Installing and removing the electrical and gas connection • Installing and removing the water connection • Commissioning the appliance • Using the appliance • Stopping the machine	Working garment and protective equipment based on the required activity in compliance with the country's specific regulations.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is responsible for applying procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment. The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the Manufacturer provides some information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and servicing, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

 IMPORTANT : Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with any applicable law.

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

- The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life. As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
- This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements. Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.
- Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.
- The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

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

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Type of fume exhaust vent

E) Serial number

F) Protection rating

G) EC conformity mark

H) Reference standard

L) EC certificate number

M) Product family type

N) Gas pressure

P) Appliance category

Q) Gas consumption

R) Rated power (kW)

S) Type of gas

T) Testing gas indicator frame

U) Code of country of destination

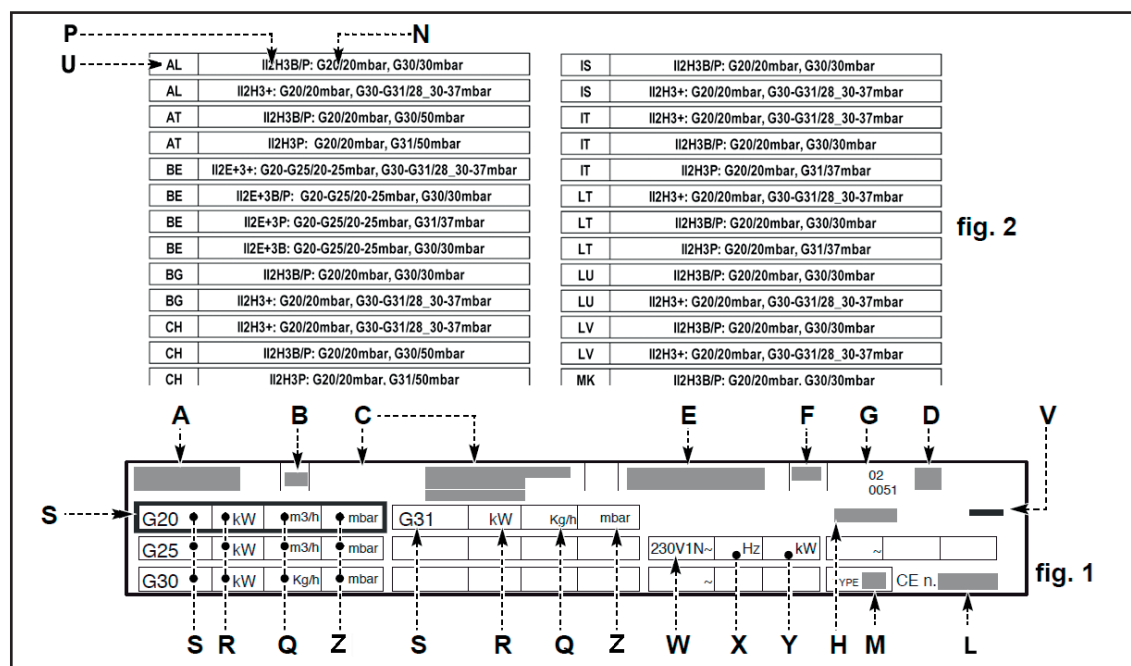
V) Date of construction

W) Voltage (V)

X) Frequency (Hz)

Y) Rated power (kW)

Z) Injector diameter



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

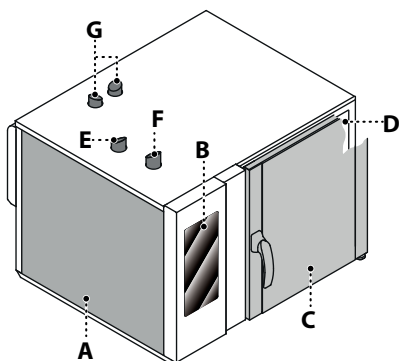
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

- The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector and must not be used for mass production.
- The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.
- Its functions are controlled by an electronic control board allowing setting of the cooking modes (convection, steam, combination) and the functions provided to allow more uniform cooking. The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

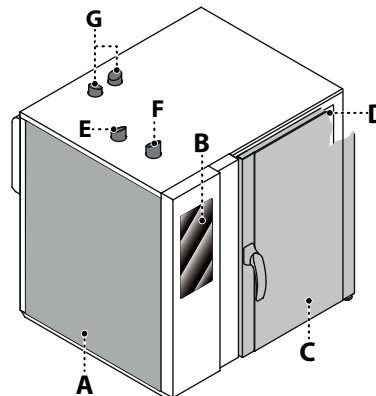
Main Parts

- A) Electrical component compartment panel
- B) Control board
- C) Oven door
- D) Cooking chamber
- E) Air intake and steam exhaust pipe
- F) Steam exhaust pipe
- G) Flue pipe

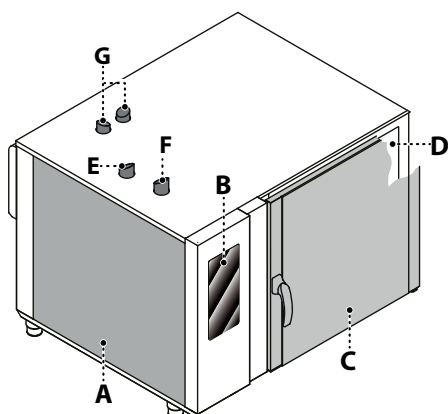
MODEL BX 61GW - 61GWR



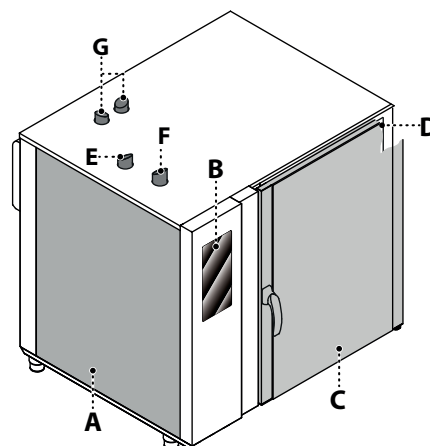
MODEL BX 101GW - 101GWR



MODEL BX 82GW



MODEL BX 122GW



TECHNICAL DATA

<i>Description</i>	<i>BX 61GW - 61GWR</i>	<i>BX 101GW - 101GWR</i>	<i>BX 82GW</i>	<i>BX 122GW</i>
Oven dimensions	920x776x (630+100) mm	920x776 x(875+100) mm	1178x965x (1315+150) mm	1178x965x (1315+150) mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Selector switches allowed	-	-	-	-
Rated power	14 kW	20 kW	27 kW	32 kW
Electricity power consumption	800 W	800 W	800 W	950 W
Chamber dimensions	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Number of containers	6	10	8	12
Container spacing	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

- **Set of nozzles:** for adapting the appliance to the type of gas available.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request ("see general catalogue").

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

- During design and construction, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance.
- Only qualified personnel is authorised to operate on the appliance.
- The appliance must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or trained.
- As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the “rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.



NOTE: Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

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



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

- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the health and safety of people, damage to nearby goods and financial losses.
- All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention.
- Do not obstruct the smoke outtake pipe installed on the top external surface of the oven.

USE AND OPERATION**INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION**

NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section “Hazards and safety provisions during use” on page 6.



ATTENTION: Besides being authorised and appropriately documented, and if necessary, instructed and trained, users, on first usage, have to simulate several operations to identify the controls and main functions.



WARNING: Use only as intended by the manufacturer and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.



ATTENTION: Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.



ATTENTION: As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.



ATTENTION: Immediately report any anomaly or deterioration of the components and/or parts of the unit and if necessary ask qualified staff to intervene for the inspection and/or replacement activities.



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



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



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



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



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



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



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



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



NOTE: The manufacturer recommends using the oven above 250°C only when strictly necessary and for short periods of time, not to reduce the life of your equipment.

DESCRIPTION OF CONTROLS

1) On-off button: for switching the appliance on and off.

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

Green light on (steady light): cooking program in pause status or ready to start.

Press the button to start the cooking program.

Green light on (flashing): cooking program in progress.

Green light off: appliance off.

3) Convection cooking button: for selecting convection (fan-assisted hot air) cooking mode.

Green light on: convection cooking mode selected.

4) Mixed cooking button: for selecting mixed cooking mode (convection + steam).

Green light on: mixed cooking mode selected.

5) Steam cooking mode button: for selecting steam cooking mode.

Green light on: steam cooking mode selected

6) Temperature setting button

– To set the cooking temperature: press once (the green light flashes) to set the temperature using the knob (10).

– To modify the temperature during cooking: press once to display the value of the temperature set on the display (11). Press the button and turn the knob (10) to modify the value set.

– **Changes the temperature unit of measurement from degrees Centigrade (°C) to degrees Fahrenheit (°F).**

With the appliance in the STOP phase (green light (2) on) press the button and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down). Press and hold the button (6) and turn the knob (10) to select temperature display in °C or °F. Press the knob (10) to confirm the changes made.

7) Time setting button (Timer)

– To set the cooking time: press once (the green light flashes) to set the cooking time using the knob (10). Keep the button pressed for about 2 seconds to set an “unlimited” cooking time; the display (12) shows the message “InF”, which cannot be modified.

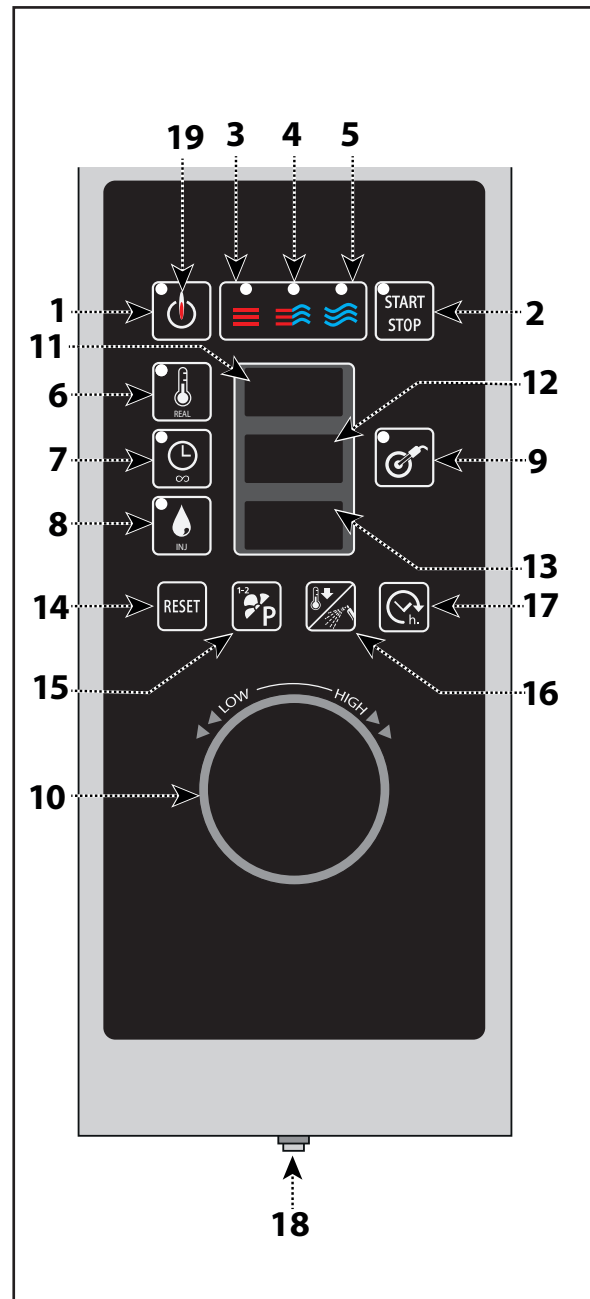
– To modify the time during cooking: press once to display the value of the time set on the display (12). Press the button and turn the knob (10) to modify the value set.

– Enable or disable the automatic preheating. With the appliance in the STOP phase (green light (2) on) press the button and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down). Press and hold the button (7) and turn the knob (10) to enable or disable the automatic preheating. Press the button (7) to confirm the changes made.

8) Humidity percentage setting button

– Sets the humidity percentage in mixed cooking mode (convection + steam). Press button once (the green light flashes) and set the percentage of humidity using the knob (10).

– To modify the percentage of humidity during cooking: press once to display the value of the humidity on the display (13). Press the button and turn the knob (10) to modify the value set. Wait about 5 seconds for the new value set to be saved.



In “convection cooking” mode you can adjust the percentage of opening of the vent, which is shown on the display (13) (“0” = vent always open; “_.” = vent always closed).

- Increases the percentage of humidity: keep the button pressed to introduce humidity inside the oven during any mixed or convection cooking phase.
- While cooking in “steam cooking” mode, this switches from standard (Std) steam to super (Sup) steam and vice-versa.
- To set the default value between Std and Sup steam: With appliance in STOP phase (green indicator light (2) on) press the button (14) longer than 3 seconds (the entire panel switches off). Keep the button (8) pressed and act on the knob (10) to select Std or SUP. Press the knob (10) to confirm the change made.

9) Product core probe or “vacuum” temperature setting button

- Sets the cooking temperature inside the product: measured by the core probe (optional) or with vacuum (optional); press once (green light flashes) to set the temperature using the knob (10).
- Modifies the temperature inside the product during cooking: press once to show the temperature value on the display (12). Press the button and turn the knob (10) to modify the value set. Wait about 5 seconds for the new value set to be saved.

This function disables use of the “Time setting” button (Timer).

10) Control knob

- For varying the values of the functions selected (see buttons 6, 7, 8, 9). Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.

- Used to modify the cooking and washing programming parameters and the appliance’s functional parameters.
- Also confirms and saves: press the knob to confirm and save the settings selected and/or shown on the display.

11) Temperature display

- Shows the value of the temperature set.
To display the real temperature inside the oven, keep button (6) pressed until the display shows the dot in the lower right.
The value on the display flashes at the start of a cooking process when the temperature inside the oven is higher than the temperature set and/or during preheating when the set temperature has not been reached.
- During a pause in cooking, it shows the number of the “Regeneration” program available for selection using button (15).

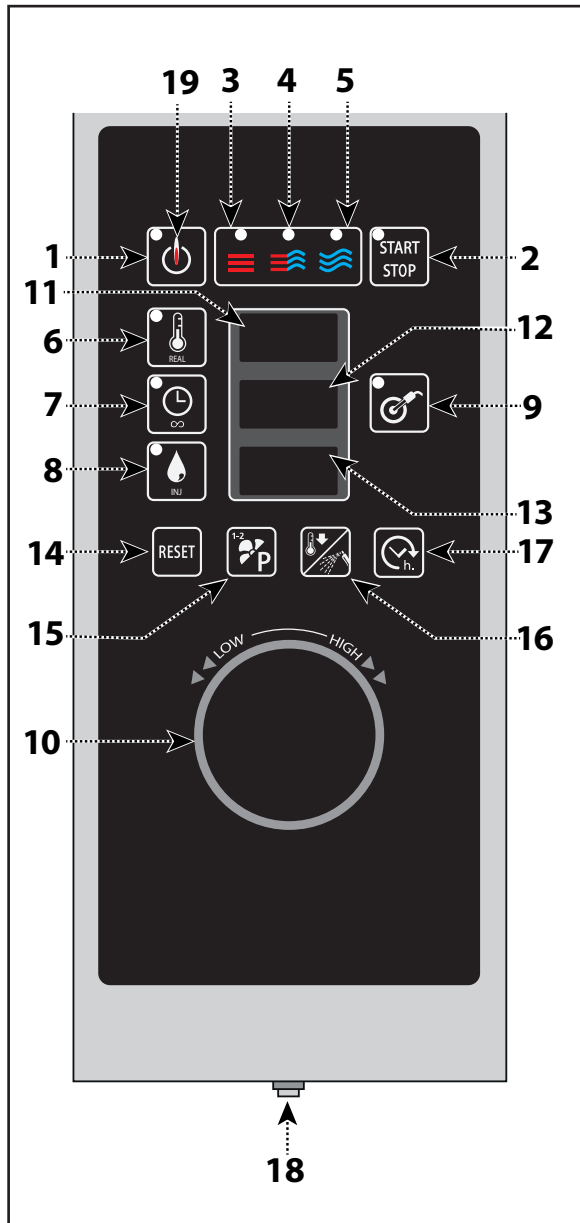
12) Time and “product core probe” display

With button (7) (timer) pressed:

- In cooking pause status it shows the value of the time set.
- During cooking it shows the time left to the end of the cooking cycle.

With button (9) (“product core probe” temperature setting) pressed:

- In cooking pause status it shows the value of the temperature set.
- During cooking it shows the value of the temperature measured by the probe.



13) Humidity percentage display

- In mixed cooking mode (convection + steam) it shows the value of the percentage humidity set.
- In steam cooking mode, it indicates which function has been set (**Std** or **SUP**).

14) Alarm reset button: for resetting the alarm beepers and lights.**15) "Regeneration" programs button / Fun speed button**

- The button selects the preset standard regeneration programs.
- Press the button (once) and the display **(11)** will show the message **P01**.
- Press the button (twice) and the display **(11)** will show the message **P02**.
- Press the button (3 times) and the display **(11)** will show the message **P03**.
- Press the button (4 times) and the display **(11)** will show the message **P04**.
- Press the button (5 times) and the display **(11)** will show the message **P05**.
- Press the button (6 times) and the display **(11)** will show the message **P06**.
- Press the button (7 times) and the display **(11)** will show the message **OUT** and quit the program.
- Press the button **(2)** to start the program selected.

Table of preset regeneration programs

P01 - Food-in-dish regeneration program: for thin pieces of meat and fish (both precooked and raw)	Automatic preheating 130°C Stage 1 - Combined / 110°C / Humidity 10% / 2' Stage 2 - Convection / 130°C / vent closed / 3' Stage 3 - Convection / 125°C / vent open / 1'
P02 - Food-in-dish regeneration program: for thin pieces of meat and large fish	Automatic preheating 150°C Stage 1 - Combined / 130°C / Humidity 10% / 3' Stage 2 - Convection / 135°C / vent closed / 3' Stage 3 - Convection / 140°C / vent open / 1'
P03 - Food-in-dish regeneration program: for meat and fish in general (increase the time in stage 2 for pasta or stuffed items)	Automatic preheating 150°C Stage 1 - Combined / 130°C / Humidity 10% / 2' Stage 2 - Convection / 140°C / vent closed / 5' Stage 3 - Convection / 140°C / vent open / 3'
P04 - Cooking program (product core probe): for lean roast pork	Automatic preheating 120°C Stage 1 - Steam / 100°C / 8' Stage 2 - Combined / 140°C / Humidity 60% / Final core temperature 57°C Stage 3 - Convection / 170°C / Final core temperature 68°C / vent open
P05 - Cooking program (product core probe): for whole roast chicken	Automatic preheating 205°C Stage 1 - Convection / 185°C / vent open / 8' Stage 2 - Convection / 215°C / vent open / 12' Stage 3 - Convection / 240°C / Final core temperature 72°C / vent open
P06 - Cooking program (product core probe): for rare roast beef	Automatic preheating 165°C Stage 1 - Convection / 145°C / Final core temperature 20°C / vent open Stage 2 - Convection / 110°C / Final core temperature 42°C / vent open Stage 3 - Convection / 90°C / Final core temperature 54°C / vent open
P04 - Cooking program: for lean roast pork	Automatic preheating 120°C Stage 1 - Steam / 100°C / 7' Stage 2 - Combined / 145°C / Humidity 60% / 30' Stage 3 - Convection / 165°C / vent open / 15'
P05 - Cooking program: for whole roast chicken	Automatic preheating 220°C Stage 1 - Combined / 200°C / Humidity 30% / 9' Stage 2 - Convection / 230°C / vent open / 12' Stage 3 - Convection / 245°C / vent open / 16'
P06 - Cooking program: for rare roast beef	Automatic preheating 230°C Stage 1 - Convection / 210°C / vent closed / 3' Stage 2 - Convection / 220°C / vent open / 6' Stage 3 - Convection / 235°C / vent open / 4'

- The button modifies the preset standard regeneration programs.
Press the key to show the program of choice on the display (11).
Press the button (2) to start the program selected.

Once the program has been started only, buttons (6-7- 8-9) and knob (10) can be used to modify the values set for the current stage.

During cooking, buttons (3-4-5) can be used to modify the cooking mode.

Note: Changes made in this way only remain active for the current cooking process; to save them permanently, press the button of the cooking mode (3-4-5) being used for at least 3 seconds.

i IMPORTANT: To return to the original settings, with the appliance in the STOP phase (green light of button (2) on), press the button (14) and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down) then press the button (15) until PrG ok appears.

15) Fun speed button

With the appliance in START phase only (after cooking starts) press the button to set the fan at intermittent speed:

- Button (15) off: maximum speed.
- Button (15) lit and display (13) with rotating dot: intermittent speed.

16) Washing programs button / Quick cooling button:

To carry out this operation, proceed as follows.

In STOP status press button (16):

- **once** and the display (13) will show the message **P01**.
- **twice** and the display (13) will show the message **P02**.
- **3 times** and the display (13) will show the message **P03**.
- **4 times** and the display (13) will show the message **P04**.
- **5 times** and the display (13) will show the message **dEC**.
- **6 times** and the display (13) will show the message **SA**.
- **7 times** and the display (13) will show the message **tcl**.
- **8 times** and the display (13) will show the message **SPI**.
- **9 times** and the display (12) will show the message **CLd** ("Quick cooling").

With the "quick cooling enabled" function:

- For cooling the cooking chamber quickly with the door closed.
Press the button and the display (11) will show the message "100°C" and the display (12) the message "CLd". Press the button (6) and turn the knob (10) to set the cooling temperature required. Press the key (2) to start the program. At the end of the cycle the appliance shuts down and a buzzer sounds.
- For enable / disable the function of cooldown during cooking.
With the appliance in the STOP phase (green light of button (2) on), press the button (14) and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down). Keep button (16) pressed and turn the knob (10) for selecting the "cooldown ON/OFF" mode. Press button (16) to save the selected function.

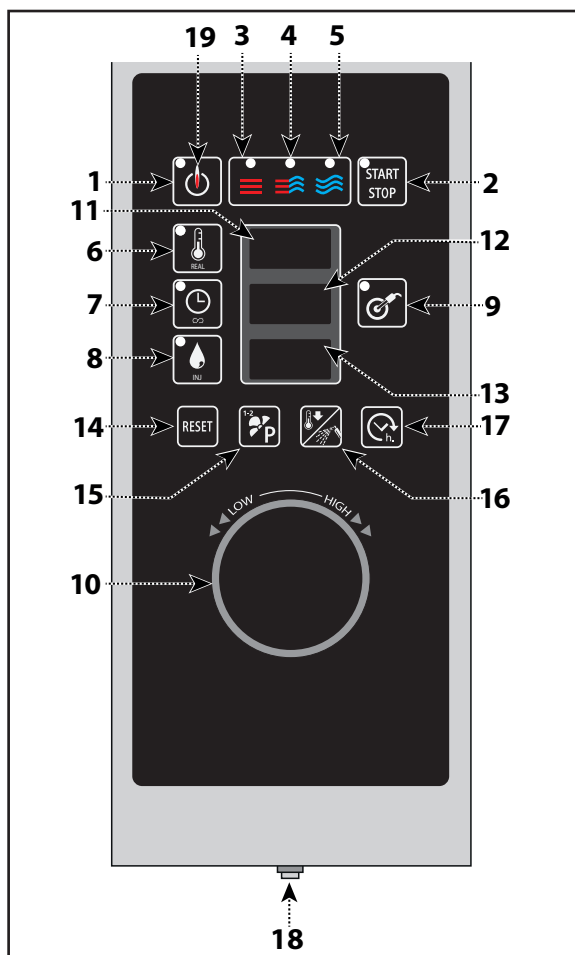
i IMPORTANT: Do not use this function while cooking is in progress.

17) The "delay start" button: is used to start delayed cooking.

Press the (17) button and the display (12) will show the max. delay start time (1 hour).

Press the (7) button and turn the knob (10) to set the desired value.

Press the knob to store the value and then press the (2) button to begin the delayed start.



To interrupt the countdown and exit from the function, press the **(2)** button (cooking does not start).
If you wish to start cooking before the set time has elapsed, press the **(7)** button and turn the **(10)** knob to bring the value displayed **(12)** to "0".

18) Main switch: for switching the electricity supply to the appliance.

19) Burner icon: when lit, this indicates the burner is on.

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

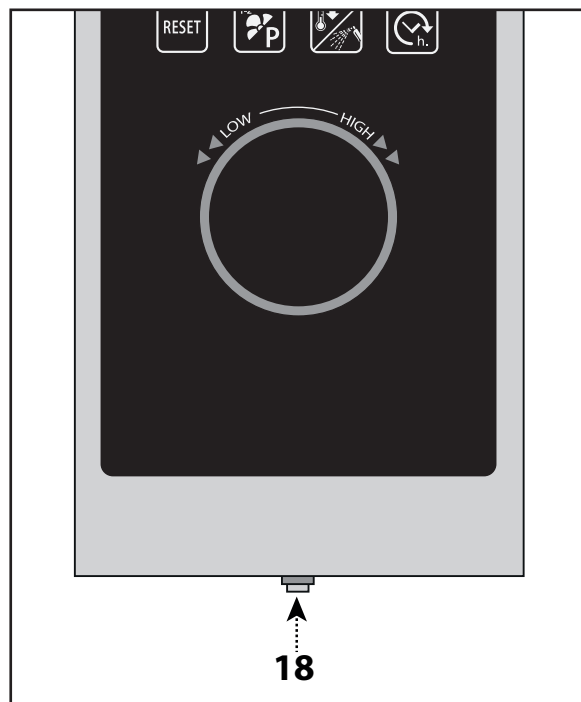
Switching on

- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn on the gas supply tap.
- 3) Turn on the water supply tap.
- 4) Press button **(18)** to switch on the appliance.

Switching off

IMPORTANT: Always switch off the appliance after use.

- 1) Press button **(18)** to switch off the appliance.
- 2) Turn off the gas supply tap.
- 3) Turn off the water supply tap.
- 4) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



AUTOMATIC PREHEATING

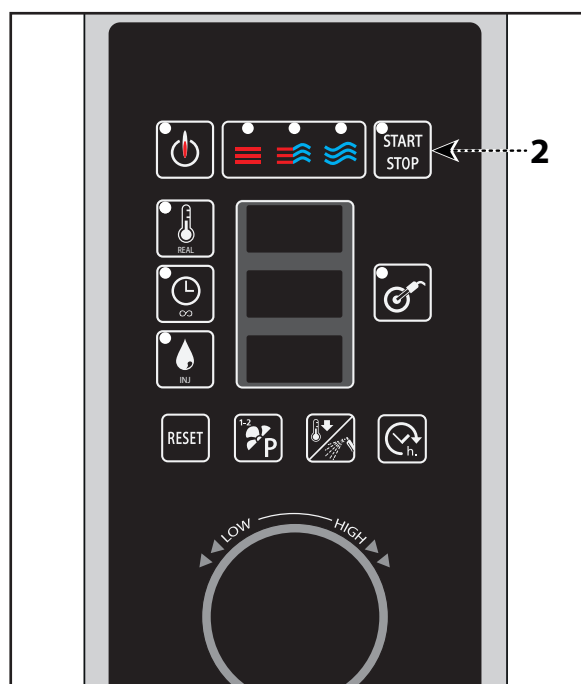
IMPORTANT: For best cooking results, preheating should be carried out with the oven empty.

- 1) Press button **(2)** to switch on the appliance. The appliance automatically carries out a preheating stage. At the end of the preheating stage a beeper sounds. You can now fill the oven and close the door. Cooking will start automatically.

IMPORTANT: Preheating is also automatically disabled when the temperature inside the cooking chamber is already high enough for the cooking mode set.

Temperature disabling: this disables the temperature function for the current cooking operation only.

- 1) In STOP status (or during a cooking pause with the light of button **(2)** constantly on) press button **(2)** for longer than one second.

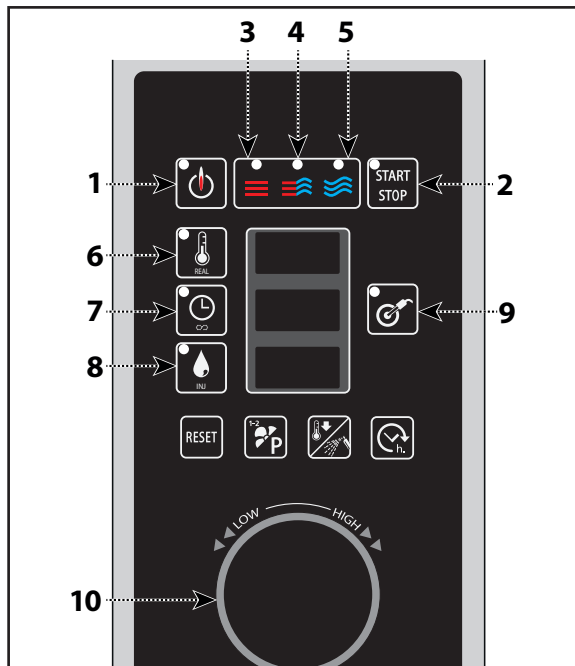


STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To carry out this operation, proceed as follows.

Starting

- 1) Switch on the appliance (see pag. 19).
- 2) Press one of the buttons (3, 4, 5) to set the cooking mode.
- 3) Press button (6) and turn the knob (10) to set the cooking temperature.
- 4) Press button (7) and turn the knob (10) to set the cooking time, or press button (9) and turn the knob (10) to set the "product core probe" temperature.
 - When cooking in **mixed mode**, press button (8) and turn the knob (10) to set the percentage of humidity.
 - For steam cooking, press the button (8) to set the cooking mode (Std or SUP).
 - When cooking in **convection mode**, press button (8) and turn the knob (10) to set the vent closing percentage.



- 5) Press button (2) to start the cooking cycle.

During the cooking cycle it is possible to amend one or more previously set parameters:

- Amend cooking modality (Convection, Steam, Mixed)
- Amend the chamber temperature.
- Amend the cooking mode (in time or at core).
- Amend the humidity %.



NOTE: The light inside the cooking chamber stays on for about 10 minutes and then goes off. It is possible to turn on the light at any time using the knob (10).

Stopping

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time or when the "product core probe" detects the set temperature.

At the end of the cooking cycle a beeper sounds and the light inside the cooking chamber goes on.

- 1) Press button (2) or open the door to interrupt the cooking cycle at any moment.

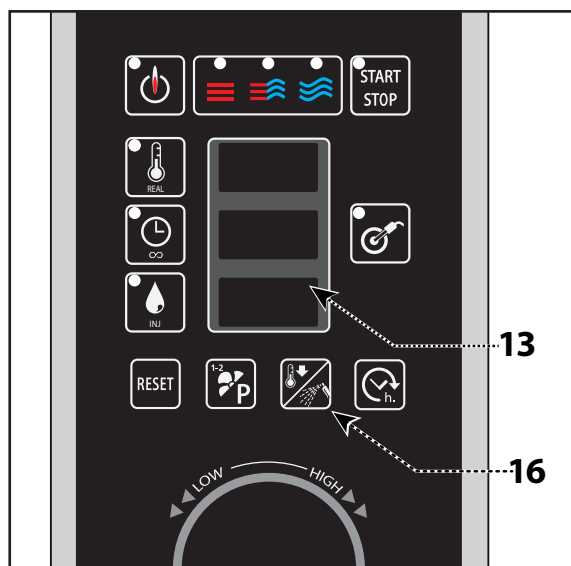
AUTOMATIC CLEANING

IMPORTANT: To guarantee functionality over time, to prevent bacterial proliferation in the chamber and to improve prevention of possible corrosion, perform at least one wash cycle a day.

IMPORTANT: Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly.

NOTE: Check that there are at least 1 litre of cleaner and sanitizing in the respective tanks.

IMPORTANT: The recommended products for automatic washing are STARCLEAN FX detergent and STARBRIGHT FX rinse aid, which will provide the best cooking chamber cleaning and hygiene results, with easy removal of even the toughest dirt.



ATTENTION: The use of detergents and rinse aids not recommended by Angelo Po may lead to risks of chemical contamination of the cooking chamber after washing, as well as damaging the finish of surfaces and reducing the lifetime of oven components.

IMPORTANT: Before starting the washing, remove any baking trays, gratings, grease filter or other containers from the cooking chamber. Running a washing with a baking tray inside the cooking chamber hampers the final result.

Before starting the washing program, check that there are no solid food residues more than 1 cm in size inside the cooking chamber.

To carry out this operation, proceed as follows.

1) In **STOP** status press button (16):

- **once** and the display (13) will show the message **P01**.
- **twice** and the display (13) will show the message **P02**.
- **3 times** and the display (13) will show the message **P03**.
- **4 times** and the display (13) will show the message **P04**.
- **5 times** and the display (13) will show the message **dEC**.
- **6 times** and the display (13) will show the message **SA**.
- **7 times** and the display (13) will show the message **tcl**.
- **8 times** and the display (13) will show the message **SPI**

Table of cleaning programs

Programs	Total time	Description
P01	2:22'	Cleaning program recommended for dealing with very stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat with high fat content, such as chickens, roasts, etc.)
P02	1:35'	Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
P03	1:10'	Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
P04	0:30'	Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking)
dEC	0:34'	For removing limescale deposits from the cooking chamber.
SA	0:24'	Manual type wash.
tcl	0:12'	For rinsing the cooking chamber without using detergent.
SPI	0:03'	For rinsing the cooking chamber without using detergent.

- 2) Press button (2) to start the washing cycle. The display (11) shows the message **CLE**, the display (12) the residual washing time and display (13) washing stages.
- 3) When the appliance washing cycle is completed, a beeper sounds and last cooking appears on the display.
- 4) Press button (14) to switch off the buzzer.

i IMPORTANT: Before cooking again, check that no detergent residues have been left in the cooking chamber. If residues are found, rinse the cooking chamber thoroughly and heat the oven in “convection” mode for about 15 min. to dry it out.

i IMPORTANT: For semi-automatic washing programs only, the operator must be present until the chemical is added.

SEMI-AUTOMATIC WASHING

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) In **STOP** status press button (16) 6 times to select the **SA** program.
- 2) Press button (2) to start the washing cycle.

3) When the beeper sounds (about 5 min. after washing starts) and the light inside the cooking chamber on, place the detergent.

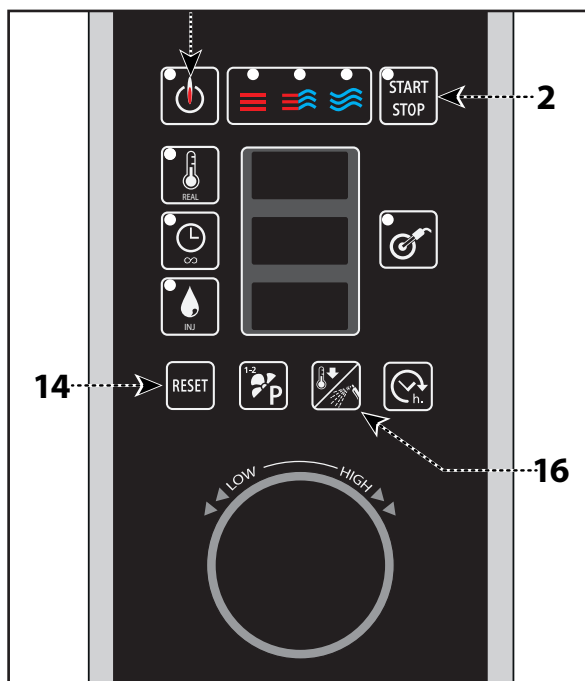
4) Open the door and spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.

Use of the “cleaner spray” accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

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

5) Close the door and wait for the oven to complete the washing, rinsing and final thermal disinfection program automatically. A beeper sounds at the end of the washing cycle.

6) Press button (14) to switch off the buzzer.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Turn off the water supply tap.
- 3) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 4) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 5) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 6) Carry out all the servicing procedures.
- 7) Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during servicing" on page 7.

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the manufacturer. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



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

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:

- The condensation collection tank (see page 26);
- The cooking chamber (see page 25);
- The combustion air intake and check that it is not obstructed (see "installation manual");
- The appliance and the surrounding environment (see page 24)



WARNING: At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 26).

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- A check on the gas pressure and system tightness
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- Check the tightness of the gaskets of the heat exchanger and replace them if necessary.
- Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary, see "installation manual") and that the power supply cable is intact.
- Check the tightness of the seals of the ignition plugs, the inspection window and the combustion air fan.
- Check the carbon monoxide (CO) and carbon dioxide (CO₂) values in the exhaust gases.
- Cleaning of the water intake filter (see "installation manual").
- Cleaning of the drain lines (see "installation manual").



IMPORTANT: Record the yearly inspections.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE MANUAL CLEANING OF THE APPLIANCE

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

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

⚠ WARNING: Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.

⚠ WARNING: Manual cleaning must be done exclusively with food-approved detergents. Strictly never use corrosive or flammable products, or products which contain substances harmful to people's health.

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

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

Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Recommended detergents	Detergents containing max. 5% caustic soda, 5% potash
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid (pH min.5)

⚠ WARNING: Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

- 1) Always take the greatest care when handling detergents.
- 2) Spray only small amounts of detergent.
- 3) Never spray detergent onto excessively hot surfaces.
- 4) Never spray detergent at people or animals.
- 5) Follow the instructions provided on the detergent pack and in the technical information.
- 6) Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

⚠ WARNING: Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

⚠ WARNING: Do not use cleaning products that contain abrasives or chlorine-based substances, such as sodium hypochlorite (bleach), hydrochloric acid (muriatic acid), or other solutions: these products corrode stainless steel quickly and irreversibly.

⚠ WARNING: For the cleaning of the floors placed under the equipment or in the vicinity, do not use in the most absolute way the products listed above, to avoid that the vapors or possible drops can produce similar destructive effects on the steel.

- 7) Rinse surfaces with drinking water and dry.
- 8) Do not use pressurised water jets.
- 9) Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- 10) Remove food residues immediately before they set.
- 11) Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

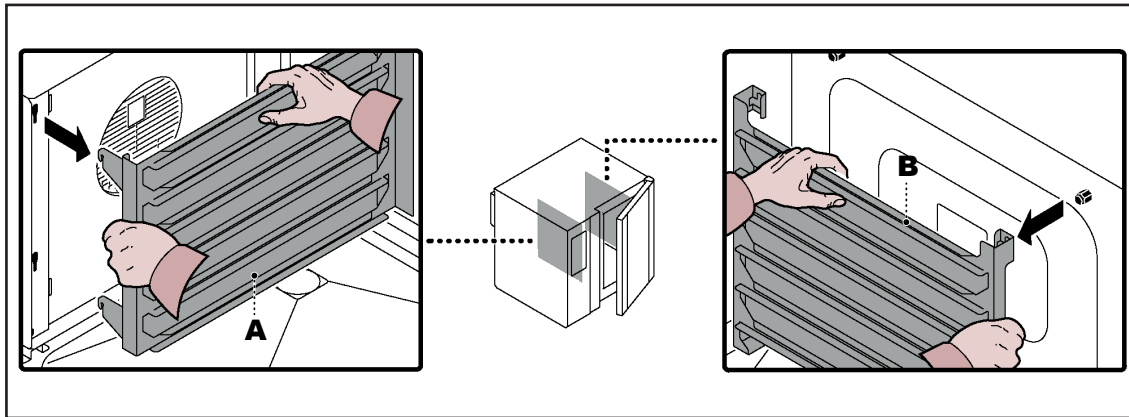
CLEANING THE COOKING CHAMBER

IMPORTANT: To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber with suitable detergents and completely dry it before use.

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.

WARNING: Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table. Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.



2) Extract the container racks (A-B) from the oven and clean them thoroughly.

3) Extract and clean the filter mesh (C).

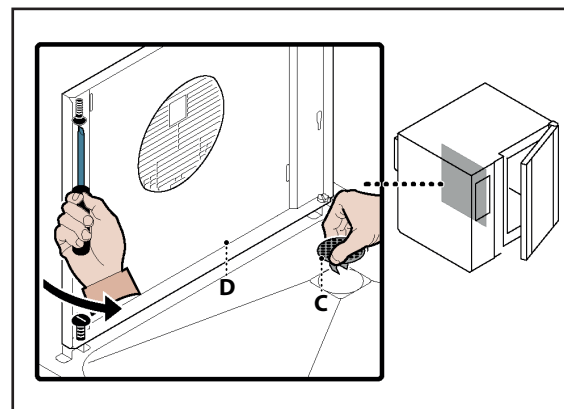
4) Undo the screws to open the deflector panel (D).

5) Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan) with warm (drinking quality) water.

The "washing spray gun" should be used to wet the inside of the cooking chamber.

6) Spray the food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan) and leave it to act for 10÷15 min.

The "cleaning spray" should be used to spray the cleaner onto the inside of the cooking chamber.



7) Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.

8) Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.

9) Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.

10) Screw the screws back in to close the deflector panel (D).

11) Replace the container racks (A-B) and the filter mesh (C).

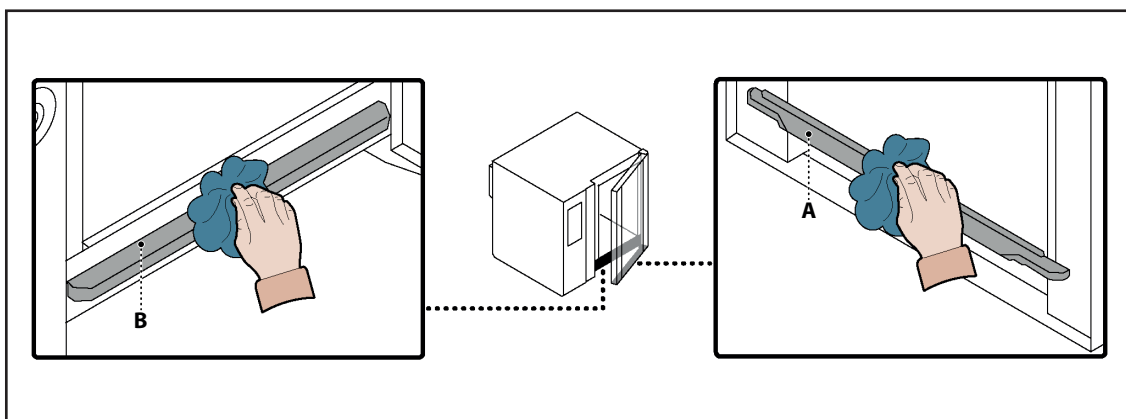
IMPORTANT: On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty, in "Steam" mode for 15 min. and for a further 15 min. in "Convection" mode at the temperature of 150°C before reusing the appliance.

If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.

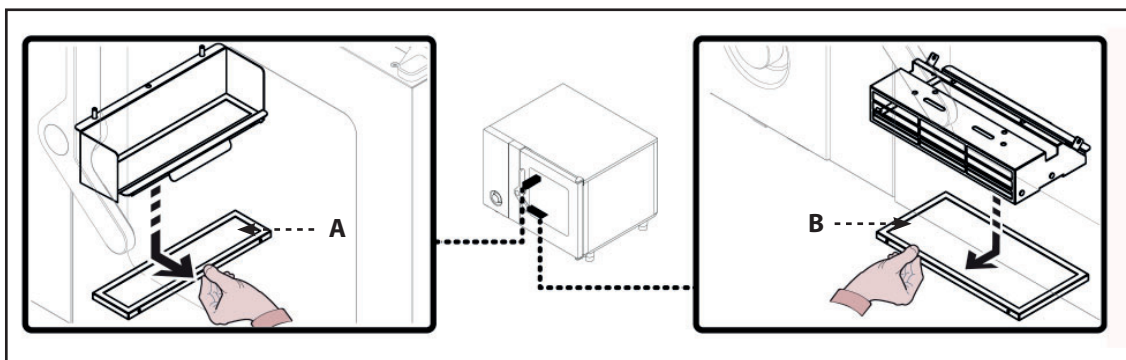
- 1) Clean and drain the condensation collection channel (A).
- 2) Clean the condensation collection tank (B) and check that the drain hole and line are not blocked.



CLEANING THE AIR FILTERS

To carry out this operation, proceed as follows.

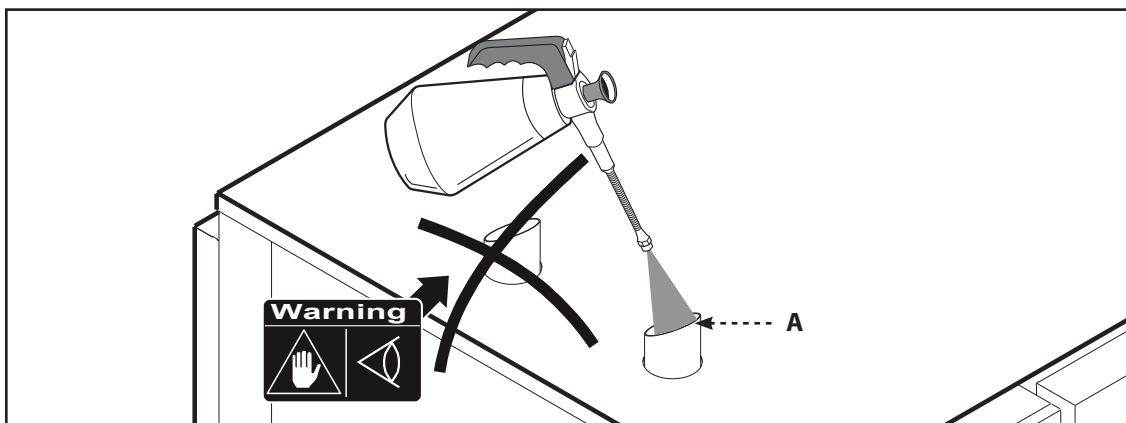
- 1) Switch off the appliance.
- 2) Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains
- 3) Remove air filters (A) and (B), located under the appliance, and clean them with a suitable de-greaser. We recommend washing them in the dishwasher.



VENT CLEANING

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Run the steam oven at 100°C for half an hour.
- 2) Switch off the oven and disconnect the power supply switch.
- 3) Spray cleaning solution from the end of the vent hose (A) and let it sit for at least 15 minutes.
- 4) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).
- 5) Manually rinse the inside of the cooking chamber or run an automatic rinse program.



FAULT

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



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

Fault	Cause	Remedy
The appliance does not switch on	Fuse "blown"	Replace the fuse (see "installation manual").
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped.	Press device reset button.
	Electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service.
Smell of gas	Gas leaks in supply system	Check the tightness of the system
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
The burner does not light or goes out suddenly	Gas valve faulty	Replace gas valve
	Air intake in base obstructed	Clean the air intake
Burner does not light or goes out suddenly with "E12" alarm signalled	Ignition plug wires disconnected or damaged	Reconnect or replace the wires
	Ignition plugs dirty or damaged	Clean or replace the plugs
	Ignition monitoring device faulty	Replace the device

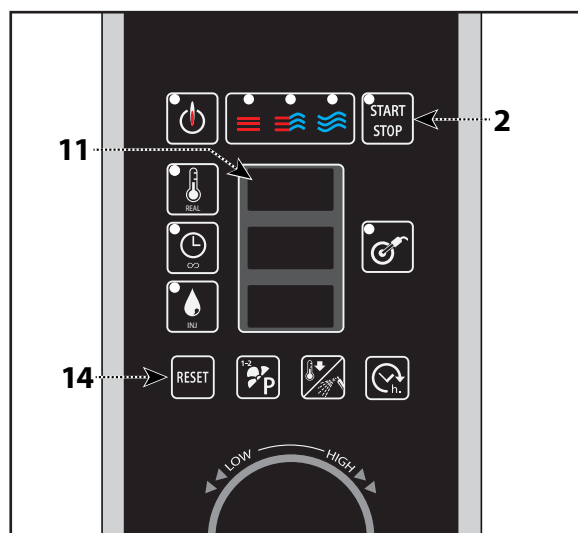
TABLE OF ALARM INDICATIONS

If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

The information provided below is intended to identify the alarm signals which appear on the display (11).



NOTE: Press button (14) to reset the alarm and the cooking cycle restarts automatically; if this is not the case, press the start key (2).



Code	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see "installation manual"); if the problem persists inform the after-sales service	Convection cooking cycles can still be carried out
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see "installer instructions"); if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
E12	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure	Press reset button (the button may have to be pressed several times); if the problem persists inform the after-sales service	Stop cooking if this message is repeated more than once
OPE	Oven door opening or closure request.	Open or close the oven door Inform the after-sales service if this message continues to be displayed	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required
CLE	Indicates that cleaning is required	Clean	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
dEC	Indicates the need for the descaling operation.	Perform descaling	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E02	The product core probe is not inserted in the food or has failed	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out
E03	The steam discharge probe has failed	Inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly	Switch on the oven again and if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E05	Safety thermostat failure	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E06	Overload cutouts tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected	Press the "Reset" button	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call the after-sales service
E09	Maximum allowed temperature in chamber exceeded	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E10	Electrical component compartment has overheated	The oven solves the problem on its own	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E11 E13 E14	Electronic circuit board diagnostics tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out

Code	Fault	Remedy	Notes
E20	Setup error	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E21	The washing cycle has been interrupted because there is no cleaner	Check the pipe position and the level of cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle. If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand.	If the problem persists, call the after-sales service.
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no sanitizing cleaner	Check the pipe position and the level of sanitizing cleaner in the tank; top up if necessary and restart the filling procedure. If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand.	If the problem persists, call the after-sales service.
E24 E26	Automatic cleaning system failure	Check that no residues of cleaning products have been left inside the cooking chamber. Rinse the cooking chamber by hand.	If the problem persists, call the after-sales service. The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E27	Failure test gas	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.

SICHERHEIT	3
GEFAHRENSIGNAL	3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	3
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	3
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS	3
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG	7
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES	8
AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN	9
HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	9
ALLGEMEINES	10
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER	10
ZWECK DES HANDBUCHS	10
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	10
TECHNISCHE INFORMATIONEN	11
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	11
KUNDENDIENST ANFORDERN	11
ZUBEHÖRAUSSTATTUNG	12
OPTIONALES ZUBEHÖR	12
TECHNISCHE DATEN	12
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	13
GEBRAUCH UND BETRIEB	14
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	14
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	15
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	19
AUTOMATISCHES VORHEIZEN	19
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS	20
AUTOMATISCHE REINIGUNG	21
HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG	22
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	23

DEUTSCH

WARTUNG23

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG 23

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS 24

REINIGUNG DES GARRAUMS..... 25

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE..... 26

REINIGUNG LUFTFILTER 26

REINIGUNG DES ABZUGS 26

DEFEKTE.....27

FEHLERSUCHE..... 27

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN 27

SICHERHEIT

GEFAHRENSIGNAL

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Gefahrensignal	Bedeutung
	Dient dazu, vor einer potentiellen Verletzungsgefahr zu warnen. Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise sind zu beachten, um mögliche, einschließlich tödliche, Verletzungen zu vermeiden.

ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitshinweise sind nach Gefahrenstufe eingeordnet. Die Nichteinhaltung führt zur Erreichung der nächsthöheren Gefahrenstufe und Erhöhung der Wahrscheinlichkeit, dass das Ereignis eintritt.

Gefahrenstufe	Schwerestufe	Wahrscheinlichkeit
 GEFAHR	Tod/schwere Verletzungen (irreversibel)	Extrem hoch
 HINWEIS	Schwere Verletzungen (irreversibel)	Hoch
 ACHTUNG	Leichte Verletzungen (reversibel)	Hoch
 WICHTIG	Schäden an den Geräten	Mittel
 ANMERKUNG	Weist auf Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen	

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Auch wenn das Gerät mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, müssen im Rahmen der Aufstellung und des Anschlusses je nach Rechtslage ggf. weitere Vorrichtungen integriert werden.

 **HINWEIS:** Täglich sicherstellen, dass die Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind. Keine Eingriffe an den mit Lack gekennzeichneten und versiegelten Stellen der Sicherheitsvorrichtungen vornehmen.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs:

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS

Während des Transports des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug verwenden • Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE

Während der Montage des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug zum Abstellen des Geräts auf der Werkbank, auf der Basis verwenden • Den Standort nur mit einer angemessenen Anzahl von Personen verändern, in diesem Fall die Grenzwerte für das Anheben und den Transport beachten • Die für den Installationsort geltenden Unfallschutz-Vorschriften beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN

Während der Montage, Inbetriebnahme und Einstellung des Geräts und beim Austausch von Bauteilen müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	Beim Anheben des Geräts	• Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	Keine
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Umkippen oder Herunterfallens des Gerätes	Bei unebenen oder geneigten Böden	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt Installation des Geräts auf S. 10 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Keine

► **Gefahrenquelle: Umgebung, in der das Gerät verwendet wird**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration der Emission von Rauchgasen wegen unsachgemäßer Installation und/oder Einstellung des Gassystems	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Erhöhung der Betriebstemperatur der Komponenten	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Lufteinleitung	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	- Fehlerhafte Installation - Undichtes Gasventil	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Brennbare Wände	- Fehlerhafte Installation - Undichtes Gasventil	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)

► **Gefahrenquelle: Elektrischer Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	- Unter den Schutzplatten - Unter dem Bedienfeld - Unter den Schutzabdeckungen	- Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden - Fachmännische Vorgehensweise - Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. - Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten - Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird - Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt - Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind - Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. - Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind	- Schutzplatten - Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	- Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen - Am Gerät und an den anliegenden Zubehörtteilen aus Metall	Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

Während dem Gebrauch des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: thermischer Art**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Entflammbares Material auf der Rauchgasabfuhr	Bei Verstopfung des Abzugs	• Schulung des Personals	Keine
Kontakt mit heißen Arbeitsflächen	Tray-handling	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit dem Fettauffangbecken oder -behälter	• Schulung des Personals	Keine
Brennbares Material in der Nähe oder im Inneren des Geräts.	Vorhandensein von brennbarem Material in der Nähe oder im Inneren des Geräts.	• Schulung des Personals	Keine

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Schulung des Personals • Wartung	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage	• Die Arbeitsgänge zur Einstellung der Gasanlage dürfen nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Schulung des Personals	
Gefährliche Emissionen von Chemikalien.	Freiwilliges und / oder versehentliches Öffnen der Backofentür während eines Spülgangs.	• Schulung des Personals	

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Schulung von Personal und Wartung	Keine
Eintritt von Wasser in das Gehäuse	• Reinigung mit unangemessenem Strahl, Auslaufen	• Schulung von Personal und Wartung	

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

Während der **Wartung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Austritt von Rauchgas	Undichtiges Gasventil	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage, der Einspritzdüse und/oder der Primärlufteinstellung	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Die regelmäßige Wartung der Gas- und Stromanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	Keine

► **Gefahrenquelle: Elektrischer Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Während der **Entsorgung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► Gefahrenquelle: Elektrischer Strom

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Stromkabel • Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Vor Abnahme der Abdeckungen Strom abschalten • Absichern, dass der Strom sich nicht wieder einschaltet • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

► Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration gefährlicher Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Entsorgung des Geräts	Bei der Stilllegung des Geräts	Die Vorgänge der Entsorgung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden	Keine

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

► **Transport und Installation**

Während dem Transport und Aufstellen des Gerätes die folgende persönliche Schutzausrüstung tragen:

Tätigkeit	Verwendete Werkzeuge	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Transport innerhalb des Unternehmens • Aufstellen des Geräts	Angemessenes Hebezeug	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung**

Während der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und dem Abbruch des Gebrauchs muss die folgende persönliche Schutzausrüstung getragen werden:

Tätigkeit	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Installation und Demontage des Strom- und Gasanschlusses • Installation und Demontage des Wasseranschlusses • Inbetriebnahme des Gerätes • Gebrauch des Gerätes • Abbruch des Betriebs des Gerätes	Der auszuführenden Tätigkeit entsprechende Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung gemäß den spezifischen Vorschriften des jeweiligen Landes.

HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren ermitteln und steuern. Die Verfahren zur Bestimmung signifikanter Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallentsorgung
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme im Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Handhabung des Gerätes während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten je nach ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

i WICHTIG: Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung im Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

ALLGEMEINES

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

ZWECK DES HANDBUCHS

- Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen. Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
- Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden. Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

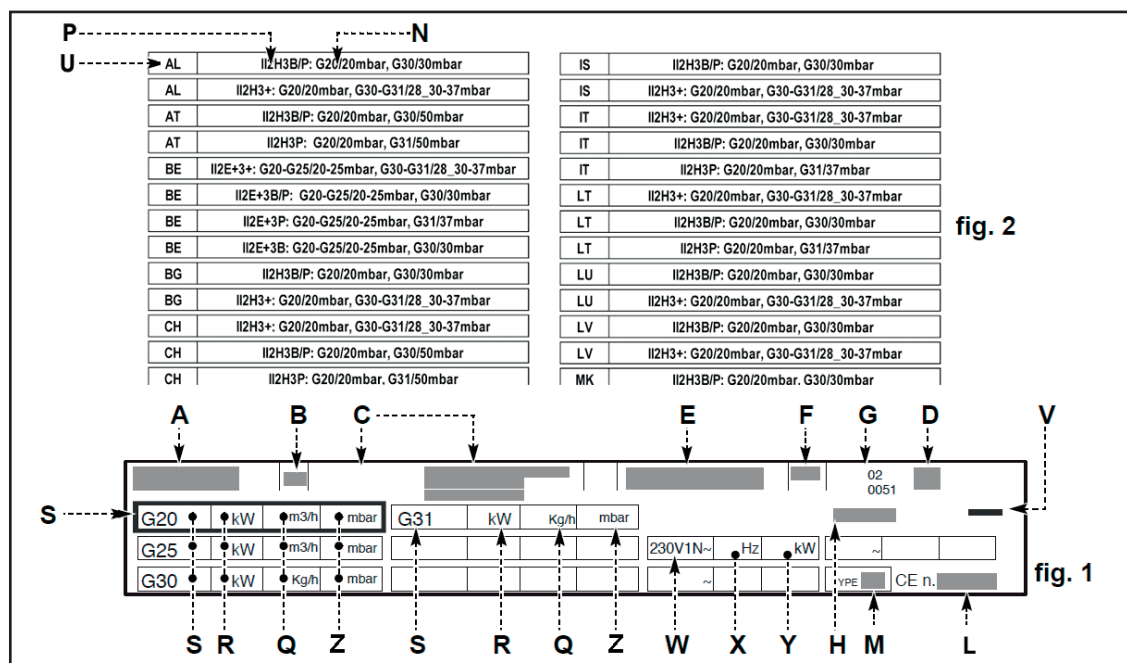
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

Ein Schild (Abb. 1) enthält alle zur Betriebssicherheit unabdingbaren Bezüge und Hinweise. Das andere (Abb. 2) enthält die Informationen zu den Gasarten im jeweiligen Land.

- A) Gerätemodell
- B) Art der Anpassung
- C) Angabe des Herstellers
- D) Gasabzugstyp
- E) Seriennummer
- F) Schutzart
- G) CE-Zeichen für Konformität
- H) Bezugsnormen

- L) Kennzahl der CE-Zertifizierung
- M) Produktfamilie
- N) Gasdruck
- P) Gerätekategorie
- Q) Gasverbrauch
- R) Angabe der Leistung (kW)
- S) Gastyp
- T) Testgasanzeige
- U) Kürzel des Bestimmungslands
- V) Baujahr
- W) Spannung (V)
- X) Frequenz (Hz)
- Y) Angabe der Leistung (kW)
- Z) Durchmesser der Einspritzdüse.



KUNDENDIENST ANFORDERN

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

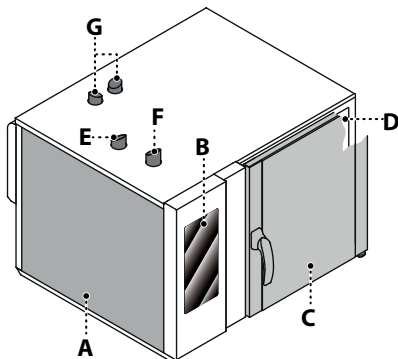
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.
- Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann. Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

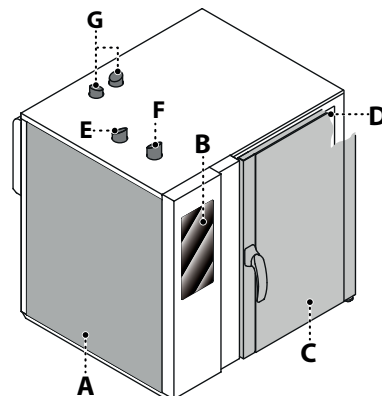
Hauptorgane

- A) Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
- B) Bedienfeld
- C) Ofentür
- D) Garraum
- E) Luftansaug- und Dampfablassleitung
- F) Dampfablassrohre
- G) Rauchabzugsleitung

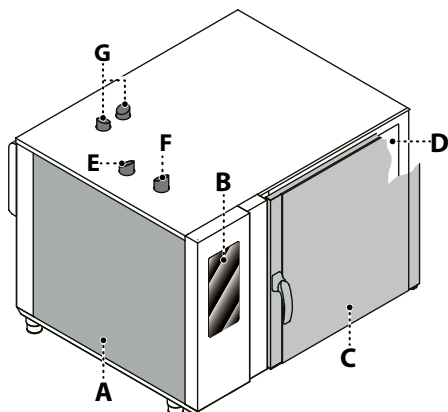
MODELLE BX 61G - 61GWR



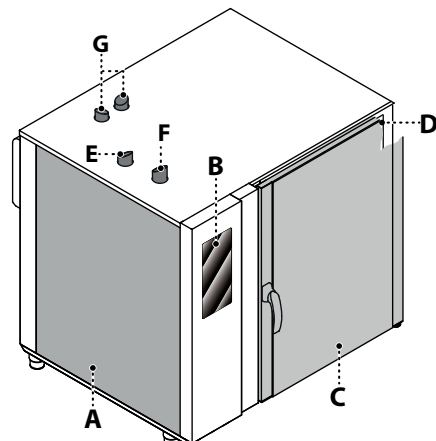
MODELLE BX 101G - 101GWR



MODELLE BX 82GW



MODELLE BX 122GW



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	BX 61GW - 61GWR	BX 101GW - 101GWR	BX82GW	BX122GW
Abmessungen des Backofens	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Zulässige Umschaltungen	-	-	-	-
Nennleistung	14 kW	20 kW	27 kW	32 kW
Leistungsaufnahme	800 W	800 A	800 W	950 W
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Anzahl Bleche	6	10	8	12
Abstand Backbleche	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

- **Satz Düsen:** für die Anpassung des Geräts an die jeweilige Gasart.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

- Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können.
- Nur und ausschließlich Fachpersonal ist berechtigt, das Gerät zu handhaben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wer
- Es wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.



ANMERKUNG: Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.

- An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden
- Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.



HINWEIS: Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

- Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.
- Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.
- Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.

GEBRAUCH UND BETRIEB**ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BETDIENUNG**

 **ANMERKUNG:** Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt "Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während des Gebrauchs" auf Seite 6 genannten Gefahren.

 **ACHTUNG:** Die Nutzer müssen nicht nur befugt und angemessen informiert, ausgebildet und geschult sein sondern ggf. auch beim ersten Einsatz des Gerätes bestimmte Handgriffe simulieren, um sich mit seinen Bedienelementen und Hauptfunktionen vertraut zu machen.

 **HINWEIS:** Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke und nehmen Sie keine Änderungen an den Vorrichtungen zur Erzielung von nicht vorgesehenen Leistungen vor.

 **ACHTUNG:** Vor jedem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Sicherheitsvorrichtungen korrekt installiert und funktionstüchtig sind.

 **ACHTUNG:** Die Benutzer müssen diese Vorschriften und außerdem alle Sicherheitsvorschriften beachten. Sie müssen ferner die Beschreibung der Bedieneinrichtungen und der Inbetriebnahme aufmerksam lesen.

 **ACHTUNG:** Defekte oder Beschädigungen an den Komponenten und/oder Gerätebauteilen müssen unverzüglich gemeldet werden und im Bedarfsfall müssen die Kontrollen und/oder Auswechselarbeiten von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

 **GEFAHR:** Brandgefahr! Keine Nahrungsmittel mit leichtentzündlichen Zutaten (alkoholhaltige Gerichte) in den Ofen stellen. Diese Substanzen könnten Feuer fangen und bergen deshalb eine Brand- und Explosionsgefahr. Explosionen können zum plötzlichen und sogar gewaltvollen Öffnen der Tür führen.

 **GEFAHR:** Brandgefahr! Beim ersten Einsatz des Ofen überprüfen, ob alle Bedienungsanleitungen, Kunststoffbeutel und das Zubehör aus dem Inneren des Gerätes genommen wurden.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Das Bratenthermometer nicht aus der Ofentür hängen lassen, es könnte der Fühler beschädigt werden. Darüber hinaus könnten während des Garens heißer Dampf oder Flüssigkeiten aus den Ofen entweichen. Das Bratenthermometer immer aus dem Gericht ziehen, bevor dieses aus dem Ofen genommen wird.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Wenn die Stikkenwagen während des Betriebs bewegt werden müssen, immer zuerst überprüfen, ob die Behälter ordnungsgemäß gesichert sind. Behälter mit Flüssigkeiten immer schließen, damit keine heiße Flüssigkeit überschwappt kann.

 **GEFAHR:** Verletzungsgefahr! Beim Beladen und Entladen des Stikkenwagens, die Feststellbremse an den Rädern verwenden.

 **GEFAHR:** Verletzungsgefahr! Stikkenwagen können kippen, wenn sie über einen unebenen Boden oder eine Türschwelle gefahren werden.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Wenn mit Flüssigkeit gefüllte oder zu füllende Behälter während des Garprozesses verwendet werden, muss der Anwender in jeden einzelnen Behälter sehen können. Keine Bleche über Augenhöhe einsetzen.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Die Tür immer langsam und vorsichtig öffnen, um Verbrennungen durch den aus dem Ofen ausströmenden heißen Dampf zu vermeiden.

 **ANMERKUNG:** Der Hersteller empfiehlt, den Ofen von über 250 ° C nur zu verwenden, wenn unbedingt erforderlich und für kurze Zeit, nicht die Lebensdauer Ihrer Geräte zu reduzieren.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

- 1) Taste Zündung:** zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
- 2) Taste "START-STOP":** zum Starten oder Beenden des ausgewählten oder auf dem Display gezeigten Programmzyklus (Kochzyklus, Waschzyklus etc.).
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (ständig): Das Garprogramm wurde vorübergehend unterbrochen (Pause) oder ist bereit für den Start.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (blinkend): das Garprogramm ist in Ausführung.
Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät ausgeschaltet.
- 3) Taste Garen mit Heißluft:** Sie dient zur Wahl der Beheizungsart mit Heißluft (Zwangsheißluft).
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Beheizungsart Heißluft eingeschaltet
- 4) Taste Kombibeheizung:** für die Wahl der Kombibeheizung (Heißluft + Dampf).
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Kombibeheizung eingeschaltet
- 5) Taste Dampfgaren:** für die Wahl der Beheizungsart Dampfgaren.
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Dampfgarung eingeschaltet

6) Taste für die Temperaturwahl

- Zum Einstellen der Gartemperatur: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter (10) einzustellen.
- Ändern der Temperatur während der Garung: einmal drücken, damit auf der Anzeige (11) die eingestellte Temperatur angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste (10) drücken und den Schalter betätigen.
- **Sie dient zum Ändern der Maßeinheit der Temperatur von Grad Celsius (°C) in Grad Fahrenheit (°F).**

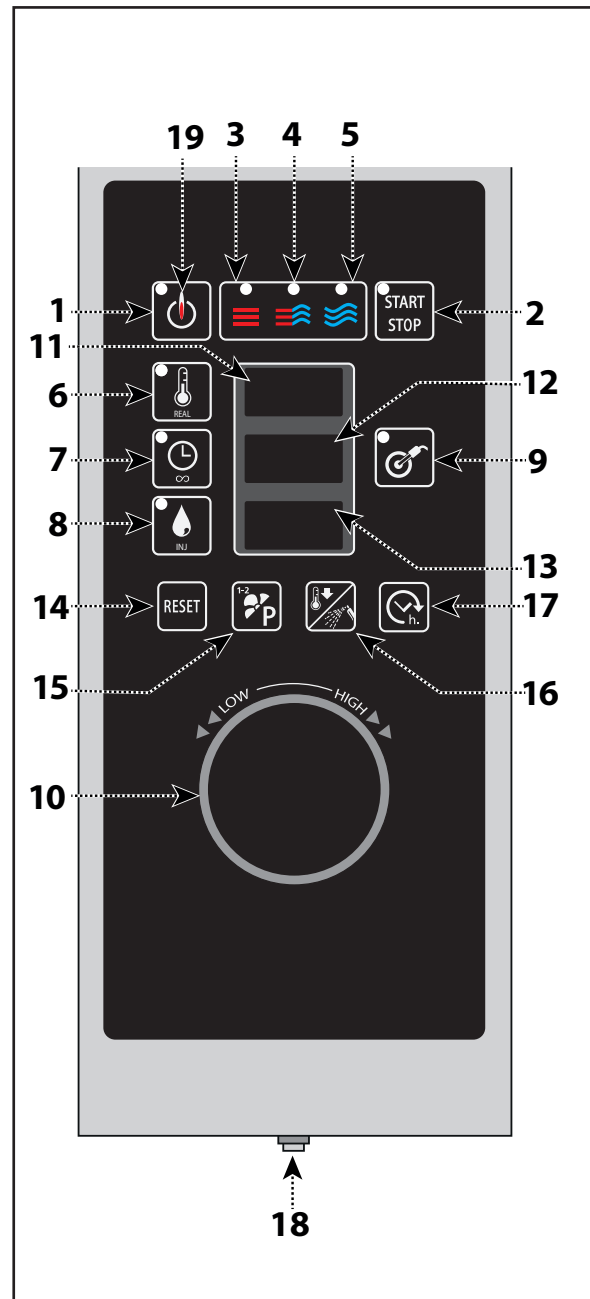
Mit Gerät in STOP – Phase (Grüne Kontrolllampe (2) eingeschaltet) den taste (14) länger als 3 Sekunden drücken (die gesamte Steuertafel wird ausgeschaltet). Den taste (6) drücken, und den Drehknopf (10) für die Auswahl der Temperaturanzeige in °C oder °F betätigen. Den Drehknopf (10) zur Bestätigung der ausgeführten Änderungen drücken.

7) Taste für die Einstellung der Zeit (Timer)

- Einstellen der Garzeit: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Garzeit mit dem Schalter (10) einzustellen. Die Taste für rund 2 Sekunden gedrückt halten, um eine „unbegrenzte“ Garzeit einzustellen. Auf dem Display (12) erscheint die nicht veränderbare Anzeige „Inf“.
- Ändern der Zeit während der Garung: einmal drücken, damit die Zeit auf der Anzeige (12) angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen.
- Zum Ein- und Ausschalten des automatischen Vorheizelementes. Mit Gerät in STOP – Phase (Grüne Kontrolllampe (2) eingeschaltet) den taste (14) länger als 3 Sekunden drücken (die gesamte Steuertafel wird ausgeschaltet). Den taste (7) drücken, und zum Ein- oder Ausschalten des automatischen Vorheizelementes den Drehknopf (10) betätigen. Den taste (7) zur Bestätigung der ausgeführten Änderungen drücken.

8) Taste Einstellung Feuchtigkeitsprozensatz

- Sie dient zum Einstellen des Prozentsatzes der Feuchtigkeit bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf). Taste einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt) und den Prozentsatz der Feuchtigkeit mit dem Schalter (10) einzustellen.



- Ändern des Prozentsatzes der Feuchtigkeit während der Garung: einmal drücken, damit der Prozentsatz der Feuchtigkeit auf der Anzeige (13) angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen. Ca. 5 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

Im Modus "Kochart Umluft" kann der Öffnungsprozentsatz der Entlüftung reguliert werden, der auf dem Display (13) angezeigt wird ("0" = Entlüftung immer auf; "–" = Entlüftung immer zu).

- Dient dazu, den Feuchtigkeitsgehalt zu erhöhen: die Taste gedrückt halten, um die Feuchtigkeit während einer beliebigen Garphase (gemischt oder Konvektion) in den Ofen zu leiten.
- Dient in der Pausenphase des Garvorgangs, im Modus "Dampf garen", dazu, von Dampf Standard (Std) auf Dampf Super (Sup) umzuschalten.
- Dient dazu, den Standardwert zwischen Dampf Std und Dampf Sup einzustellen. Mit Gerät in Phase STOP (grüne Kontrollleuchte (2) eingeschaltet) die Taste (14) mindestens 3 Sekunden lang drücken (die gesamte Bedientafel schaltet sich aus). Die Taste (8) gedrückt halten und auf den Druckknopf (10) einwirken, um die Anzeige zwischen Std und SUP auszuwählen. Den Knopf (10) drücken, um die ausgeführte Änderung zu bestätigen.

9) Taste zum Einstellen der Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für Vakuumverpackungen .

- Sie dient zum Einstellen der Kerntemperatur des Garguts, die vom Kerntemperaturfühler (optional) oder dem Fühler für Vakuumverpackungen (optional) gemessen wird: Einmal drücken (die grüne Kontrollleuchte blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter (10) einzustellen.
- Sie dient zum Ändern der Kerntemperatur des Garguts: Einmal drücken, um die Temperatur auf dem Display (12) anzuzeigen.

Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen. Ca. 5 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

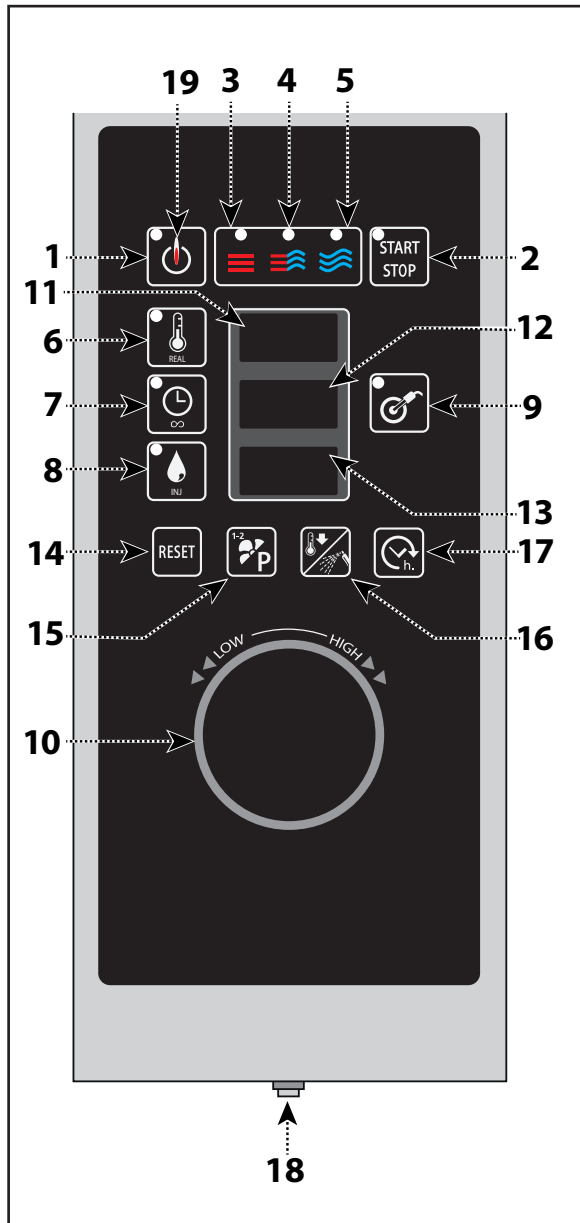
Diese Funktion sperrt den Gebrauch der Taste "Einstellung der Zeit".

10) Schalter

- Schalter: zum Ändern der Werte der gewählten Funktionen (siehe Tasten 6, 7, 8, 9). Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.
- Sie dient zur Änderung der Parameter für die Programmierung der Gar- und Waschvorgänge sowie der funktionellen Parameter des Geräts.
- Er dient ferner zum Bestätigen und Speichern: Auf den Schalter drücken, um die gewählten und/oder auf dem Display angezeigten Einstellungen zu bestätigen und zu speichern.

11) Temperaturanzeige

- Zeigt die eingestellte Temperatur an.
Um die wirkliche Temperatur im Inneren des Ofens, halten Sie die Taste (6) gedrückt, bis das Display den Punkt in der rechten unteren.
Der Wert auf dem Display blinkt, wenn am Anfang eines Garvorgangs die Innentemperatur des Backofens über der eingestellten Temperatur liegt oder wenn während des Vorheizens nicht die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Es zeigt während einer Garpause die Nummer des Aufwärmprogramms an, das man mit der Taste (15) wählen kann.



12) Anzeige für Zeit und Kerntemperatur

Bei gedrückter Taste **(7)** (Einstellung der Zeit):

- Während einer Garpause zeigt sie die eingestellte Zeit an.
- Während des Garens zeigt sie die bis zum Ende des Garzyklus verbleibende Zeit an.

Bei gedrückter Taste **(9)** (Einstellung der Kerntemperatur):

- Sie zeigt während einer Garpause die eingestellte Temperatur an.
- Während des Garens zeigt sie die vom Fühler gemessene Temperatur an.

13) Display Feuchtigkeitsprozensatz

- Bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf) zeigt es den eingestellten Feuchtigkeitsprozensatz an.
- Im Modus Dampfgaren wird angezeigt, welche Funktion eingestellt wurde (Dampf **Std** oder Dampf **SUP**).

14) Taste Zurücksetzen Fehlermeldungen: Sie dient zum Zurücksetzen der akustischen und sichtbaren Fehlermeldungen.

15) Taste Aufwärmprogramme / Gebläsegeschwindigkeit

- Die Taste dient zur Wahl der voreingestellten Standard-Aufwärmprogramme.
- Taste (einmalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P01** anzuzeigen.
- Taste (zweimalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P02** anzuzeigen.
- Taste (dreimalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P03** anzuzeigen.
- Taste (4-mal) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P04** anzuzeigen.
- Taste (5-mal) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P05** anzuzeigen.
- Taste (6-mal) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P06** anzuzeigen.
- Taste (7-mal) drücken, um die Anzeige **OUT** auf das Display **(11)** aufzurufen und das Programm zu beenden. Taste **(2)** drücken, um das gewählte Programm zu starten.

Tabelle der voreingestellten Aufwärmprogramme

P01 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch geringer Stärke und Fisch (sowohl vorgekocht als auch roh).	Automatisches Vorheizen 130°C Phase 1 - Kombi / 110°C / Feuchtigkeit 10% / 2' Phase 2 - Heißluft / 130°C / Entlüftung zu / 3' Phase 3 - Heißluft / 125°C / Entlüftung auf / 1'
P02 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch geringer Stärke und Fisch großer Stärke.	Automatisches Vorheizen 150°C Phase 1 - Kombi / 130°C / Feuchtigkeit 10% / 3' Phase 2 - Heißluft / 135°C / Entlüftung zu / 3' Phase 3 - Heißluft / 140°C / Entlüftung auf / 1'
P03 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch und Fisch im Allgemeinen (für Nudeln oder gefüllte Speisen den Zeitwert in Phase 2 erhöhen)	Automatisches Vorheizen 150°C Phase 1 - Kombi / 130°C / Feuchtigkeit 10% / 2' Phase 2 - Heißluft / 140°C / Entlüftung zu / 5' Phase 3 - Heißluft / 140°C / Entlüftung auf / 3'
P04 - Garprogramm (Kerntemperaturfühler): für mageren Schweinebraten	Automatisches Vorheizen 120°C Phase 1 - Dampf / 100°C / 8' Phase 2 - Kombi / 140°C / Feuchtigkeit 60% / Endkerntemperatur 57°C Phase 3 - Heißluft / 170°C / Endkerntemperatur 68°C / Entlüftung auf
P05 - Garprogramm (Kerntemperaturfühler): für ganzes Brathähnchen	Automatisches Vorheizen 205°C Phase 1 - Heißluft / 185°C / Entlüftung auf / 8' Phase 2 - Heißluft / 215°C / Entlüftung auf / 12' Phase 3 - Heißluft / 240°C / Endkerntemperatur 72°C / Entlüftung auf
P06 - Garprogramm (Kerntemperaturfühler): für Roastbeef	Automatisches Vorheizen 165°C Phase 1 - Heißluft / 145°C / Endkerntemperatur 20°C Phase 2 - Heißluft / 110°C / Endkerntemperatur 42°C Phase 3 - Heißluft / 90°C / Endkerntemperatur 54°C
P04 - Garprogramm : für mageren Schweinebraten	Automatisches Vorheizen 120°C Phase 1 - Dampf / 100°C / 7' Phase 2 - Kombi / 145°C / Feuchtigkeit 60% / 30' Phase 3 - Heißluft / 165°C / Entlüftung auf / 15'
P05 - Garprogramm : für ganzes Brathähnchen	Automatisches Vorheizen 220°C Phase 1 - Kombi / 200°C / Feuchtigkeit 30% / 9' Phase 2 - Heißluft / 230°C / Entlüftung auf / 12' Phase 3 - Heißluft / 245°C / Entlüftung auf / 16'
P06 - Garprogramm : für Roastbeef	Automatisches Vorheizen 230°C Phase 1 - Heißluft / 210°C / Entlüftung zu / 3' Phase 2 - Heißluft / 220°C / Entlüftung auf / 6' Phase 3 - Heißluft / 235°C / Entlüftung auf / 4'

- Die Taste dient zur Änderung der voreingestellten Standard-Aufwärmprogramme. Taste drücken, um das gewünschte Programm auf dem Display (11) anzuzeigen. Taste (2) drücken, um das gewählte Programm zu starten.

Erst nach dem Start des Programms durch Betätigung der Tasten (6-7- 8-9) und des Schalters (10) ist es möglich, die für die aktuelle Phase eingestellten Werte zu ändern.

Während des Garens kann man mit den Tasten (3-4-5) die Beheizungsart ändern.

Anmerkung: Die auf diese Weise eingestellten Änderungen bleiben nur für den laufenden Garvorgang wirksam. Zum ständigen Speichern die Taste der verwendeten Beheizungsart (3-4-5) mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

WICHTIG: Um die ursprünglichen Einstellungen rückzustellen muss mit dem Gerät in Phase Stopp (Kontrollleuchte (2) eingeschaltet), die Taste (14) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden (die gesamte Bedientafel schaltet sich aus); daraufhin die Taste (15) drücken bis PrG ok angezeigt wird.

15) Druckknopf Gebläsegeschwindigkeit

Nur während der Phase START (bei gestartetem Garvorgang) die Taste drücken, um die Leistungsstufe für den Aussetzbetrieb des Ventilators einzustellen:

- Taste (15) ausgeschaltet : max. Geschwindigkeit.
- Taste (15) eingeschaltet und Display (13) mit rotierendem Punkt: intermittierende Geschwindigkeit.

16) Taste für Waschprogramme/Schnellkühlung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Im Zustand **STOP** die Taste (16) drücken:

- **Einmalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P01**
- **Zweimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P02**.
- **Dreimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P03**.
- **Viermalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P04**.
- **5-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **dEC**.
- **6-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SA**.
- **7-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **tcl**.
- **8-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SPI**.
- **9-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **CLd (Schnellkühlung)**.

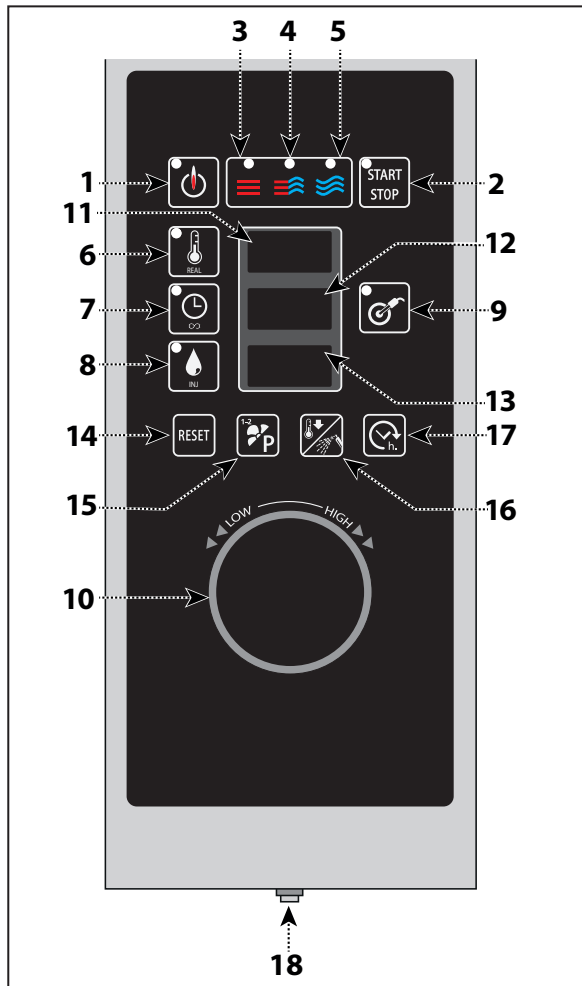
Mit der Funktion "Schnellkühlung" aktiviert:

- Sie dient zur raschen Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür. Die Taste drücken, um auf dem Display (11) die Schrift "100°C" und auf dem Display (12) die Schrift "CLd" anzuzeigen. Taste (6) drücken und Schalter (10) drehen, bis die gewünschte Kühltemperatur gewählt ist. Taste (2) drücken, um das Programm zu starten. Am Ende des Zyklus unterbricht das Gerät seinen Betrieb und der akustische Signalgeber ertönt.
- Dient zum Aktivieren / Deaktivieren der Funktioncooldown während Kochen.
Mit Gerät in STOP – Phase (grüne Kontrollleuchte der Taste (2) eingeschaltet) den taste (14) länger als 3 Sekunden drücken (die gesamte Steuertafel wird ausgeschaltet).
Die Taste (16) gedrückt halten und mit dem Schalter (10) die **cooldown ON/OFF** einstellen. Drücken Sie die Taste (16) zum Speichern der ausgewählten Funktion.

WICHTIG: Diese Funktion nicht während des Garens verwenden.

17) Taste "Start verzögert": Dient dazu, den Garvorgang im Modus verzögert zu starten.

Die Taste (17) drücken, auf dem Display (12) wird die max. Zeit für den verzögerten Start (1 Stunde) angezeigt. Die Taste (7) drücken und auf den Drehknopf (10) einwirken, um den betreffenden Wert einzustellen.



Den Drehknopf betätigen, um den Wert zu speichern und dann die Taste **(2)** drücken, um den verzögerten Start zu aktivieren. Um den Count-down zu unterbrechen und die Funktion zu verlassen, die Taste **(2)** drücken (der Garvorgang startet nicht). Wenn der Garvorgang gestartet werden soll, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, die Taste **(7)** drücken und auf den Drehknopf **(10)** einwirken, um den am Display angezeigten Wert **(12)** auf "0" zustellen.

18) Hauptschalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

19) Ikone Brenner: eingeschaltet zeigt sie an, dass der Brenner aktiviert wurde.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

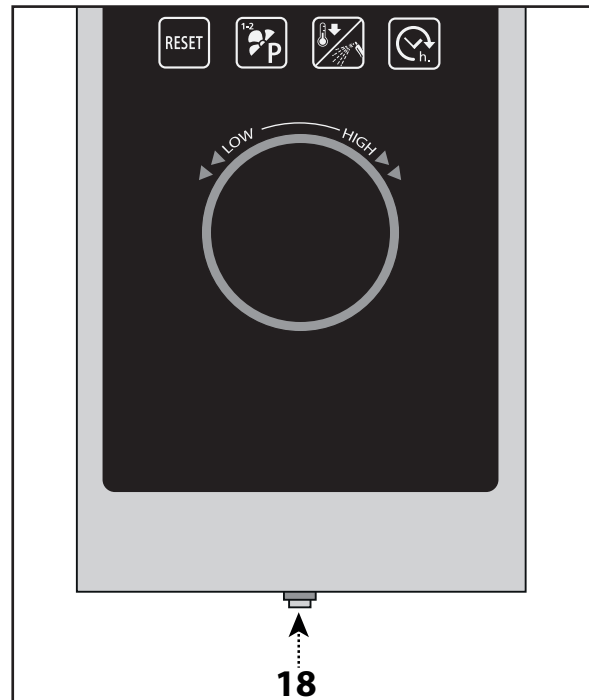
Zündung

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
- 2) Öffnen Sie den Gashahn.
- 3) Den Wasserhahn öffnen.
- 4) Taste **(18)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

Abschaltung

WICHTIG: Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

- 1) Taste **(18)** drücken, um das Gerät auszuschalten.
- 2) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 3) Den Wasserhahn schließen.
- 4) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



AUTOMATISCHES VORHEIZEN

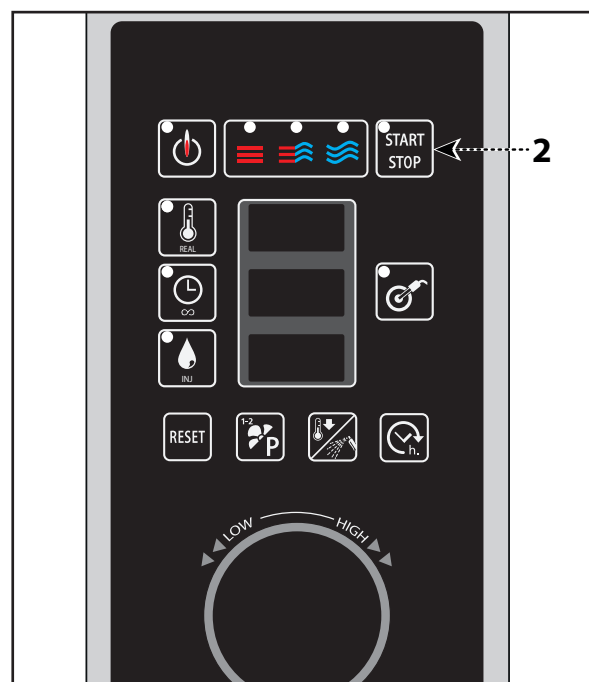
WICHTIG: Zur Gewährleistung einer optimalen Garung empfiehlt sich das Vorheizen bei leerem Backofen.

- 1) Taste **(2)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät führt automatisch eine Vorheizphase aus. Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal. Nun kann man das Gargut in den Backofen geben und die Tür schließen. Die Garung wird automatisch gestartet.

WICHTIG: Das Vorheizen wird auch automatisch deaktiviert, wenn die Temperatur im Garraum schon für die eingestellte Beheizungsart ausreicht.

Vorübergehende Deaktivierung: Auf diese Weise kann man diese Funktion nur für die laufende Garung deaktivieren.

- 1) Im Zustand STOP (oder Garpause, wenn die Kontrolllampe der Taste **(2)** ständig leuchtet) die Taste **(2)** länger als eine Sekunde gedrückt halten.

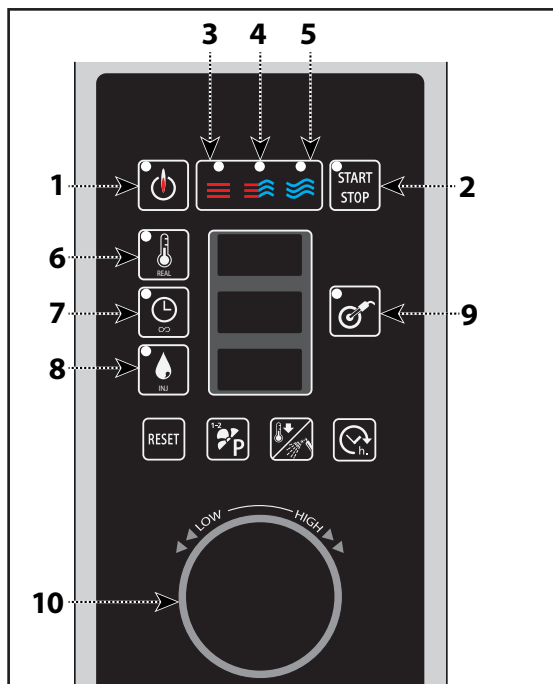


STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Starten

- 1) Das Gerät einschalten (siehe Seite 198).
- 2) Mit einem der Tasten **(3, 4, 5)** die Beheizungsart einstellen.
- 3) Taste **(6)** drücken und mit dem Schalter **(10)** die Gartemperatur einstellen.
- 4) Die Taste **(7)** drücken und mit dem Schalter **(10)** die Gardauer einstellen oder die Taste **(9)** drücken und mit dem Schalter **(10)** die Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für Vakuumverpackungen einstellen.
 - Bei **Kombibeheizung** die Taste **(8)** drücken und mit dem Schalter **(10)** den Prozentsatz der Feuchtigkeit einstellen.
 - Beim **Dampfgaren** die Taste **(8)** drücken, um die Beheizungsart einzustellen (Std oder SUP).
 - Bei **Kochart Umluft** die Taste **(8)** drücken und zur Einstellung des Verschlussprozentsatzes der Entlüftung den Drehknopf **(10)** betätigen.



- 5) Die Taste **(2)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Während der Kochphase können einer oder mehr voreingestellte Parameter verändert werden:

- Die Vorgehensweise beim Kochen verändern (Umluft, Dampf, Kombi).
- Die Temperatur in der Kammer verändern.
- Den Kochmodus verändern (mit Timer oder Kernfühler).
- Den Prozentsatz % der Feuchtigkeit verändern.



ANMERKUNG: Während des gesamten Zyklus bleibt das Licht innerhalb des Garraums eingeschaltet.

Stoppen

Der Zyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit oder nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch gestoppt.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und das Licht im Garraum geht an.

- 1) Taste **(2)** drücken oder die Backofentür öffnen, um den Garzyklus zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

WICHTIG: Um den Betrieb langfristig zu garantieren und zu verhindern, dass sich Bakterien in der Kammer ausbreiten und um möglichen Korrosionserscheinungen besser vorzubeugen, muss mindestens eine Waschung pro Tag ausgeführt werden.

WICHTIG: Nach jedem Wechsel der Beheizungsart erfolgt eine gründliche Reinigung des Garraums.

ANMERKUNG: Überprüfen, ob die Behälter der Reinigungsprodukte (Reinigungsmittel und Reiniger) jeweils mindestens 1 Liter enthalten.

WICHTIG: Für automatische Reinigungen werden die Reiniger STARCLEAN FX und der Klarspüler STARBRIGHT FX empfohlen. Sie lösen selbst hartnäckige Verschmutzungen und sorgen für einen hygienisch sauberen Garraum.

WICHTIG: Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Klarspüler als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.

WICHTIG: Vor Beginn des Reinigungsvorgangs Backbleche, Gitter oder andere Behälter aus der Garkammer entfernen. Eine Reinigung mit einem Backblech im Inneren der Garkammer beeinträchtigt das Endergebnis.

Bevor der Reinigungsvorgang gestartet wird, sicherstellen, dass sich im Garraum keine festen Speisereste befinden, die größer als 1 cm sind.

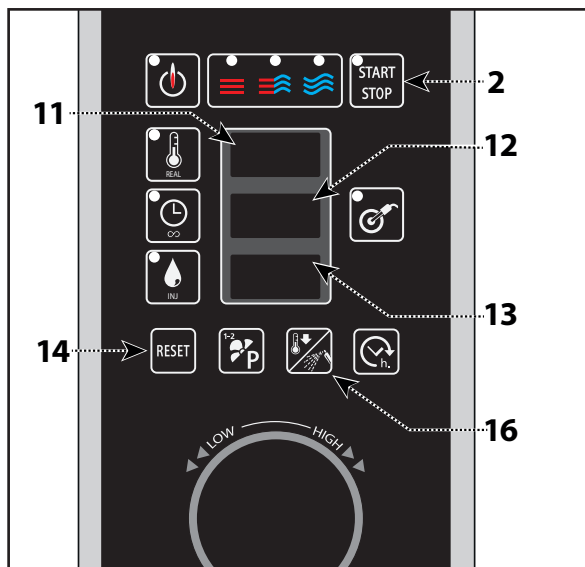
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1) Im Zustand **STOP** die Taste (16) drücken:

- **Einmalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P01**
- **Zweimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P02**.
- **Dreimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P03**.
- **Viermalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P04**.
- **5-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **dEC**.
- **6-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SA**.
- **7-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **tcl**.
- **8-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SPI**.

Tabelle der Waschprogramme

Programme	Gesamtzeit	Beschreibung
P01	2:22'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
P02	1:35'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
P03	1:10'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen (zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bis 150°C).
P04	0:30'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
dEC	0:34'	Zum Beseitigen von Kalkablagerungen im Garraum.
SA	0:24'	Manuelle Reinigung.
tcl	0:12'	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.
SPI	0:03'	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.



- 2) Taste (2) drücken, um den Reinigungszyklus zu starten. Auf dem Display (11) erscheint der Schriftzug **CLE**, auf dem Display (12) die verbleibende Zeit am Ende des Waschvorgangs und auf dem Display (13) die Waschphasen.
- 3) Die Beendigung des Waschzyklus des Gerätes wird durch ein akustischen Signal sowie durch des zuletzt ausgeführten Garvorgangs auf dem Display angegeben.
- 4) Taste (14) drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen.

i WICHTIG: Vor der erneuten Verwendung des Geräts sicherstellen, dass der Garraum frei von Reinigungsmittelrückständen ist. Andernfalls den Garraum gründlich von Hand nachspülen und dann zum Trocknen für die Dauer von rund 15 Min. mit der Beheizungsart „Heißluft“ beheizen.

i WICHTIG: Nur bei der halbautomatischen Reinigung ist die Präsenz des Bedieners bis zum Einführung des chemischen Produkts erforderlich.

HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Im Zustand **STOP** die Taste (16) zweimal drücken, um das Programm „SA“.
- 2) Taste (2) drücken, um den Reinigungszyklus zu starten.

3) Wenn das akustische Signal ertönt (rund 5 Minuten nach Beginn des Waschvorgangs) und das Licht im Garraum leuchtet auf, das Reinigungsmittel geben.

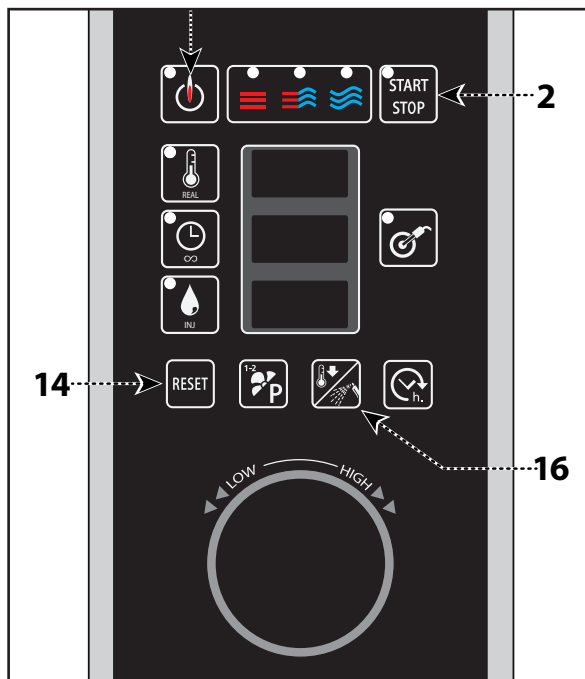
4) Die Tür öffnen und das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und auf den Ventilator sprühen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör „Sprüh-pistole“ und das vom Hersteller gelieferte Reinigungsmittel zu verwenden.

! ACHTUNG: Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

5) Die Tür schließen und abwarten, bis der Backofen das Wasch-, Nachspül- und abschließende Wärmedesinfektionsprogramm automatisch zu Ende geführt hat. Am Ende des Waschvorgangs ertönt ein akustisches Signal.

6) Taste (14) drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 1) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 2) Den Wasserhahn schließen.
- 3) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 4) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 5) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 6) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 7) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG



ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während der Wartung“ auf Seite 7 genannten Gefahren.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



HINWEIS: Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

- Kondenswasserwanne (siehe Seite 26).
- Garraum (siehe Seite 25).
- Überprüfen, dass der Brennlufteinlass nicht verlegt ist (siehe "installationshandbuch");
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 24)



HINWEIS: Mindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S. 26) .

Jährlich von erfahreinem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Prüfung der Wirksamkeit und ggf. Reinigung des Abzugsrohrs und der Luftöffnungen.
- Prüfung der Dichtheit und nötigenfalls Austausch der Dichtungen des Wärmetauschers.
- Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe "installationshandbuch") und Unversehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren.
- Dichtigkeit der Dichtungen der Zündkerzen, der Sichtöffnung und des Brennluftventilators überprüfen.
- Kohlenmonoxid- (CO) und Kohlendioxidgehalt (CO₂) der Rauchgase überprüfen.
- Reinigung des Wasserzulauffilter (siehe "installationshandbuch").
- Reinigung der Abgasrohre (siehe "installationshandbuch").



WICHTIG: Die jährlichen Prüfungen registrieren.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

⚠ HINWEIS: Beim manuellen Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen entsprechend den für Sicherheit und Gesundheit geltenden Gesetzen tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

⚠ HINWEIS: Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.

⚠ HINWEIS: Zur manuellen Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.

⚠ HINWEIS: Der Hersteller empfiehlt bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetthaltigen Speisen das Zubehör „FGX-Filter“, das am Ende des Tages täglich in der Spülmaschine zu reinigen ist.

⚠ GEFAHR: Brandgefahr! Wenn das Gerät nicht gereinigt bzw. nicht sorgfältig gereinigt wird, können sich Fett- und Nahrungsmittelrückstände, die sich im Ofen angesammelt haben, entzünden.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max.5% Natron, 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure, Essigsäure (pH mindestens 5)

⚠ HINWEIS: Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

- 1) Reinigungsmittel stets mit größter Vorsicht handhaben.
- 2) Nur geringe Mengen Reinigungsmittel aufsprühen.
- 3) Das Reinigungsmittel nicht auf zu heiße Oberflächen sprühen.
- 4) Das Reinigungsmittel nicht auf Personen oder Tiere sprühen.
- 5) Die Anweisungen auf der Verpackung und im Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels befolgen.
- 6) Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

⚠ HINWEIS: Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

⚠ HINWEIS: Keine Reinigungsmittel verwenden, die Scheuermittel oder chlorhaltige Substanzen wie Natriumhypochlorit (Bleiche), Salzsäure (Muriasäure) oder andere Lösungen enthalten: Diese Produkte korrodieren auf schnelle und irreversible Weise den Edelstahl.

⚠ HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung der unter dem Gerät oder in der Nähe befindlichen Böden die oben aufgeführten Produkte nicht auf absolut absolute Weise, um zu vermeiden, dass Dämpfe oder mögliche Stürze ähnliche zerstörende Auswirkungen auf den Stahl haben.

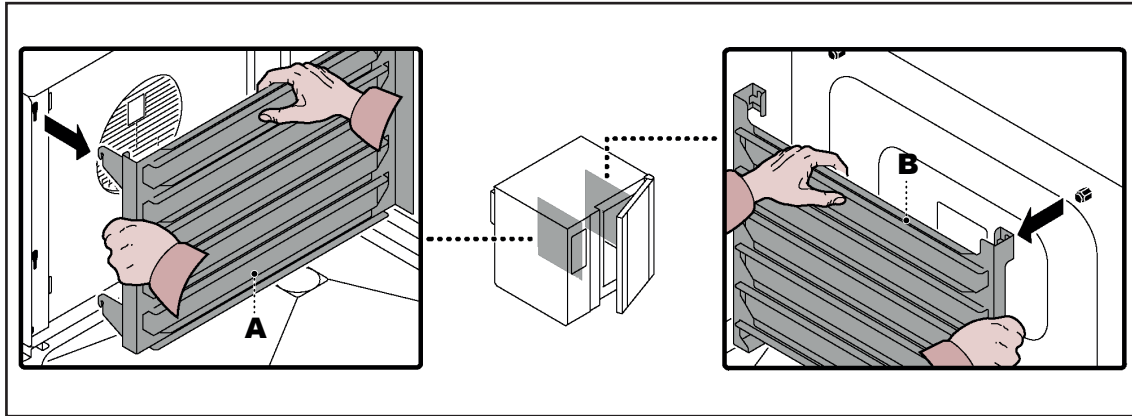
- 7) Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- 8) Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
- 9) Behandeln Sie die Edelstahlfächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- 10) Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- 11) Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES GARRAUMS

WICHTIG: Um die Hygiene- und Integritätsmerkmale des Edelstahls aufrecht zu erhalten (zum Schutz vor Korrosion erforderlich), muss die Garkammer täglich mit geeigneten Mitteln gereinigt werden und vor der Verwendung vollständig abgetrocknet werden.

1) Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.

HINWEIS: Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden. Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.



2) Die Hordengestelle (A-B) aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.

3) Das Filtergitter (C) herausnehmen und reinigen.

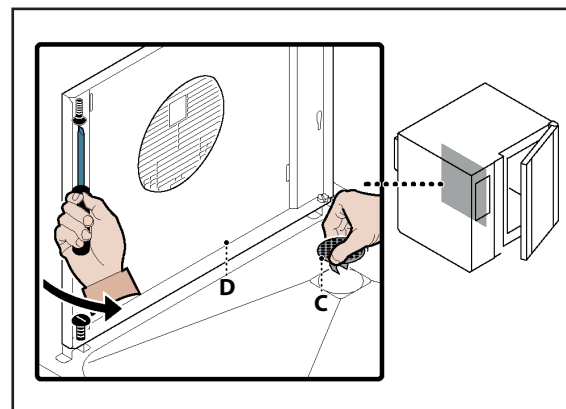
4) Die Schrauben lösen, um den Schirm (D) zu öffnen.

5) Alle Wände des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad mit Wasser befeuchten.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.

6) Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und das Lüfterrad sprühen und rund 10-15 Minuten einwirken lassen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.



7) Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.

8) Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9) Die Oberflächen des Garraums nachspülen und trocknen.

10) Die Schrauben zum Verschließen des Schirms (D) wieder einschrauben.

11) Die Hordengestelle (A-B) und das Filtergitter (C) wieder einbauen.

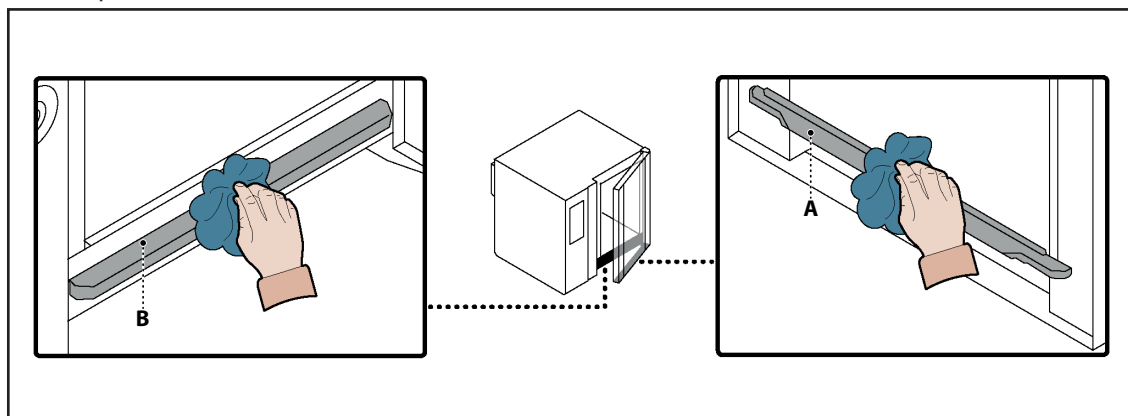
WICHTIG: Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus für 15 Minuten mit Beheizungsart „Dampf“ und für weitere 15 Minuten mit Beheizungsart „Heißluft“ bei einer Temperatur von 150°C ausführen.

Wenn der Ofen für kurze Zeiträume nicht verwendet wird, die Garraumtür offen lassen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

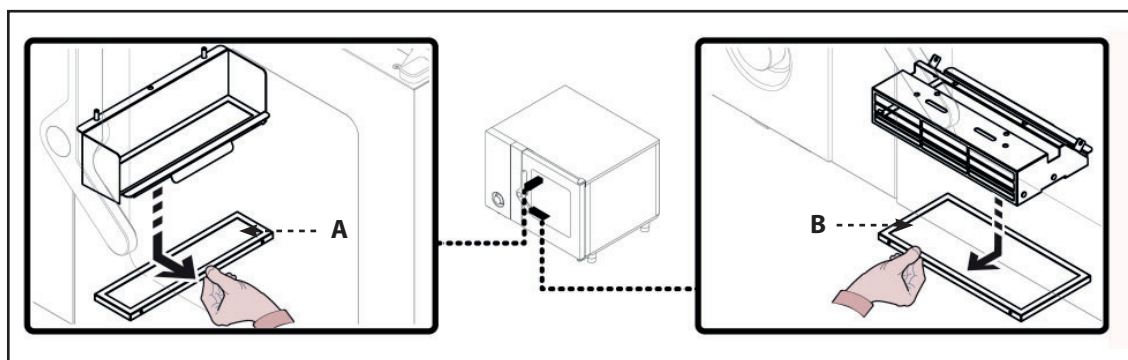
- 1) Den Kondenswasserkanal (A) entleeren und reinigen.
- 2) Die Kondenswasserwanne (B) reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



REINIGUNG LUFTFILTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

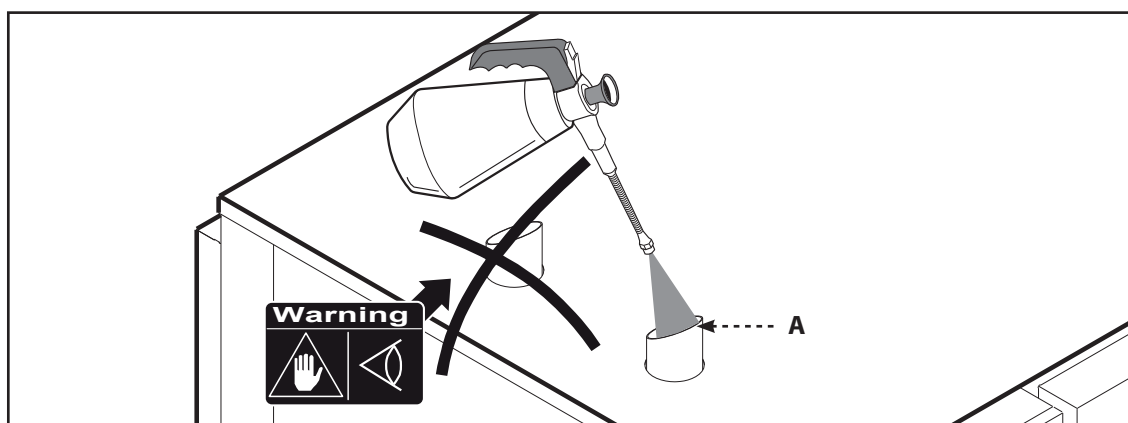
- 1) Das Gerät ausschalten.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Die Luftfilter (A) und (B) entfernen, die sich unter dem Gerät befinden und mit einem geeigneten Entfettungsmittel reinigen. Es wird eine Reinigung in der Spülmaschine empfohlen.



REINIGUNG DES ABZUGS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Ofen etwa eine halbe Stunde mit Dampf bei 100 °C funktionieren lassen.
- 2) Ofen ausschalten und den Versorgungsschalter ausschalten.
- 3) Reinigungsmittel vom Ende des Abzugsrohrs (A) sprühen und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.
- 4) Rohr ausspülen, indem von dem offenen Ende Wasser auf die Ofendecke gesprüht wird (bei diesem Vorgang muss die Ofenseite geschlossen sein).
- 5) Das Innere der Garkammer abspülen oder alternativ dazu ein automatisches Spülprogramm ausführen.



DEFEKTE

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



ANMERKUNG: Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe "installationshandbuch").
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais)	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken
	Leiterplatte defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Gasgeruch	Gasleck bei der Speisung	Die Anlage auf Dichtheit prüfen
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Gasventil defekt	Das Gasventil ersetzen
	Dass der Brennlufterinlass verlegt ist	Der Brennlufterinlass reinigen
Der Brenner entzündet sich nicht oder geht plötzlich aus und es erscheint die Fehlermeldung "E12"	Die Kabel der Zündkerzen haben sich gelöst oder sind defekt	Die Kabel wieder anschließen bzw. ersetzen
	Die Zündkerzen sind verschmutzt oder defekt	Die Zündkerzen reinigen oder ersetzen
	Die Zündkontrolleinrichtung ist defekt	Die Einrichtung austauschen

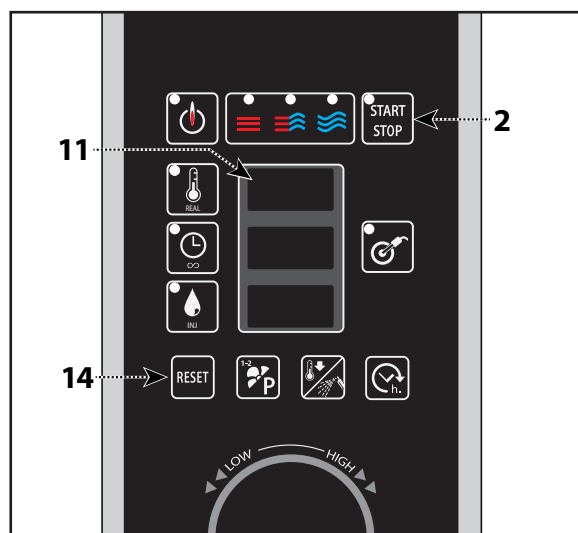
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige (11) angezeigt werden.



ANMERKUNG: Die Taste (14) drücken, um die Fehlermeldung zurückzusetzen. Der Garzyklus muss dann automatisch wieder starten. Andernfalls die Start-Taste (2) drücken.



<i>Fehlermeldung</i>	<i>Störung</i>	<i>Lösung</i>	<i>Anmerkungen</i>
H2O	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe "installationshandbuch"). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden
H2O.	Kein Wasser am Abfluss oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe „Anleitungen für den Monteur“). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E12	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Die Rücksetz-Taste drücken (möglicherweise muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen	Die Garung unterbrechen, wenn diese Meldung wiederholt erscheint
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss	Die Reinigung ausführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
dEC	Zeigt an, dass die Notwendigkeit besteht, das Entkalken vorzunehmen	Das Entkalken ausführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E02	Der Kerntemperaturfühler wurde nicht in die Speise gesteckt oder ist defekt	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden
E03	Der Dampfablassensor ist defekt	Den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E06	Die thermischen Schutzrichtungen haben ausgelöst	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör)	Die Reset-Taste	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E09	Die maximal zulässige Temperatur in der Garkammer wurde überschritten.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt,	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen.	Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Desinfektionsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen.	Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.
E24 E26	Schädigt das automatische Waschsystem.	Prüfen, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel in der Kochkammer verblieben sind. Garraum von Hand spülen.	Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen. Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E27	Scheitern Prüfgas	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.

SÉCURITÉ	3
SIGNAL DE DANGER	3
AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT	3
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	3
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION	3
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT	3
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE	4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES	4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION	6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN	7
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL	8
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	9
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL	9
INFORMATIONS GÉNÉRALES	10
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR	10
BUT DU MANUEL	10
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL	10
DEMANDE D'ASSISTANCE	11
INFORMATIONS TECHNIQUES	11
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL	11
DOTATION D'ACCESSOIRES	12
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	12
DONNÉES TECHNIQUES	12
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	13
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	14
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	14
DESCRIPTION DES COMMANDES	15
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	19
PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	19
MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON	20
LAVAGE AUTOMATIQUE	21
LAVAGE SEMI-AUTOMATIQUE	22
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL	23

ENTRETIEN23

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN.....23

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE MANUEL DE L'APPAREIL.....24

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON25

NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE.....26

NETTOYAGE DES FILTRES À AIR26

NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT26

PANNES27

DÉPANNAGE27

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES27

SECURITE

SIGNAL DE DANGER

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Signal de danger	Signification
	Pour signaler le danger potentiel de lésions. Respecter toutes les mises en garde indiquées par ce symbole pour éviter la possibilité de lésions voire de mort.

AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

Les signaux d'avertissement sont classés selon le niveau de danger. Le non-respect comporte le niveau de gravité correspondant et la probabilité que l'événement puisse se produire.

Niveau de danger	Niveau de gravité	Probabilité
 DANGER	Mort/lésions graves (irréversibles)	Très haute
 AVERTISSEMENT	Lésions graves (irréversibles)	Haute
 ATTENTION	Lésions légères (réversibles)	Haute
 IMPORTANT	Dommages des appareils	Moyenne
 NOTE	Indique des informations d'une grande importance à ne pas négliger.	

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

 **AVERTISSEMENT:** Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces. Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel:

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT

Pendant le transport de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de levage approprié - Respecter les valeurs limites de levage et transport - Porter les dispositifs de protection individuelle	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de chute de l'appareil	• Avec le mouvement de l'appareil	• Utiliser un moyen de transport approprié • Prêter attention au barycentre • Éviter les chocs	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE

Pendant le montage de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	• Avec le mouvement de l'appareil	• Utiliser un moyen de levage approprié pour positionner l'appareil sur le banc de travail, sur l'embase • Ajuster le positionnement seulement en présence d'un nombre suffisant de personnes et, en ce cas, respecter les valeurs limites de levage et transport • Respecter les normes en vigueur en matière de prévention des accidents pour le lieu d'installation • Porter les dispositifs de protection individuelle	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES

Pendant l'installation, la mise en service, le réglage et le remplacement de pièces de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites.

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de chute de l'appareil	Avec le levage l'appareil	• Prêter attention au barycentre • Éviter les chocs	Aucun
Danger de lésions de coupe dues aux bords tranchants	En cas de manipulation des pièces en tôle	• Prêter beaucoup d'attention pendant cette activité • Porter les dispositifs de protection individuelle prévus par les normes de sécurité	Aucun
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de renversement ou chute de l'appareil	En cas de sols déconnectés ou inclinés	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 10 du manuel d'installation.	Aucun

► **Source de danger : Environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation et/ou au réglage non corrects du système du gaz	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Augmentation de la température de travail des composants.	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Concentration d'émissions de gaz brûlés dû à l'installation non correcte	En cas d'aération insuffisante des locaux ; défaut d'injection d'air	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation non correcte	• Installation erronée • Fuite du robinet du gaz	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Murs inflammables.	• Installation erronée • Fuite du robinet du gaz	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » du manuel d'installation • Désactiver l'alimentation électrique avant de démonter les protections • Veiller à ce que l'appareil ne puisse pas être mis sous tension de manière accidentelle • Vérifier que la tension soit coupée • Avant la mise en service, vérifier que tous les raccordements électriques ne soient pas endommagés • Utiliser un câble d'alimentation possédant les caractéristiques figurant dans le paragraphe « Branchement électrique » du manuel d'instructions d'installation. • Contrôler, avant la mise en service, que les raccordements électriques soient bien fixés	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur l'appareil et sur les parties en métal environnantes • Sur l'appareil et sur les accessoires en métal environnantes	• Avant la mise en fonction, contrôler que l'appareil, et les accessoires en métal, soient branchés sur un système de raccordement équipotentiel	Système de raccordement équipotentiel

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

Pendant l'utilisation de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrite :

► **Source de danger : nature thermique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Matériel inflammable sur l'évacuation	En cas de bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	Aucun
Contact avec les surfaces de travail chaudes	Contact accidentel	• Formation du personnel et présence de la plaque d'avertissement sur l'appareil et dans le manuel d'utilisation	Aucun
Brûlure due à des liquides chauds	Manipulation des plateaux	• Formation du personnel	Aucun
Matière inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'équipement.	Présence de matière inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'équipement.	• Formation du personnel	Nessuno

► **Source de danger : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Contamination d'aliments	Nettoyage et entretien non appropriés	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Cession de métaux ou d'autres substances dans les aliments	Plaque avec revêtement au chrome	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Formation du personnel • Entretien	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz	• Les opérations de réglage du système du gaz peuvent être exécutées uniquement par des experts d'un service d'assistance autorisé. • Procédure spécialisée	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	
Émissions dangereuses de produits chimiques	Ouverture volontaire et/ou accidentelle de la porte du four lors d'un cycle de lavage.	• Formation du personnel	

► **Source de danger : Dangers associés à l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Présence de vapeur saturée	Condensation et chute de gouttes sur les parties électriques et gaz	• Formation du personnel et entretien	Aucun
Infiltration d'eau dans l'enveloppe	• Lavage avec un jet inapproprié, prélèvement	• Formation du personnel et entretien	

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN

Pendant l'entretien de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de coupe dues aux bords tranchants	En cas de manipulation des pièces en tôle	• Prêter beaucoup d'attention pendant cette activité • Porter les dispositifs de protection individuelle prévus par les normes de sécurité	Aucun

► **Source de danger : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Entretien périodique du système du gaz de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz, injecteur et/ou réglage de l'air primaire erronés	• Entretien périodique de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Entretien périodique du système du gaz de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	

► **Source de danger : Dangers associés à l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Présence de vapeur saturée	Condensation et chute de gouttes sur les parties électriques et gaz	• Entretien périodique du système du gaz et de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	Aucun

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » du manuel d'installation	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Désactiver l'alimentation électrique avant de démonter les protections • Veiller à ce que l'appareil ne puisse pas être mis sous tension de manière accidentelle • Vérifier que la tension soit coupée • Avant la mise en service, vérifier que tous les raccordements électriques ne soient pas endommagés • Utiliser un câble d'alimentation possédant les caractéristiques figurant dans le paragraphe « Branchement électrique » du manuel d'installations d'installation. • Contrôler, avant la mise en service, que les raccordements électriques soient bien fixés	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur l'appareil et sur les parties en métal environnantes • Sur l'appareil et sur les accessoires en métal environnantes	• Avant la mise en fonction, contrôler que l'appareil, et les accessoires en métal, soient branchés sur un système de raccordement équipotentiel	Système de raccordement équipotentiel

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL

Pendant le **démantèlement** de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► Source de danger : Courant électrique

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur le câble d'alimentation • Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Désactiver l'alimentation avant de démonter les couvertures • Sécuriser contre la réactivation • Vérifier que la tension soit coupée	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation

► Source de danger : Déplacement de charges lourdes

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	• Utiliser un moyen de levage approprié • Respecter les valeurs limites de levage et transport • Porter les dispositifs de protection individuelle	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions dangereuses de gaz imbrûlés dû à un démantèlement incorrect de l'appareil	Pendant la phase de démantèlement de l'appareil	Les opérations de démantèlement doivent être effectuées par un personnel qualifié	Aucun

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

► Transport et installation

Pendant le transport et le positionnement de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuelle suivants :

Activité	Instruments utilisés	Dispositifs de protection
- Transport à l'intérieur de l'entreprise - Positionnement de l'appareil	Moyen de levage approprié	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► Installation, mise en service, utilisation et démantèlement

Pendant l'installation, la mise en service, l'utilisation et la coupure de l'appareil porter les dispositifs de protection individuelle suivants :

Activité	Dispositifs de protection
- Installation et démontage du raccordement électrique et du gaz - Installation et démontage du raccordement de l'eau - Mise en marche de l'appareil - Utilisation de l'appareil - Coupure de l'appareil	Vêtements de travail et dispositifs de protection individuelle selon l'activité nécessaire conforme aux normes spécifiques du pays.

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement. Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.



IMPORTANT : Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

BUT DU MANUEL

- Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie. Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
- Ces informations sont fournies par le Fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ ou commerciales. La lecture de ces informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et dommages économiques.
- Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

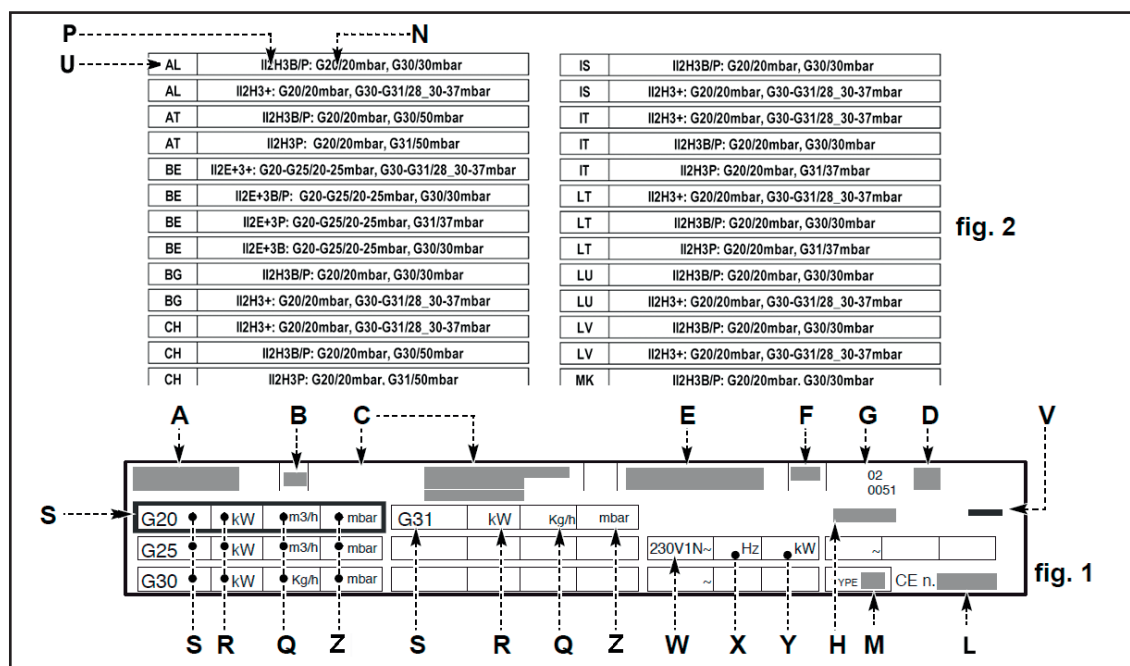
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Les plaques d'identification représentées, sont appliquées directement sur l'appareil.

Dans l'une (fig.1) sont reportés les références et toutes les indications indispensables à la sécurité de fonctionnement, dans l'autre (fig.2) les informations relatives aux gaz pour chaque pays d'utilisation.

- A)** Modèle de l'appareil
- B)** Type de personnalisation
- C)** Identification du fabricant
- D)** Type d'évacuation des fumées
- E)** Numéro de série
- F)** Degré de protection
- G)** Marquage CE de conformité
- H)** Norme de référence

- L)** Numéro certificat CE
- M)** Type de famille de produit
- N)** Pression du gaz
- P)** Catégorie de l'appareil
- Q)** Consommation de gaz
- R)** Puissance déclarée (kW)
- S)** Type de gaz
- T)** Indicateur du gaz d'essai
- U)** Sigle de la nation de destination
- V)** Date de fabrication
- W)** Tension (V)
- X)** Fréquence (Hz)
- Y)** Puissance déclarée (kW)
- Z)** Diamètre injecteur



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

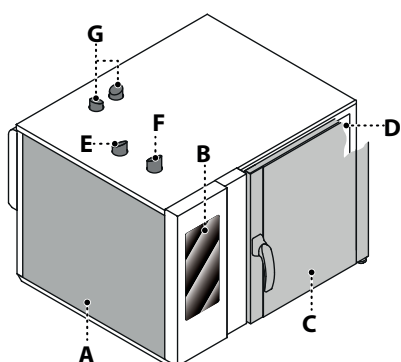
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle et ne doit pas être utilisé pour la production en série.
- Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.
- En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

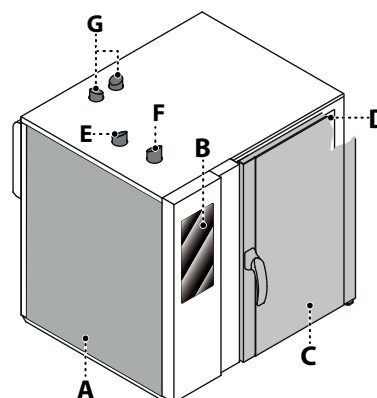
Organes principaux

- A) Boîtier des composants électriques
- B) Tableau de commandes
- C) Porte du four
- D) Chambre de cuisson
- E) Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur
- F) Tuyau d'évacuation de la vapeur
- G) Tuyau d'évacuation des fumées

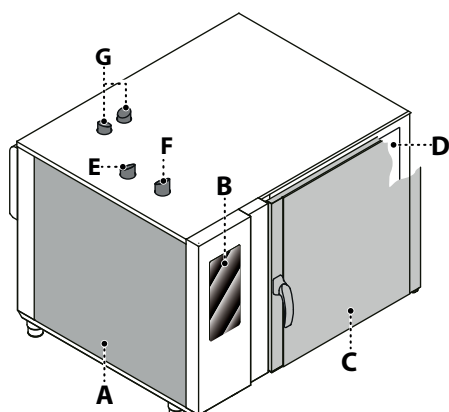
MODÈLE BX 61GW - 61GWR



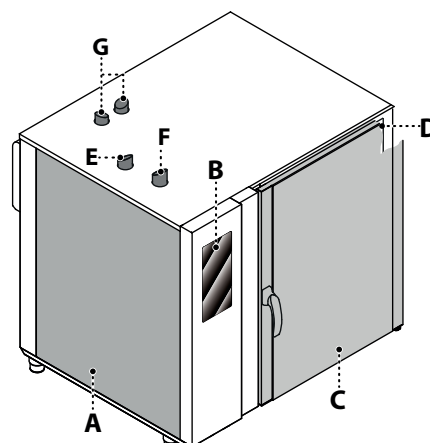
MODÈLE BX 101GW - 101GWR



MODÈLE BX 82GW



MODÈLE BX 122GW



DONNÉES TECHNIQUES

Description	BX 61GW - 61GWR	BX 101GW - 101GWR	BX82GW	BX122GW
Dimensions du four	920x776x (630+100) mm	920x776x (875+100) mm	1178x965x (1315+150) mm	1178x965x (1315+150) mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutations admissibles	-	-	-	-
Puissance nominale	14 kW	20 kW	27 kW	32 kW
Puissance électrique absorbée	800 W	800 W	800 W	950 W
Dimensions de la chambre	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Nombre des plaques	6	10	8	12
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement:

- **Kit injecteurs** : il sert pour adapter l'appareil au type de gaz d'alimentation.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants ("voir le catalogue général").

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

- Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil.
- Seulement et exclusivement le personnel spécialisé est autorisé à opérer sur l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, sauf sous la supervision d'autres personnes ou après avoir reçu une formation.
- Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.



NOTE : Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

- Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.
- Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

AVERTISSEMENT : Ne pas modifier, escamoter, éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité et/ ou de réglage installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.

- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manœuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.
- Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
- Ne pas boucher les tubes d'évacuation des fumées placés sur la surface externe supérieure du four.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT**INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION**

 **NOTE** : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'utilisation » à la page 6.

 **ATTENTION** : Les utilisateurs, en plus d'être autorisés et documentés de façon appropriée, formés et entraînés, si nécessaire, lors de la première utilisation, devront simuler certaines manœuvres pour identifier les commandes et les fonctions principales.

 **AVERTISSEMENT** : Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

 **ATTENTION** : Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces.

 **ATTENTION** : Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

 **ATTENTION** : Signaler au plus tôt toute anomalie ou détérioration des composants ou des parties de l'appareil, et faire intervenir si nécessaire un personnel qualifié pour les activités de contrôle et de remplacement.

 **DANGER** : Risque d'incendie! Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, assurez-vous qu'il n'y a pas de manuels d'instruction, des sacs en plastique ou des accessoires à l'intérieur du four.

 **DANGER** : Risque de brûlure! Ne laissez pas la sonde de température à coeur accrochée à l'extérieur de la porte du four, car cela pourrait endommager la sonde et laisser échapper la vapeur ou le liquide du four au cours du procédé de cuisson. Retirez toujours la sonde de température à coeur base de la nourriture avant de la retirer du four.

 **DANGER** : Risque de brûlure! Si les chariots rotatifs doivent être déplacés en cours d'utilisation, assurez-vous que les récipients sont toujours bien fixés. Fermez les récipients contenant des liquides de sorte qu'aucun déversement de liquide chaud ne soit possible.

 **DANGER** : Risque de blessure! Lors du chargement et du déchargement du chariot rotatif, appliquer le blocage du frein de roue.

 **DANGER** : Risque de blessure! Les chariots rotatifs peuvent se retourner le long des surfaces inégales ou au moment de franchir le seuil d'une porte.

 **DANGER** : Risque de brûlure! Lorsque les récipients sont pleins de liquide ou seront remplis de liquide au cours de la cuisson, l'utilisateur doit être en mesure de voir l'intérieur de chacun d'entre eux. Ne placez pas de porteplats au-dessus du niveau des yeux.

 **DANGER** : Risque de brûlure! Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution pour éviter d'être brûlé par la vapeur chaude s'échappant du four.

 **NOTE** : Le fabricant recommande d'utiliser le four au-dessus de 250 ° C seulement lorsque cela est strictement nécessaire et pour de courtes périodes de temps, de ne pas réduire la durée de vie de votre équipement.

DESCRIPTION DES COMMANDES

- 1) Touche d'allumage:** pour activer et désactiver électriquement l'appareil.
- 2) Touche « START-STOP »:** elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur (cycle de cuisson, cycle de lavage, etc.).
Voyant vert allumé (fixe): programme de cuisson en pause ou prêt pour le démarrage. Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson.
Voyant vert allumé (clignotant): programme de cuisson en cours.
Voyant vert éteint: appareil désactivé.
- 3) Touche cuisson à air pulsé:** elle sert pour sélectionner le mode de cuisson à air pulsé (air chaud forcé).
Voyant vert allumé: mode de cuisson à air pulsé sélectionné.
- 4) Touche de cuisson mixte:** pour sélectionner le mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur).
Voyant vert allumé: mode de cuisson mixte sélectionné
- 5) Touche de cuisson à vapeur:** pour sélectionner le mode de cuisson à vapeur.
Voyant vert allumé: mode de cuisson à vapeur sélectionné

6) Touche de sélection de la température

- Pour sélectionner la température de cuisson: presser une fois (le voyant vert clignote) pour sélectionner la température par la manette (10).
- Pour modifier la température en cours de cuisson: presser une fois pour afficher sur l'afficheur (11) la valeur de la température sélectionnée. Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite.
- **Sert pour changer l'unité de mesure de la température de degrés Centigrades (°C) en degrés Fahrenheit (°F).**

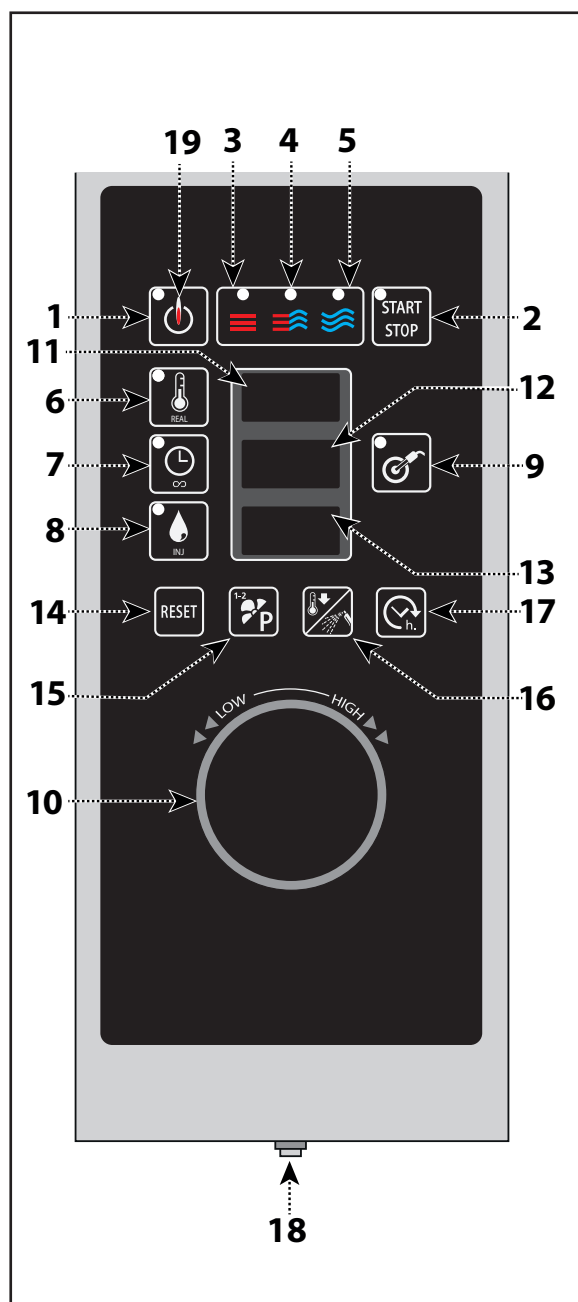
Avec l'appareil en phase de STOP (Voyant vert (2) allumé), presser la touche (14) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint). Appuyer sur la touche (6) et agir sur la manette (10) pour sélectionner affichage de la température en °C ou °F. Appuyer sur la manette (10) pour confirmer les modifications effectuée.

7) Touche de sélection du temps (Temporisateur)

- Pour sélectionner le temps de cuisson: presser une fois (le voyant vert clignote) pour programmer le temps de cuisson par la manette (10). Presser et tenir pressée la touche pendant environ 2 secondes pour sélectionner un temps de cuisson « illimité » ; sur l'afficheur (12) apparaît "InF" non modifiable.
- Pour modifier le temps en cours de cuisson: presser une fois pour afficher le temps sélectionné sur l'afficheur (12). Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite.
- Pour activer ou désactiver le préchauffage automatique.
- Avec l'appareil en phase de STOP (Voyant vert (2) allumé), presser la touche (14) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint). Appuyer sur la touche (7) et agir sur la manette (10) pour activer ou désactiver le préchauffage automatique. Appuyer sur la manette (7) pour confirmer les modifications effectuée.

8) Touche de sélection du pourcentage d'humidité

- Elle sert pour introduire le pourcentage d'humidité en mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur). Presser une fois la touche (le voyant vert clignote) et sélectionner le pourcentage d'humidité avec la manette (10).



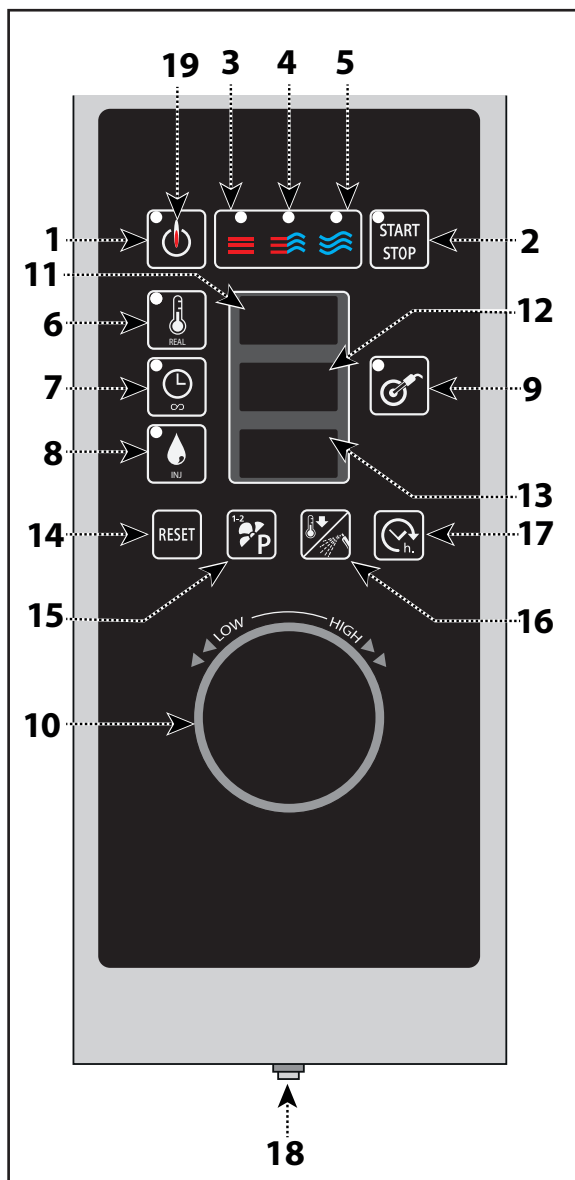
- Pour modifier le pourcentage d'humidité en cours de cuisson: presser une fois pour afficher la valeur de l'humidité sur l'afficheur (13). Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite. Attendre environ 5 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

En mode « cuisson à air pulsé », il est possible de régler le pourcentage d'ouverture de la sortie, qui est visualisé sur l'afficheur (13) ("0" = sortie toujours ouverte ; "_." = sortie toujours fermée).

- Il permet d'augmenter le pourcentage d'humidité : maintenir appuyé le bouton pour émettre l'humidité à l'intérieur du four durant n'importe quelle phase de cuisson mixte ou à convection.
- En phase de pause cuisson, en mode « cuisson à vapeur », il permet de commuter de vapeur standard (Std) à vapeur super (Sup) et vice versa.
- Il permet de configurer la valeur par défaut entre la vapeur Std et la vapeur Sup :
Avec l'appareil en phase de STOP (voyant vert (2) allumé) appuyer sur le bouton (14) pendant plus de 3 secondes (tout le panneau s'éteint). Tenir appuyé le bouton (8) et agir sur la manette (10) pour sélectionner la visualisation entre Std et SUP. Appuyer sur la manette (10) pour confirmer la modification effectuée.

9) Bouton de sélection de la température « sonde à cœur » ou « sous vide »

- Elle sert pour sélectionner la température de cuisson interne du produit relevée par la sonde (en option): presser une fois (le voyant vert clignote) pour sélectionner la température par la manette (10).
- Il sert pour modifier la température de cuisson à l'intérieur du produit : presser une fois pour afficher la valeur de la température sur l'afficheur (12).



Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite. Attendre environ 5 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

Cette fonction exclut l'utilisation de la touche "Sélection du temps".

10) Manette de commande

- Elle sert pour changer les valeurs des fonctions sélectionnées (voir touches 6, 7, 8, 9).
Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.
- Elle sert pour modifier les paramètres de programmation de la cuisson et du lavage et les paramètres fonctionnels de l'appareil.
- Sert aussi pour confirmer et enregistrer : presser sur la manette pour confirmer et enregistrer les valeurs sélectionnées et/ou affichées sur l'afficheur.

11) Afficheur de la température

- Il affiche la valeur de la température sélectionnée.
Pour afficher la température réelle à l'intérieur du four appuyez la touche (6) jusqu'à ce que sur l'afficheur affiche le point dans le coin inférieur droit.
La valeur sur l'afficheur clignote lorsque, au début d'une cuisson, la température à l'intérieur du four est supérieure à la température sélectionnée et/ou lorsque, pendant le préchauffage, la température sélectionnée n'a pas été atteinte.
- Il affiche, en état de pause cuisson, le numéro du programme de « Régénération » que l'on peut sélectionner par la touche (15).

12) Afficheur du temps et "sonde à coeur"

Avec la touche **(7)** (sélection du temps) pressé:

- Lors de la pause de la cuisson, il indique la valeur du temps sélectionné.
- Lors de la cuisson, il indique le temps restant à la fin du cycle de cuisson.

Avec la touche **(9)** (sélection de la température "sonde à coeur") pressé:

- Lors de la pause de la cuisson, il indique la valeur de la température sélectionnée.
- Lors de la cuisson, il indique la valeur de la température relevée par la sonde.

13) Afficheur pourcentage d'humidité

- En mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur), il indique la valeur du pourcentage d'humidité introduite.
- En mode de cuisson à vapeur indique quelle fonction a été configurée (vapeur **Std** ou vapeur **SUP**).

14) Touche RAZ des alarmes : pour remettre à zéro les signaux acoustiques et visuels d'alarme.

15) Bouton programmes « Régénération » / Vitesse du ventilateur

- La touche sert pour sélectionner les programmes de régénération standard prédéfinis.

Presser la touche (une fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **P01**.

Presser la touche (deux fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **P02**.

Presser la touche (trois fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **P03**.

Presser la touche (4 fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **P04**.

Presser la touche (5 fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **P05**.

Presser la touche (6 fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **P06**.

Presser la touche (7 fois) pour afficher **(11)** sur l'afficheur **OUT** et sortir du programme. Presser la touche **(2)** pour faire partir le programme sélectionné.

Tableau des programmes de régénération prédéfinis

P01 - Programme de régénération dans l'assiette : pour les viandes de petite épaisseur et le poisson (aussi bien précuit que cru)	Préchauffage automatique 130°C Phase 1 - Mixte / 110°C / Humidité 10% / 2' Phase 2 - À air pulsé / 130°C / Event fermé / 3' Phase 3 - À air pulsé / 125°C / Event ouvert / 1'
P02 - Programme de régénération dans l'assiette : pour les viandes de petite épaisseur et le poisson de grosse épaisseur	Préchauffage automatique 150°C Phase 1 - Mixte / 130°C / Humidité 10% / 3' Phase 2 - À air pulsé / 135°C / Event fermé / 3' Phase 3 - À air pulsé / 140°C / Event ouvert / 1'
P03 - Programme de régénération dans l'assiette : pour les viandes et le poisson en général (augmenter le temps en phase 2 pour les pâtes ou les aliments farcis)	Préchauffage automatique 150°C Phase 1 - Mixte / 130°C / Humidité 10% / 2' Phase 2 - À air pulsé / 140°C / Event fermé / 5' Phase 3 - À air pulsé / 140°C / Event ouvert / 3'
P04 - Programme de cuisson (sonde à coeur): pour rôti de porc maigre	Préchauffage automatique 120°C Phase 1 - Vapores / 100°C / 8' Phase 2 - Mixte / 140°C / Humidité 60% / Temperatura finale al cuore 57°C Phase 3 - À air pulsé / 170°C / Température finale à coeur 68°C/Event ouvert
P05 - Programme de cuisson (sonde à coeur): pour poulet rôti entier	Préchauffage automatique 205°C Phase 1 - À air pulsé / 185°C / Event ouvert / 8' Phase 2 - À air pulsé / 215°C / Event ouvert / 12' Phase 3 - À air pulsé / 240°C / Température finale à coeur 72°C / Event ouvert
P06 - Programme de cuisson (sonde à coeur): pour roast-beef	Préchauffage automatique 165°C Phase 1 - À air pulsé / 145°C / Température finale à coeur 20°C/ Event ouvert Phase 2 - À air pulsé / 110°C / Température finale à coeur 42°C/ Event ouvert Phase 3 - À air pulsé / 90°C / Température finale à coeur 54°C/ Event ouvert/
P04 - Programme de cuisson: pour rôti de porc maigre	Préchauffage automatique 120°C Phase 1 - Vapores / 100°C / 7' Phase 2 - Mixte / 145°C / Humidité 60% / 30' Phase 3 - À air pulsé / 165°C / Event ouvert / 15'
P05 - Programme de cuisson: pour poulet rôti entier	Préchauffage automatique 220°C Phase 1 - Mixte / 200°C / Humidité 30% / 9' Phase 2 - À air pulsé / 230°C / Event ouvert / 12' Phase 3 - À air pulsé / 245°C / Event ouvert / 16'
P06 - Programme de cuisson: pour roast-beef	Préchauffage automatique 230°C Phase 1 - À air pulsé / 210°C / Event fermé / 3' Phase 2 - À air pulsé / 220°C / Event ouvert / 6' Phase 3 - À air pulsé / 235°C / Event ouvert / 4'

- La touche sert pour modifier les programmes de régénération standard prédéfinis.
Presser la touche pour afficher sur l'afficheur (11) le programme désiré. Presser la touche (2) pour faire partir le programme sélectionné.

Seulement après avoir fait partir le programme, par les touches (6-7- 8-9) et la manette (10), il est possible de modifier les valeurs introduites pour la phase courante.

Pendant la cuisson, par les boutons (3-4-5), il est possible de modifier le mode de cuisson.

Note: Les modifications ainsi apportées ne sont actives que pendant la cuisson en cours; pour les enregistrer en mode permanent, presser le bouton du mode de cuisson (3-4-5) en cours pendant au moins 3 secondes.

i IMPORTANT: Pour rétablir les configurations d'origine, avec l'appareil en phase de STOP (voyant vert bouton (2), allumé), appuyer sur le bouton (14) pendant plus de 3 secondes (tout le panneau s'éteint) et ensuite, appuyer sur le bouton (15) jusqu'à l'affichage de PrG ok.

15) Bouton vitesse du ventilateur

Seulement en phase de START (lorsque la cuisson a commencé), presser la touche pour programmer la vitesse intermittente du ventilateur.

- Bouton (15) éteint : vitesse maximum.
- Bouton (15) allumé et écran (13) avec point tournant : vitesse intermittente.

16) Bouton programmes de lavage / refroidissement rapide:

Pour cette opération, procéder comme suit.

En état de STOP, presser le bouton (16):

- une fois pour afficher **P01** sur l'afficheur (13).
- deux fois pour afficher **P02** sur l'afficheur (13).
- trois fois pour afficher **P03** sur l'afficheur (13).
- 4 fois pour afficher **P04** sur l'afficheur (13).
- 5 fois pour afficher **deC** sur l'afficheur (13).
- 6 fois pour afficher **SA** sur l'afficheur (13).
- 7 fois pour afficher **tcl** sur l'afficheur (13).
- 8 fois pour afficher **SPI** sur l'afficheur (13).
- 9 fois pour afficher **CLd (refroidissement rapide)** sur l'afficheur (13).

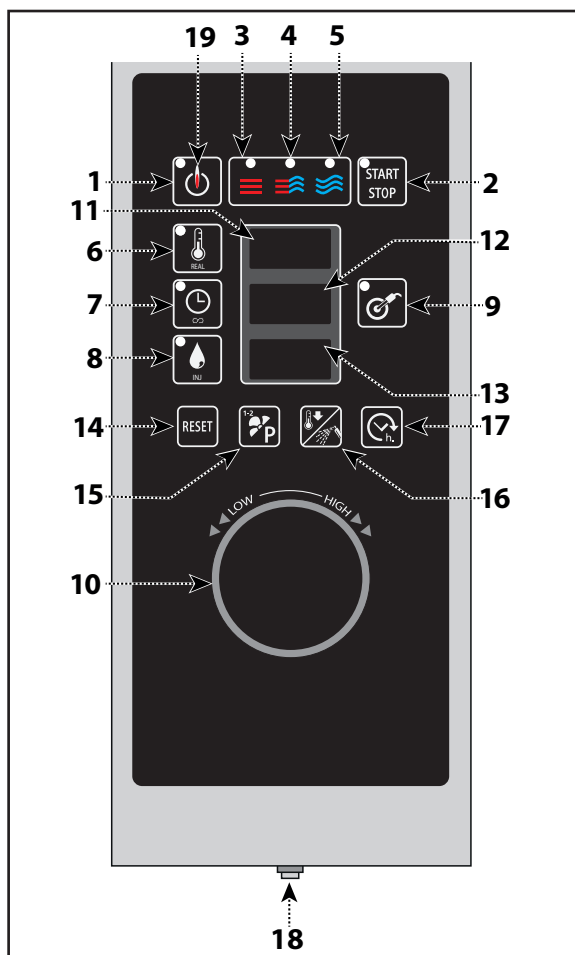
Avec la fonction « refroidissement rapide » activée :

- elle sert pour refroidir rapidement la chambre de cuisson avec la porte fermée.
Presser la touche pour afficher (11) sur l'afficheur "100°C" et pour afficher (12) sur l'afficheur "CLd".
Presser la touche (6) et tourner la manette (10) jusqu'à sélectionner la température de refroidissement désirée. Presser la touche (2) pour faire partir le programme. À la fin du cycle, l'appareil interrompt son fonctionnement et un signal sonore se met en marche.
- pour activer/désactiver la fonction cool down pendant la cuisson.
Avec l'appareil en phase de STOP (voyant vert touche (2) allumée) presser la touche (14) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint).
Tenir pressé la touche (16) et tourner la manette (10) pour sélectionner la fonction **cooldown ON/OFF**. Presser la touche (16) pour confirmer la fonction mise en évidence.

i IMPORTANT : Ne pas utiliser cette fonction pendant la cuisson.

17) Bouton « démarrage retardé » : il sert à démarrer la cuisson en modalité retardée.

Appuyer sur le bouton (17), sur l'écran (12) s'affiche le temps max. pour le démarrage retardé (1 heure). Appuyer sur le bouton (7) et agir sur le bouton de réglage (10) pour configurer la valeur souhaitée. Appuyer sur le bouton de réglage pour mémoriser la valeur et ensuite sur le bouton (2) pour lancer le démarrage retardé.



Pour interrompre le compte à rebours et sortir de la fonction, appuyer sur le bouton **(2)** (la cuisson ne démarre pas). Si l'on souhaite faire partir la cuisson avant l'échéance du temps configuré, appuyer sur le bouton **(7)** et agir sur le bouton de réglage **(10)** pour porter la valeur affichée à l'écran **(12)** à « 0 »

18) Interrupteur principal: pour la commutation de l'alimentation électrique de l'appareil.

19) Icône brûleur : allumée, elle indique que le brûleur a été activé.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

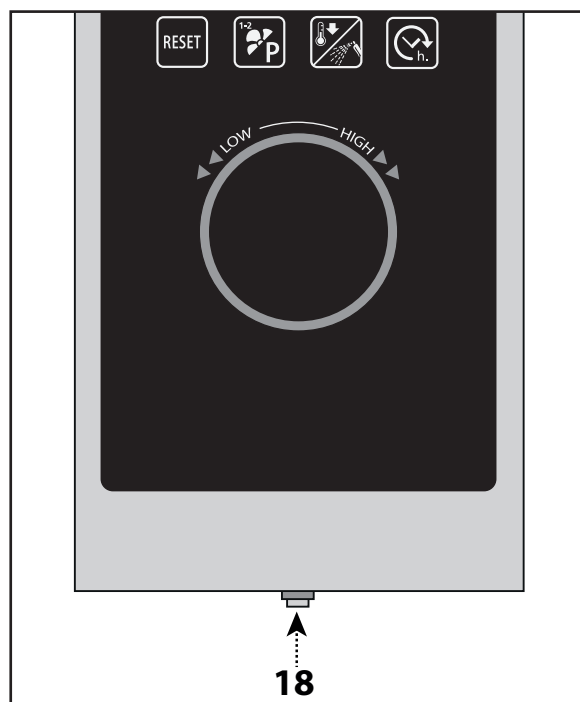
Allumage

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
- 4) Presser la touche **(18)** pour activer l'appareil.

Extinction

i IMPORTANT: Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

- 1) Appuyer sur la touche **(18)** pour désactiver l'appareil.
- 2) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 4) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

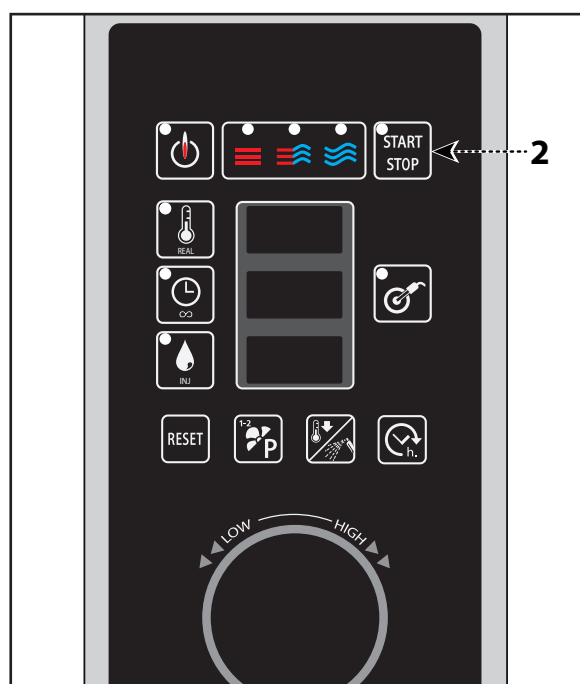
i IMPORTANT: Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson du produit, il est conseillé d'effectuer le préchauffage à four vide.

- 1) Presser la touche **(2)** pour activer l'appareil. L'appareil effectue automatiquement une phase de préchauffage. À la fin du préchauffage, un signal sonore s'active. Enfourner et refermer la porte. La cuisson partira automatiquement.

i IMPORTANT: Le préchauffage est automatiquement exclu même lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est déjà suffisante pour le mode de cuisson sélectionné.

Exclusion temporaire : il est possible d'exclure cette fonction uniquement pour la cuisson en cours.

- 1) En phase de STOP (ou de pause cuisson, avec le voyant du touche **(2)** allumé fixe), presser le bouton **(2)** pour un temps supérieur à une seconde.

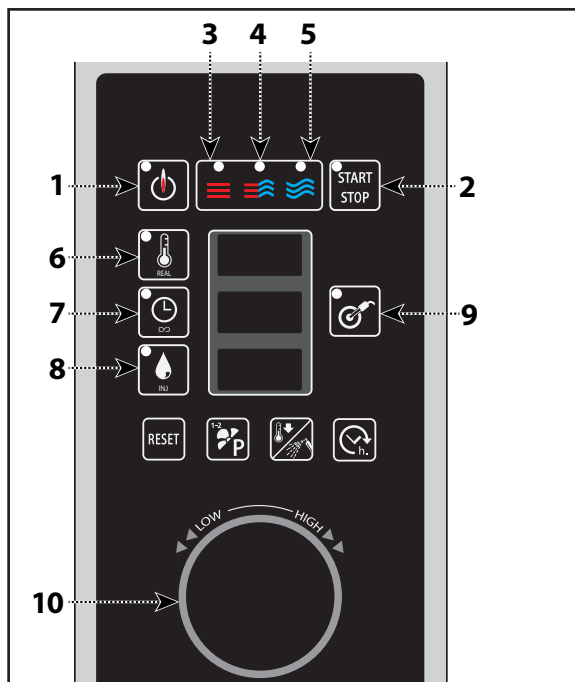


MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

Mise en marche

- 1) Allumer l'appareil (voir page 10).
- 2) Appuyer sur l'une des touches (3, 4, 5) pour sélectionner le mode de cuisson.
- 3) Appuyer sur la touche (6) et agir sur la manette (10) pour sélectionner la température de cuisson.
- 4) Appuyer sur la touche (7) et agir sur la manette (10) pour sélectionner le temps de cuisson ou appuyer sur la touche (9) et agir sur la manette (10) pour sélectionner la température de la « sonde à coeur » ou de la « sonde sous vide ».
- **En cas de cuisson mixte**, appuyer sur la touche (8) et agir sur la manette (10) pour sélectionner le pourcentage d'humidité.
- **En cas de cuisson à la vapeur**, appuyer sur la touche (8) pour sélectionner le mode de cuisson (Std ou SUP).
- **En cas de cuisson à air pulsé**, appuyer sur la touche (8) et agir sur la manette (10) pour sélectionner le pourcentage de fermeture de la sortie.



- 5) Presser la touche (2) pour faire partir le cycle de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson on peut modifier un ou plusieurs paramètres configurés au préalable:

- Modifier la modalité de cuisson (Convection, Vapeur, Mixte)
- Modifier la température dans la chambre
- Modifier le mode de cuisson (à temps ou au coeur)
- Modifier le % d'humidité



NOTE: La lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson reste allumée environ 10 minutes puis s'éteint. Il est possible d'allumer la lumière à tout moment à l'aide du bouton (10).

Arrêt

Le cycle de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la "sonde à coeur" relève la température sélectionnée.

Le cycle de cuisson étant terminé, un signal sonore se met en marche et la lumière s'allume à l'intérieur de la chambre de cuisson.

- 1) Appuyer sur la touche (2) ou ouvrir la porte pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment.

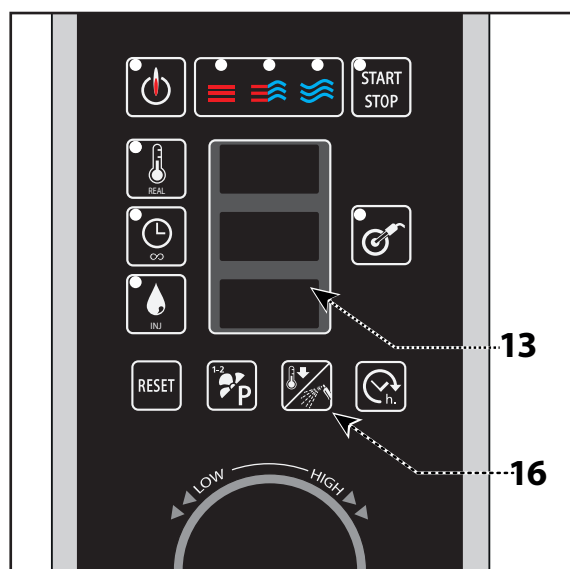
LAVAGE AUTOMATIQUE

IMPORTANT: Pour garantir la fonctionnalité dans le temps, pour éviter la prolifération bactérienne dans la chambre et pour améliorer la prévention d'éventuels phénomènes de corrosion, il faut effectuer au moins un lavage par jour.

IMPORTANT: A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre.

NOTE: Contrôler que les bidons des produits de nettoyage (détergent et stérilisant) contiennent au moins 1 litres chacun.

IMPORTANT: Pour garantir la propreté et l'hygiène de la chambre de cuisson et éliminer facilement la saleté la plus résistante, l'utilisation du détergent STARCLEAN FX et du produit de rinçage STARBRIGHT FX est recommandée pour les lavages automatiques.



IMPORTANT: L'utilisation de détergents et de produits de rinçage autres que ceux recommandés par Angelo Po peut entraîner des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces et compromettre la durée de vie des composants du four.

IMPORTANT: Avant de commander le lavage, enlever les plaques, les grilles, le filtre à graisses et tout autre récipient de la chambre de cuisson. Exécuter un lavage avec une plaque dans la chambre de cuisson peut compromettre le résultat final.

Avant de commencer le lavage, vérifier qu'il ne reste pas de résidus alimentaires solides de plus de 1 cm à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1) En état de STOP, presser le bouton (16):

- une fois pour afficher **P01** sur l'afficheur (13).
- deux fois pour afficher **P02** sur l'afficheur (13).
- trois fois pour afficher **P03** sur l'afficheur (13).
- 4 fois pour afficher **P04** sur l'afficheur (13).
- 5 fois pour afficher **dEC** sur l'afficheur (13).
- 6 fois pour afficher **SA** sur l'afficheur (13).
- 7 fois pour afficher **tcl** sur l'afficheur (13).
- 8 fois pour afficher **SPI** sur l'afficheur (13).

Tableau des programmes de lavage

programmes	temps total	Description
P01	2:22'	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures très tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viandes avec un contenu élevé de graisses, comme les poulets, les rôtis, etc..).
P02	1:35'	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viande et/ou de poisson).
P03	1:10'	Nettoyage conseillé pour enlever les résidus facilement éliminables (par exemple : après cuissons mixtes ou à air pulsé jusqu'à 150°C).
P04	0:30'	Nettoyage conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus (par exemple : après la cuisson à la vapeur).
dEC	0:34'	Pour éliminer les dépôts de calcaire de la chambre de cuisson.
SA	0:24'	Lavage de type manuel.
tcl	0:12'	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.
SPI	0:03'	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

- 2) Appuyer sur le bouton (2) pour démarrer le cycle de lavage sélectionné. Sur l'afficheur (11) on peut lire **CLE**, sur l'afficheur (12) le temps restant à la fin du lavage et sur l'afficheur (13) les phases de lavage.
- 3) La fin du cycle de lavage de l'appareil est indiqué par l'activation d'un signal sonore et par l'affichage de la dernière cuisson effectuée.
- 4) Appuyer sur le bouton (14) pour interrompre l'alarme sonore.

i IMPORTANT: Avant de commencer une nouvelle cuisson, vérifier qu'il n'y ait pas de résidus de produits détergents dans la chambre de cuisson. Dans le cas contraire, rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson et activer le chauffage en mode « à air pulsé » pendant 15 min. environ pour la sécher.

i IMPORTANT: Pour le lavage semi-automatique uniquement, la présence de l'opérateur est requise jusqu'à l'introduction du produit chimique.

LAVAGE SEMI-AUTOMATIQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

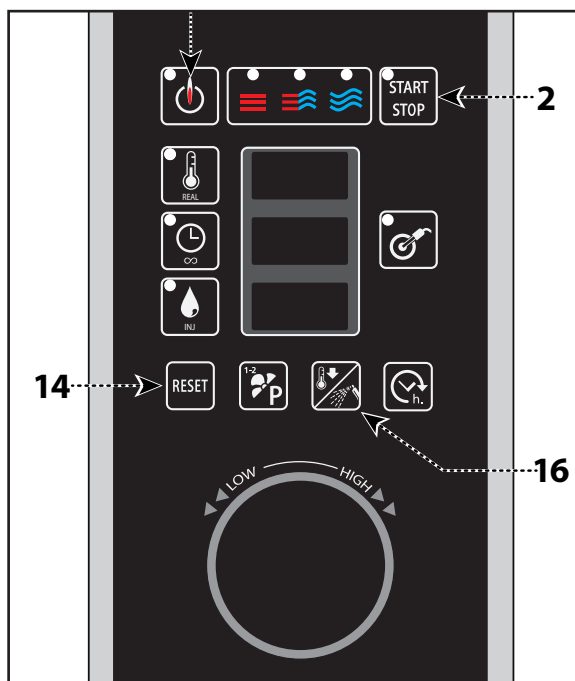
- 1) En état de STOP, presser le bouton (16) 6 fois pour sélectionner le programme **SA**.
- 2) Appuyer sur le bouton (2) pour démarrer le cycle de lavage.
- 3) Quand le signal sonore s'active (après 5 minutes environ du début du lavage) et la lumière s'allume dans la chambre de cuisson, mettre le détergent.
- 4) Ouvrir la porte et vaporiser le détergent pour usage alimentaire sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

⚠ ATTENTION: Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

- 5) Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

- 6) Appuyer sur le bouton (14) pour interrompre l'alarme sonore.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 3) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 4) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.
- 5) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 6) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 7) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN



NOTE : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'entretien » à la page 7.

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



AVERTISSEMENT : Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir p. 26);
- La chambre de cuisson (voir p 25);
- La prise d'air combustion et vérifier qu'elle ne soit pas obstruée (voir "instructions pour l'installation");
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 24)



AVERTISSEMENT : Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent (voir à la page 26).

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation;
- Vérification du bon fonctionnement de la mitre, des prises d'air et, si nécessaire, nettoyage;
- Vérification de l'étanchéité des joints de l'échangeur de chaleur et éventuel remplacement.
- Vérification de l'efficacité des bougies d'allumage (et éventuel remplacement voir "instructions pour l'installation") et du bon état des câbles d'alimentation;
- Vérification de l'étanchéité des joints des bougies, de l'ouverture de contrôle de la flamme et du ventilateur d'air comburant ;
- Vérification des valeurs de monoxyde de carbone (CO) et d'anhydride carbonique (CO2) dans les fumées évacuées;
- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir "instructions pour l'installation");
- Nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir "instructions pour l'installation");



IMPORTANT: Enregistrer les contrôles annuels.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE MANUEL DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

⚠ AVERTISSEMENT : Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation manuelle de l'appareil, porter les équipements de protection individuelle (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

⚠ AVERTISSEMENT : Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

⚠ AVERTISSEMENT : Effectuer le nettoyage manuel exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits détergents corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé des personnes.

⚠ AVERTISSEMENT : Le fabricant recommande d'utiliser, en cas de cuissons fréquentes de viandes ou d'aliments gras, l'accessoire « Filtre FGX » à nettoyer quotidiennement au lave-vaisselle en fin de journée.

⚠ DANGER: Risque d'incendie! Si l'appareil n'est pas propre ou bien nettoyé les résidus alimentaire s'étant accumulés à l'intérieur peuvent commencer à brûler.

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique max i à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique (pH min.5)

⚠ AVERTISSEMENT : Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé:

- 1) Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.
- 2) Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.
- 3) Ne pas vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.
- 4) Ne pas vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.
- 5) Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent.
- 6) De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des substances abrasives ou à base de chlore, comme l'hypochlorite de sodium (eau de javel), l'acide chlorhydrique (acide muriatique) ou d'autres solutions : ces produits corrodent, en peu de temps et de manière irréversible, l'acier inox.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour le nettoyage des sols placés sous l'équipement ou à proximité, n'utilisez pas de la manière la plus absolue possible les produits énumérés ci-dessus, afin d'éviter que les vapeurs ou les chutes éventuelles ne produisent des effets destructeurs similaires sur l'acier.

- 7) De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 8) Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
- 9) De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- 10) De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 11) De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

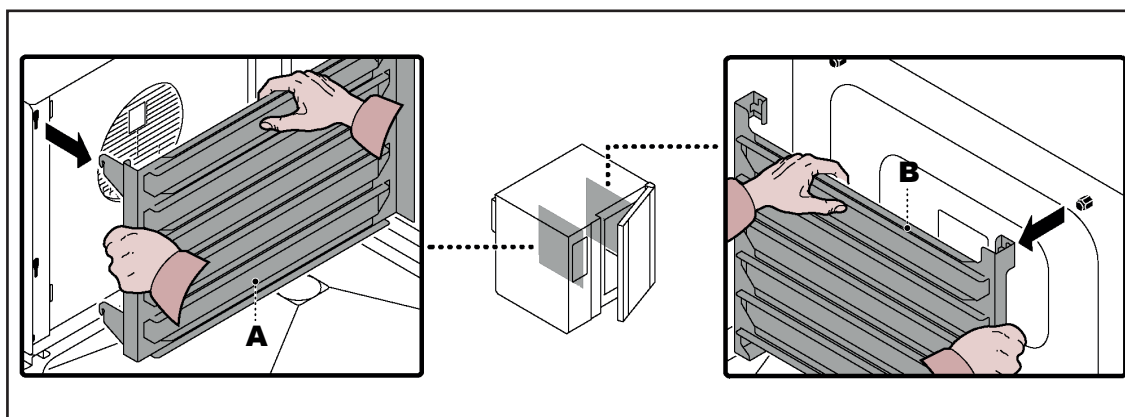
NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

IMPORTANT: Afin de maintenir durablement les caractéristiques d'hygiène et d'intégrité de l'acier inoxydable (nécessaires pour la protection contre la corrosion), il est indispensable de nettoyer chaque jour la chambre de cuisson avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1) Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.

AVERTISSEMENT : A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage". Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.



2) Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats (A-B) et les nettoyer soigneusement.

3) Extraire et nettoyer la grille filtre (C).

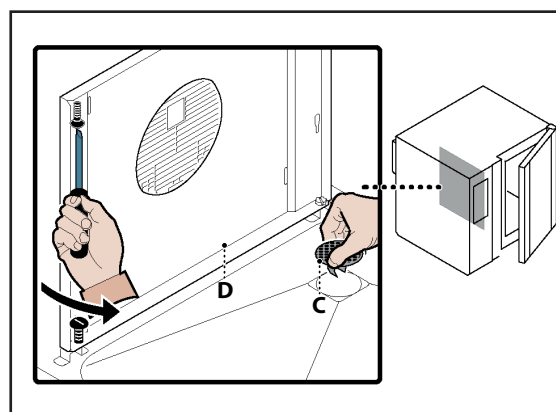
4) Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur (D).

5) Humecter avec de l'eau les parois de la chambre de cuisson, l'échangeur et le ventilateur.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".

6) Vaporiser et laisser agir pendant 10-15 min, le détergent pour usage alimentaire, sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "atomiseur".



7) Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson, de l'échangeur et du ventilateur.

8) Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillant.

9) Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

10) Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur (D).

11) Remonter les échelles porte-plats (A-B) et la grille filtre (C).

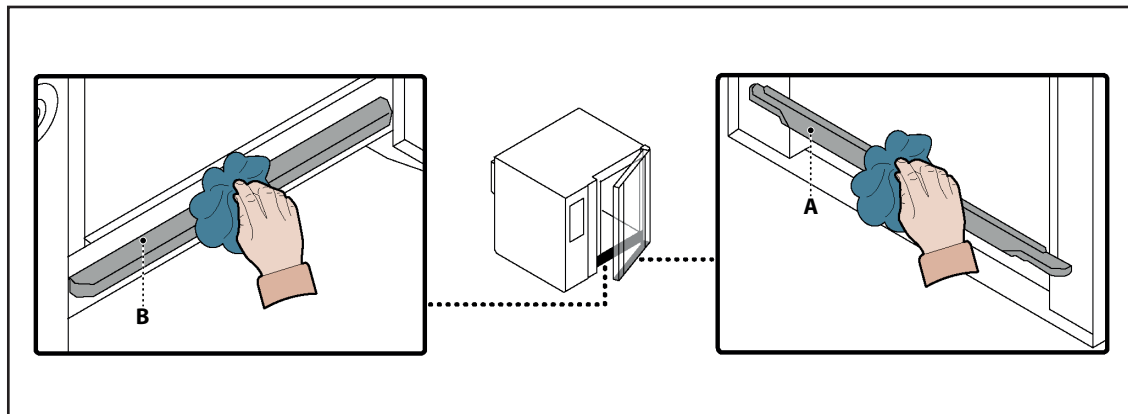
IMPORTANT: À la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 min en mode « Vapeur » et pendant 15 autres min en mode « Convection » à la température de 150 °C avant de réutiliser l'appareil.

Si le four est inutilisé pendant de brèves périodes, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte pour éviter la formation de vapeur d'eau condensée.

NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.

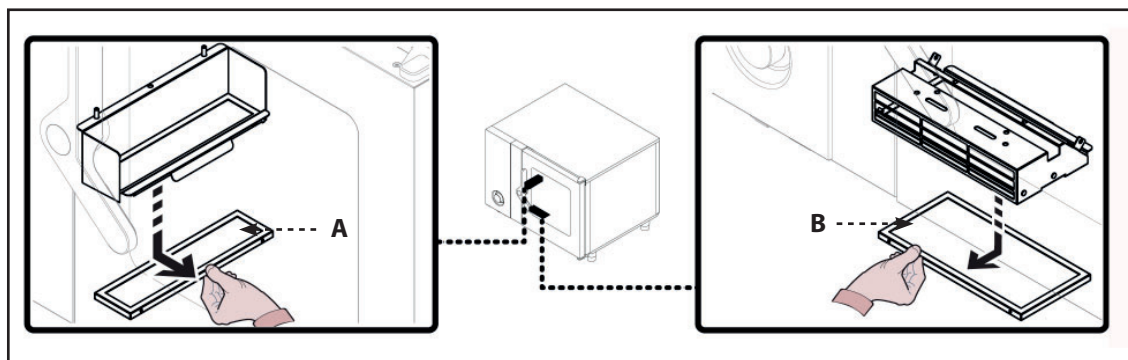
- 1) Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée **(A)**.
- 2) Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(B)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

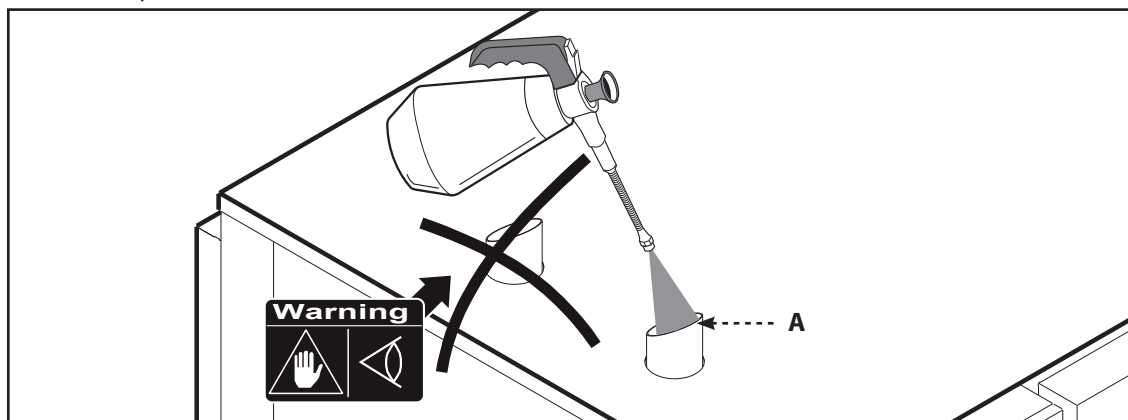
- 1) Eteindre l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3) Enlever les filtres à air **(A)** et **(B)** placés sous l'appareil et les nettoyer à l'aide d'un produit dégraissant approprié. Il est conseillé d'effectuer le lavage au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.
- 2) Éteindre le four et débrancher l'interrupteur d'alimentation.
- 3) Pulvériser le détergent par l'extrémité du tuyau d'évent **(A)** et laisser agir pendant quinze minutes au moins.
- 4) Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).
- 5) Rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à la main ou sinon, effectuer un programme de rinçage automatique.



PANNES

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.

Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



NOTE: Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir "instructions pour l'installation").
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif.
	Carte électronique endommagée	Contacter le service assistance
Odeur de gaz	Fuites de gaz dans l'installation d'alimentation	Contrôler l'étanchéité de l'installation
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacter le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	Prise d'air sur l'embase obstruée	Nettoyer la prise d'air
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste avec signalisation d'alarme "E12"	Câbles des bougies déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les câbles
	Bougies sales ou endommagées	Nettoyer ou remplacer les bougies
	Dispositif de contrôle de l'allumage en avarie	Remplacer le dispositif

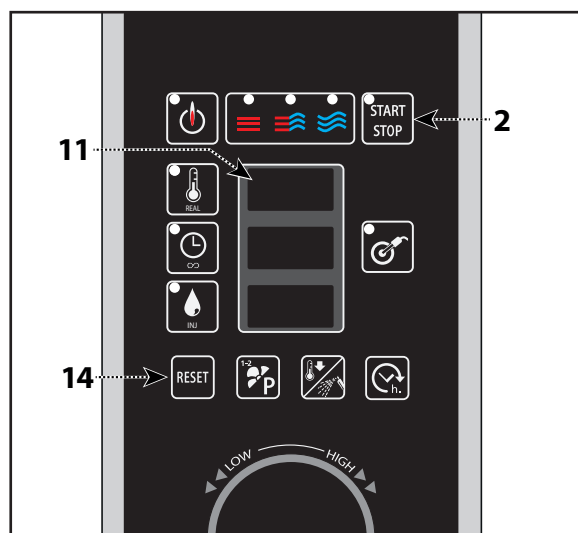
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté cidessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs (11).



NOTE: Appuyer sur la touche (14) pour remettre à zéro l'alarme: le cycle de cuisson repart automatiquement, si cela ne se produit pas presser la touche "mise en marche" (2).



Code	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir "instructions pour l'installation"), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir "instructions pour l'installation"), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur.
E12	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois), si le problème persiste, avertir le service assistance	Interrompre la cuisson si ce message est répété plusieurs fois
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four	Ouvrir ou fermer la porte du four. Informer le service assistance si ce message ne disparaît pas.	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée
CLE	Indique qu'il faut nettoyer	Nettoyer	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
dEC	Indique que l'opération de décalcification est nécessaire	Effectuer la décalcification	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à coeur n'est pas introduite dans l'aliment ou est en avarie	Vérifier la position de la sonde à coeur ou avertir le service assistance en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie	Avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E06	Intervention protections thermiques	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée	Presser le bouton « Reset »	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance
E09	Température maximum admise dans la chambre dépassée.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson

Code	Inconvénient	Solution	Remarques
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E20	Erreur de configuration	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E21	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de détergent.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage. Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de stérilisant.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de stérilisant dans le récipient; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage. Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E24 E26	Avarie du système de lavage automatique	Contrôler qu'il n'y ait pas de résidus de détergents à l'intérieur de la chambre de cuisson. Rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance. Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E27	Défaut de test de gaz	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	3
GEFAHRENSIGNAL	3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	3
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	3
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS	3
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG	7
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES	8
AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN	9
HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	9
ALLGEMEINES	10
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER	10
ZWECK DES HANDBUCHS	10
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	10
TECHNISCHE INFORMATIONEN	11
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	11
KUNDENDIENST ANFORDERN	11
ZUBEHÖRAUSSTATTUNG	12
OPTIONALES ZUBEHÖR	12
TECHNISCHE DATEN	12
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	13
GEBRAUCH UND BETRIEB	14
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	14
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	15
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	19
AUTOMATISCHES VORHEIZEN	19
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS	20
AUTOMATISCHE REINIGUNG	21
HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG	22
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	23

DEUTSCH

WARTUNG23

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG 23

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS 24

REINIGUNG DES GARRAUMS..... 25

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE..... 26

REINIGUNG LUFTFILTER 26

REINIGUNG DES ABZUGS 26

DEFEKTE.....27

FEHLERSUCHE..... 27

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN 27

SICHERHEIT

GEFAHRENSIGNAL

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Gefahrensignal	Bedeutung
	Dient dazu, vor einer potentiellen Verletzungsgefahr zu warnen. Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise sind zu beachten, um mögliche, einschließlich tödliche, Verletzungen zu vermeiden.

ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitshinweise sind nach Gefahrenstufe eingeordnet. Die Nichteinhaltung führt zur Erreichung der nächsthöheren Gefahrenstufe und Erhöhung der Wahrscheinlichkeit, dass das Ereignis eintritt.

Gefahrenstufe	Schwerestufe	Wahrscheinlichkeit
 GEFAHR	Tod/schwere Verletzungen (irreversibel)	Extrem hoch
 HINWEIS	Schwere Verletzungen (irreversibel)	Hoch
 ACHTUNG	Leichte Verletzungen (reversibel)	Hoch
 WICHTIG	Schäden an den Geräten	Mittel
 ANMERKUNG	Weist auf Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen	

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Auch wenn das Gerät mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, müssen im Rahmen der Aufstellung und des Anschlusses je nach Rechtslage ggf. weitere Vorrichtungen integriert werden.

 **HINWEIS:** Täglich sicherstellen, dass die Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind. Keine Eingriffe an den mit Lack gekennzeichneten und versiegelten Stellen der Sicherheitsvorrichtungen vornehmen.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs:

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS

Während des Transports des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug verwenden • Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE

Während der Montage des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug zum Abstellen des Geräts auf der Werkbank, auf der Basis verwenden • Den Standort nur mit einer angemessenen Anzahl von Personen verändern, in diesem Fall die Grenzwerte für das Anheben und den Transport beachten • Die für den Installationsort geltenden Unfallschutz-Vorschriften beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN

Während der Montage, Inbetriebnahme und Einstellung des Geräts und beim Austausch von Bauteilen müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	Beim Anheben des Geräts	• Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	Keine
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Umkippen oder Herunterfallens des Gerätes	Bei unebenen oder geneigten Böden	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt Installation des Geräts auf S. 10 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Keine

► **Gefahrenquelle: Umgebung, in der das Gerät verwendet wird**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration der Emission von Rauchgasen wegen unsachgemäßer Installation und/oder Einstellung des Gassystems	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Erhöhung der Betriebstemperatur der Komponenten	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Lufteinleitung	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	- Fehlerhafte Installation - Undichtes Gasventil	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Brennbare Wände	- Fehlerhafte Installation - Undichtes Gasventil	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)

► **Gefahrenquelle: Elektrischer Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	- Unter den Schutzplatten - Unter dem Bedienfeld - Unter den Schutzabdeckungen	- Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden - Fachmännische Vorgehensweise - Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. - Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten - Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird - Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt - Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind - Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. - Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind	- Schutzplatten - Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	- Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen - Am Gerät und an den anliegenden Zubehörtteilen aus Metall	Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

Während dem Gebrauch des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: thermischer Art**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Entflammbares Material auf der Rauchgasabfuhr	Bei Verstopfung des Abzugs	• Schulung des Personals	Keine
Kontakt mit heißen Arbeitsflächen	Tray-handling	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit dem Fettauffangbecken oder -behälter	• Schulung des Personals	Keine
Brennbares Material in der Nähe oder im Inneren des Geräts.	Vorhandensein von brennbarem Material in der Nähe oder im Inneren des Geräts.	• Schulung des Personals	Keine

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Schulung des Personals • Wartung	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage	• Die Arbeitsgänge zur Einstellung der Gasanlage dürfen nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendiensts ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Schulung des Personals	
Gefährliche Emissionen von Chemikalien.	Freiwilliges und / oder versehentliches Öffnen der Backofentür während eines Spülgangs.	• Schulung des Personals	

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Schulung von Personal und Wartung	Keine
Eintritt von Wasser in das Gehäuse	• Reinigung mit unangemessenem Strahl, Auslaufen	• Schulung von Personal und Wartung	

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

Während der **Wartung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine

► Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Austritt von Rauchgas	Undichtiges Gasventil	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage, der Einspritzdüse und/oder der Primärlufteinstellung	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	

► Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Die regelmäßige Wartung der Gas- und Stromanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	Keine

► Gefahrenquelle: Elektrischer Strom

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Während der **Entsorgung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► Gefahrenquelle: Elektrischer Strom

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Stromkabel • Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Vor Abnahme der Abdeckungen Strom abschalten • Absichern, dass der Strom sich nicht wieder einschaltet • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

► Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration gefährlicher Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Entsorgung des Geräts	Bei der Stilllegung des Geräts	Die Vorgänge der Entsorgung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden	Keine

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN► **Transport und Installation**

Während dem Transport und Aufstellen des Gerätes die folgende persönliche Schutzausrüstung tragen:

Tätigkeit	Verwendete Werkzeuge	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Transport innerhalb des Unternehmens • Aufstellen des Geräts	Angemessenes Hebezeug	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung**

Während der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und dem Abbruch des Gebrauchs muss die folgende persönliche Schutzausrüstung getragen werden:

Tätigkeit	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Installation und Demontage des Strom- und Gasanschlusses • Installation und Demontage des Wasseranschlusses • Inbetriebnahme des Gerätes • Gebrauch des Gerätes • Abbruch des Betriebs des Gerätes	Der auszuführenden Tätigkeit entsprechende Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung gemäß den spezifischen Vorschriften des jeweiligen Landes.

HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren ermitteln und steuern. Die Verfahren zur Bestimmung signifikanter Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallentsorgung
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme im Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Handhabung des Gerätes während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten je nach ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

i WICHTIG: Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung im Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

ALLGEMEINES

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

ZWECK DES HANDBUCHS

- Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen. Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
- Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden. Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

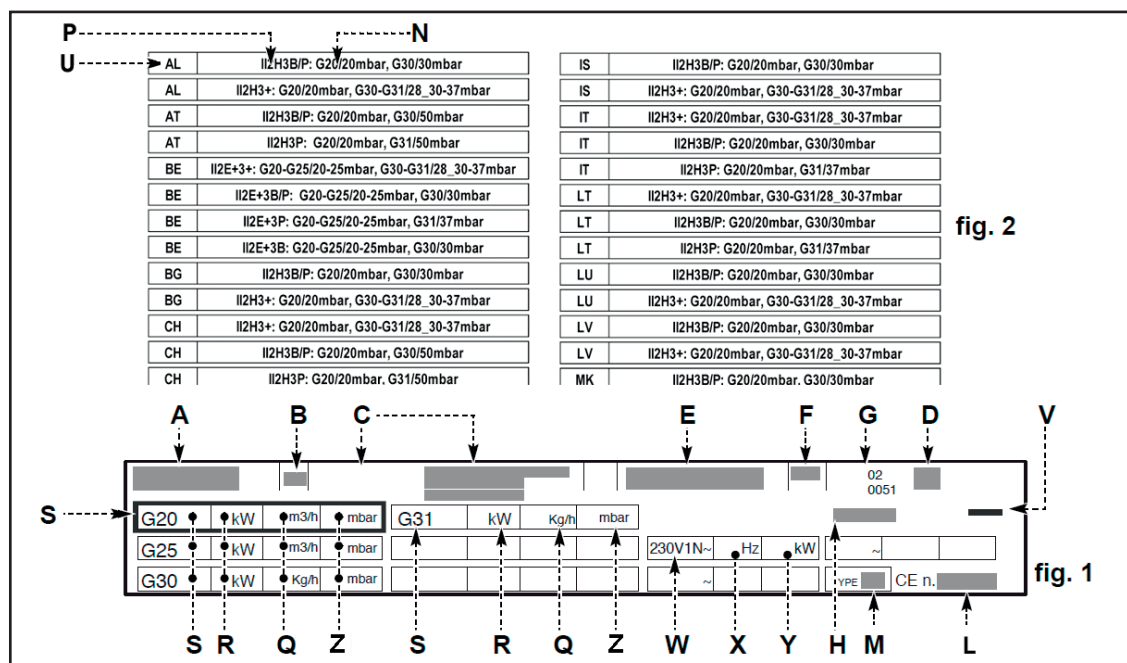
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

Ein Schild (Abb. 1) enthält alle zur Betriebssicherheit unabdingbaren Bezüge und Hinweise. Das andere (Abb. 2) enthält die Informationen zu den Gasarten im jeweiligen Land.

- A)** Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Gasabzugstyp
E) Seriennummer
F) Schutzart
G) CE-Zeichen für Konformität
H) Bezugsnormen

- L)** Kennzahl der CE-Zertifizierung
M) Produktfamilie
N) Gasdruck
P) Gerätekategorie
Q) Gasverbrauch
R) Angabe der Leistung (kW)
S) Gastyp
T) Testgasanzeige
U) Kürzel des Bestimmungslands
V) Baujahr
W) Spannung (V)
X) Frequenz (Hz)
Y) Angabe der Leistung (kW)
Z) Durchmesser der Einspritzdüse.



KUNDENDIENST ANFORDERN

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

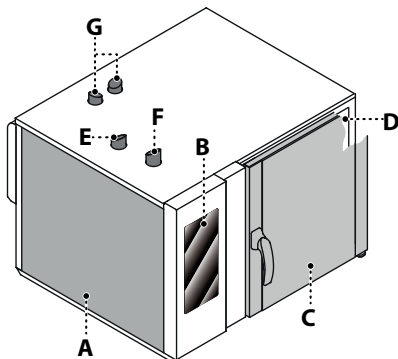
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.
- Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann. Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

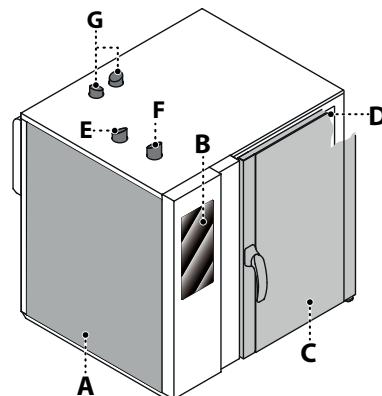
Hauptorgane

- A) Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
- B) Bedienfeld
- C) Ofentür
- D) Garraum
- E) Luftansaug- und Dampfablassleitung
- F) Dampfablassrohre
- G) Rauchabzugsleitung

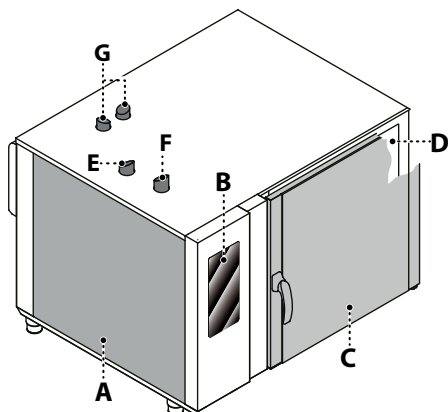
MODELLE BX 61G - 61GWR



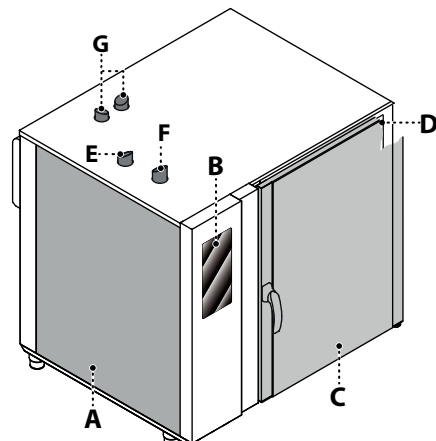
MODELLE BX 101G - 101GWR



MODELLE BX 82GW



MODELLE BX 122GW



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	BX 61GW - 61GWR	BX 101GW - 101GWR	BX82GW	BX122GW
Abmessungen des Backofens	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz	230 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Zulässige Umschaltungen	-	-	-	-
Nennleistung	14 kW	20 kW	27 kW	32 kW
Leistungsaufnahme	800 W	800 A	800 W	950 W
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Anzahl Bleche	6	10	8	12
Abstand Backbleche	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

- **Satz Düsen:** für die Anpassung des Geräts an die jeweilige Gasart.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

- Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können.
- Nur und ausschließlich Fachpersonal ist berechtigt, das Gerät zu handhaben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wer
- Es wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.



ANMERKUNG: Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.

- An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden
- Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.



HINWEIS: Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

- Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.
- Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.
- Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.

GEBRAUCH UND BETRIEB**ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG**

 **ANMERKUNG:** Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt "Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während des Gebrauchs" auf Seite 6 genannten Gefahren.

 **ACHTUNG:** Die Nutzer müssen nicht nur befugt und angemessen informiert, ausgebildet und geschult sein sondern ggf. auch beim ersten Einsatz des Gerätes bestimmte Handgriffe simulieren, um sich mit seinen Bedienelementen und Hauptfunktionen vertraut zu machen.

 **HINWEIS:** Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke und nehmen Sie keine Änderungen an den Vorrichtungen zur Erzielung von nicht vorgesehenen Leistungen vor.

 **ACHTUNG:** Vor jedem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Sicherheitsvorrichtungen korrekt installiert und funktionstüchtig sind.

 **ACHTUNG:** Die Benutzer müssen diese Vorschriften und außerdem alle Sicherheitsvorschriften beachten. Sie müssen ferner die Beschreibung der Bedieneinrichtungen und der Inbetriebnahme aufmerksam lesen.

 **ACHTUNG:** Defekte oder Beschädigungen an den Komponenten und/oder Gerätebauteilen müssen unverzüglich gemeldet werden und im Bedarfsfall müssen die Kontrollen und/oder Auswechselarbeiten von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

 **GEFAHR:** Brandgefahr! Keine Nahrungsmittel mit leichtentzündlichen Zutaten (alkoholhaltige Gerichte) in den Ofen stellen. Diese Substanzen könnten Feuer fangen und bergen deshalb eine Brand- und Explosionsgefahr. Explosionen können zum plötzlichen und sogar gewaltvollen Öffnen der Tür führen.

 **GEFAHR:** Brandgefahr! Beim ersten Einsatz des Ofen überprüfen, ob alle Bedienungsanleitungen, Kunststoffbeutel und das Zubehör aus dem Inneren des Gerätes genommen wurden.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Das Bratenthermometer nicht aus der Ofentür hängen lassen, es könnte der Fühler beschädigt werden. Darüber hinaus könnten während des Garens heißer Dampf oder Flüssigkeiten aus den Ofen entweichen. Das Bratenthermometer immer aus dem Gericht ziehen, bevor dieses aus dem Ofen genommen wird.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Wenn die Stikkenwagen während des Betriebs bewegt werden müssen, immer zuerst überprüfen, ob die Behälter ordnungsgemäß gesichert sind. Behälter mit Flüssigkeiten immer schließen, damit keine heiße Flüssigkeit überschwappen kann.

 **GEFAHR:** Verletzungsgefahr! Beim Beladen und Entladen des Stikkenwagens, die Feststellbremse an den Rädern verwenden.

 **GEFAHR:** Verletzungsgefahr! Stikkenwagen können kippen, wenn sie über einen unebenen Boden oder eine Türschwelle gefahren werden.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Wenn mit Flüssigkeit gefüllte oder zu füllende Behälter während des Garprozesses verwendet werden, muss der Anwender in jeden einzelnen Behälter sehen können. Keine Bleche über Augenhöhe einsetzen.

 **GEFAHR:** Verbrennungsgefahr! Die Tür immer langsam und vorsichtig öffnen, um Verbrennungen durch den aus dem Ofen ausströmenden heißen Dampf zu vermeiden.

 **ANMERKUNG:** Der Hersteller empfiehlt, den Ofen von über 250 ° C nur zu verwenden, wenn unbedingt erforderlich und für kurze Zeit, nicht die Lebensdauer Ihrer Geräte zu reduzieren.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1) Taste Zündung: zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

2) Taste "START-STOP": zum Starten oder Beenden des ausgewählten oder auf dem Display gezeigten Programmzyklus (Kochzyklus, Waschzyklus etc.).

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (ständig): Das Garprogramm wurde vorübergehend unterbrochen (Pause) oder ist bereit für den Start.

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (blinkend): das Garprogramm ist in Ausführung.

Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät ausgeschaltet.

3) Taste Garen mit Heißluft: Sie dient zur Wahl der Beheizungsart mit Heißluft (Zwangsheißluft).

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Beheizungsart Heißluft eingeschaltet

4) Taste Kombibeheizung: für die Wahl der Kombibeheizung (Heißluft + Dampf).

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Kombibeheizung eingeschaltet

5) Taste Dampfgaren: für die Wahl der Beheizungsart Dampfgaren.

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Dampfgarung eingeschaltet

6) Taste für die Temperaturwahl

– Zum Einstellen der Gartemperatur: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter (10) einzustellen.

– Ändern der Temperatur während der Garung: einmal drücken, damit auf der Anzeige (11) die eingestellte Temperatur angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste (10) drücken und den Schalter betätigen.

– **Sie dient zum Ändern der Maßeinheit der Temperatur von Grad Celsius (°C) in Grad Fahrenheit (°F).**

Mit Gerät in STOP – Phase (Grüne Kontrolllampe (2) eingeschaltet) den taste (14) länger als 3 Sekunden drücken (die gesamte Steuertafel wird ausgeschaltet). Den taste (6) drücken, und den Drehknopf (10) für die Auswahl der Temperaturanzeige in °C oder °F betätigen. Den Drehknopf (10) zur Bestätigung der ausgeführten Änderungen drücken.

7) Taste für die Einstellung der Zeit (Timer)

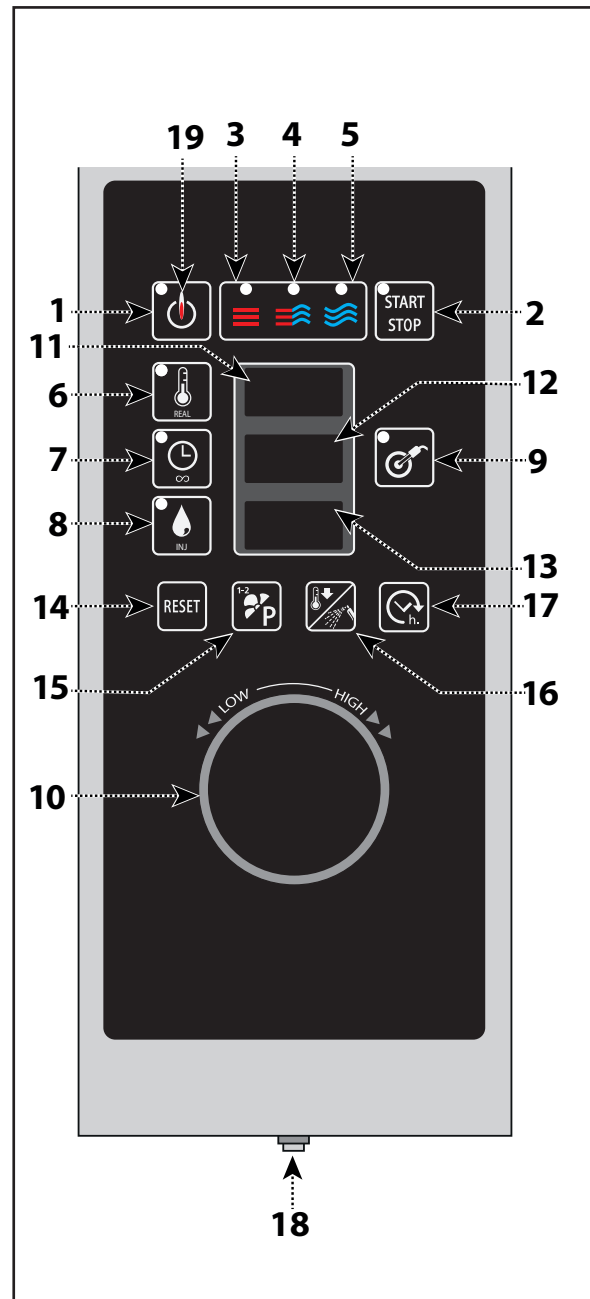
– Einstellen der Garzeit: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Garzeit mit dem Schalter (10) einzustellen. Die Taste für rund 2 Sekunden gedrückt halten, um eine „unbegrenzte“ Garzeit einzustellen. Auf dem Display (12) erscheint die nicht veränderbare Anzeige „Inf“.

– Ändern der Zeit während der Garung: einmal drücken, damit die Zeit auf der Anzeige (12) angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen.

– Zum Ein- und Ausschalten des automatischen Vorheizelementes. Mit Gerät in STOP – Phase (Grüne Kontrolllampe (2) eingeschaltet) den taste (14) länger als 3 Sekunden drücken (die gesamte Steuertafel wird ausgeschaltet). Den taste (7) drücken, und zum Ein- oder Ausschalten des automatischen Vorheizelementes den Drehknopf (10) betätigen. Den taste (7) zur Bestätigung der ausgeführten Änderungen drücken.

8) Taste Einstellung Feuchtigkeitsprozensatz

– Sie dient zum Einstellen des Prozentsatzes der Feuchtigkeit bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf). Taste einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt) und den Prozentsatz der Feuchtigkeit mit dem Schalter (10) einzustellen.



- Ändern des Prozentsatzes der Feuchtigkeit während der Garung: einmal drücken, damit der Prozentsatz der Feuchtigkeit auf der Anzeige (13) angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen. Ca. 5 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

Im Modus "Kochart Umluft" kann der Öffnungsprozentsatz der Entlüftung reguliert werden, der auf dem Display (13) angezeigt wird ("0" = Entlüftung immer auf; "–" = Entlüftung immer zu).

- Dient dazu, den Feuchtigkeitsgehalt zu erhöhen: die Taste gedrückt halten, um die Feuchtigkeit während einer beliebigen Garphase (gemischt oder Konvektion) in den Ofen zu leiten.
- Dient in der Pausenphase des Garvorgangs, im Modus "Dampf garen", dazu, von Dampf Standard (Std) auf Dampf Super (Sup) umzuschalten.
- Dient dazu, den Standardwert zwischen Dampf Std und Dampf Sup einzustellen. Mit Gerät in Phase STOP (grüne Kontrollleuchte (2) eingeschaltet) die Taste (14) mindestens 3 Sekunden lang drücken (die gesamte Bedientafel schaltet sich aus). Die Taste (8) gedrückt halten und auf den Druckknopf (10) einwirken, um die Anzeige zwischen Std und SUP auszuwählen. Den Knopf (10) drücken, um die ausgeführte Änderung zu bestätigen.

9) Taste zum Einstellen der Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für Vakuumverpackungen .

- Sie dient zum Einstellen der Kerntemperatur des Garguts, die vom Kerntemperaturfühler (optional) oder dem Fühler für Vakuumverpackungen (optional) gemessen wird: Einmal drücken (die grüne Kontrollleuchte blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter (10) einzustellen.
- Sie dient zum Ändern der Kerntemperatur des Garguts: Einmal drücken, um die Temperatur auf dem Display (12) anzuzeigen.

Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen. Ca. 5 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

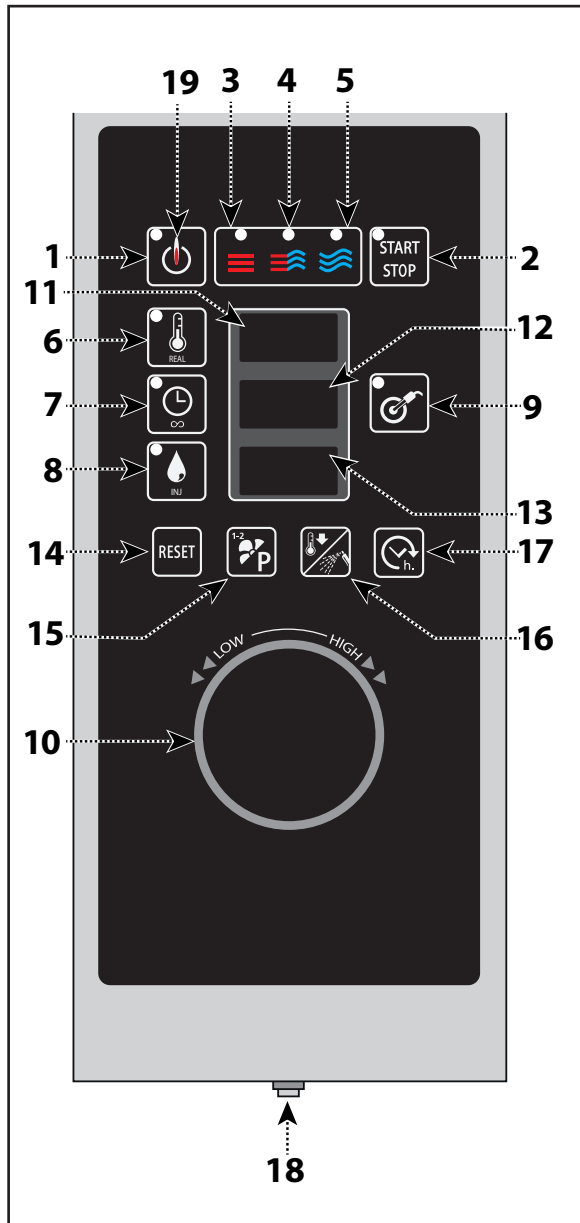
Diese Funktion sperrt den Gebrauch der Taste "Einstellung der Zeit".

10) Schalter

- Schalter: zum Ändern der Werte der gewählten Funktionen (siehe Tasten 6, 7, 8, 9). Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.
- Sie dient zur Änderung der Parameter für die Programmierung der Gar- und Waschvorgänge sowie der funktionellen Parameter des Geräts.
- Er dient ferner zum Bestätigen und Speichern: Auf den Schalter drücken, um die gewählten und/oder auf dem Display angezeigten Einstellungen zu bestätigen und zu speichern.

11) Temperaturanzeige

- Zeigt die eingestellte Temperatur an.
Um die wirkliche Temperatur im Inneren des Ofens, halten Sie die Taste (6) gedrückt, bis das Display den Punkt in der rechten unteren.
Der Wert auf dem Display blinkt, wenn am Anfang eines Garvorgangs die Innentemperatur des Backofens über der eingestellten Temperatur liegt oder wenn während des Vorheizens nicht die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Es zeigt während einer Garpause die Nummer des Aufwärmprogramms an, das man mit der Taste (15) wählen kann.



12) Anzeige für Zeit und Kerntemperatur

Bei gedrückter Taste **(7)** (Einstellung der Zeit):

- Während einer Garpause zeigt sie die eingestellte Zeit an.
- Während des Garens zeigt sie die bis zum Ende des Garzyklus verbleibende Zeit an.

Bei gedrückter Taste **(9)** (Einstellung der Kerntemperatur):

- Sie zeigt während einer Garpause die eingestellte Temperatur an.
- Während des Garens zeigt sie die vom Fühler gemessene Temperatur an.

13) Display Feuchtigkeitsprozensatz

- Bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf) zeigt es den eingestellten Feuchtigkeitsprozensatz an.
- Im Modus Dampfgaren wird angezeigt, welche Funktion eingestellt wurde (Dampf **Std** oder Dampf **SUP**).

14) Taste Zurücksetzen Fehlermeldungen: Sie dient zum Zurücksetzen der akustischen und sichtbaren Fehlermeldungen.

15) Taste Aufwärmprogramme / Gebläsegeschwindigkeit

- Die Taste dient zur Wahl der voreingestellten Standard-Aufwärmprogramme.
- Taste (einmalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P01** anzuzeigen.
- Taste (zweimalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P02** anzuzeigen.
- Taste (dreimalig) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P03** anzuzeigen.
- Taste (4-mal) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P04** anzuzeigen.
- Taste (5-mal) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P05** anzuzeigen.
- Taste (6-mal) drücken, um auf dem Display **(11)** die Aufschrift **P06** anzuzeigen.
- Taste (7-mal) drücken, um die Anzeige **OUT** auf das Display **(11)** aufzurufen und das Programm zu beenden. Taste **(2)** drücken, um das gewählte Programm zu starten.

Tabelle der voreingestellten Aufwärmprogramme

P01 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch geringer Stärke und Fisch (sowohl vorgekocht als auch roh).	Automatisches Vorheizen 130°C Phase 1 - Kombi / 110°C / Feuchtigkeit 10% / 2' Phase 2 - Heißluft / 130°C / Entlüftung zu / 3' Phase 3 - Heißluft / 125°C / Entlüftung auf / 1'
P02 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch geringer Stärke und Fisch großer Stärke.	Automatisches Vorheizen 150°C Phase 1 - Kombi / 130°C / Feuchtigkeit 10% / 3' Phase 2 - Heißluft / 135°C / Entlüftung zu / 3' Phase 3 - Heißluft / 140°C / Entlüftung auf / 1'
P03 - Programm für Aufwärmen auf Teller: für Fleisch und Fisch im Allgemeinen (für Nudeln oder gefüllte Speisen den Zeitwert in Phase 2 erhöhen)	Automatisches Vorheizen 150°C Phase 1 - Kombi / 130°C / Feuchtigkeit 10% / 2' Phase 2 - Heißluft / 140°C / Entlüftung zu / 5' Phase 3 - Heißluft / 140°C / Entlüftung auf / 3'
P04 - Garprogramm (Kerntemperaturfühler): für mageren Schweinebraten	Automatisches Vorheizen 120°C Phase 1 - Dampf / 100°C / 8' Phase 2 - Kombi / 140°C / Feuchtigkeit 60% / Endkerntemperatur 57°C Phase 3 - Heißluft / 170°C / Endkerntemperatur 68°C / Entlüftung auf
P05 - Garprogramm (Kerntemperaturfühler): für ganzes Brathähnchen	Automatisches Vorheizen 205°C Phase 1 - Heißluft / 185°C / Entlüftung auf / 8' Phase 2 - Heißluft / 215°C / Entlüftung auf / 12' Phase 3 - Heißluft / 240°C / Endkerntemperatur 72°C / Entlüftung auf
P06 - Garprogramm (Kerntemperaturfühler): für Roastbeef	Automatisches Vorheizen 165°C Phase 1 - Heißluft / 145°C / Endkerntemperatur 20°C Phase 2 - Heißluft / 110°C / Endkerntemperatur 42°C Phase 3 - Heißluft / 90°C / Endkerntemperatur 54°C
P04 - Garprogramm : für mageren Schweinebraten	Automatisches Vorheizen 120°C Phase 1 - Dampf / 100°C / 7' Phase 2 - Kombi / 145°C / Feuchtigkeit 60% / 30' Phase 3 - Heißluft / 165°C / Entlüftung auf / 15'
P05 - Garprogramm : für ganzes Brathähnchen	Automatisches Vorheizen 220°C Phase 1 - Kombi / 200°C / Feuchtigkeit 30% / 9' Phase 2 - Heißluft / 230°C / Entlüftung auf / 12' Phase 3 - Heißluft / 245°C / Entlüftung auf / 16'
P06 - Garprogramm : für Roastbeef	Automatisches Vorheizen 230°C Phase 1 - Heißluft / 210°C / Entlüftung zu / 3' Phase 2 - Heißluft / 220°C / Entlüftung auf / 6' Phase 3 - Heißluft / 235°C / Entlüftung auf / 4'

- Die Taste dient zur Änderung der voreingestellten Standard-Aufwärmprogramme. Taste drücken, um das gewünschte Programm auf dem Display (11) anzuzeigen. Taste (2) drücken, um das gewählte Programm zu starten.

Erst nach dem Start des Programms durch Betätigung der Tasten (6-7- 8-9) und des Schalters (10) ist es möglich, die für die aktuelle Phase eingestellten Werte zu ändern.

Während des Garens kann man mit den Tasten (3-4-5) die Beheizungsart ändern.

Anmerkung: Die auf diese Weise eingestellten Änderungen bleiben nur für den laufenden Garvorgang wirksam. Zum ständigen Speichern die Taste der verwendeten Beheizungsart (3-4-5) mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

WICHTIG: Um die ursprünglichen Einstellungen rückzustellen muss mit dem Gerät in Phase Stopp (Kontrollleuchte (2) eingeschaltet), die Taste (14) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden (die gesamte Bedientafel schaltet sich aus); daraufhin die Taste (15) drücken bis PrG ok angezeigt wird.

15) Druckknopf Gebläsegeschwindigkeit

Nur während der Phase START (bei gestartetem Garvorgang) die Taste drücken, um die Leistungsstufe für den Aussetzbetrieb des Ventilators einzustellen:

- Taste (15) ausgeschaltet : max. Geschwindigkeit.
- Taste (15) eingeschaltet und Display (13) mit rotierendem Punkt: intermittierende Geschwindigkeit.

16) Taste für Waschprogramme/Schnellkühlung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Im Zustand **STOP** die Taste (16) drücken:

- **Einmalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P01**
- **Zweimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P02**.
- **Dreimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P03**.
- **Viermalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P04**.
- **5-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **dEC**.
- **6-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SA**.
- **7-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **tcl**.
- **8-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SPI**.
- **9-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **CLd (Schnellkühlung)**.

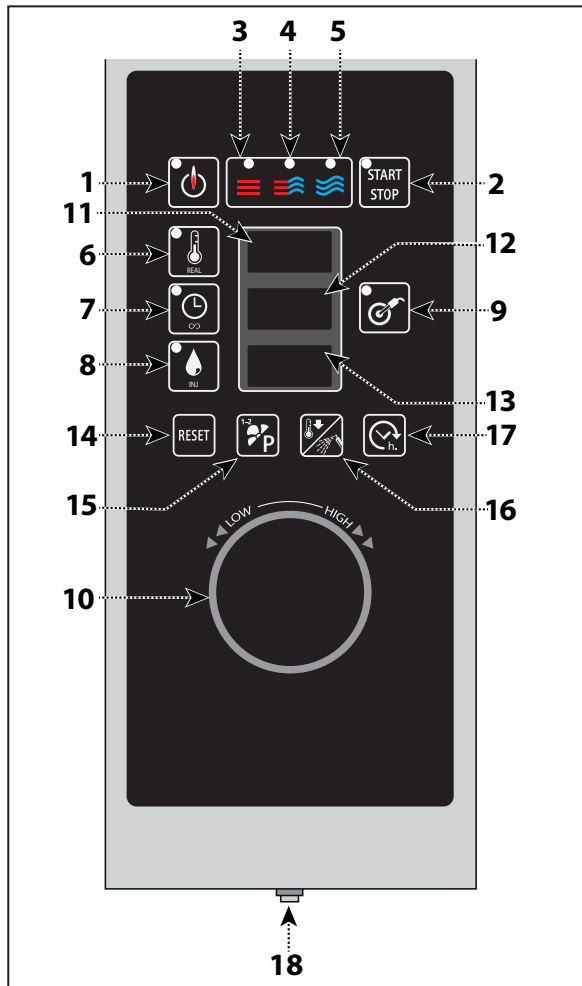
Mit der Funktion "Schnellkühlung" aktiviert:

- Sie dient zur raschen Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür. Die Taste drücken, um auf dem Display (11) die Schrift "**100°C**" und auf dem Display (12) die Schrift "**CLd**" anzuzeigen. Taste (6) drücken und Schalter (10) drehen, bis die gewünschte Kühltemperatur gewählt ist. Taste (2) drücken, um das Programm zu starten. Am Ende des Zyklus unterbricht das Gerät seinen Betrieb und der akustische Signalgeber ertönt.
- Dient zum Aktivieren / Deaktivieren der Funktioncooldown während Kochen.
Mit Gerät in STOP – Phase (grüne Kontrollleuchte der Taste (2) eingeschaltet) den taste (14) länger als 3 Sekunden drücken (die gesamte Steuertafel wird ausgeschaltet).
Die Taste (16) gedrückt halten und mit dem Schalter (10) die **cooldown ON/OFF** einstellen. Drücken Sie die Taste (16) zum Speichern der ausgewählten Funktion.

WICHTIG: Diese Funktion nicht während des Garens verwenden.

17) Taste "Start verzögert": Dient dazu, den Garvorgang im Modus verzögert zu starten.

Die Taste (17) drücken, auf dem Display (12) wird die max. Zeit für den verzögerten Start (**1 Stunde**) angezeigt. Die Taste (7) drücken und auf den Drehknopf (10) einwirken, um den betreffenden Wert einzustellen.



Den Drehknopf betätigen, um den Wert zu speichern und dann die Taste **(2)** drücken, um den verzögerten Start zu aktivieren. Um den Count-down zu unterbrechen und die Funktion zu verlassen, die Taste **(2)** drücken (der Garvorgang startet nicht). Wenn der Garvorgang gestartet werden soll, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, die Taste **(7)** drücken und auf den Drehknopf **(10)** einwirken, um den am Display angezeigten Wert **(12)** auf "0" zustellen.

18) Hauptschalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

19) Ikone Brenner: eingeschaltet zeigt sie an, dass der Brenner aktiviert wurde.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

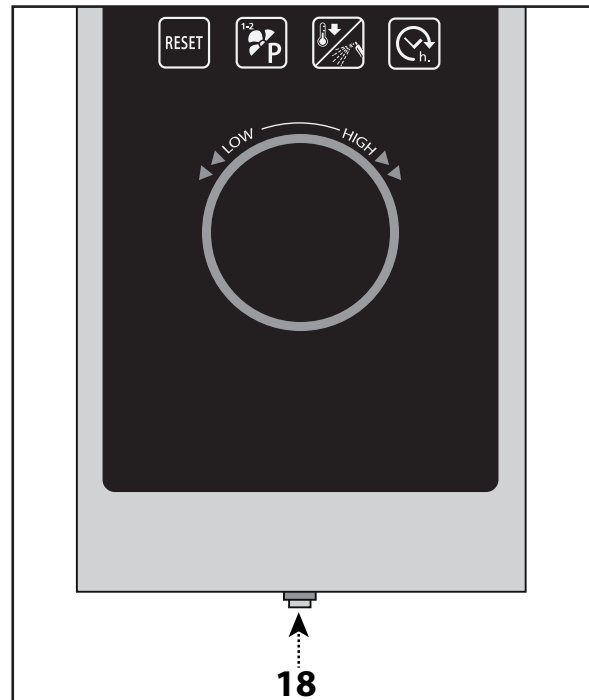
Zündung

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
- 2) Öffnen Sie den Gashahn.
- 3) Den Wasserhahn öffnen.
- 4) Taste **(18)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

Abschaltung

WICHTIG: Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

- 1) Taste **(18)** drücken, um das Gerät auszuschalten.
- 2) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 3) Den Wasserhahn schließen.
- 4) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



AUTOMATISCHES VORHEIZEN

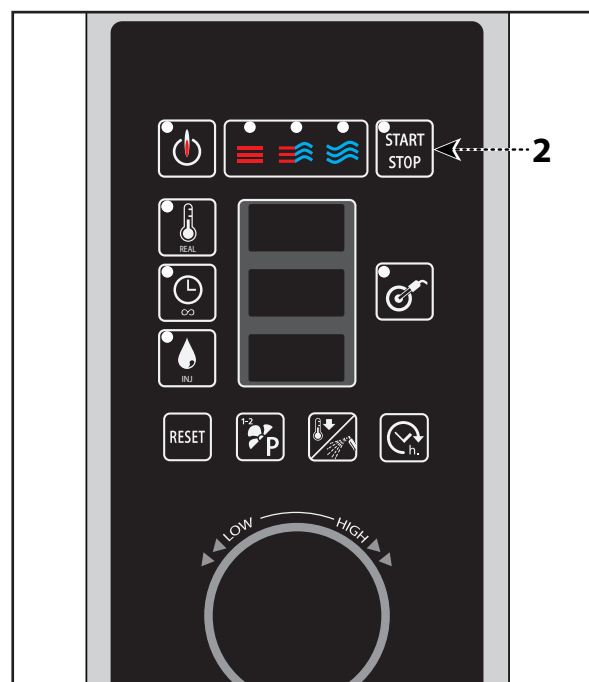
WICHTIG: Zur Gewährleistung einer optimalen Garung empfiehlt sich das Vorheizen bei leerem Backofen.

- 1) Taste **(2)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät führt automatisch eine Vorheizphase aus. Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal. Nun kann man das Gargut in den Backofen geben und die Tür schließen. Die Garung wird automatisch gestartet.

WICHTIG: Das Vorheizen wird auch automatisch deaktiviert, wenn die Temperatur im Garraum schon für die eingestellte Beheizungsart ausreicht.

Vorübergehende Deaktivierung: Auf diese Weise kann man diese Funktion nur für die laufende Garung deaktivieren.

- 1) Im Zustand STOP (oder Garpause, wenn die Kontrolllampe der Taste **(2)** ständig leuchtet) die Taste **(2)** länger als eine Sekunde gedrückt halten.

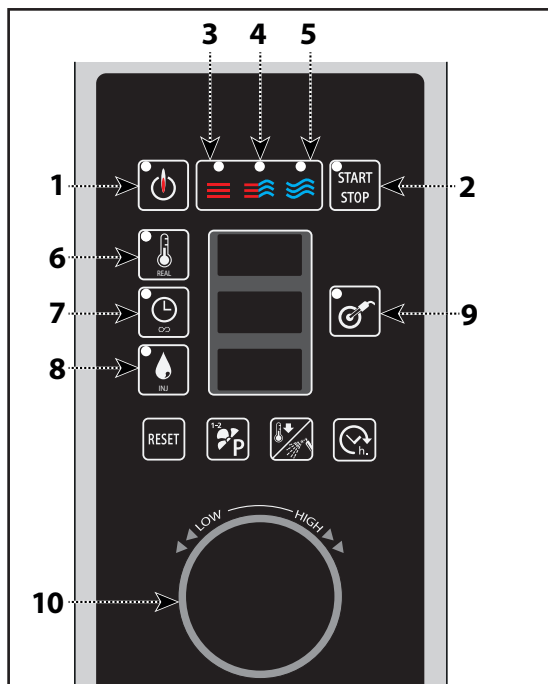


STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Starten

- 1) Das Gerät einschalten (siehe Seite 198).
- 2) Mit einem der Tasten (3, 4, 5) die Beheizungsart einstellen.
- 3) Taste (6) drücken und mit dem Schalter (10) die Gartemperatur einstellen.
- 4) Die Taste (7) drücken und mit dem Schalter (10) die Gardauer einstellen oder die Taste (9) drücken und mit dem Schalter (10) die Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für Vakuumverpackungen einstellen.
 - Bei **Kombibeheizung** die Taste (8) drücken und mit dem Schalter (10) den Prozentsatz der Feuchtigkeit einstellen.
 - Beim **Dampfsgaren** die Taste (8) drücken, um die Beheizungsart einzustellen (Std oder SUP).
 - Bei **Kochart Umluft** die Taste (8) drücken und zur Einstellung des Verschlussprozentsatzes der Entlüftung den Drehknopf (10) betätigen.



- 5) Die Taste (2) drücken, um den Garzyklus zu starten.

Während der Kochphase können einer oder mehr voreingestellte Parameter verändert werden:

- Die Vorgehensweise beim Kochen verändern (Umluft, Dampf, Kombi).
- Die Temperatur in der Kammer verändern.
- Den Kochmodus verändern (mit Timer oder Kernfühler).
- Den Prozentsatz % der Feuchtigkeit verändern.



ANMERKUNG: Während des gesamten Zyklus bleibt das Licht innerhalb des Garraums eingeschaltet.

Stoppen

Der Zyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit oder nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch gestoppt.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und das Licht im Garraum geht an.

- 1) Taste (2) drücken oder die Backofentür öffnen, um den Garzyklus zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

WICHTIG: Um den Betrieb langfristig zu garantieren und zu verhindern, dass sich Bakterien in der Kammer ausbreiten und um möglichen Korrosionserscheinungen besser vorzubeugen, muss mindestens eine Waschung pro Tag ausgeführt werden.

WICHTIG: Nach jedem Wechsel der Beheizungsart erfolgt eine gründliche Reinigung des Garraums.

ANMERKUNG: Überprüfen, ob die Behälter der Reinigungsprodukte (Reinigungsmittel und Reiniger) jeweils mindestens 1 Liter enthalten.

WICHTIG: Für automatische Reinigungen werden die Reiniger STARCLEAN FX und der Klarspüler STARBRIGHT FX empfohlen. Sie lösen selbst hartnäckige Verschmutzungen und sorgen für einen hygienisch sauberen Garraum.

WICHTIG: Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Klarspüler als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.

WICHTIG: Vor Beginn des Reinigungsvorgangs Backbleche, Gitter oder andere Behälter aus der Garkammer entfernen. Eine Reinigung mit einem Backblech im Inneren der Garkammer beeinträchtigt das Endergebnis.

Bevor der Reinigungsvorgang gestartet wird, sicherstellen, dass sich im Garraum keine festen Speisereste befinden, die größer als 1 cm sind.

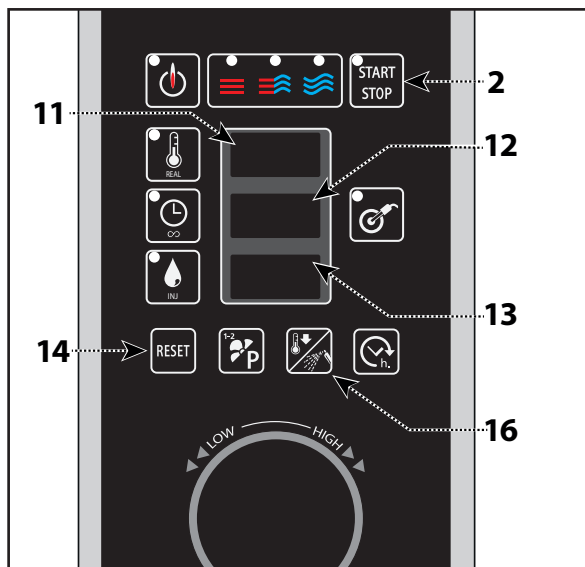
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1) Im Zustand **STOP** die Taste (16) drücken:

- **Einmalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P01**
- **Zweimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P02**.
- **Dreimalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P03**.
- **Viermalig**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **P04**.
- **5-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **dEC**.
- **6-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SA**.
- **7-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **tcl**.
- **8-mal**, um auf dem Display (13) die Aufschrift **SPI**.

Tabelle der Waschprogramme

Programme	Gesamtzeit	Beschreibung
P01	2:22'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
P02	1:35'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
P03	1:10'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen (zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bis 150°C).
P04	0:30'	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
dEC	0:34'	Zum Beseitigen von Kalkablagerungen im Garraum.
SA	0:24'	Manuelle Reinigung.
tcl	0:12'	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.
SPI	0:03'	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.



- 2) Taste (2) drücken, um den Reinigungszyklus zu starten. Auf dem Display (11) erscheint der Schriftzug **CLE**, auf dem Display (12) die verbleibende Zeit am Ende des Waschvorgangs und auf dem Display (13) die Waschphasen.
- 3) Die Beendigung des Waschzyklus des Gerätes wird durch ein akustischen Signal sowie durch des zuletzt ausgeführten Garvorgangs auf dem Display angegeben.
- 4) Taste (14) drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen.

i WICHTIG: Vor der erneuten Verwendung des Geräts sicherstellen, dass der Garraum frei von Reinigungsmittelrückständen ist. Andernfalls den Garraum gründlich von Hand nachspülen und dann zum Trocknen für die Dauer von rund 15 Min. mit der Beheizungsart „Heißluft“ beheizen.

i WICHTIG: Nur bei der halbautomatischen Reinigung ist die Präsenz des Bedieners bis zum Einführung des chemischen Produkts erforderlich.

HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Im Zustand **STOP** die Taste (16) zweimal drücken, um das Programm „SA“.
- 2) Taste (2) drücken, um den Reinigungszyklus zu starten.

3) Wenn das akustische Signal ertönt (rund 5 Minuten nach Beginn des Waschvorgangs) und das Licht im Garraum leuchtet auf, das Reinigungsmittel geben.

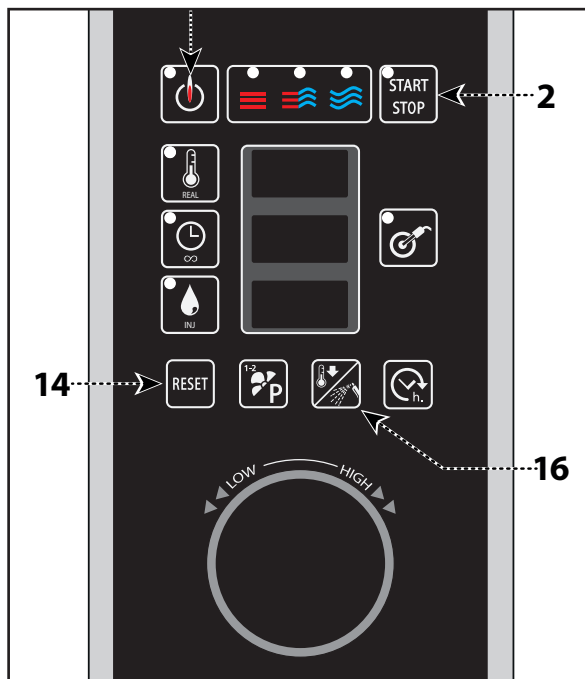
4) Die Tür öffnen und das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und auf den Ventilator sprühen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör „Sprüh-pistole“ und das vom Hersteller gelieferte Reinigungsmittel zu verwenden.

! ACHTUNG: Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

5) Die Tür schließen und abwarten, bis der Backofen das Wasch-, Nachspül- und abschließende Wärmedesinfektionsprogramm automatisch zu Ende geführt hat. Am Ende des Waschvorgangs ertönt ein akustisches Signal.

6) Taste (14) drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 1) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 2) Den Wasserhahn schließen.
- 3) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 4) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 5) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 6) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 7) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG



ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während der Wartung“ auf Seite 7 genannten Gefahren.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



HINWEIS: Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

- Kondenswasserwanne (siehe Seite 26).
- Garraum (siehe Seite 25).
- Überprüfen, dass der Brennlufteinlass nicht verlegt ist (siehe „installationshandbuch“);
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 24)



HINWEIS: Mindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S. 26) .

Jährlich von erfahreinem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Prüfung der Wirksamkeit und ggf. Reinigung des Abzugsrohrs und der Luftöffnungen.
- Prüfung der Dichtheit und nötigenfalls Austausch der Dichtungen des Wärmetauschers.
- Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe „installationshandbuch“) und Unversehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren.
- Dichtigkeit der Dichtungen der Zündkerzen, der Sichtöffnung und des Brennluftventilators überprüfen.
- Kohlenmonoxid- (CO) und Kohlendioxidgehalt (CO₂) der Rauchgase überprüfen.
- Reinigung des Wasserzulaufilters (siehe „installationshandbuch“).
- Reinigung der Abgasrohre (siehe „installationshandbuch“).



WICHTIG: Die jährlichen Prüfungen registrieren.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

⚠ HINWEIS: Beim manuellen Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen entsprechend den für Sicherheit und Gesundheit geltenden Gesetzen tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

⚠ HINWEIS: Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.

⚠ HINWEIS: Zur manuellen Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.

⚠ HINWEIS: Der Hersteller empfiehlt bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetthaltigen Speisen das Zubehör „FGX-Filter“, das am Ende des Tages täglich in der Spülmaschine zu reinigen ist.

⚠ GEFAHR: Brandgefahr! Wenn das Gerät nicht gereinigt bzw. nicht sorgfältig gereinigt wird, können sich Fett- und Nahrungsmittelrückstände, die sich im Ofen angesammelt haben, entzünden.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max.5% Natron, 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure, Essigsäure (pH mindestens 5)

⚠ HINWEIS: Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

- 1) Reinigungsmittel stets mit größter Vorsicht handhaben.
- 2) Nur geringe Mengen Reinigungsmittel aufsprühen.
- 3) Das Reinigungsmittel nicht auf zu heiße Oberflächen sprühen.
- 4) Das Reinigungsmittel nicht auf Personen oder Tiere sprühen.
- 5) Die Anweisungen auf der Verpackung und im Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels befolgen.
- 6) Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

⚠ HINWEIS: Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

⚠ HINWEIS: Keine Reinigungsmittel verwenden, die Scheuermittel oder chlorhaltige Substanzen wie Natriumhypochlorit (Bleiche), Salzsäure (Muriasäure) oder andere Lösungen enthalten: Diese Produkte korrodieren auf schnelle und irreversible Weise den Edelstahl.

⚠ HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung der unter dem Gerät oder in der Nähe befindlichen Böden die oben aufgeführten Produkte nicht auf absolut absolute Weise, um zu vermeiden, dass Dämpfe oder mögliche Stürze ähnliche zerstörende Auswirkungen auf den Stahl haben.

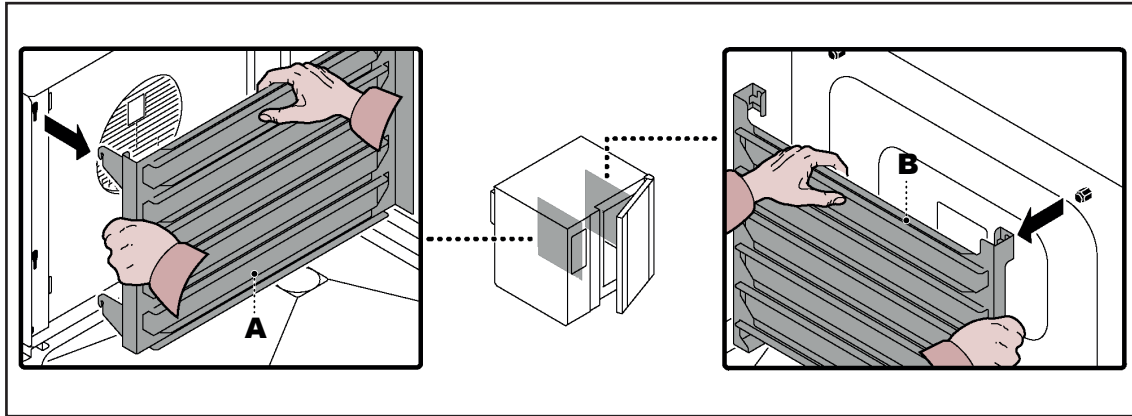
- 7) Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- 8) Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
- 9) Behandeln Sie die Edelstahlfächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- 10) Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- 11) Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES GARRAUMS

WICHTIG: Um die Hygiene- und Integritätsmerkmale des Edelstahls aufrecht zu erhalten (zum Schutz vor Korrosion erforderlich), muss die Garkammer täglich mit geeigneten Mitteln gereinigt werden und vor der Verwendung vollständig abgetrocknet werden.

1) Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.

HINWEIS: Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden. Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.



2) Die Hordengestelle (A-B) aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.

3) Das Filtergitter (C) herausnehmen und reinigen.

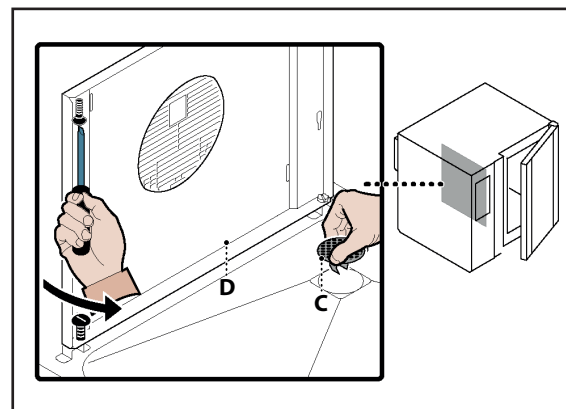
4) Die Schrauben lösen, um den Schirm (D) zu öffnen.

5) Alle Wände des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad mit Wasser befeuchten.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.

6) Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und das Lüfterrad sprühen und rund 10-15 Minuten einwirken lassen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.



7) Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.

8) Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9) Die Oberflächen des Garraums nachspülen und trocknen.

10) Die Schrauben zum Verschließen des Schirms (D) wieder einschrauben.

11) Die Hordengestelle (A-B) und das Filtergitter (C) wieder einbauen.

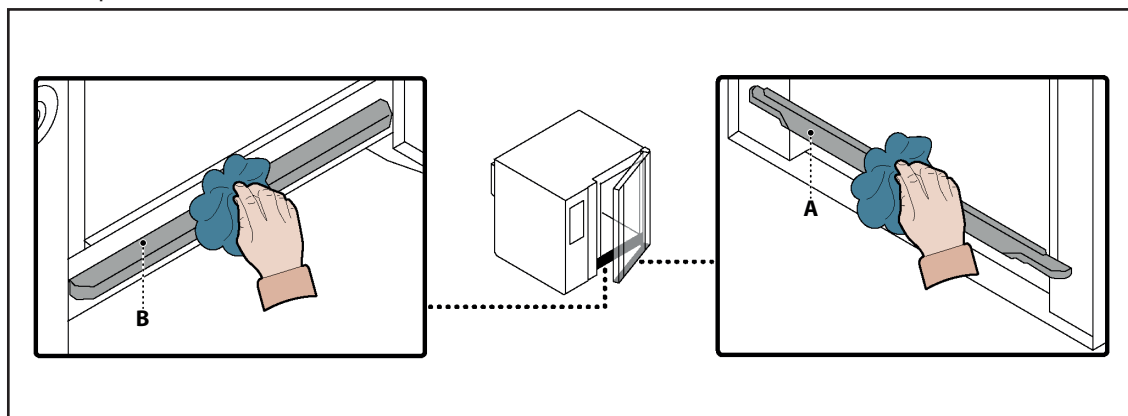
WICHTIG: Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus für 15 Minuten mit Beheizungsart „Dampf“ und für weitere 15 Minuten mit Beheizungsart „Heißluft“ bei einer Temperatur von 150°C ausführen.

Wenn der Ofen für kurze Zeiträume nicht verwendet wird, die Garraumtür offen lassen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

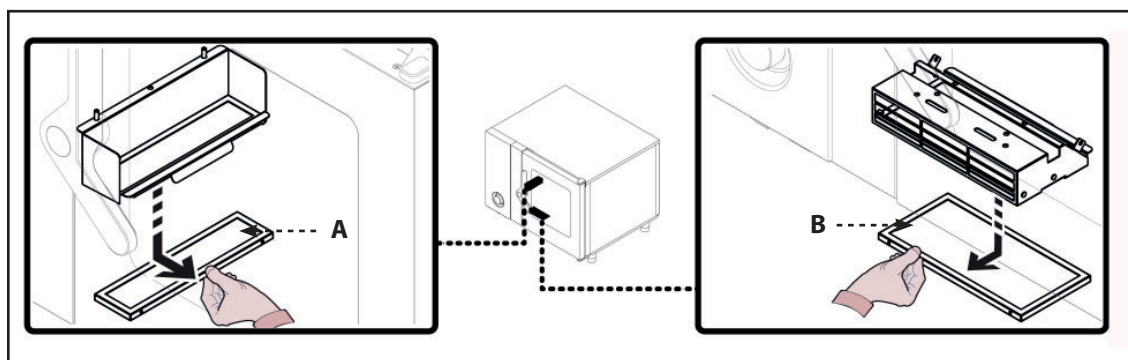
- 1) Den Kondenswasserkanal (A) entleeren und reinigen.
- 2) Die Kondenswasserwanne (B) reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



REINIGUNG LUFTFILTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

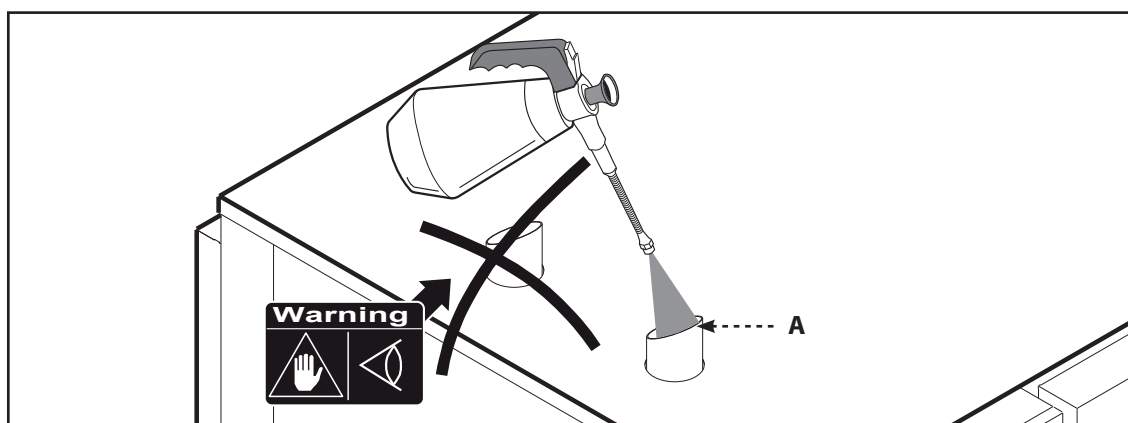
- 1) Das Gerät ausschalten.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Die Luftfilter (A) und (B) entfernen, die sich unter dem Gerät befinden und mit einem geeigneten Entfettungsmittel reinigen. Es wird eine Reinigung in der Spülmaschine empfohlen.



REINIGUNG DES ABZUGS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Ofen etwa eine halbe Stunde mit Dampf bei 100 °C funktionieren lassen.
- 2) Ofen ausschalten und den Versorgungsschalter ausschalten.
- 3) Reinigungsmittel vom Ende des Abzugsrohrs (A) sprühen und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.
- 4) Rohr ausspülen, indem von dem offenen Ende Wasser auf die Ofendecke gesprüht wird (bei diesem Vorgang muss die Ofenseite geschlossen sein).
- 5) Das Innere der Garkammer abspülen oder alternativ dazu ein automatisches Spülprogramm ausführen.



DEFEKTE

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



ANMERKUNG: Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe "installationshandbuch").
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais)	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken
	Leiterplatte defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Gasgeruch	Gasleck bei der Speisung	Die Anlage auf Dichtheit prüfen
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Gasventil defekt	Das Gasventil ersetzen
	Dass der Brennlufterinlass verlegt ist	Der Brennlufterinlass reinigen
Der Brenner entzündet sich nicht oder geht plötzlich aus und es erscheint die Fehlermeldung "E12"	Die Kabel der Zündkerzen haben sich gelöst oder sind defekt	Die Kabel wieder anschließen bzw. ersetzen
	Die Zündkerzen sind verschmutzt oder defekt	Die Zündkerzen reinigen oder ersetzen
	Die Zündkontrolleinrichtung ist defekt	Die Einrichtung austauschen

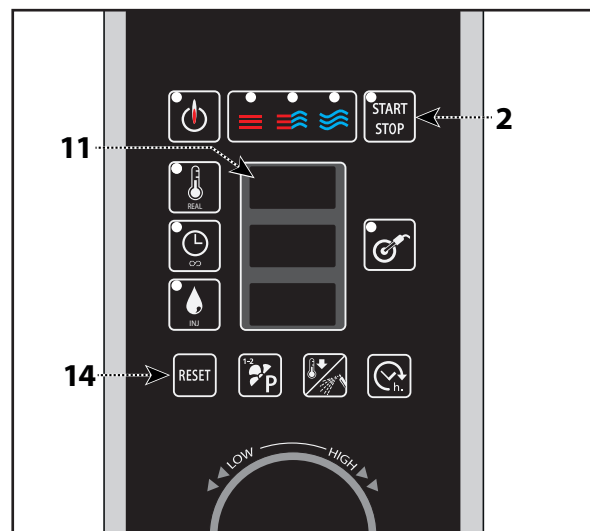
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige (11) angezeigt werden.



ANMERKUNG: Die Taste (14) drücken, um die Fehlermeldung zurückzusetzen. Der Garzyklus muss dann automatisch wieder starten. Andernfalls die Start-Taste (2) drücken.



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
H20	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe "installationshandbuch"). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden
H20.	Kein Wasser am Abfluss oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe „Anleitungen für den Monteur“). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E12	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Die Rücksetz-Taste drücken (möglicherweise muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen	Die Garung unterbrechen, wenn diese Meldung wiederholt erscheint
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss	Die Reinigung ausführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
dEC	Zeigt an, dass die Notwendigkeit besteht, das Entkalken vorzunehmen	Das Entkalken ausführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E02	Der Kerntemperaturfühler wurde nicht in die Speise gesteckt oder ist defekt	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden
E03	Der Dampfablassensor ist defekt	Den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E06	Die thermischen Schutzrichtungen haben ausgelöst	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör)	Die Reset-Taste	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E09	Die maximal zulässige Temperatur in der Garkammer wurde überschritten.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt,	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen.	Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Desinfektionsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen.	Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.
E24 E26	Schädigt das automatische Waschsystem.	Prüfen, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel in der Kochkammer verblieben sind. Garraum von Hand spülen.	Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen. Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E27	Scheitern Prüfgas	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.



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



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



FORNO MISTO COMBINATION OVEN

BX61GW - BX61GWR
BX101GW - BX101GWR
BX82GW - BX122GW

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE INSTALLATION MANUAL



Italiano **IT**

English **GB**



Rev.3 05/2022

3378750

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	3
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA	3
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE	3
INFORMAZIONI GENERALI	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	4
SCOPO DEL MANUALE	4
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	4
MODALITA' DI RICHIESTA ASSISTENZA	5
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	5
DATI TECNICI	5
DOTAZIONE ACCESSORI	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
MANUTENZIONE	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	5
.GUASTI	6
RICERCA GUASTI	6
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI	6
PULIZIA SFIATO	6
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
IMBALLO E DISIMBALLO	7
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	8
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA	8
VENTILAZIONE LOCALE	8

ITALIANO

LIVELLAMENTO	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	9
ALLACCIAMENTO GAS.....	10
ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA	10
ALLACCIAMENTO ACQUA	11
ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO.....	11
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA.....	12
ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI	12
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS	13
COLLAUDO APPARECCHIATURA	13
REGOLAZIONI	14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI.....	14
REGOLAZIONE PRESSIONE GAS.....	14
CONTROLLO FUMI DI COMBUSTIONE.....	14
REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA	15
SOSTITUZIONE PARTI	15
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI	15
SOSTITUZIONE FUSIBILE.....	16
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE.....	16
SOSTITUZIONE LAMPADA	17
SOSTITUZIONE CANDELETTA.....	17
DISMISSIONE , DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	17
ALLEGATI.....	I - XXIII

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

Vedi paragrafo “SEGNALE DI PERICOLO” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

Vedi paragrafo “VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo “DISPOSITIVI DI SICUREZZA” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Vedi paragrafo “SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

Vedi paragrafo “EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo “ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

- Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbrikante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista. Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.
- Queste informazioni sono fornite dal Fabbrikante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali. La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.
- Il Fabbrikante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

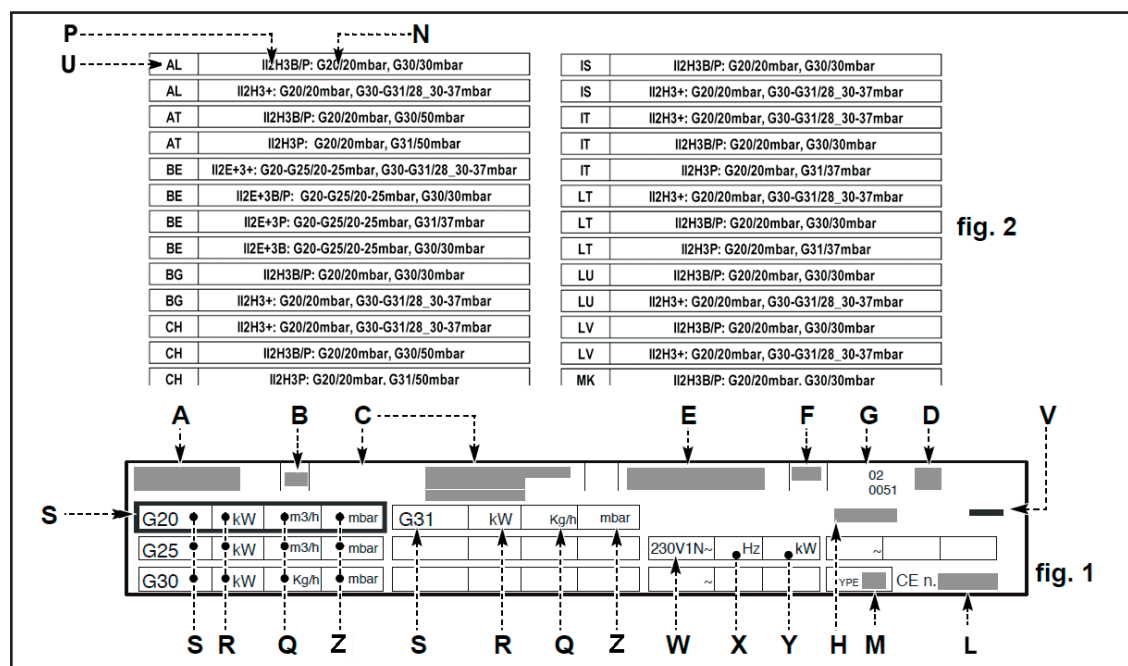
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

Le targhette di identificazione raffigurate sono applicate direttamente sull'apparecchiatura.

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

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbrikante
- D)** Tipo di scarico fumi
- E)** Numero di matricola
- F)** Grado di protezione
- G)** Marcatura CE di conformità
- H)** Norma di riferimento

- L)** Numero certificato CE)
- M)** Tipo famiglia prodotto
- N)** Pressione gas
- P)** Categoria apparecchiatura
- Q)** Consumo gas
- R)** Potenza dichiarata (kW)
- S)** Tipo di gas
- U)** Sigla della nazione di destinazione
- V)** Data di costruzione
- W)** Tensione (V)
- X)** Frequenza (Hz)
- Y)** Potenza dichiarata (kW)
- Z)** Diametro iniettore



MODALITA' DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo "DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

DATI TECNICI

Vedi paragrafo "DATI TECNICI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

DOTAZIONE ACCESSORI

Vedi paragrafo "DOTAZIONE ACCESSORI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ACCESSORI A RICHIESTA

Vedi paragrafo "ACCESSORI A RICHIESTA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di manutenzione" del manuale istruzioni per l'utilizzatore.

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



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

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



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

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

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



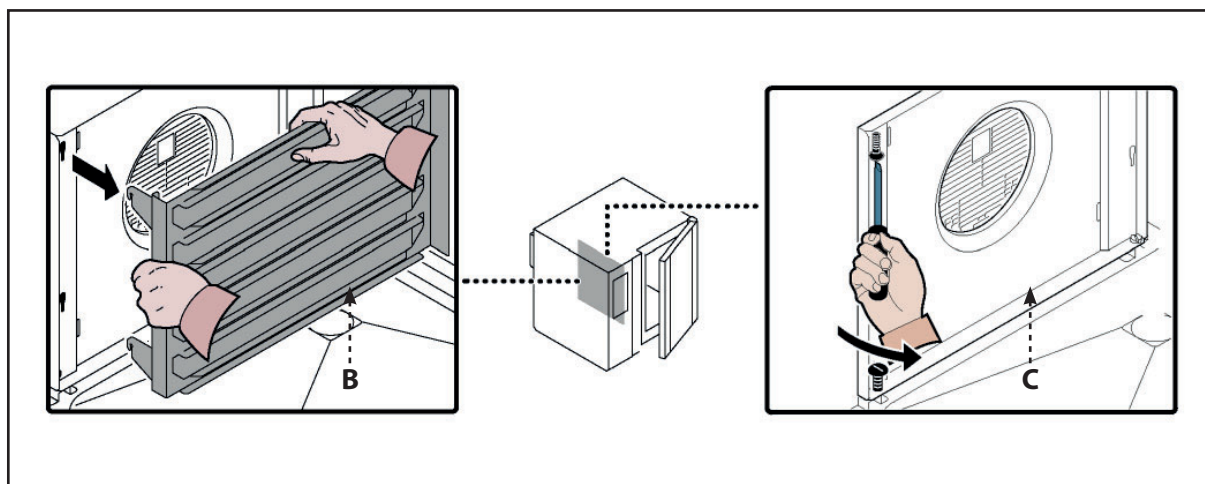
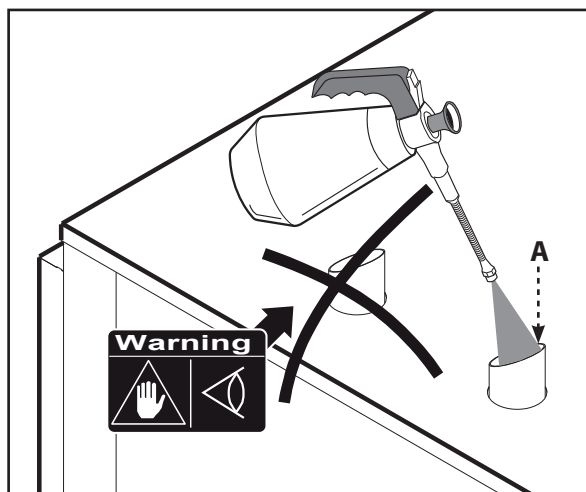
IMPORTANTE: Registrare le verifiche annuali.

PULIZIA SFIATO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

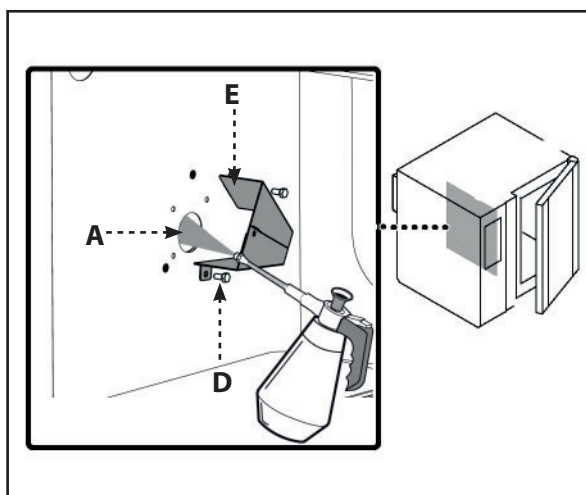
- 1) Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezz'ora.
- 2) Spegner il forno e staccare l'interruttore di alimentazione.
- 3) Spruzzare il detergente dall'estremità del tubo di sfiato (A) e lasciare agire per almeno 15 minuti.
- 4) Risciacquare il tubo spruzzando acqua all'interno del tubo dall'estremità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



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

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

- 11) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



GUASTI

RICERCA GUASTI

Vedi paragrafo "RICERCA GUASTI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Vedi paragrafo "TABELLA SEGNALAZIONI ALLARMI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di movimentazione ed installazione leggere attentamente i seguenti paragrafi del “Manuale istruzioni per l'utilizzatore”:

- Pericoli e disposizioni di sicurezza durante il trasporto.
- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di montaggio.
- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di installazione, messa in servizio, regolazione e sostituzione parti.

⚠ AVVERTENZA: Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal Fabbricante e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

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

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

IMBALLO E DISIMBALLO

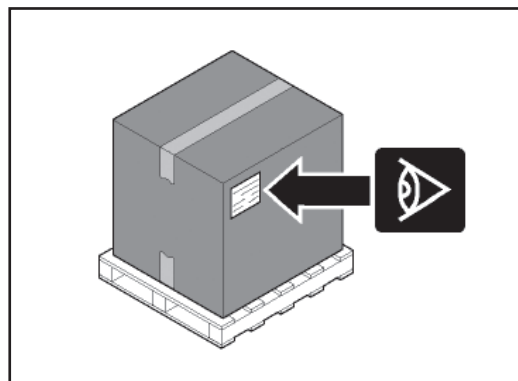
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

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

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

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

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

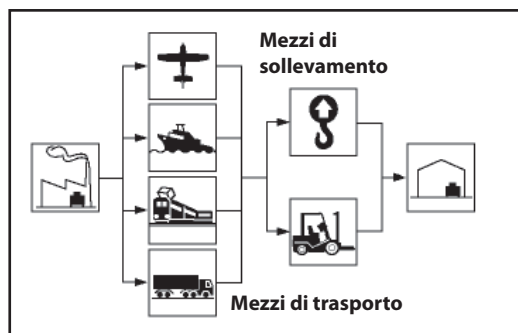


TRASPORTO

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

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

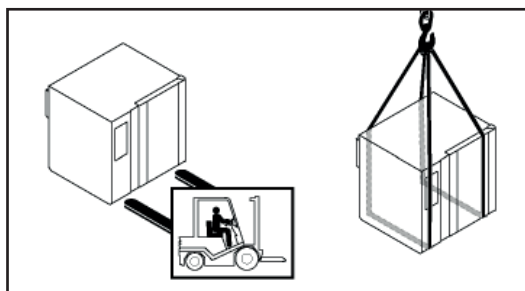
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

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



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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

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

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

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

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

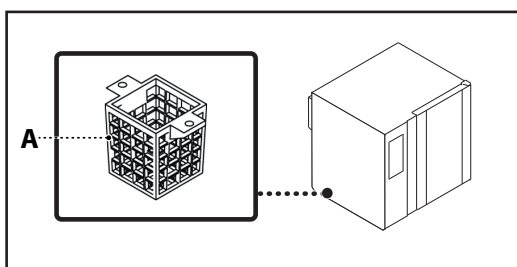
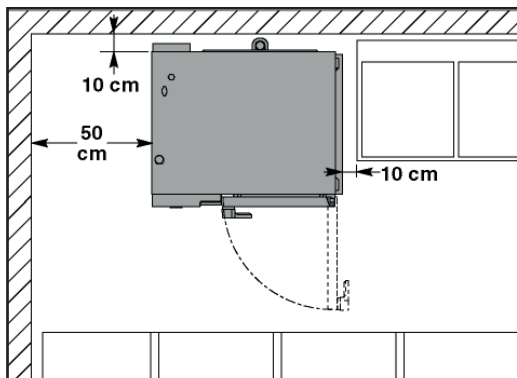
Se il forno viene installato al centro del locale lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra il retro e le altre apparecchiature.

AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura su pavimenti sconnessi, cedevoli o inclinati.

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

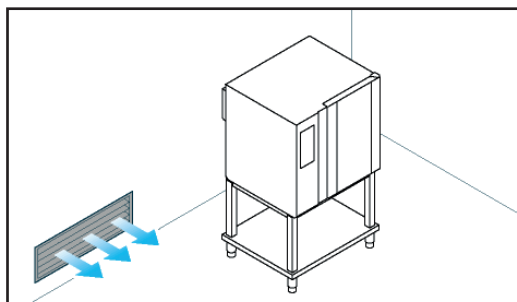
AVVERTENZA: Durante la posa in opera dell'apparecchiatura evitare ogni possibile ostruzione della protezione presa d'aria comburente (A).



VENTILAZIONE LOCALE

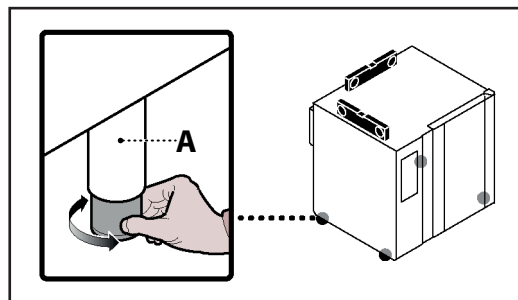
AVVERTENZA: Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

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



LIVELLAMENTO

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



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50 Hz, oppure su richiesta a 230V/1N 60 Hz (vedi schemi elettrici allegati).

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

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

1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(B)**, dedicato esclusivamente alla protezione di questa sola apparecchiatura e posto nelle sue immediate vicinanze, con le seguenti caratteristiche.

- Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 3 del manuale istruzioni per l'utilizzatore)
- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA
- Classe B o C (IEC 898)

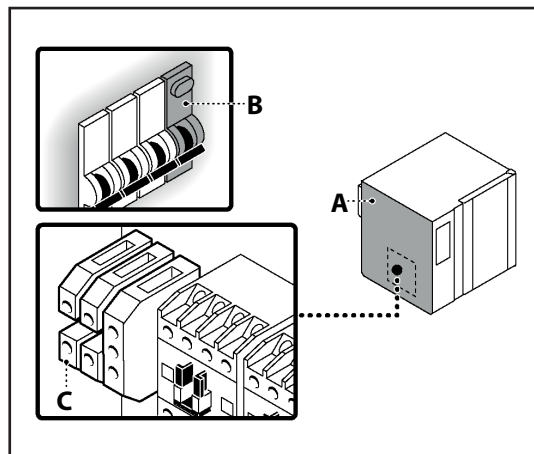
2) Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(A)**.

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

- Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)
- Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

⚠ AVVERTENZA: In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di fase e neutro.

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

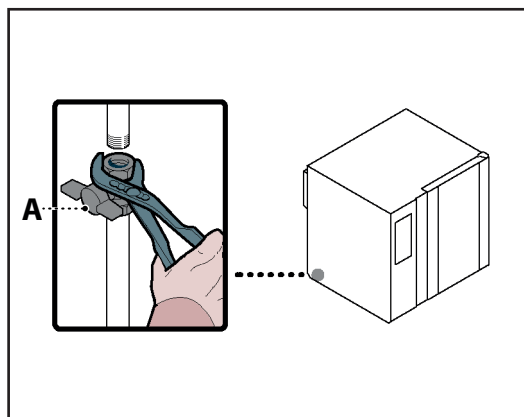


ALLACCIAMENTO GAS

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

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

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



ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA

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

Parametri da verificare		Valore
Pressione		200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Portata acqua (l/h)		9 l/h (BX 61) (*)
		12 l/h (BX 101) (*)
		17,5 l/h (BX82) (*)
		17,5 l/h (BX122) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Durezza		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice di Langelier (raccomandato) (**)		>0.5
Contenuto di sali e ioni metallici		
Richiesti	Cloro	< 0,1 mg/l
	Cloruri	< 10 mg/l
	Solfati	< 30 mg/l
Raccomandati (**)	Ferro	< 0,1 mg/l
	Manganese	< 0,05 mg/l
	Rame	< 0,05 mg/l

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

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

⚠ IMPORTANTE: È responsabilità dell'operatore / committente / proprietario dell'apparecchio verificare che l'acqua fornita, che sia trattata o meno a monte dell'allaccio, rientri nei valori standard indicati nel presente documento. Il mancato rispetto di questi valori può provocare danni all'apparecchio e annullare la garanzia del fabbricante delle parti danneggiate.

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

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

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

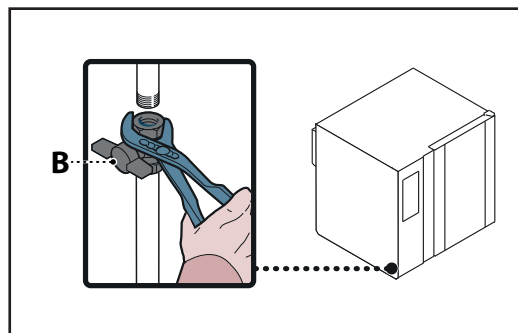
ALLACCIAMENTO ACQUA

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

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

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

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



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

⚠ IMPORTANTE: Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento e nel forno viene installato l'accessorio lancia doccia (LDR610 e LDL) occorre che anche l'acqua erogata da quest'ultimo sia trattata.

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

ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO

⚠ IMPORTANTE: Per mantenere nel tempo le caratteristiche di igienicità e integrità dell'acciaio inossidabile (necessarie per la protezione dalla corrosione) è necessario lavare quotidianamente la camera di cottura (vedi paragrafo "Puzia camera di cottura" del manuale istruzioni dell'utilizzatore) con prodotti detergenti idonei e asciugarla completamente prima dell'utilizzo.

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

⚠ AVVERTENZA: Assicurarsi di usare accessori nuovi e totalmente funzionanti.

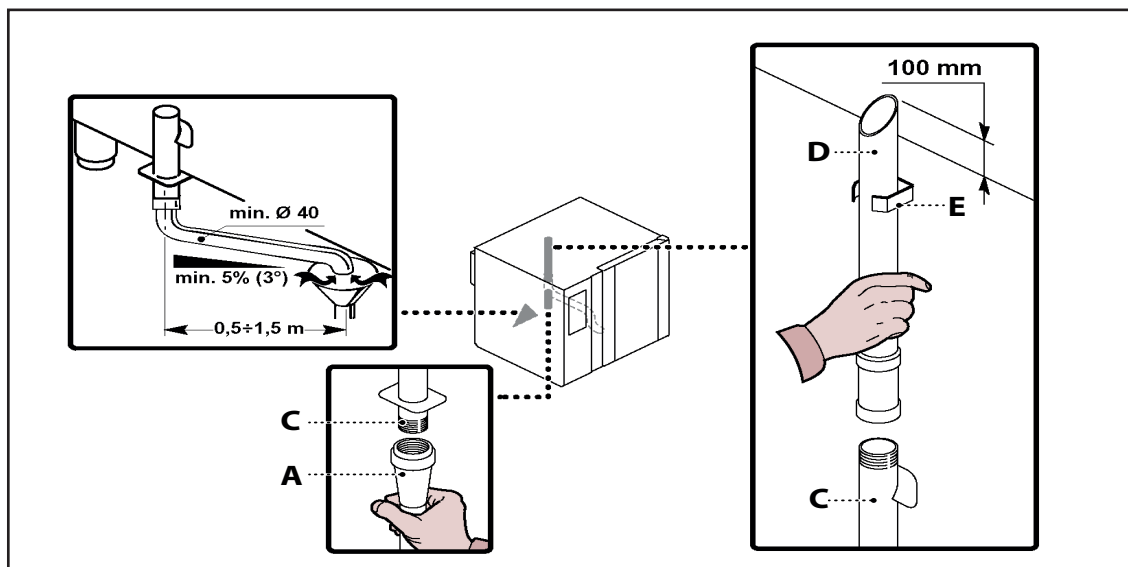
⚠ AVVERTENZA: Fare uso solo di detergenti, prodotti chimici e procedure di pulizia adeguati per l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA: Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento prestare attenzione a non introdurre acqua non trattata all'interno della camera durante la cottura. Ad esempio: se il tipo di cottura richiede la presenza di una teglia piena di acqua nel livello inferiore del porta-teglie occorre che l'acqua in essa contenuta abbia le caratteristiche riportate nella tabella a pag. 10.

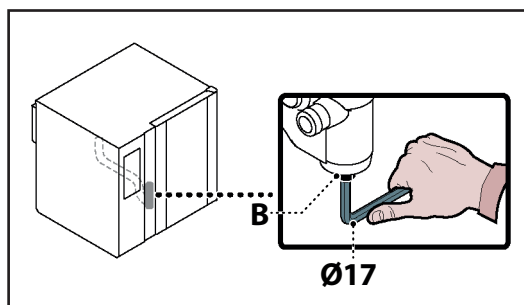
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



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



ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI

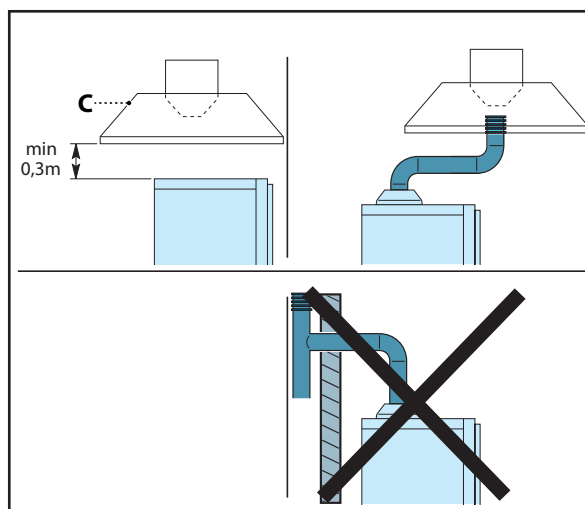
⚠ AVVERTENZA: Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

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

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

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

⚠ AVVERTENZA: L'accensione del ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata deve comportare l'apertura automatica del rubinetto di alimentazione gas.



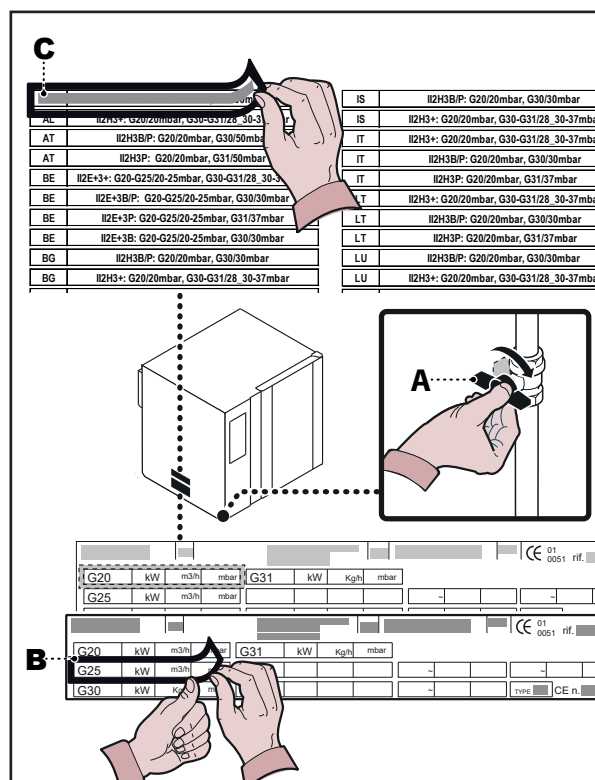
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

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

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

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2) Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 16).
- 3) Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta (B) e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.
- 4) Rimuovere l'adesivo applicato sull'apparecchiatura ed applicare quello nuovo (C) che riporta la categoria del paese di installazione.
- 5) Attivare la procedura di "Trasformazione alimentazione gas".
- 6) Effettuare il collaudo dell'apparecchiatura (vedi pag. 13).

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



COLLAUDO APPARECCHIATURA

AVVERTENZA: Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie.

In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

- 1) Aprire i rubinetti di alimentazione gas e acqua e verificare la tenuta dei collegamenti.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 13).
- 4) Verificare che la pressione del gas sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale.
- 5) Verificare che i fumi di combustione siano conformi (vedi pag. 14).
- 6) Verificare e, se necessario, regolare la pressione dell'acqua (vedi pag. 15).
- 7) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- 8) Effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

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

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

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI

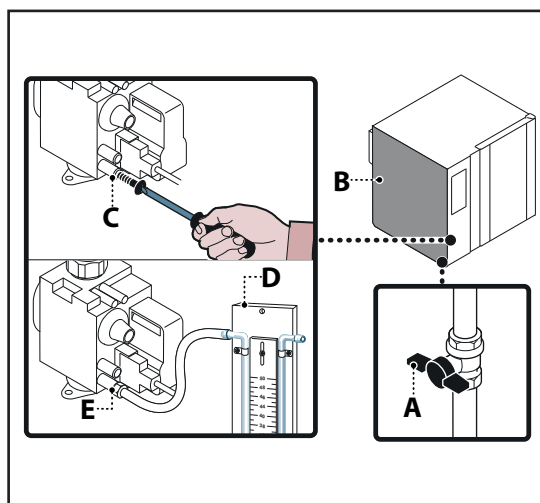
⚠ AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione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

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

REGOLAZIONE PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



CONTROLLO FUMI DI COMBUSTIONE

Una volta effettuato l'allacciamento dell'apparecchiatura, procedere all'analisi dei fumi di combustione nel modo indicato:

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

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

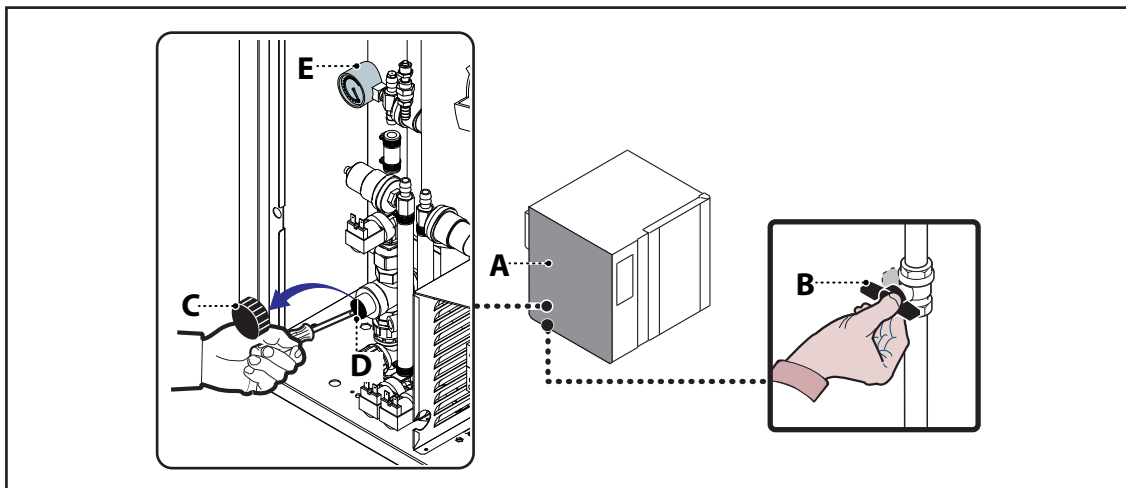
REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

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

- 5) Riavvitare la ghiera (C).
- 6) Rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti.
- 7) Richiudere il rubinetto alimentazione acqua (B) ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE PARTI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

⚠ AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA: Le sostituzioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

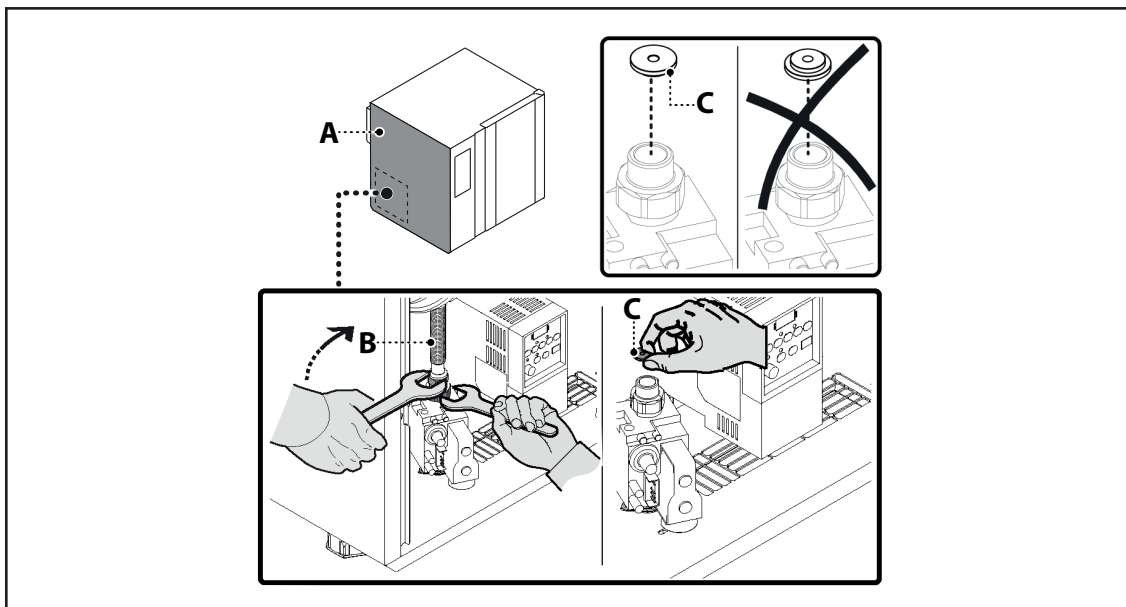
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

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

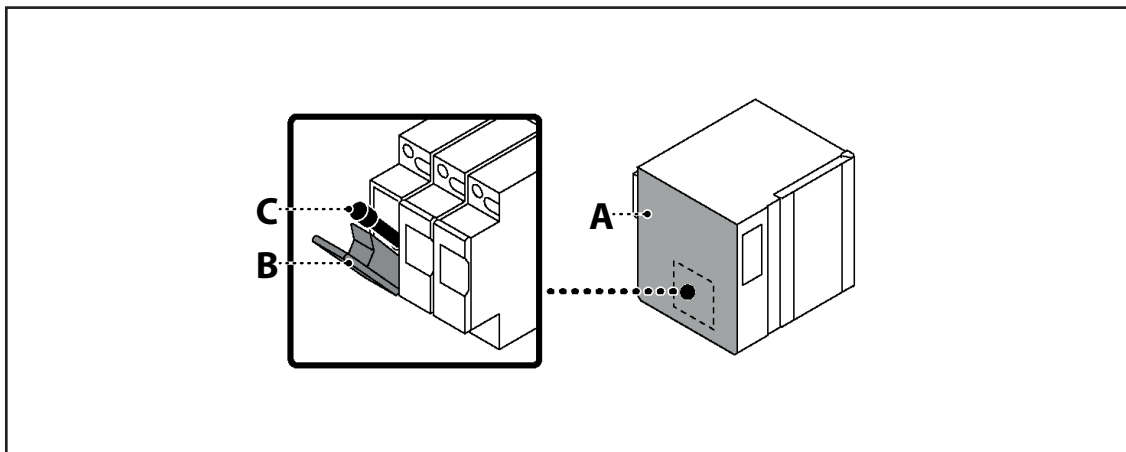
- 4) Ricollegare il tubo (B), rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



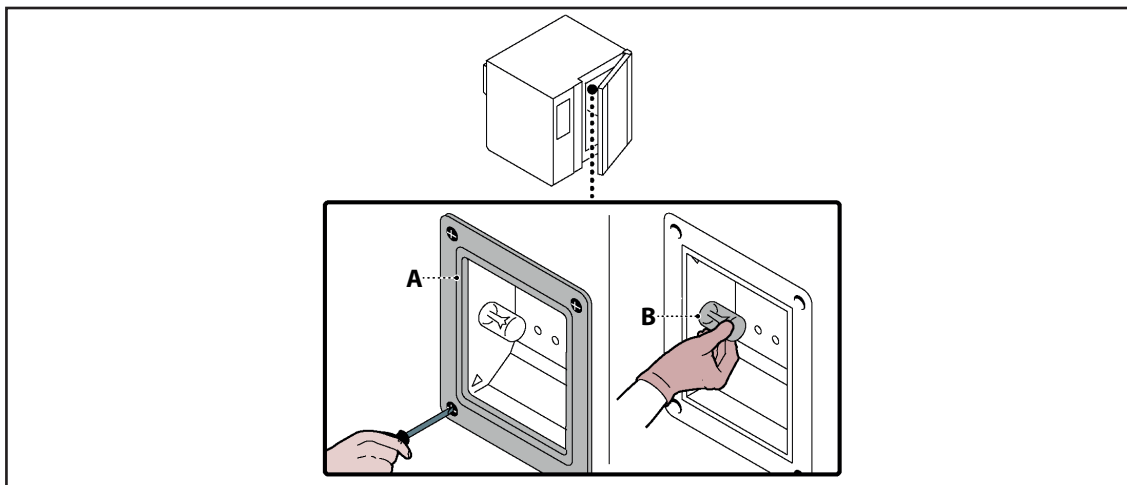
SOSTITUZIONE LAMPADA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Svitare le viti e smontare il coprilampada (A).
- 2) Sfilare e sostituire la lampada (B).

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

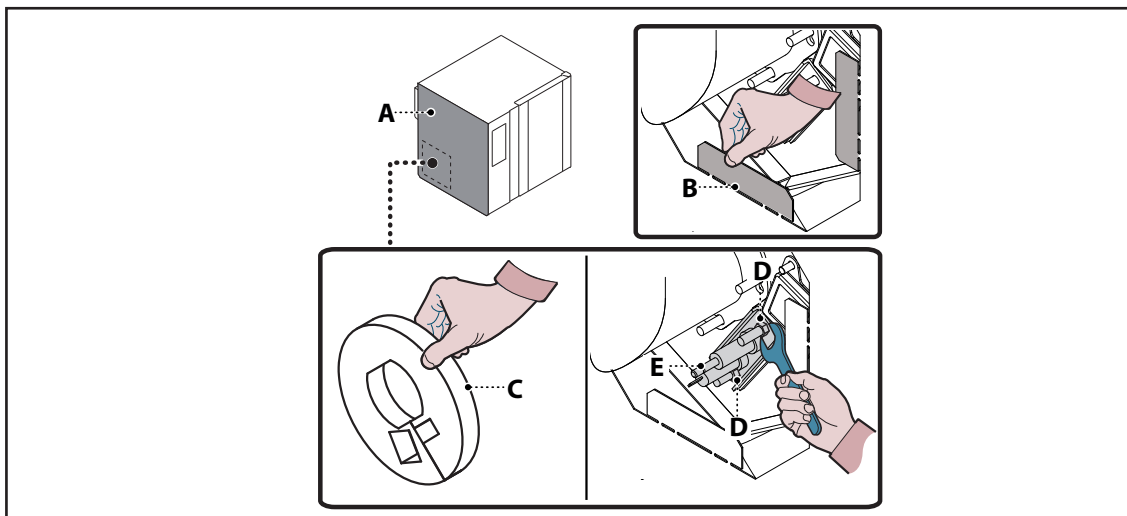
- 3) Rimontare il coprilampada (A) e riavvitare le viti, ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE CANDELETTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili. Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc). Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque. In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

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

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS	3
SAFETY DEVICES	3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING	3
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT	3
GENERAL INFORMATION	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	4
PURPOSE OF THE MANUAL	4
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	4
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	5
TECHNICAL INFORMATION	5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	5
TECHNICAL DATA	5
STANDARD ACCESSORIES	5
OPTIONAL ACCESSORIES	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	5
SERVICING	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	5
FAULT	6
TROUBLESHOOTING	6
TABLE OF ALARM INDICATIONS	6
VENT CLEANING	6
HANDLING AND INSTALLATION	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION	7
PACKAGING AND UNPACKING	7
TRANSPORT	7
INSTALLATION OF THE APPLIANCE	8
ROOM VENTILATION	8
HANDLING AND LIFTING	8
LEVELLING	9
ELECTRICAL CONNECTION	9

ENGLISH

GAS CONNECTION10

WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER10

WATER CONNECTION.....11

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE11

WATER DRAIN CONNECTION12

CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT12

CONVERSION OF GAS SUPPLY13

TESTING OF THE APPLIANCE.....13

ADJUSTMENTS.....14

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS14

CHECKING GAS PRESSURE.....14

CHECKING THE COMBUSTION EXHAUST GASES.....14

ADJUSTING THE WATER PRESSURE.....15

REPLACING PARTS15

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS.....15

REPLACING THE FUSE16

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE16

CHANGING THE LAMP.....17

CHANGING THE IGNITION PLUG17

APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....17

ANNEXES I - XXIII

SAFETY

HAZARD SIGN

See point "HAZARD SIGN" of the user instructions manual.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

See point "DISPLAY OF WARNING SIGNS" of the user instructions manual.

SAFETY DEVICES

See point "SAFETY DEVICES" of the user instructions manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See point "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING" of the user instructions manual.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

See point "PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT" of the user instructions manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT

See point "INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT" of the user instructions manual.

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual. This manual contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

- The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life. As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
- This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements. Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.
- Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.
- The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

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

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Type of fume exhaust vent

E) Serial number

F) Protection rating

G) EC conformity mark

H) Reference standard

L) EC certificate number

M) Product family type

N) Gas pressure

P) Appliance category

Q) Gas consumption

R) Rated power (kW)

S) Type of gas

T) Testing gas indicator frame

U) Code of country of destination

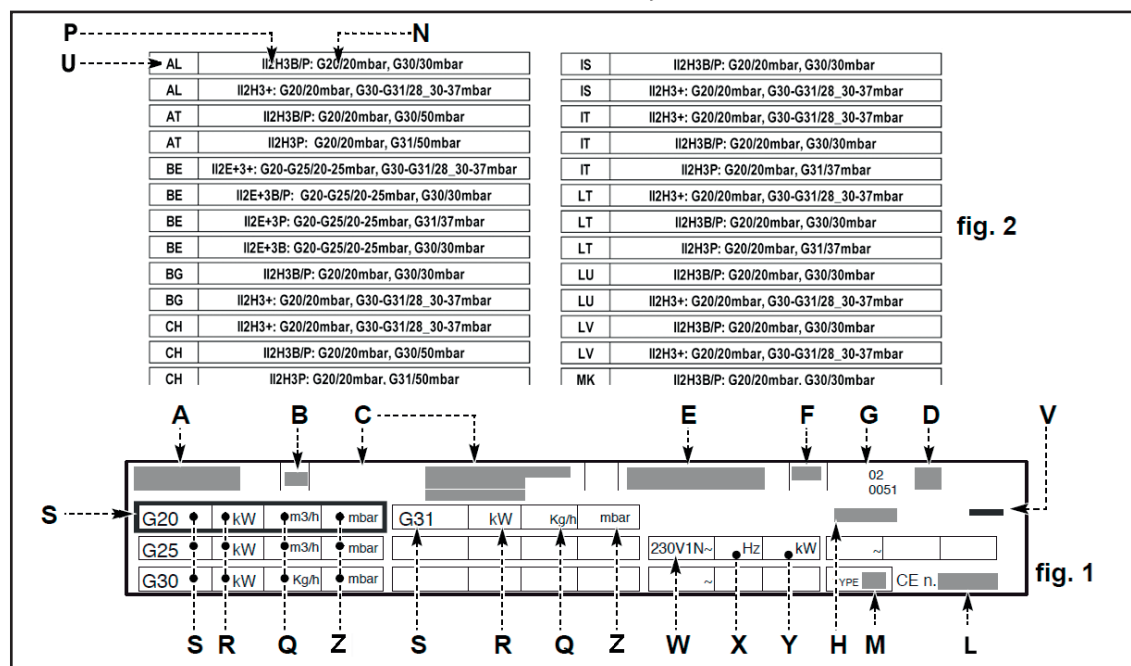
V) Date of construction

W) Voltage (V)

X) Frequency (Hz)

Y) Rated power (kW)

Z) Injector diameter



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

See point "GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE" of the user instructions manual.

TECHNICAL DATA

See point "TECHNICAL DATA" of the user instructions manual.

STANDARD ACCESSORIES

See point "Standard accessories" of the user instructions manual.

OPTIONAL ACCESSORIES

See point "Optional accessories" of the user instructions manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

See point "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY" of the user instructions manual.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during servicing" of the user instructions manual

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the manufacturer. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

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



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



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

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- A check on the gas pressure and system tightness
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- Check the tightness of the gaskets of the heat exchanger and replace them if necessary.
- Check the tightness of the seals of the ignition plugs, the inspection window and the combustion air fan.
- Check the carbon monoxide (CO) and carbon dioxide (CO₂) values in the exhaust gases.
- Cleaning of the water intake filter.
- Cleaning of the drain lines.



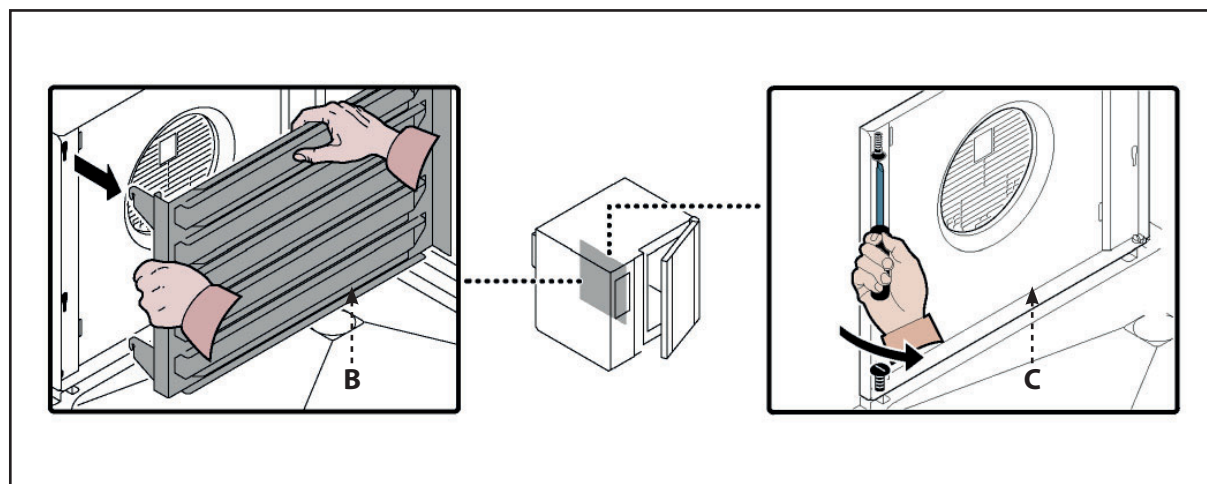
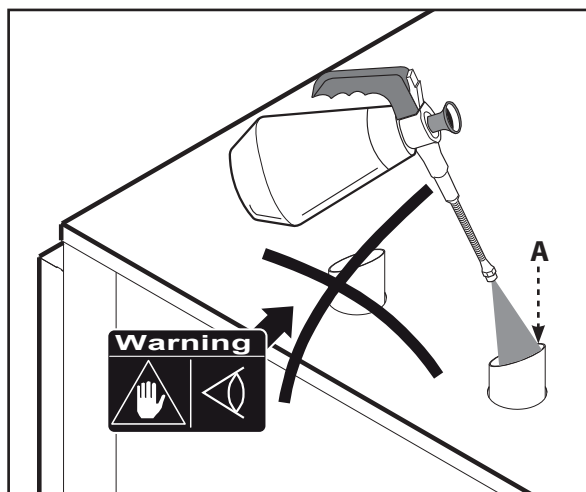
IMPORTANT: Record the yearly inspections.

VENT CLEANING

To carry out this operation, proceed as follows.

⚠ WARNING: This cleaning operation must only be carried out by authorized and qualified personnel.

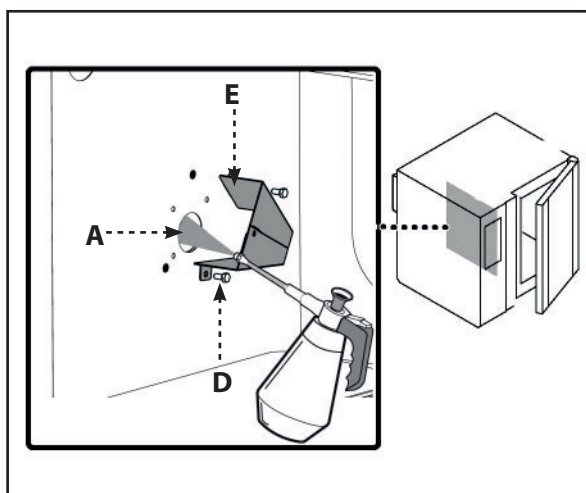
- 1) Run the steam oven at 100°C for half an hour.
- 2) Switch off the oven and disconnect the power supply switch.
- 3) Spray cleaning solution from the end of the vent hose (A) and let it sit for at least 15 minutes.
- 4) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).



- 5) Extract the container rack (B) from the oven and clean it thoroughly.
- 6) Undo the screws to open the deflector panel (C).
- 7) Loosen the screws (D) to remove the protection (E).
- 8) Spray the detergent inside the vent hose (A) and leave for at least 15 minutes.
- 9) Thoroughly clean the pipe (A) using a cleaning brush (not supplied).
- 10) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling and from the inside (do this with the side of the oven closed).

⚠ WARNING: Seal the screws with silicone (D) before reinstalling the protection (E).

- 11) Replace all when the operation is complete.



FAULT

TROUBLESHOOTING

See point "Troubleshooting" of the user instructions manual.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

See point "Table of alarm indications" of the user instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

⚠ WARNING: Read the following sections of the “User instruction manual” carefully before performing any handling and installation operations:

- Hazards and safety provisions during transport.
- Hazards and safety provisions during assembly.
- Hazards and safety provisions during installation, commissioning, adjustments and part replacement.

⚠ WARNING: When handling and installing the appliance comply with the information provided by the manufacturer directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.

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

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

PACKAGING AND UNPACKING

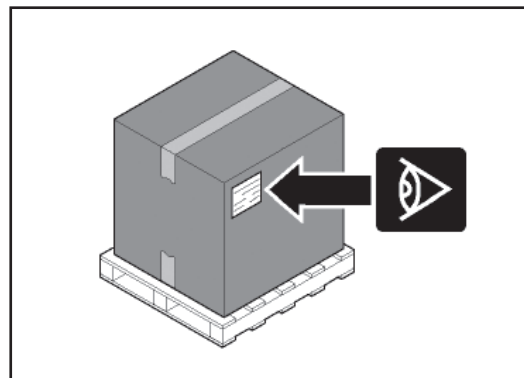
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.

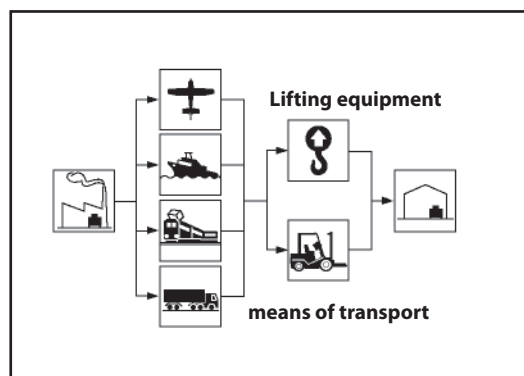


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

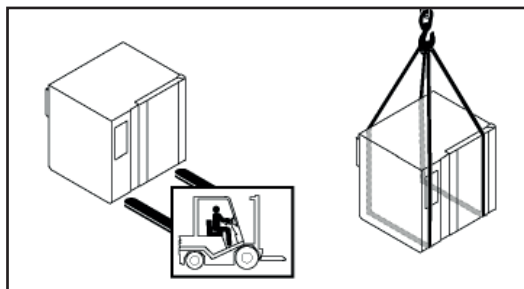
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

IMPORTANT: When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites. The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by marking coordinates to locate them correctly. Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

IMPORTANT: Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.

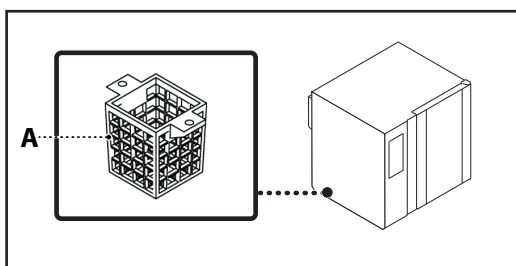
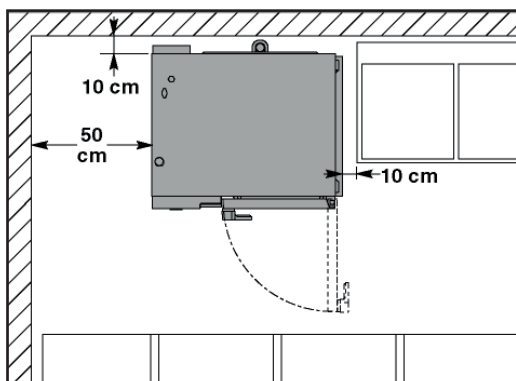
If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.

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

WARNING: Do not install the unit on uneven, soft or sloped floors.

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

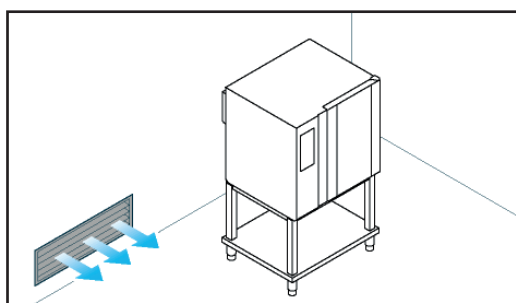
WARNING: During installation of the appliance, take care to prevent all possible obstruction of the combustion air intake (A).



ROOM VENTILATION

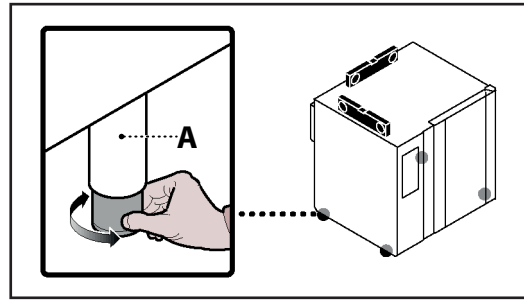
WARNING: The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

WARNING: The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ELECTRICAL CONNECTION

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

The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50 Hz (230V/1N 60 Hz available on request)(see attached wiring diagrams).

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1) If not already present, install an automatic circuit-breaker **(B)**, protecting only each single appliance and located close to it, with the following characteristics.

- Thermal breaker device (to adjust see table on page 3 of the user instructions manual)
- Differential breaker set at 30 mA
- Class B or C (IEC 898)

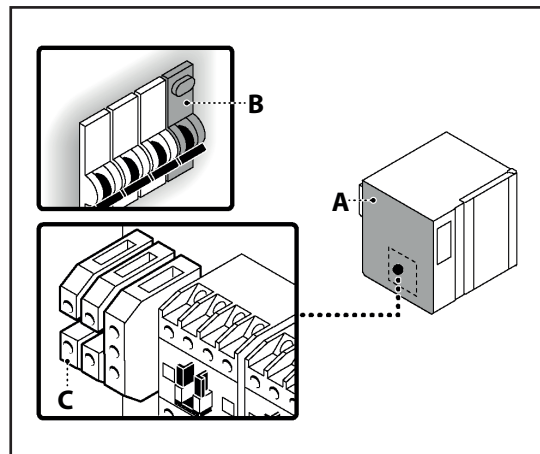
2) Undo the screws and remove the side panel **(A)**.

3) Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.

- Weight: $\geq$ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)
- Temperature of use: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

⚠ WARNING: When connecting, take care to connect the phase and neutral lines.

4) Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.

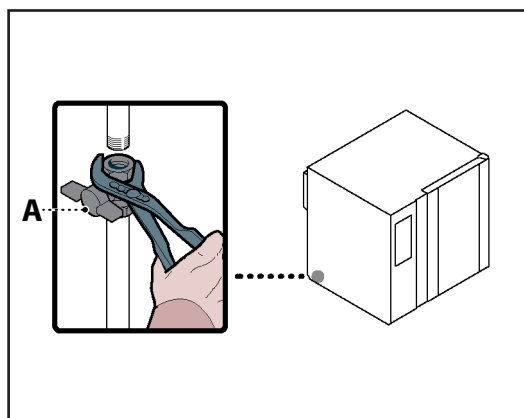


GAS CONNECTION

⚠ WARNING: Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (A), to allow the gas supply to be cut off when necessary.

⚠ WARNING: The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER

⚠ IMPORTANT: The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Parameters to be checked		Value
Pressure		200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Water flow rate (l/h)		9 l/h (BX 61) (*)
		12 l/h (BX 101) (*)
		17,5 l/h (BX82) (*)
		17,5 l/h (BX122) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier index (Recommended) (**)		>0.5
Salt and metallic ion contenti		
Requested	Chlorine	<0,1 mg/l
	Chlorides	< 10 mg/l
	Sulphates	< 30 mg/l
Recommended (**)	Iron	< 0,1 mg/l
	Copper	< 0,05 mg/l
	Manganese	< 0,05 mg/l

(*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

(**) Values different from these parameters may cause corrosion if combined with wrong use and environment.

i IMPORTANT: The operator/customer/owner of the appliance is responsible for verifying that the water supplied, regardless of this being upstream of the connection or not, is within the standard values indicated in this document. Failure to comply with these values can result in damage to the appliance and render the manufacturer's warranty for damaged parts null and void.

i IMPORTANT: In case the water supplied to the oven does not meet the specifications listed in the previous table, before using the equipment it is necessary to install a suitable water treatment system.

i IMPORTANT: Should the equipment be nonetheless operated with water that does not meet the specifications listed in the previous table, the Manufacturer declines any liability for any malfunctions or damages that may arise as a result.

i IMPORTANT: Failure to use water compatible with the specifications listed in the previous table may void the Manufacturer's warranty with respect to the damaged parts.

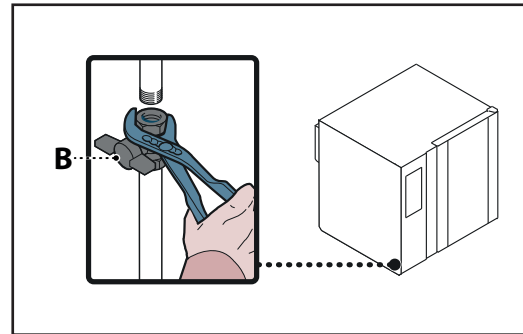
WATER CONNECTION

⚠ WARNING: Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials

⚠ WARNING: This appliance is to be installed to comply with the applicable federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(B)** to allow the water supply to be cut off when necessary.

i IMPORTANT: Wherever chemicals are used in the water supply system for water sanitification, for example chloramines or sodium hypochlorite, it is necessary to install a filter to guarantee their removal.



i IMPORTANT: Check water pipes and fittings for corroded parts, they may pollute the water inside the appliance.

i IMPORTANT: If the water features are such to require a treatment system and the shower launching accessory is installed in the oven (LDR610 and LDL), the water supplied by the latter must also be treated.



NOTE: For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure.

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE

i IMPORTANT: To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber (see point "Cleaning the cooking chamber" of the user instructions manual) with suitable detergents and completely dry it before use.

i IMPORTANT: Perform maintenance of the water treatment system (where it is installed) to ensure its proper functionality.



WARNING: Be sure to use new and fully functional accessories.



WARNING: Use only detergents, chemicals and cleaning procedures suitable for the appliance.



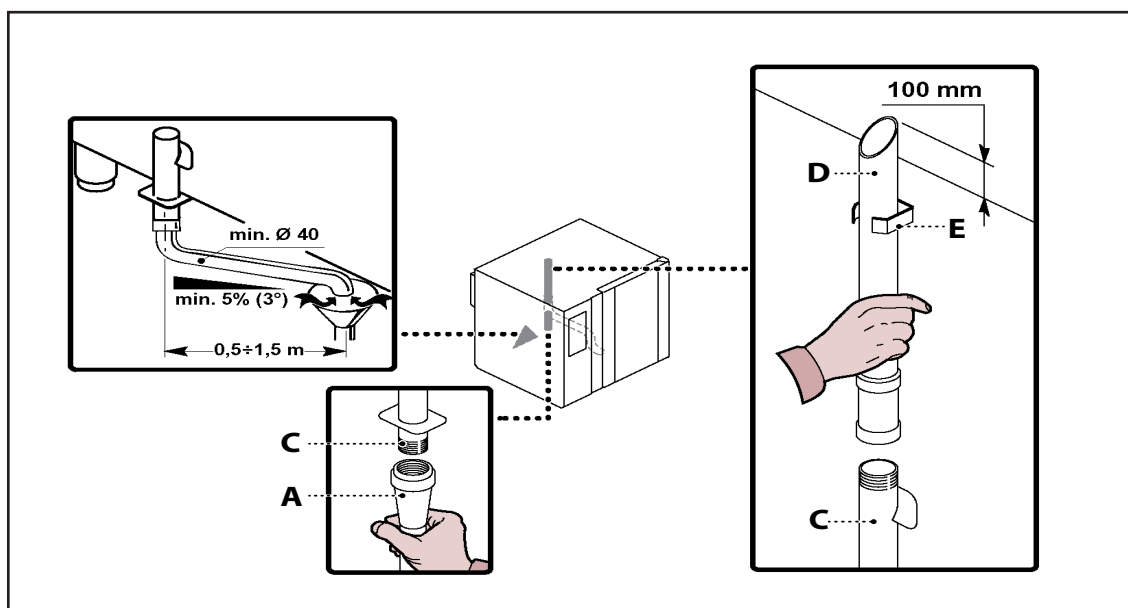
WARNING: If the water features are such to require a treatment system, do not introduce untreated water inside the chamber during cooking.

For example: if the type of cooking requires the presence of a pan full of water on the bottom pan tray, the water must have the features shown in the table on page 10.

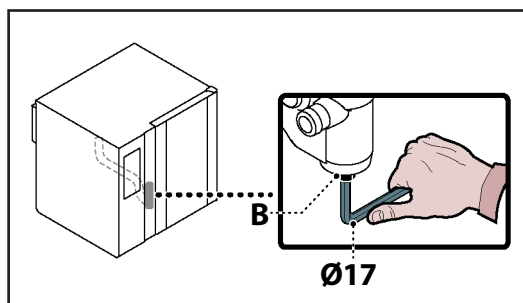
WATER DRAIN CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Connect the mains water pipe (A) to the appliance's connection pipe (C).
- 2) Connect the vent pipe (D) to the appliance connection pipe (C) and fix it to the support (E).



The appliance's drain line is fitted with the plug (B) allowing discharge of the waste deposited.



CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT

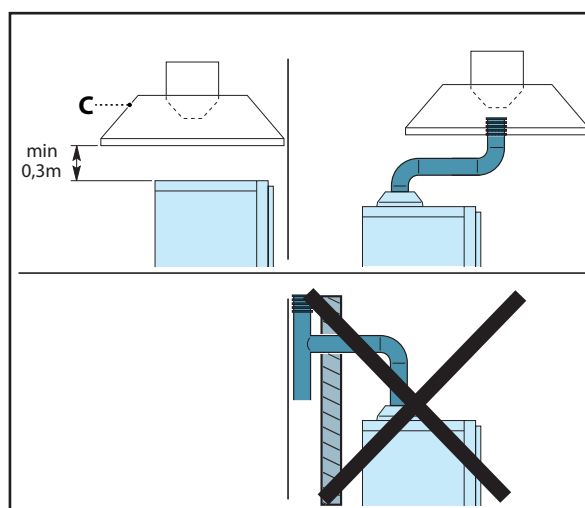
⚠ WARNING: Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

⚠ WARNING: The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400 °C.

Connecting to a fan extractor hood

Position the appliance underneath the hood (C) as shown in the diagram.

⚠ WARNING: The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.



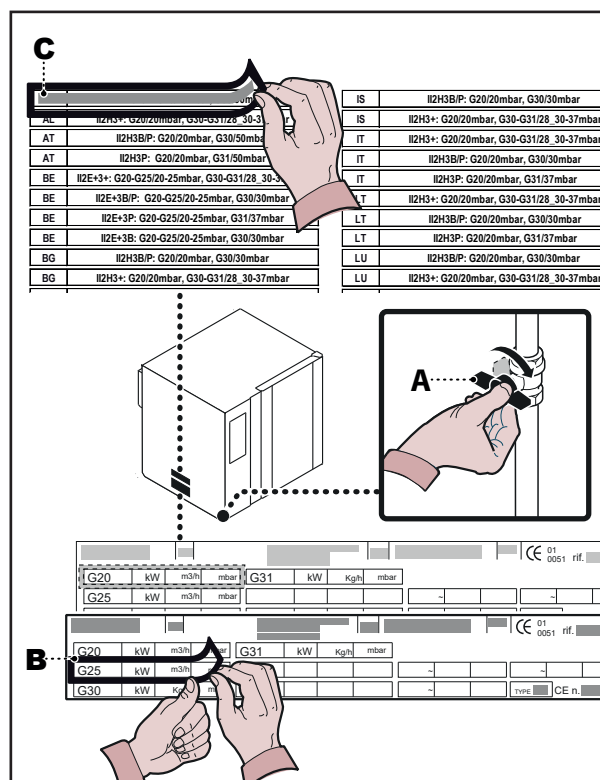
CONVERSION OF GAS SUPPLY

The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap (A).
- 2) Change the burner nozzle (see pag.16).
- 3) Remove the testing gas sticker from the dataplate (B) and apply the new one to identify the gas being used.
- 4) Remove the sticker from the appliance and apply the new one (C) with the category of the country of installation.
- 5) Activate the "Gas type conversion" procedure.
- 6) Carry out the appliance testing procedure (see page 13).

NOTE: On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE

WARNING: Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

- 1) Turn on the gas and water supply taps and check that the connections are tight.
- 2) Turn on the master switch to check the electrical connection.
- 3) Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 13).
- 4) Check that the gas pressure conforms to the values stated in the table at the back of the manual.
- 5) Check that the combustion exhaust gases comply with the requirements (see page 14).
- 6) Check the water pressure and adjust if necessary (see page 15)
- 7) Check that the safety device is operating correctly.
- 8) Carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

NOTE: During performance of the test procedure and on completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

⚠ WARNING: Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

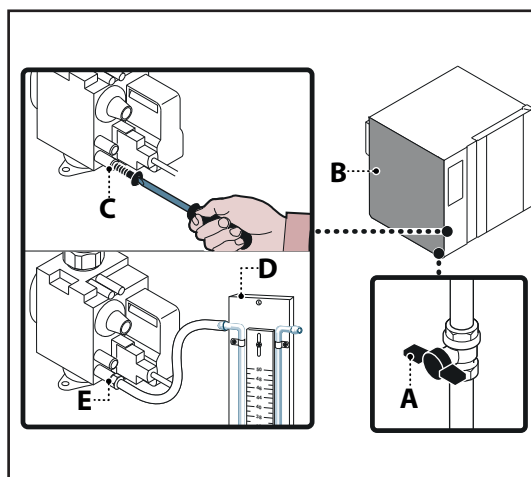
In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap (A).
- 2) Undo the screws to remove the side panel (B).
- 3) Unscrew the screw (C).
- 4) Connect the pressure gauge (D) to the pressure test point (E).
- 5) Turn the gas supply tap (A) back on.
- 6) Switch on the appliance (see point "Switching the appliance on and off" of the user instructions manual) and carry out a cooking cycle without food at the maximum temperature.
- 7) Check that the pressure gauge reading complies with the values (see table at back of manual).
- 8) Switch off the appliance, turn off the gas supply tap (A), and disconnect the pressure gauge (D) and retighten the screw (C).
- 9) Replace the panel (B) and retighten the screws when the operation is complete.



CHECKING THE COMBUSTION EXHAUST GASES

Once the appliance has been connected (see page 10), proceed to analyse the combustion exhaust gases as described:

- 1) Acquire an exhaust gas analyser and calibrate the instrument in accordance with the instructions in the operator's manual supplied with it.
- 2) Insert the exhaust gas analyser's measuring pipes into the appliance's exhaust gas discharge lines.
- 3) Switch on the appliance (see point "Switching the appliance on and off" of the user instructions manual).
- 4) Start the "CO/CO2 Measurement" procedure.
- 5) Check the CO and CO2 emission values first at minimum power (cold), then at maximum power, and then at minimum power (hot) again.
- 6) Check that the readings obtained are as required by the manufacturer.
- 7) Fill in the relative test report (enclosed) and send it to the manufacturer to activate the Warranty.

⚠ WARNING: The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400°C.

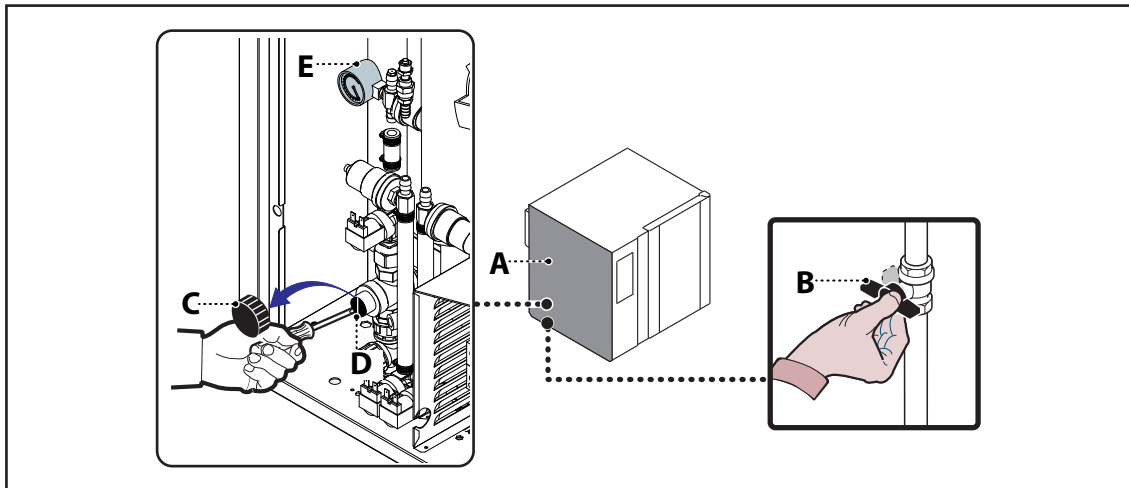
ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2) Turn on the water supply tap (B).
- 3) Unscrew the ring nut (C).
- 4) Turn the cooking chamber water intake screw (D) to bring the pressure reading on the pressure gauge (E) to 1 bar.

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

- 5) Retighten the ring nut (C).
- 6) Replace the panel (A) and screw the screws back into place.
- 7) Turn the water supply tap (B) back off when the operation is complete.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS

⚠ WARNING: Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply to the appliance using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

⚠ WARNING: If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

⚠ WARNING: The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

⚠ WARNING: Replacement operations must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

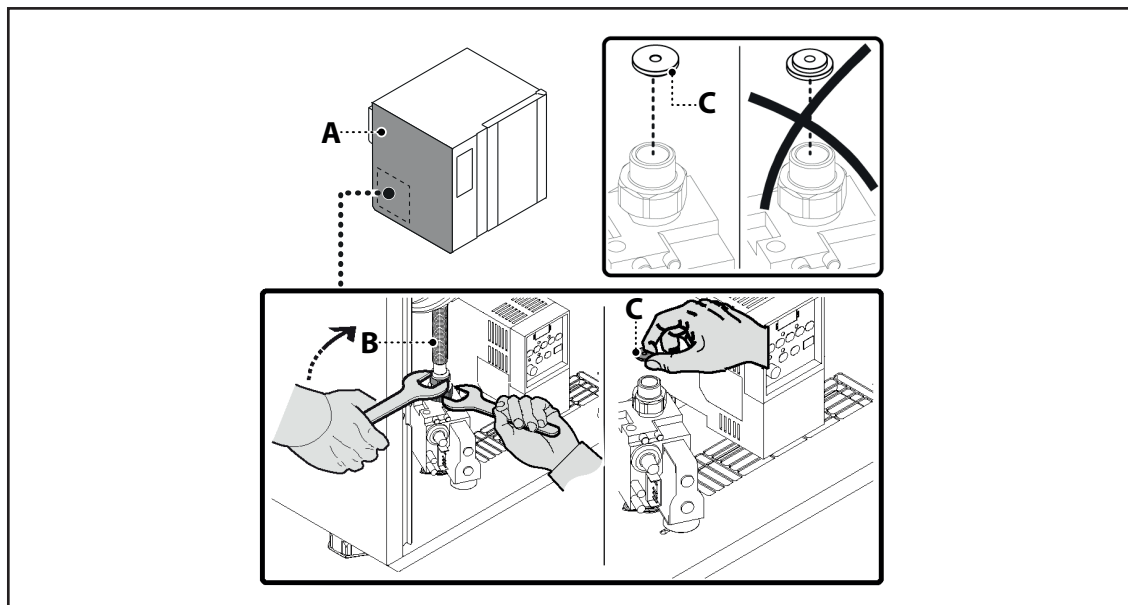
REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2) Disconnect the gas supply line (B).
- 3) Remove the injector (C) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).

⚠ WARNING: Take care to ensure that the nozzle (C) is correctly positioned (see diagram).

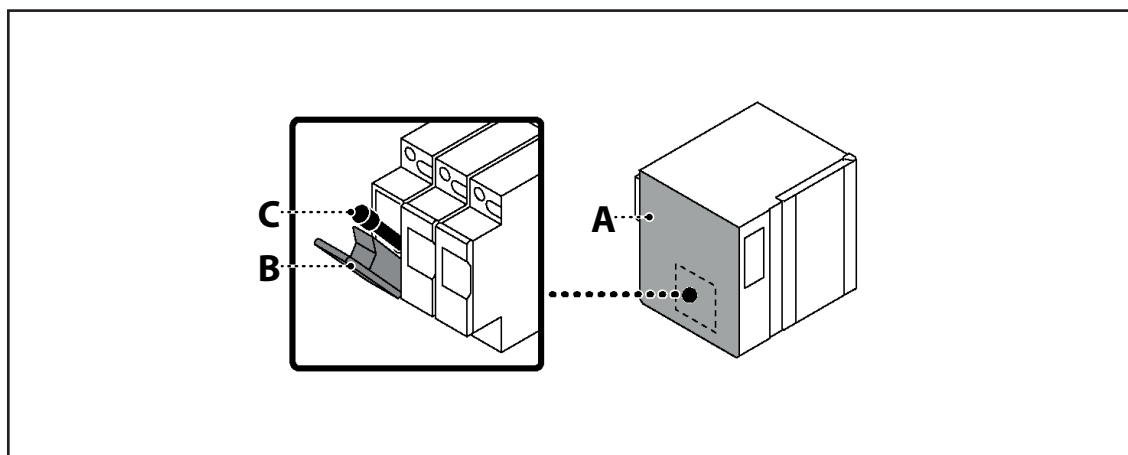
- 4) Reconnect the pipe (B), replace the panel (A) and retighten the screws when the operation is complete.



REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2) Open the fuse-holder (B) and replace the damaged fuse (C).
- 3) Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



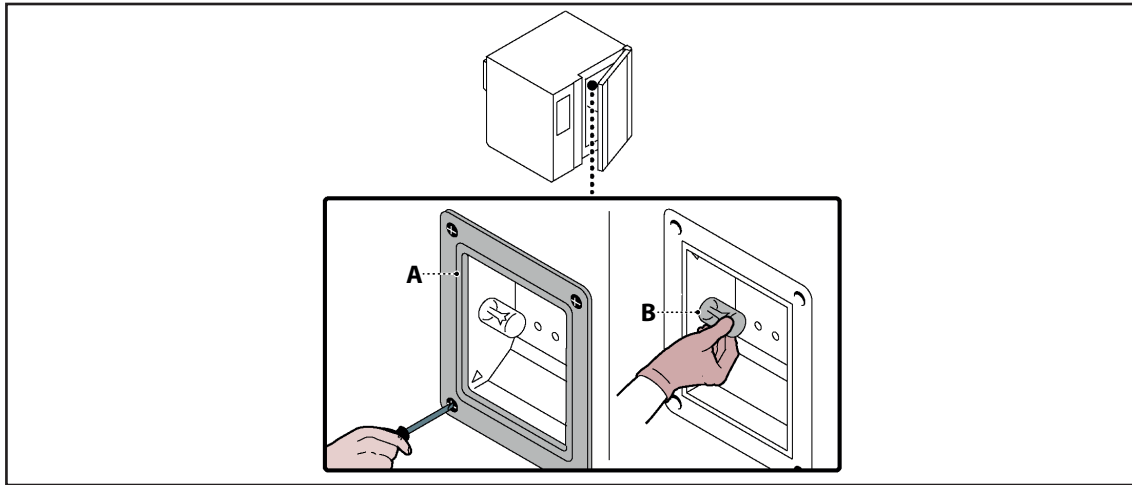
CHANGING THE LAMP

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws and remove the lamp cover (A).
- 2) Extract and replace the lamp (B).

⚠ WARNING: During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.

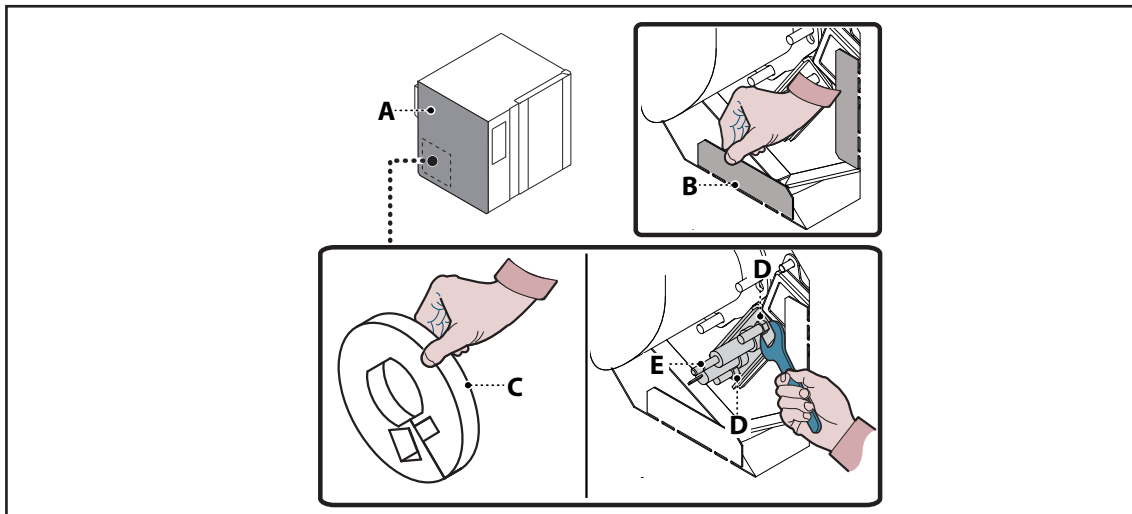
- 3) Replace the lamp cover (A) and retighten the screws when the operation is complete.



CHANGING THE IGNITION PLUG

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2) Open the tangs (B) and remove the guard (C).
- 3) Undo the nuts (D) to remove the ignition plug unit (E).
- 4) Replace the guard and close the tangs when done.



APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

ⓘ IMPORTANT: Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

ALLEGATI - ANNEXES

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS

A

B

C

D

E

F

G

1 INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.
DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.
INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.
INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.
ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES BIEN VENTILADOS.
ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.
DIT TOESTEL MOET CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN GEÏNSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.
DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GJELDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.
DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETS-RESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
TÄMÄ LAITE ON ASENETTAVA VOIMASSA OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI, SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETS-FORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΡΧΗΣΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΩΣ ΕΠΙΣΤΡΟΜΕΝΟΥΣ 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. BENUTZUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUTS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHÉ
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG BRUGTÅGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGERNE IKKE ER OVERHOLDT.
VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAJIMILYÖMISESTÄ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΑΘΙΣΤΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΑΤΟΥΡΓΙΑ.

3

400 V 3N~ A Hz kW
230 V 3~ A Hz kW
230 V 1N~ A Hz kW

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

IT

- A)** 1 Pericolo di folgorazione
2 Morsetto equipotenziale
3 Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.
- B)** 1 Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

GB

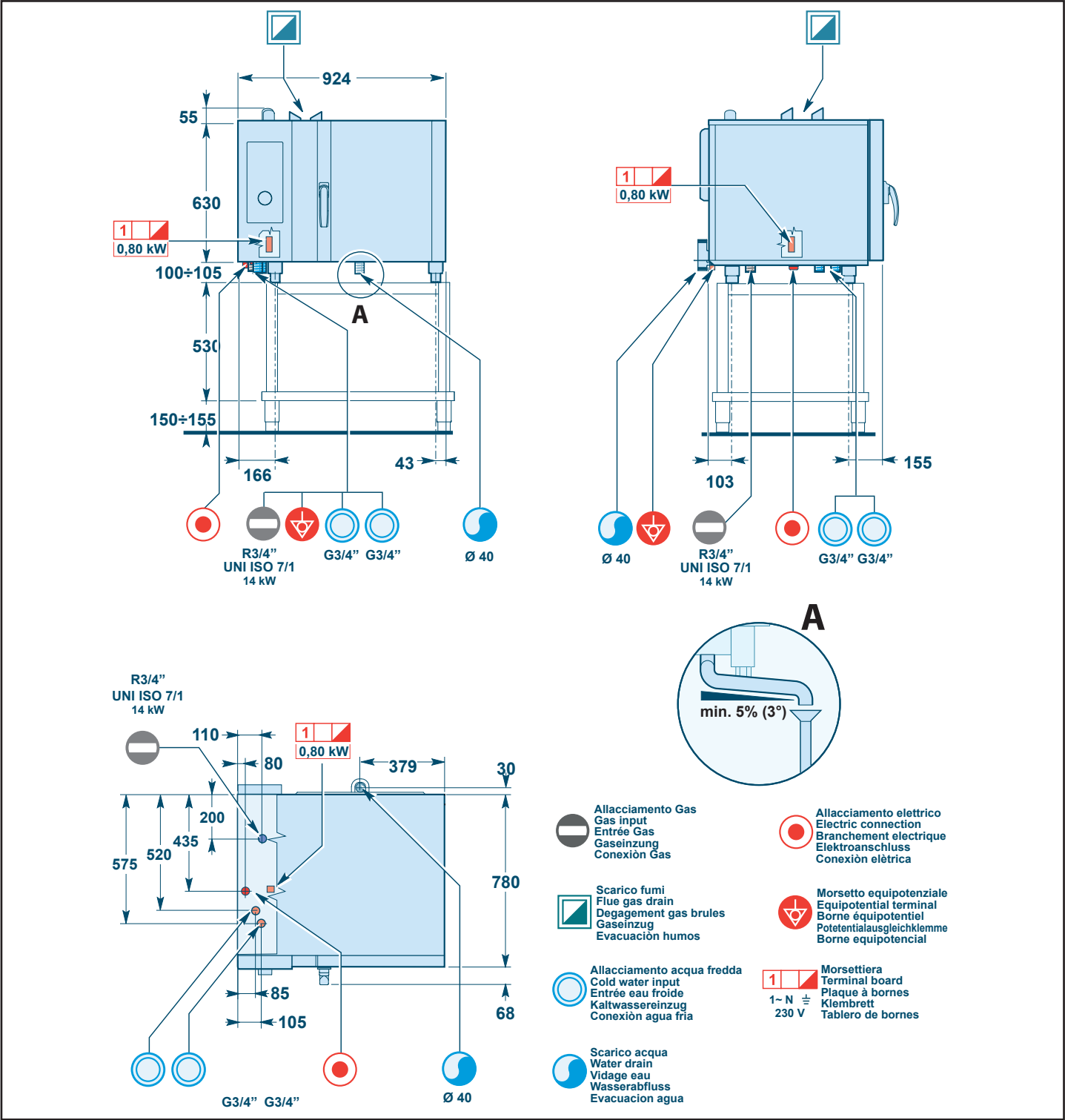
- A)** 1 Electrocutation hazard
2 Equipotential terminal
3 Read the manual carefully before carrying out any procedure.
- B)** 1 All relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
2 All relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

- 2** Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".
- C)** Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.
- D)** Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva.
- E)** Scarico acqua.
- F)** Fare attenzione alle superfici calde.
- G)** Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

- C)** Nameplate with manufacturer and appliance data.
- D)** Remove plastic film before use.
- E)** Water drain.
- F)** Watch out for hot surfaces.
- G)** Take care, very hot steam.

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 61GW)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 61GW)

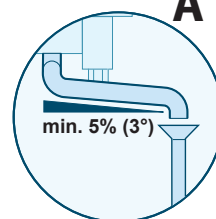
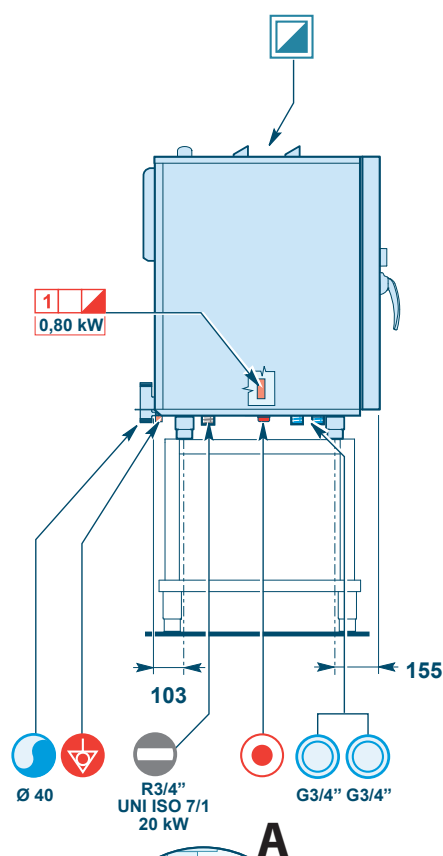
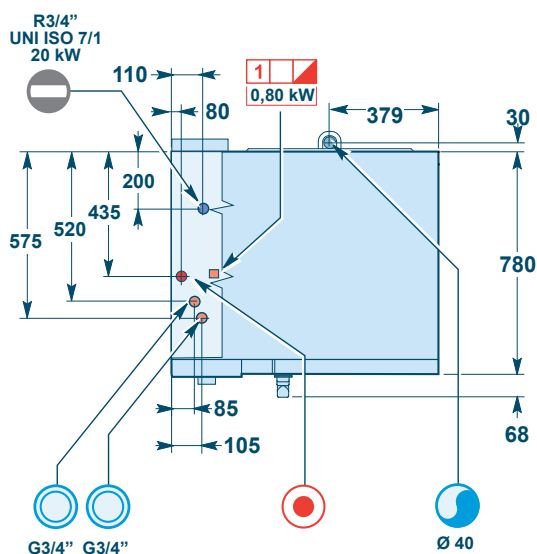
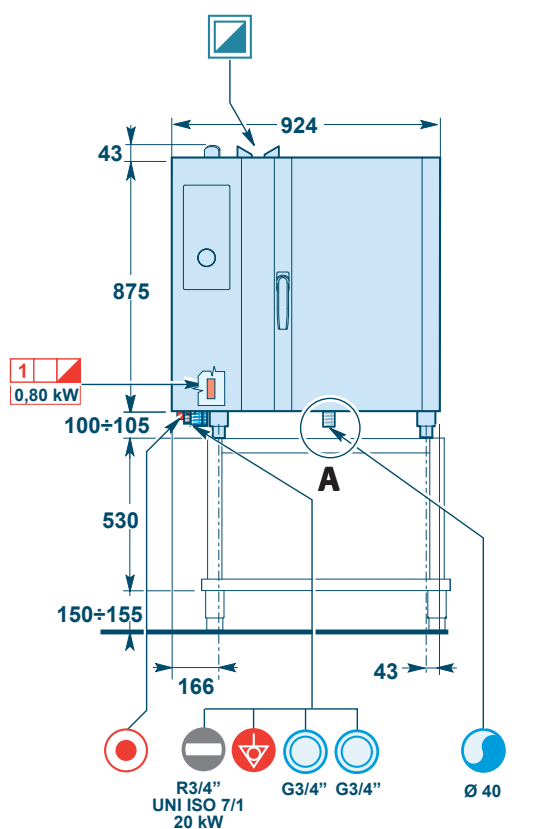
Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata Power and capacity	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
BX61GW	N. 1	Potenza massima (kW)	14	14	14	14	14	14	800W - 230V1N-50/60 Hz
		Portata massima (m³/h)	1,48	1,72	1,72	1,68	0,43	0,57	
		Portata massima (Kg/h)	1,00	1,29	1,46	1,25	1,10	1,09	
		Potenza minima (kW)	7	7	7	7	9	7	
		Portata minima (m³/h)	0,74	0,86	0,86	0,84	0,28	0,29	
		Portata minima (Kg/h)	0,50	0,65	0,73	0,62	0,71	0,54	



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 101GW)

OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 101GW)

Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata Power and capacity	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
BX101GW	N. 1	Potenza massima (kW)	20	20	20	20	20	20	800W - 230V1N-50/60 Hz
		Portata massima (m³/h)	2,12	2,46	2,46	2,41	0,62	0,82	
		Portata massima (Kg/h)	1,43	1,85	2,08	1,78	1,58	1,55	
		Potenza minima (kW)	7,8	7,8	7,8	7,8	10	7,8	
		Portata minima (m³/h)	0,78	0,91	0,91	0,89	0,30	0,30	
		Portata minima (Kg/h)	0,53	0,68	0,77	0,66	0,76	0,57	



Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzug
Conexión Gas

Scarico fumi
Flue gas drain
Dégageur gas brules
Gaseinzug
Evacuación humos

Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexión agua fría

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuación agua

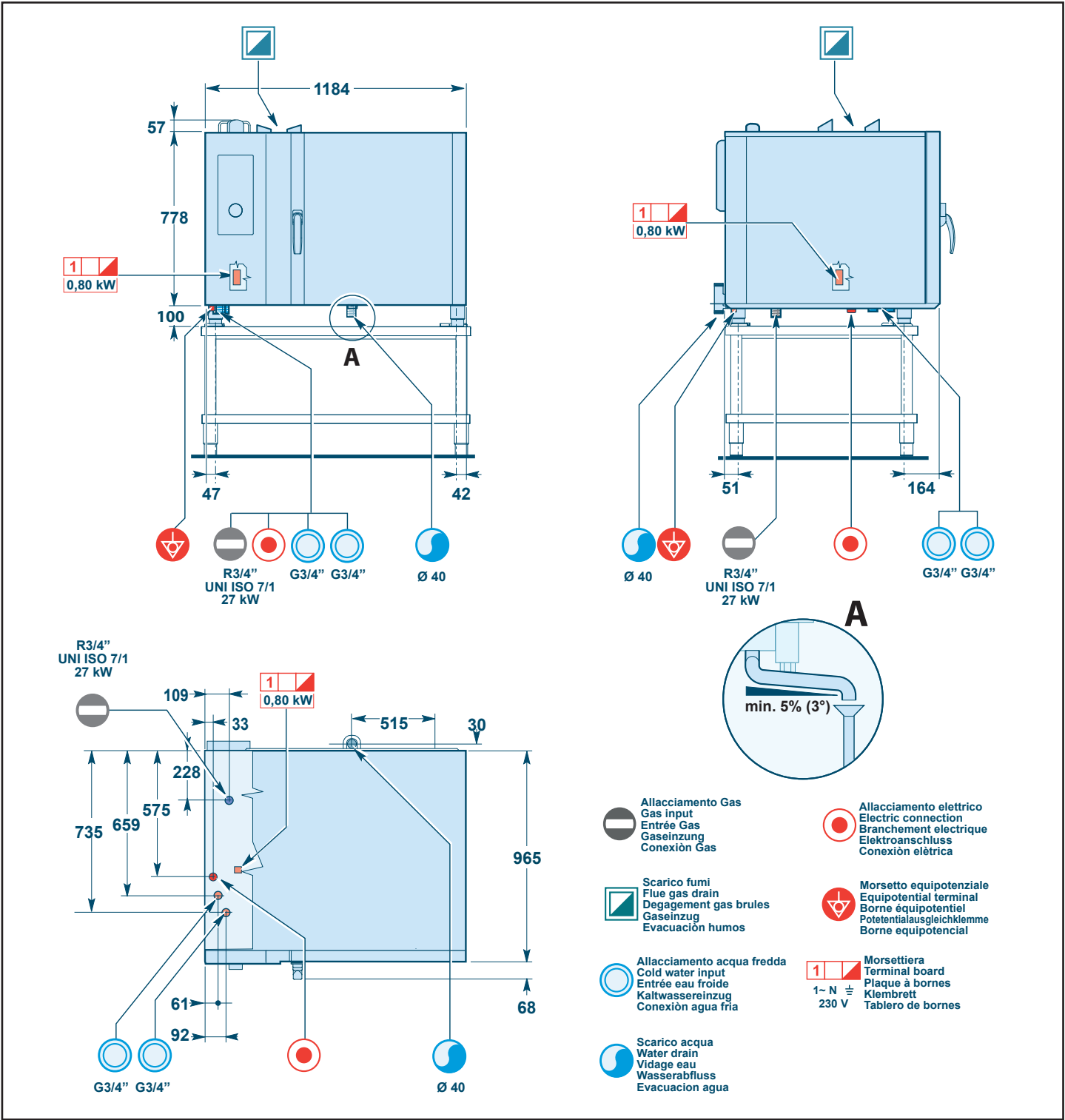
Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement électrique
Elektroanschluss
Conexión eléctrica

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotential
Potentialausgleichsklemme
Borne equipotential

Morsettiere
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

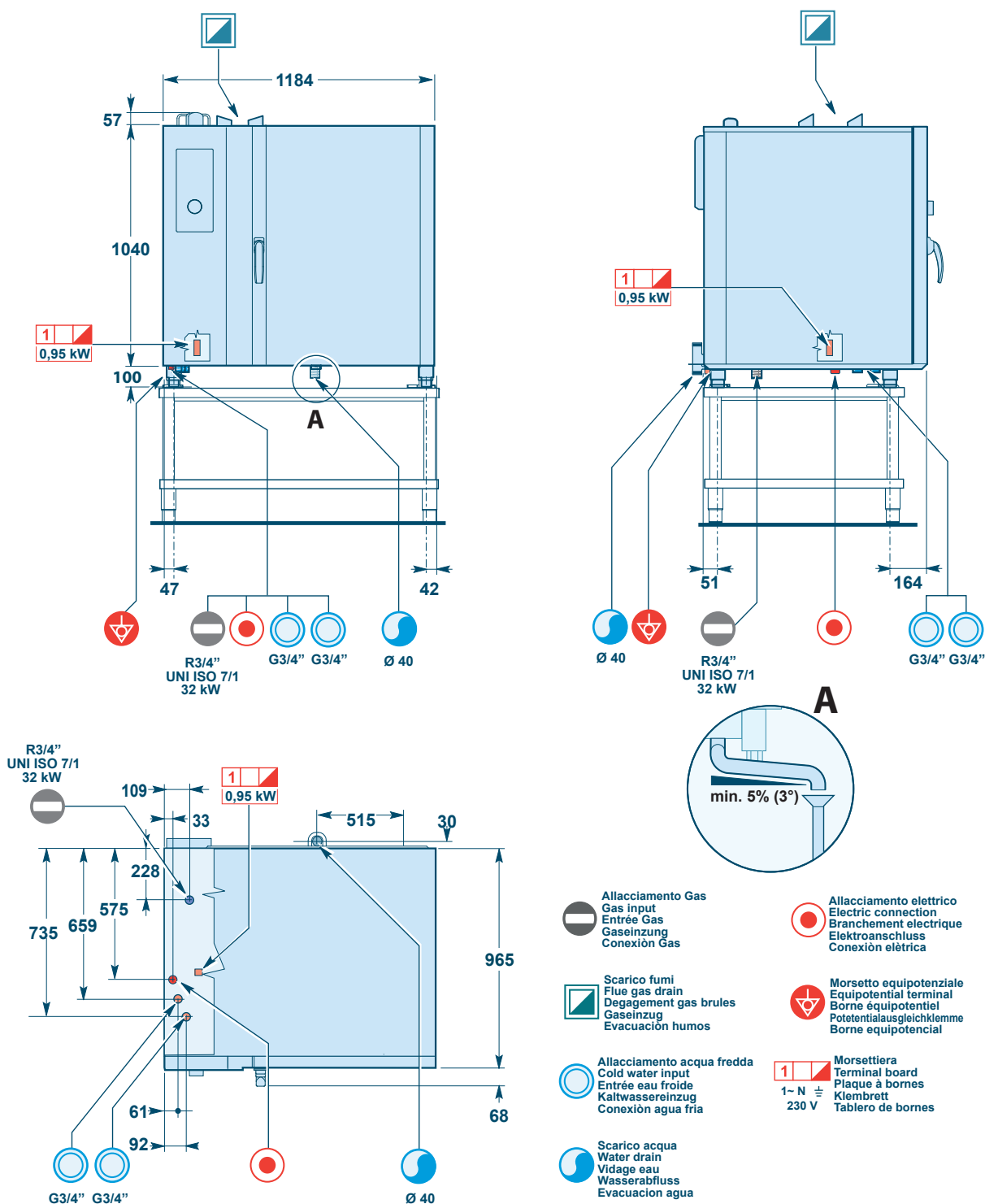
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 82GW)
 OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 82GW)

Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
BX82GW	N. 1	Potenza massima (kW)	27	27	27	27	27	27	800W - 230V1N-50/60 Hz
		Portata massima (m³/h)	2,86	3,32	3,32	3,25	0,84	1,10	
		Portata massima (Kg/h)	1,93	2,49	2,81	2,40	2,13	2,10	
		Potenza minima (kW)	16,5	16,5	16,5	16,5	16,5	16,5	
		Portata minima (m³/h)	1,75	2,03	2,03	1,99	0,51	0,68	
		Portata minima (Kg/h)	1,18	1,52	1,72	1,47	1,30	1,28	

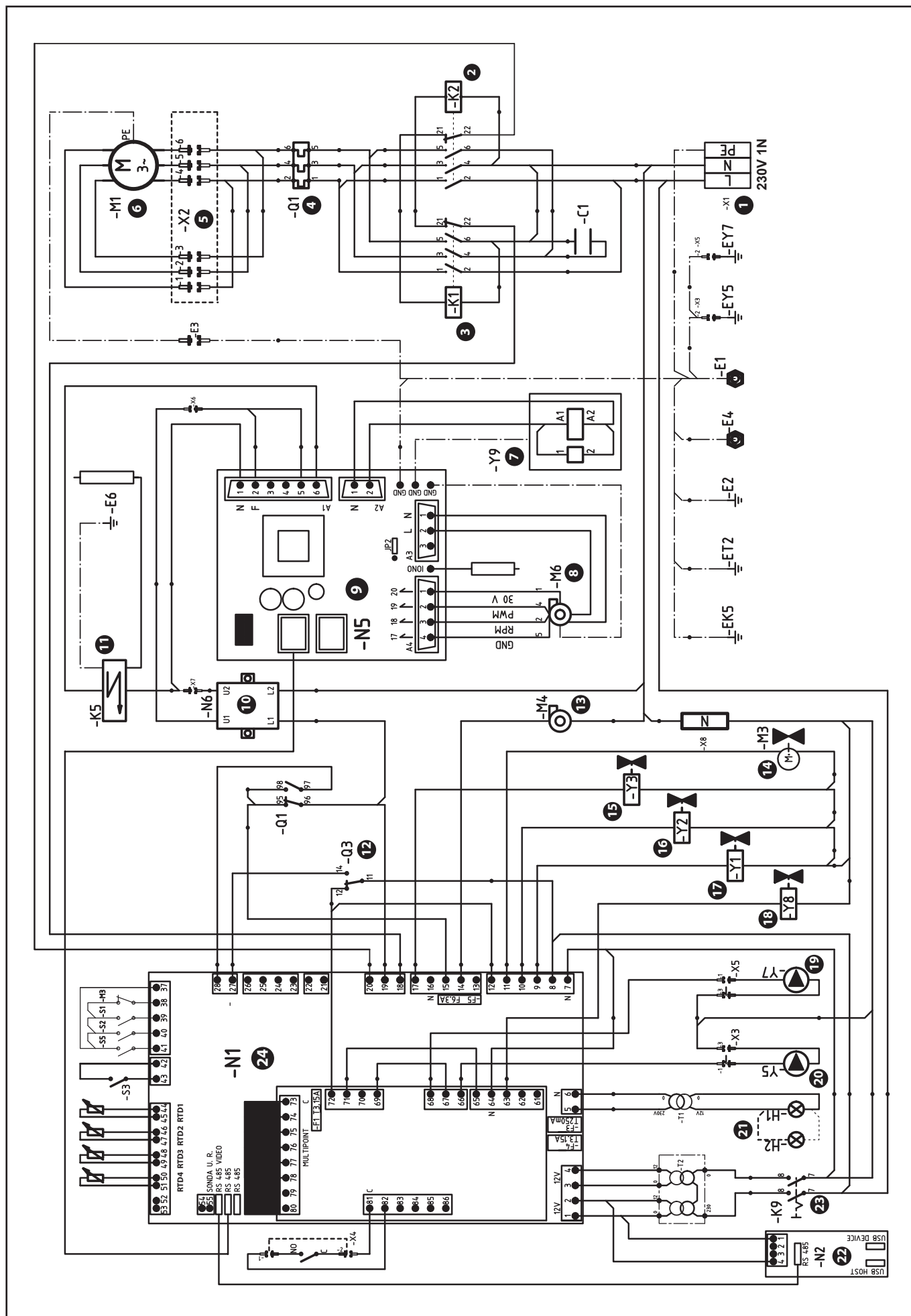


SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 122GW) OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 122GW)

Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
BX122GW	N. 1	Potenza massima (kW)	32	32	32	32	32	32	950W - 230V1N-50/60 Hz
		Portata massima (m³/h)	3,39	3,94	3,94	3,85	0,99	1,31	
		Portata massima (Kg/h)	2,28	2,95	3,33	2,85	2,52	2,49	
		Potenza minima (kW)	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	
		Portata minima (m³/h)	1,01	1,17	1,17	1,14	0,29	0,39	
		Portata minima (Kg/h)	0,68	0,88	0,99	0,85	0,75	0,74	



SCHEMA ELETTRICO (BX 61-101-82-122 GW) ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (BX 61-101-82-122 GW)



Rif.	Descrizione - Description
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
3	Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
4	Termica - Thermic overload relay
5	Connettore 6 poli - 6-pin connector
6	Motore ventola - Fan motor
7	Valvola gas - Gas valve
8	Ventola bruciatore - Burner fan motor
9	Controllo combustione - Burner control board
10	Filtro LC - LC filter
11	Accenditore - Igniter
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
13	Ventola posteriore - Rear panel fan
14	Valvola motorizzata - Motorized valve
15	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
16	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
19	Pompa detergente - Detergent pump
20	Pompa brillantante - Polish pump
21	Lampada forno - Oven lamp
22	Display - Display
23	Interruttore - Switch
24	Scheda elettronica - Electronic card

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
S5	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
M3	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

Tabella iniettori bruciatore (BX61 GW) - Burner injector table (BX61 GW)									
(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	7	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)	575
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)	0,74 (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

Tabella iniettori bruciatore (BX61 GW) - Burner injector table (BX61 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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
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)	0,86 (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/h)	0,74 (m³/h)	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

Tabella iniettori bruciatore (BX61 GW) - Burner injector table (BX61 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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 (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
LV	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
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	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
	II2EK3P	A3	G25	25	14	7	1,72 (m³/h)	0,86 (m³/h)	630
			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	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
			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

Tabella iniettori bruciatore (BX61 GW) - Burner injector table (BX61 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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)	575
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	20	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 (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
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	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
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	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

(1) Paese - Country**(2) Categoria - Category****(3) Scarico fumi - Fume exhaust vent****(4) Consumo massimo gas - Max gas consumption****(5) Consumo minimo gas - Min gas consumption****(6) Ugello bruciatore - Burner nozzle**

Tabella iniettori bruciatore (BX101 GW) - Burner injector table (BX101 GW)									
(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 (Kg/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
	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
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

Tabella iniettori bruciatore (BX101 GW) - Burner injector table (BX101 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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
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 (Kg/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 (Kg/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	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
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 (Kg/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	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

Tabella iniettori bruciatore (BX101 GW) - Burner injector table (BX101 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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	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
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	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
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	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
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	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
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 (Kg/h)	680
	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	25	20	7,4	2,46 (m³/h)	0,91 (Kg/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 (Kg/h)	680
	II2EK3B/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
			G25.3	25	20	7,4	2,41 (m³/h)	0,89 (Kg/h)	680
			G25.3	25	20	7,4	2,41 (m³/h)	0,89 (Kg/h)	680
NO	IIH3B/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

Tabella iniettori bruciatore (BX101 GW) - Burner injector table (BX101 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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)	575
	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 (Kg/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	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	30	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
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	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	30	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
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	G30	30	20	9,6	1,58 (Kg/h)	0,76 (Kg/h)	435
			G31	30	30	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

(1) Paese - Country**(2) Categoria - Category****(3) Scarico fumi - Fume exhaust vent****(4) Consumo massimo gas - Max gas consumption****(5) Consumo minimo gas - Min gas consumption****(6) Ugello bruciatore - Burner nozzle**

Tabella iniettori bruciatore (BX82 GW) - Burner injector table (BX82 GW)									
(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 (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
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	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
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	2,13 (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
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

Tabella iniettori bruciatore (BX82 GW) - Burner injector table (BX82 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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
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	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

Tabella iniettori bruciatore (BX82 GW) - Burner injector table (BX82 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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	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
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	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
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	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
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	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
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	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
	II2EK3P	A3	G25	25	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (m³/h)	730
			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
	II2EK3B/P	A3	G25.3	25	27	16,5	3,25 (m³/h)	1,99 (m³/h)	730
			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
			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	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

Tabella iniettori bruciatore (BX82 GW) - Burner injector table (BX82 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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	20	27	16,5	3,32 (m³/h)	2,03 (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	G30	30	27	16,5	2,13 (Kg/h)	1,28 (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
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	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
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	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

(1) Paese - Country**(2) Categoria - Category****(3) Scarico fumi - Fume exhaust vent****(4) Consumo massimo gas - Max gas consumption****(5) Consumo minimo gas - Min gas consumption****(6) Ugello bruciatore - Burner nozzle**

Tabella iniettori bruciatore (BX122 GW) - Burner injector table (BX122 GW)									
(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

Tabella iniettori bruciatore (BX122 GW) - Burner injector table (BX122 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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	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
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
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	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
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	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

Tabella iniettori bruciatore (BX122 GW) - Burner injector table (BX122 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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	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
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	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
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	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
MT	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	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
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	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	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 (Kg/h)	1,14 (Kg/h)	730
	II2EK3B/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
			G25.3	25	32	9,5	3,85 (Kg/h)	1,14 (Kg/h)	730
			G30	30	32	9,5	2,52 (Kg/h)	0,75 (Kg/h)	445
NO	IIH3B/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
PL	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

Tabella iniettori bruciatore (BX122 GW) - Burner injector table (BX122 GW)									
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn.max (kW)	Qn.min (kW)	(4)	(5)	Ø (6)
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	25	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
	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
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
	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
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
	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

(1) Paese - Country**(2) Categoria - Category****(3) Scarico fumi - Fume exhaust vent****(4) Consumo massimo gas - Max gas consumption****(5) Consumo minimo gas - Min gas consumption****(6) Ugello bruciatore - Burner nozzle**