

**FORNO MISTO**  
COMBINATION OVEN  
KOMBIOFEN  
FOUR MIXTE  
HORNO MIXTO

**FX 61 G3**  
**FX 101 G3**  
**FX61 G3R**  
**FX101 G3R**  
**FX61 G3C**  
**FX101 G3C**  
**FX61 G3CR**  
**FX10 G3CR**



**MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE**

*Italiano* **IT**

**USE AND INSTALLATION MANUAL**

*English* **GB**

**BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH**

*Deutsch* **DE**

**MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**

*Français* **FR**

**MANUAL DE USO E INSTALACIÓN**

*Español* **ES**



Ed.0 05/2012

**3151351**

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

© 2007 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

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

© 2007 - Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

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

© 2007 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italia) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

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

© 2007 - Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italia) - Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

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

© 2007 - Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italia) - El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

## INDICE

		1 INFORMAZIONI GENERALI .....	2
		2 INFORMAZIONI TECNICHE .....	4
1 <sup>a</sup> parte		3 SICUREZZA .....	5
		4 USO E FUNZIONAMENTO .....	7
		5 MANUTENZIONI .....	46
		6 GUASTI .....	49
		7 MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE .....	53
2 <sup>a</sup> parte		8 REGOLAZIONI .....	60
		9 SOSTITUZIONE PARTI .....	61
		ALLEGATI.....	I ÷ XVI

## INDICE ANALITICO

<p><b>A</b>          Abilita salvacottura, 39          Accensione e spegnimento apparecchiatura, 8          Allacciamento acqua, 56          Allacciamento elettrico, 55          Allacciamento gas, 56          Allacciamento scarico acqua, 57          Allacciamento scarico gas combustibili, 58          Avvertenze di sicurezza per l'equipaggiamento elettrico, 7          Avvertenze generali di sicurezza, 5</p> <p><b>C</b>          Collaudo apparecchiatura, 59          Collegamento alimentazione lavaggio, 58          Controllo fumi di combustione, 60          Controllo pressione gas, 60          Creazione "nuovo programma" di cottura, 32</p> <p><b>D</b>          Dati tecnici, 4          Descrizione comandi, 8          Descrizione generale apparecchiatura, 4          Descrizione schema logico menù, 9          Dismissione apparecchiatura, 64          Dispositivi di sicurezza, 4          Dotazione accessori, 5</p> <p><b>H</b>          Haccp, 40</p> <p><b>I</b>          Identificazione costruttore e apparecchiatura, 3          Imballo e disimballo, 53          Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 45          Installazione apparecchiatura, 54</p> <p><b>L</b>          Livellamento, 55</p> <p><b>M</b>          Modalità di accesso alle pagine dei menù, 10          Modalità di inizio e fine "ciclo cottura", 36          Modalità di richiesta assistenza, 3          Modalità inserimento valori alfanumerici, 10          Modalità per "cottura manuale", 17</p>	<p>Modalità per "impostazioni" generali apparecchiatura, 11          Modalità per "lavaggio automatico", 34          Modalità per "cottura automatica C3", 23          Modalità per "cottura memorizzata CF3", 27          Modalità per "cotture speciali", 33          Modalità per "rigenerazione/banqueting", 33          Modalità per "carico/scarico dati", 41          Modifica caratteristiche programmi di cottura, 31          Mostra foto e ricette, 43          Mostra filmati, 42          Movimentazione e sollevamento, 53</p> <p><b>P</b>          Pulizia camera di cottura e sonda umidità, 47          Pulizia canalina e vasca raccoglicondensa, 48</p> <p><b>R</b>          Raccomandazioni per il lettore, 2          Raccomandazioni per l'uso, 7          Raccomandazioni per la manutenzione, 46          Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 53          Raccomandazioni per la pulizia, 46          Raccomandazioni per la sostituzione parti, 61          Raccomandazioni per le regolazioni, 60          Regolazione pressione acqua, 61          Ricerca guasti, 49</p> <p><b>S</b>          Scopo del manuale, 2          Segnali di sicurezza e informazione, 5          Sostituzione fusibile, 62          Sostituzione lampada, 63          Sostituzione ugello bruciatore, 62          Sostituzione candeletta, 63</p> <p><b>T</b>          Tabella segnalazione allarmi, 49          Trasformazione alimentazione gas, 59          Trasporto, 53</p> <p><b>V</b>          Ventilazione locale, 54</p>
---	---

## RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

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

Questo manuale è diviso in due parti.



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



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

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

## SCOPO DEL MANUALE

– Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore 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 Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla 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 costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

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



### **Cautela - Avvertenza**

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



### **Importante**

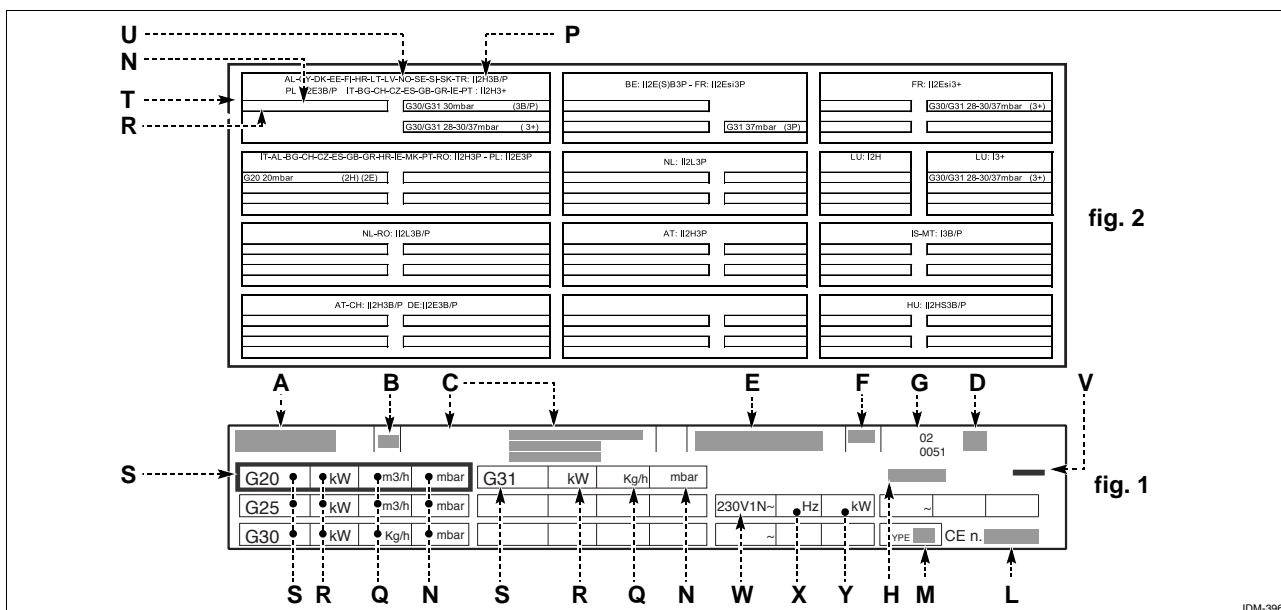
**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

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



IT

## MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

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

**DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA**

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

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

**Organi principali**

A – Pannello vano componenti elettrici

B – Pannello comandi

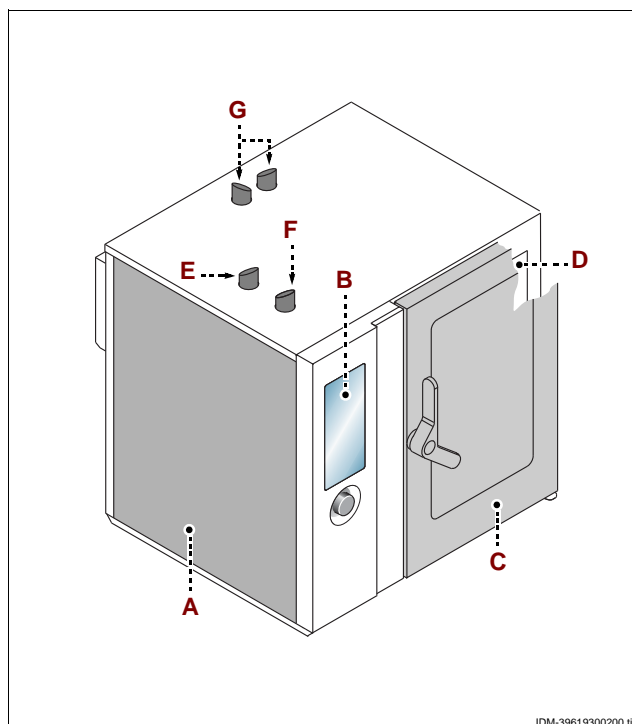
C – Porta del forno

D – Camera di cottura

E – Tubo aspirazione aria e scarico vapore

F – Tubo scarico vapore

G – Tubo scarico fumi



IDM-39619300200.tif

**DATI TECNICI**

Descrizione	FX 61 G3	FX 101 G3
Dimensioni forno	920x775x(630+100) mm	920x775x(875+100) mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutazioni ammissibili	-	-
Potenza nominale	13,5 kW ( G20-G25-G25.1-G31) 14,5 kW (G30)	19,5 kW
Potenza elettrica assorbita	800 W	800 W
Corrente assorbita	6 A	6 A
Dimensioni apertura camera	440x450 mm	440x695 mm
Dimensioni camera	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Numero teglie	6	10
Passo teglie	70,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

**DISPOSITIVI DI SICUREZZA**

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

**Cautela - Avvertenza**

**Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.**

**Non manomettere i dispositivi di sicurezza nelle parti sigillate e contrassegnate con vernice.**

## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

## DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

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

## ACCESSORI A RICHIESTA

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

## SICUREZZA

3



IT

### AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

– 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.

– 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 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.

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

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

– Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.

– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.

– Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.

– Non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti esterne ed interne dell'apparecchiatura (ad esclusione della camera di cottura), per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.



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



– Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, nei ripiani del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.



## AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

-L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

-L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.

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

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



## USO E FUNZIONAMENTO

4

IT

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO

#### **i** **Importante**

-L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare.

Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

-Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.

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

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

## DESCRIZIONE COMANDI

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

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

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

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

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

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

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

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

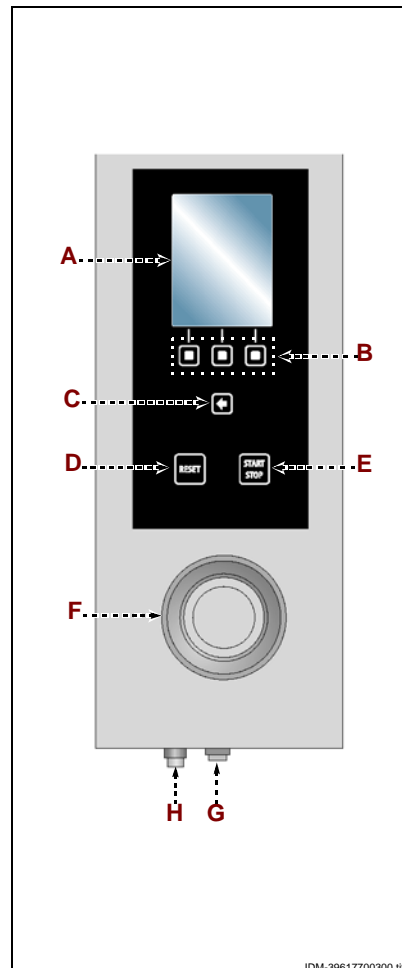
- Senso orario: si scorrono le zone "verso il basso" oppure si aumenta il valore evidenziato.

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

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

G – **Pulsante accensione:** serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

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



## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

### Accensione

1 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 – Aprire il rubinetto alimentazione gas.

3 – Aprire il rubinetto alimentazione acqua.

4 – Premere il pulsante (G) per attivare l'apparecchiatura.

5 – Il display (A) si accende e, dopo alcuni secondi, visualizza la pagina di accesso alle funzioni principali dell'apparecchiatura.

### Spegnimento

#### **i** Importante

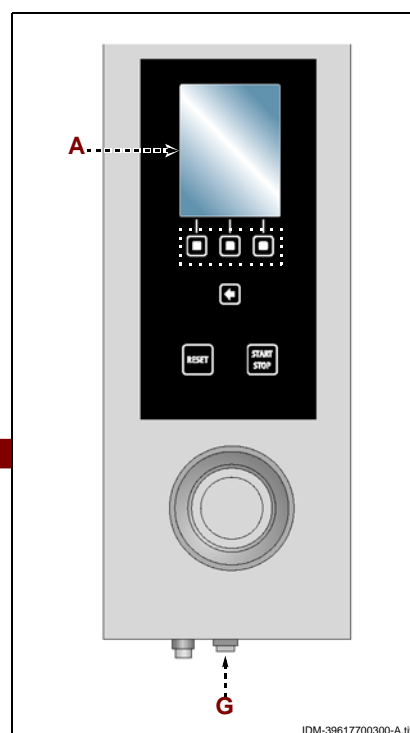
**Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.**

6 – Premere il pulsante (G) per disattivare l'apparecchiatura.

7 – Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

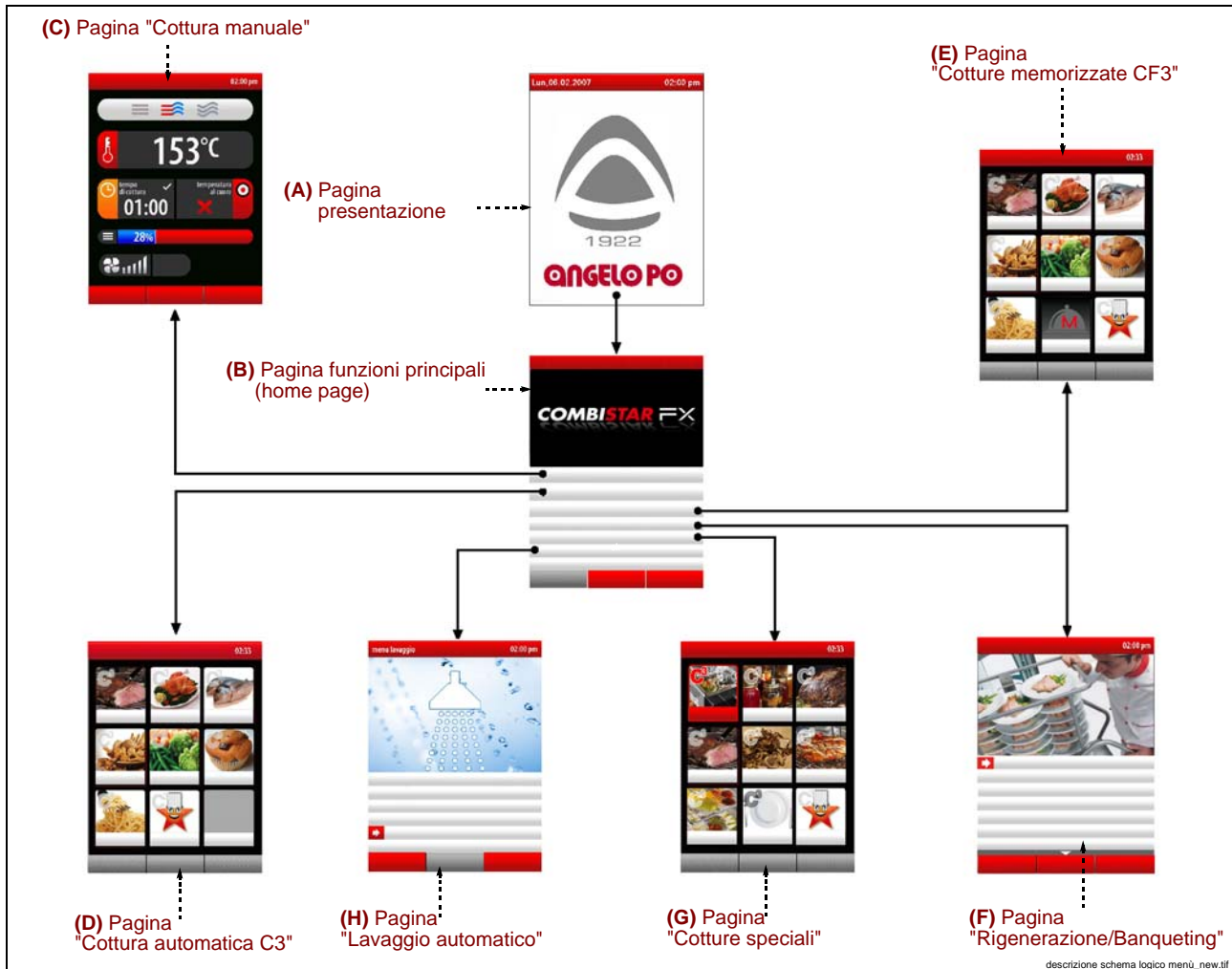
8 – Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.

9 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



## DESCRIZIONE SCHEMA LOGICO MENÙ

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



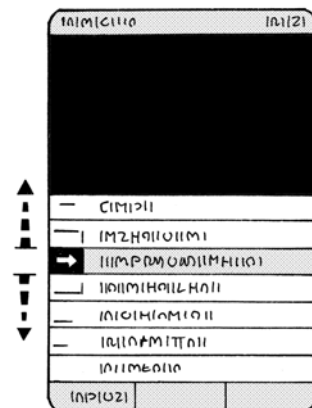
- A – **Pagina "presentazione"**: viene visualizzata all'accensione dell'apparecchiatura.
- B – **Pagina funzioni principali (home page)** : serve per accedere alle pagine di programmazione e visualizzazione dei parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi 10).
- C – **Pagina "cottura manuale"**: serve per inserire i dati (temperatura, tempo di cottura, ecc..) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale" (vedi 17).
- D – **Pagina "cottura automatica C3"**: serve per richiamare modalità di cotture preimpostate per i diversi cibi (vedi 23).
- E – **Pagina "cotture memorizzate CF3"**: serve per selezionare, modificare o creare programmi di cottura (vedi 27).
- F – **Pagina "rigenerazione/banqueting"**: serve per selezionare e/o modificare i programmi di rigenerazione standard e di Banqueting preimpostati (vedi 33).
- G – **Pagina "cotture speciali"**: serve per richiamare modalità di cotture particolari (es. Affumicatura, pastorizzazione, mantenimento, cotture BT, essiccatura, delta T, sottovuoto, rigenerazione, preferiti) (vedi 33).
- H – **Pagina "lavaggio automatico"**: serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura (vedi 34).
- I – **Pagina "impostazioni"**: serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi 11).
- J – **Pagina "Service"**: funzione ad uso esclusivo del Servizio assistenza tecnica (da utilizzare tramite Password).
- L – **Pagina "HACCP"**: serve per visualizzare i dati HACCP acquisiti durante le diverse cotture (vedi 40).

M – Pagina “carico/scarico dati”: serve per caricare sul forno nuovi programmi di cottura oppure scaricare dal forno i programmi di cottura su di una unità di memoria esterna (Memoria USB) (vedi 41).

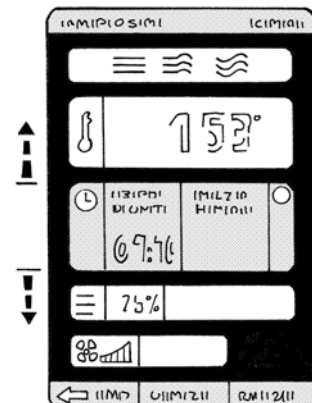
## MODALITÀ DI ACCESSO ALLE PAGINE DEI MENÙ

Procedere nel modo indicato.

- 1 – Selezionare la funzione di interesse (sottomenù) con la manopola.
- 2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.
- 3 – Selezionare il parametro da modificare con la manopola.



- 4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato.
- 5 – Modificare il valore del parametro evidenziato con la manopola.
- 6 – Premere la manopola per confermare il nuovo valore visualizzato.

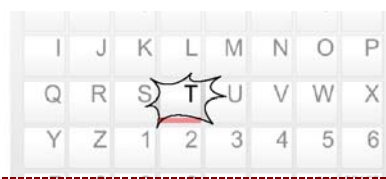


IT

## MODALITÀ INSERIMENTO VALORI ALFANUMERICI

Procedere nel modo indicato.

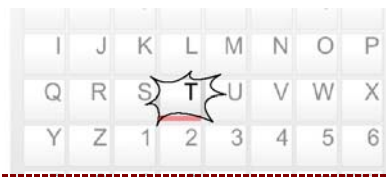
- 1 – Evidenziare il primo carattere (lettera o numero) di interesse con la manopola. >>>



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



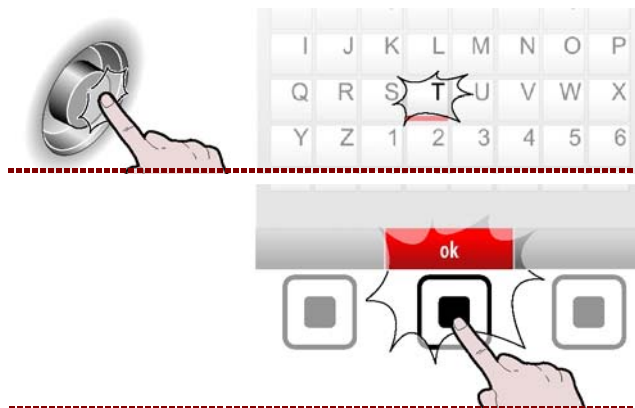
- 3 – Evidenziare il secondo carattere (lettera o numero) di interesse con la manopola. >>>



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

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

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

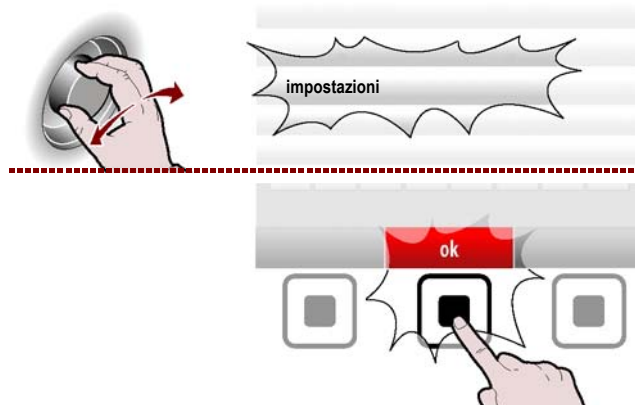


## MODALITÀ PER "IMPOSTAZIONI" GENERALI APPARECCHIATURA

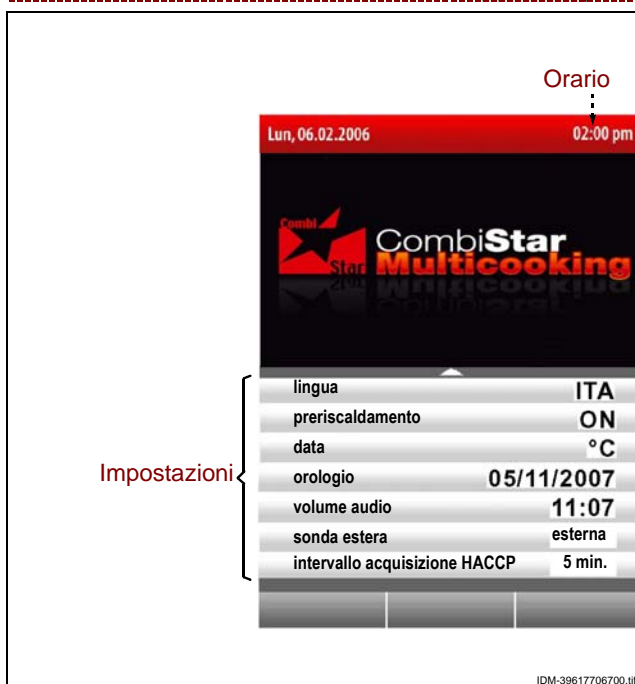
Procedere nel modo indicato.

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

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



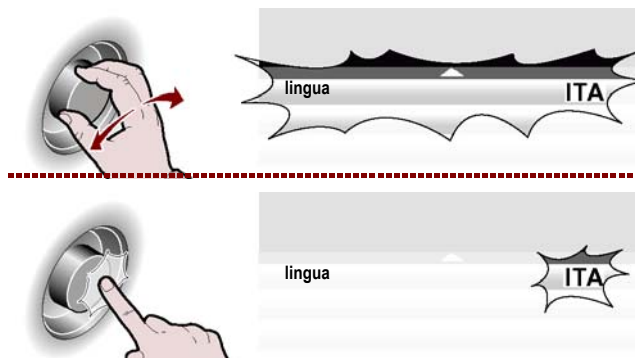
Sul display compare la pagina. >>>  
La pagina serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura. >>>



### Lingua

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

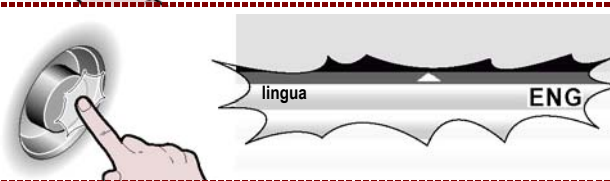
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



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



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



### Preriscaldamento

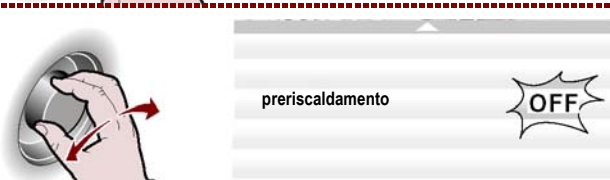
1 – Selezionare la funzione "Preriscaldamento" con la manopola. >>>



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



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

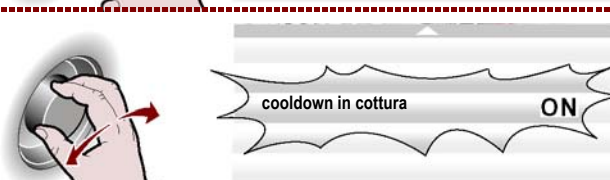


4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



### Cooldown in cottura

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



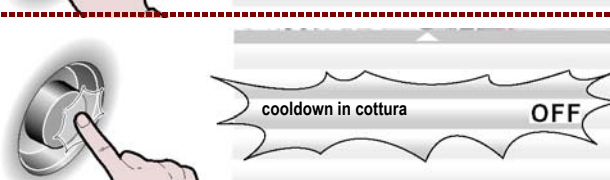
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



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



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



## Impostazione data

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



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



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



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



## Impostazione ora

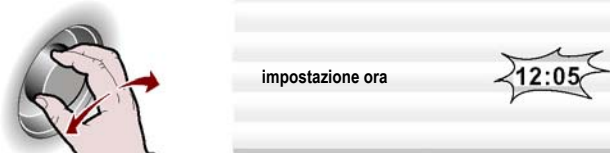
1 - Selezionare la funzione "Impostazione ora" con la manopola. >>>



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



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



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



## Abilita salvacottura

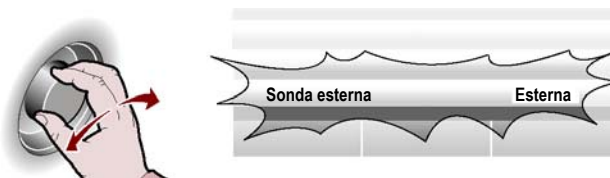
Questa funzione serve per poter salvare, su un programma CF3, tutte le modifiche eseguite nell'ultima cottura manuale ( vedi 39).

### **i** Importante

**Nota: E' possibile memorizzare al massimo 18 modifiche.**

## Sonda esterna o sottovuoto

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



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



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



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



## Intervallo acquisizione HACCP

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



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



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

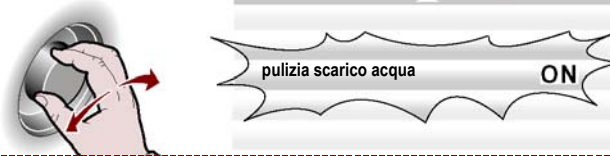


4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

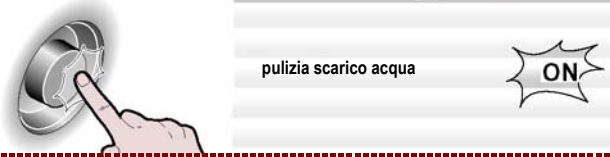


## Pulizia scarico acqua

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



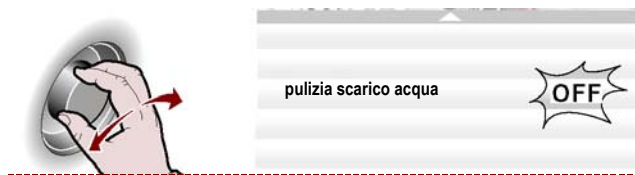
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



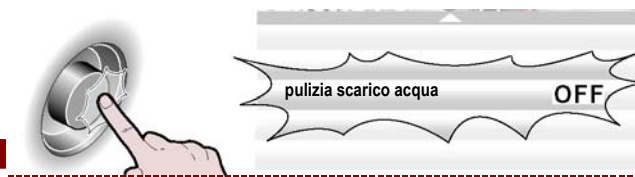
IT



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



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



**i Importante**

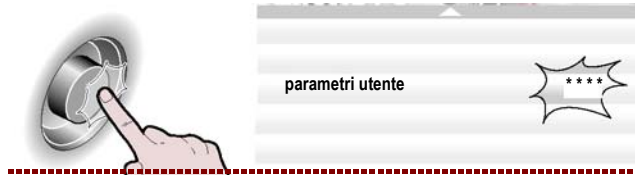
La funzione “Pulizia scarico acqua” comporta un maggiore consumo di detergente; usare questa funzione solo se necessario, ad esempio per cotture frequenti di cibi grassi (polli, arrostiti, ecc.)

**Parametri utente**

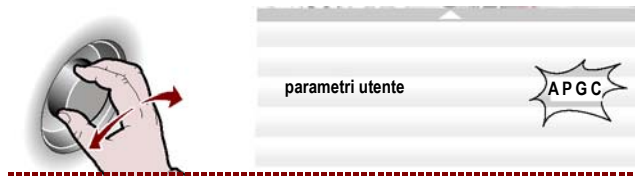
1 – Per poter modificare, e quindi personalizzare alcune funzioni preimpostate dal costruttore, selezionare la funzione "Parametri utente" con la manopola. >>>



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



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



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



Sul display compare la pagina. >>>

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

– **Tempo preavviso pulizia forno** (default =1 ora): è il tempo che manca allo scadere del blocco del forno a partire dal quale iniziano gli avvisi ( acustici e visivi) di blocco forno del forno (vedi 49).

– **Tempo preavviso decalcificazione** (default= OFF): è il tempo oltre il quale l'apparecchiatura avvisa l'utente di controllare il forno e eventualmente lanciare il programma di lavaggio (decalcificante, vedi 49).

– **Sblocco cotture** (default= OFF): selezionare ON per sbloccare il forno dall'allarme CLE.

– **Sblocco programma** (default =OFF):

– **Tasto utente**: serve per poter modificare la scritta “Tasto utente” presente nella pagina “Funzioni principali (Home page)”.

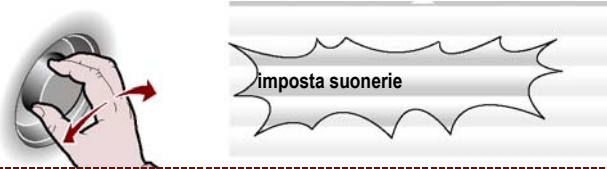
– **Modifica PSW**: serve per poter modificare la password “APGC” (fornita dal costruttore) con una nuova password.

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

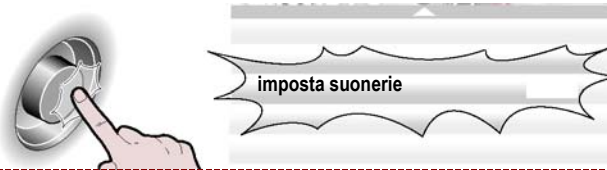


## Imposta suonerie

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



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



Sul display compare la pagina. >>>



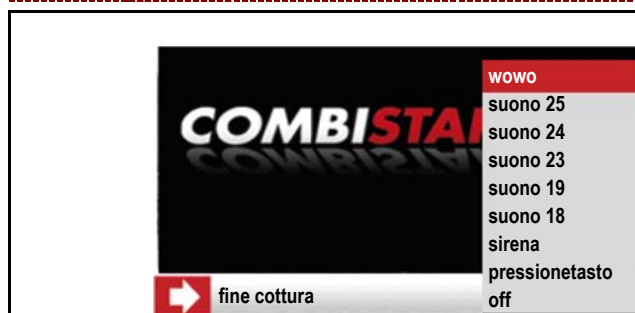
3 - Selezionare la funzione di interesse con la manopola. >>>



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

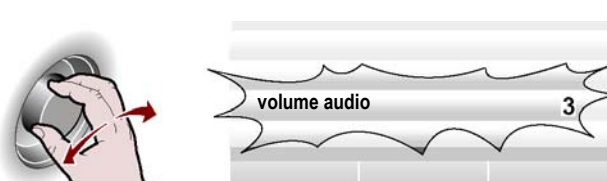


5 - Selezionare la suoneria desiderata e premere la manopola per confermare. >>>

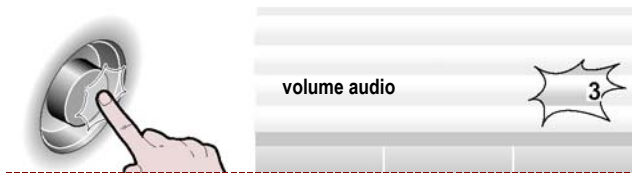


## Volume audio

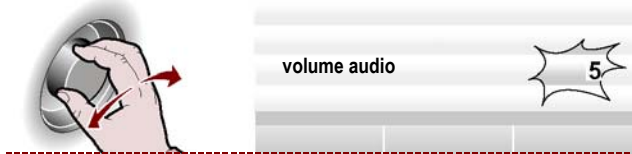
1 - Selezionare la funzione "Volume audio" con la manopola. >>>



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



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



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



## MODALITÀ PER "COTTURA MANUALE"

Procedere nel modo indicato.

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



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



Sul display compare la pagina.

TIPO DI COTTURA  
Cottura "mista"  
Cottura "a convezione"    Cottura "a vapore"  
Cottura manuale    02:00 pm    Orario  
153°C    Temperatura camera di cottura  
01:00    Temperatura "al cuore"  
30%    Percentuale umidità o percentuale sfiato vapore  
ECO    Multicooking  
cooldown    abilita multicooking    disabilita preriscaldamento    Preriscaldamento

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

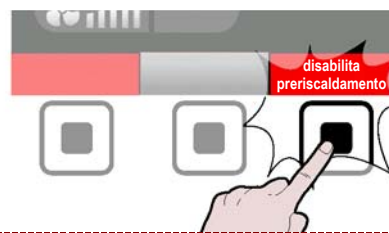
### **i** Importante

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

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

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

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



### Tipo di cottura

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



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



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



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



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

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

– Se si seleziona "cottura a vapore", nella zona compare 100% (non modificabile).



### Temperatura di cottura

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



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



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



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



### Tempo di cottura o temperatura al cuore

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

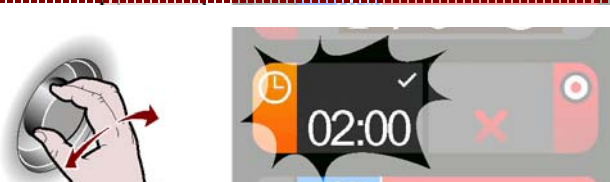


2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

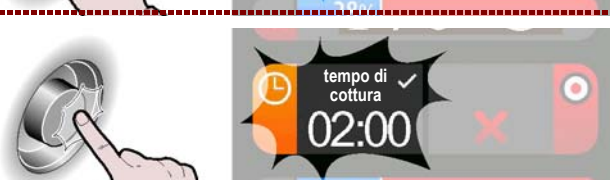
Se si seleziona la funzione "tempo di cottura", e poi si seleziona "temperatura al cuore", la prima funzione viene annullata o viceversa.



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

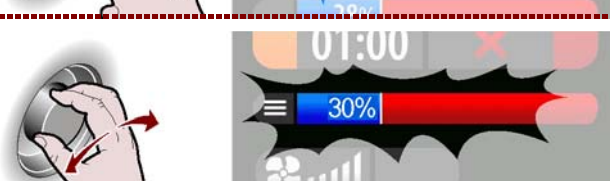


4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



### Percentuale di umidità o apertura sfiato

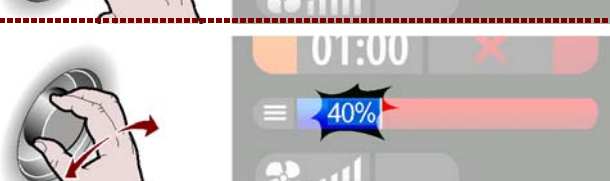
1 – Selezionare la zona "percentuale umidità" o "percentuale sfiato vapore" con la manopola. >>>



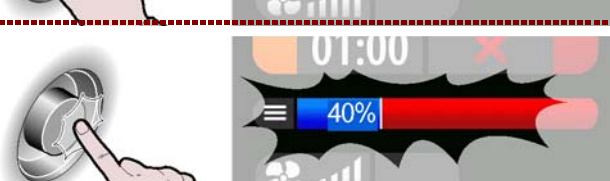
2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



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



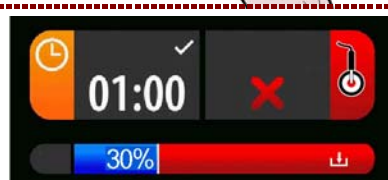
4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



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



Sul display compare >>>



## Velocità ventola

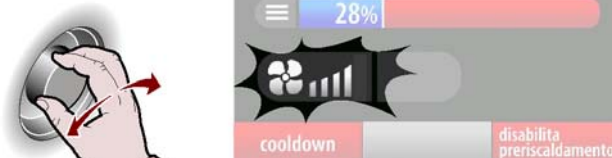
1 – Selezionare la zona "velocità ventola" con la manopola. >>>



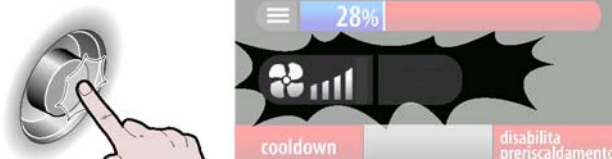
2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



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



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



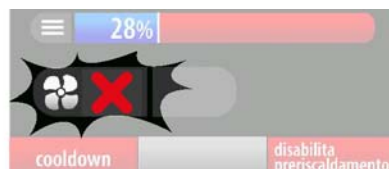
Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata alla velocità minima. >>>



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



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



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



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

## ECO-PLUS

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



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



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

>>>

Questa funzione permette di risparmiare energia masolo per carichi ridotti.



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

>>>

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



5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.

>>>



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

>>>

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

### Cooldown

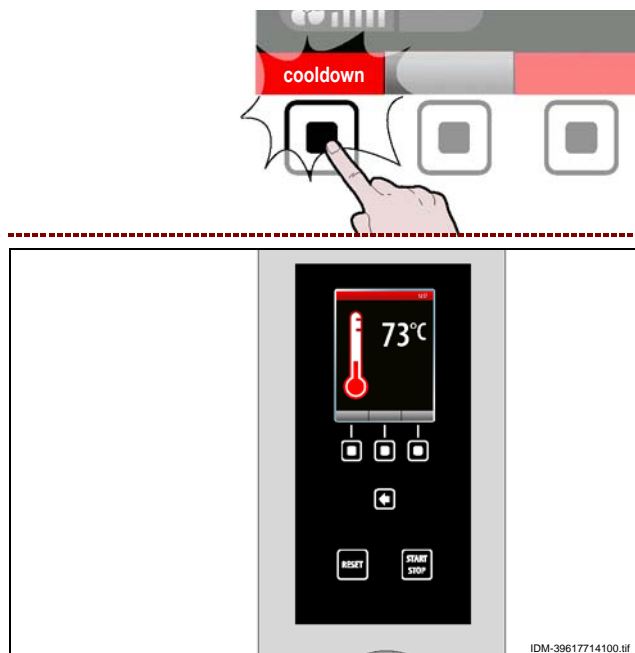
1 – Premere il pulsante.

>>>



Sul display compare la pagina.

>>>



2 – Selezionare la temperatura di raffreddamento con la manopola.

>>>



3 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato.

>>>



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

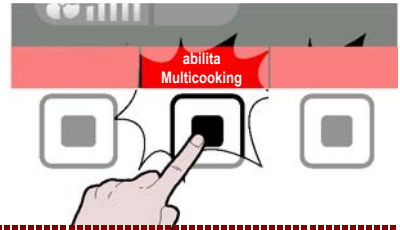


## Multicooking

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

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

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



Sul display compare la pagina. >>>



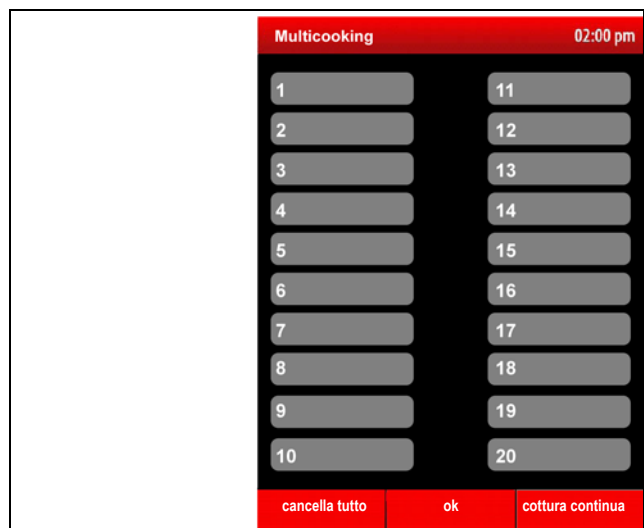
2 – Selezionare la zona "Multicooking" con la manopola. >>>



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



Sul display compare la pagina. >>>



### Nota:

- Premere "Cancella tutto" per cancellare tutti i Timer.
- Premere "cottura continua" per far comparire sulla cella 20 il tempo 23:59.



IT



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



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



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



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



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

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



#### MODALITÀ PER "COTTURA AUTOMATICA C3"

Procedere nel modo indicato.

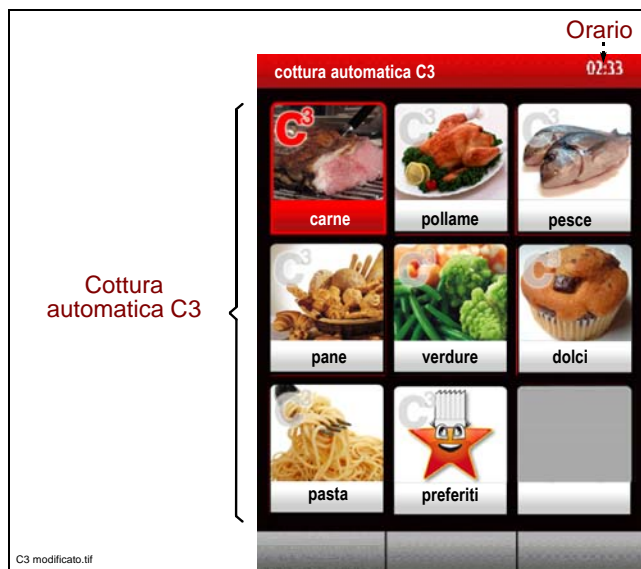
1 – Selezionare la funzione "Cottura automatica C3" con la manopola. >>>



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



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



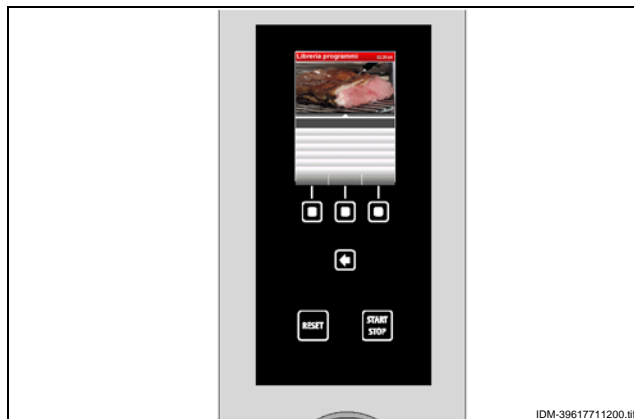
3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



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



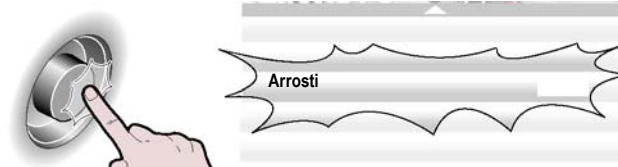
Sul display compare la pagina. >>>



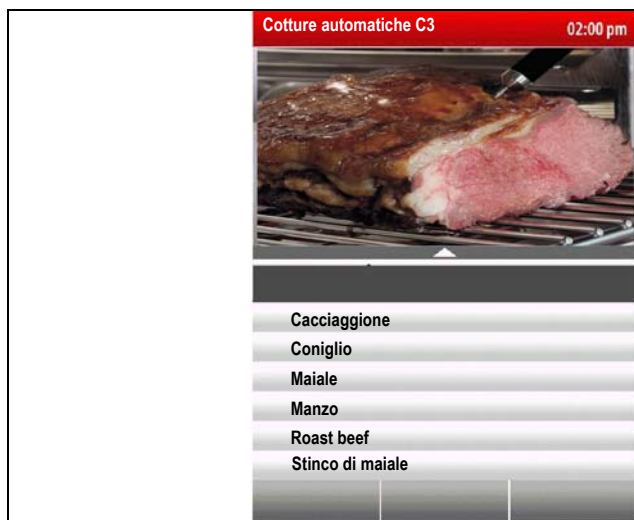
5 – Selezionare il tipo di cottura con la manopola.>>



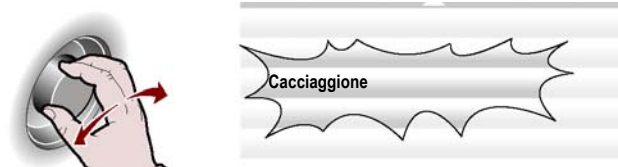
6 – Premere la manopola per confermare il tipo di cottura evidenziato. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

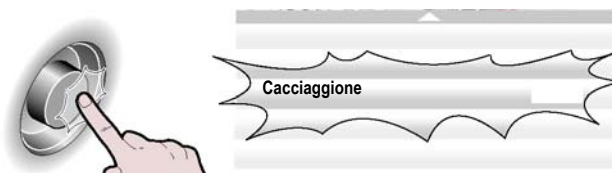


7 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



IT

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

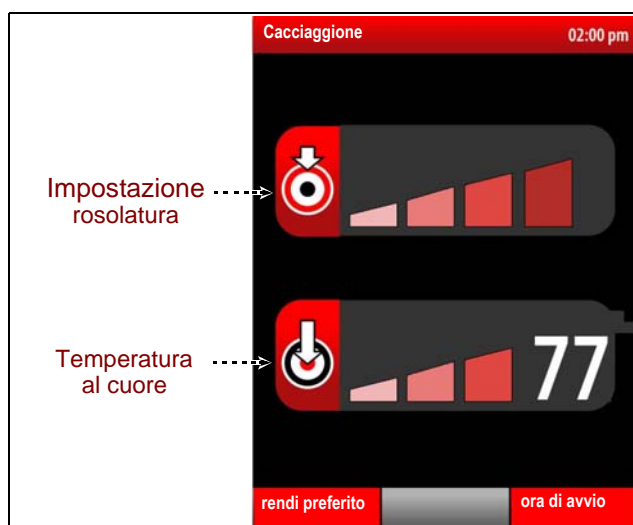


Sul display compare la pagina. >>>

9 – A questo punto è possibile, tramite la manopola, impostare alcuni parametri propri del programma. >

**Per avviare la cottura programmata ad un orario prestabilito premere il pulsante “ora di avvio” e procedere nel modo indicato a 28 (ora di avvio).**

**Per rendere preferita la cottura premere il pulsante “rendi preferito” e procedere nel modo indicato a 10 (modalità inserimento alfanumerici)**



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



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

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



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



3 – Sul display compare la pagina. >>>



4 – Premere il pulsante. >>>









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



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



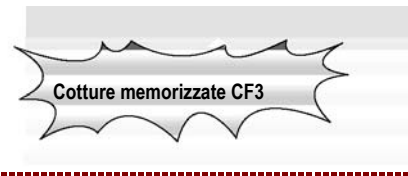
In ogni programma delle “Cotture automatiche C3” è possibile impostare dei parametri riportati nella tabella di fianco. >>>

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

## MODALITÀ PER "COTTURA MEMORIZZATA CF3"

Procedere nel modo indicato.

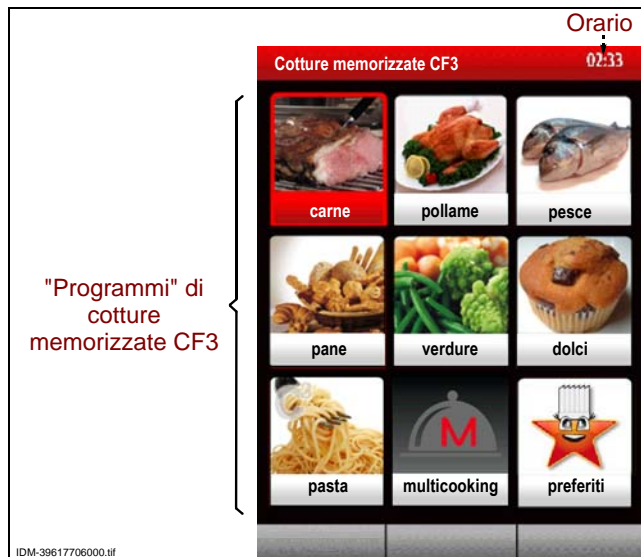
1 - Selezionare la funzione "Cotture memorizzate CF3" con la manopola. >>>



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



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



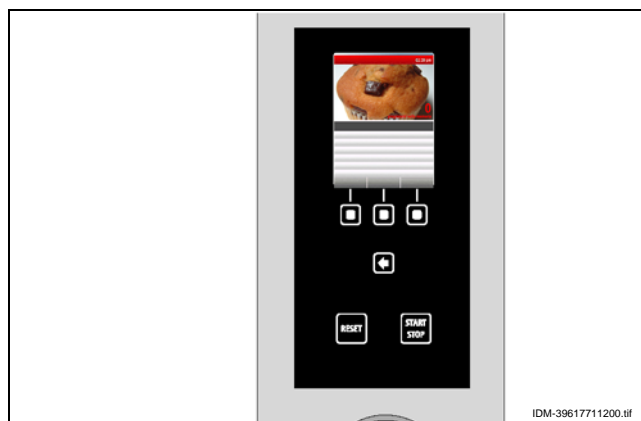
3 - Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



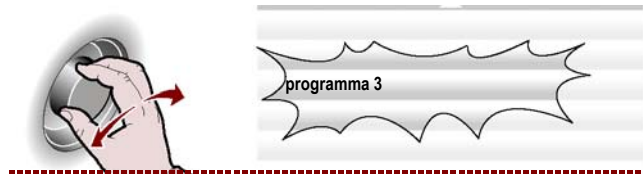
4 - Premere la manopola per confermare il programma di cottura evidenziato. >>>



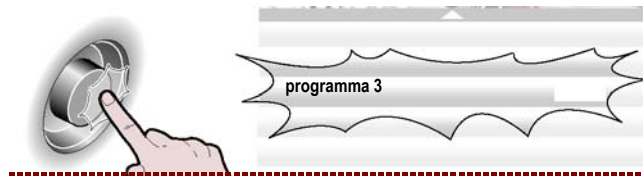
Sul display compare la pagina. >>>



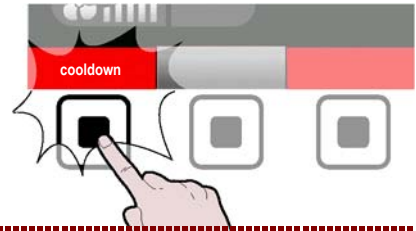
5 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



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

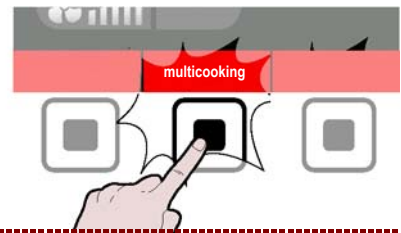


Per avviare il “**cooldown**” premere il pulsante e seguire le istruzioni già descritte a 21. >>>



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

Per abilitare il “**Multicooking**” premere il pulsante e seguire le istruzioni già descritte a 22. >>>



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



#### Ora di avvio

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

1 – Premere il pulsante. >>>



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



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

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



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



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



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



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

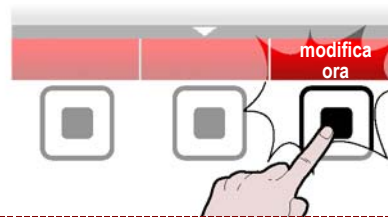


7 – Per avviare immediatamente la cottura programmata, premere il pulsante. >>>



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

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



## Delta T

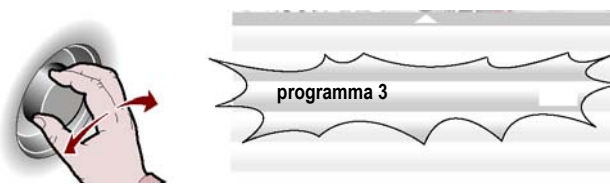
1 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>



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



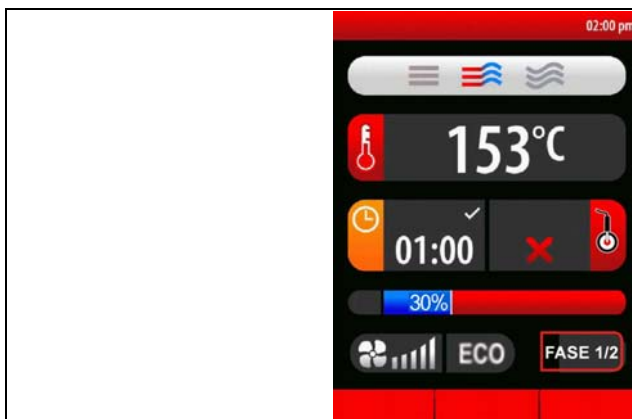
3 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>



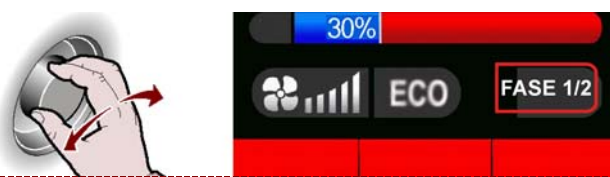
4 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



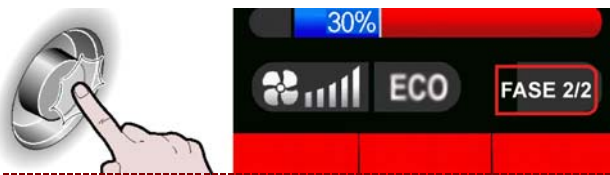
Sul display compare la pagina >>>



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



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



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



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



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



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



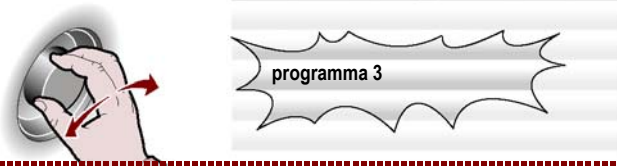
11 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>





## MODIFICA CARATTERISTICHE PROGRAMMI DI COTTURA

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



2 – Premere il pulsante. >>>



Sul display compare la pagina. >>>



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



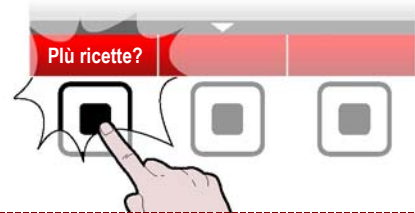
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



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



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



– **RINOMINA**: serve per assegnare un nuovo nome al programma di cottura selezionato (vedi 10).

– **MODIFICA/VISUALIZZA LE FASI**: serve per visualizzare e/o modificare la fasi del programma di cottura selezionato (vedi 27).

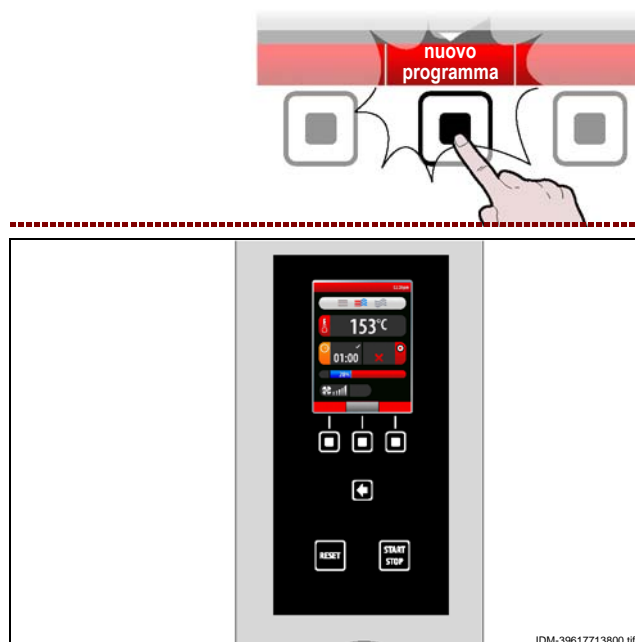
- **COPIA:** serve per effettuare il "copia-incolla" del programma di cottura selezionato e rinominarlo (vedi 10).
- **ELIMINA:** serve per eliminare il programma di cottura selezionato.
- **RENDI PREFERITO:** serve per "salvare" il programma di cottura scelto nella categoria preferiti.
- **VISUALIZZA RICETTA (USB):** serve per visualizzare ricette presenti su di una chiavetta USB
- **VISUALIZZA FOTO (USB):** serve per poter visualizzare foto presenti su di una chiavetta USB.

È possibile modificare, rinominare, ecc. le caratteristiche dei programmi di cottura memorizzati dal costruttore selezionando dal "Menù principale", "Impostazioni" e successivamente "Parametri utente/Sblocco programma/ON" (vedi 15).

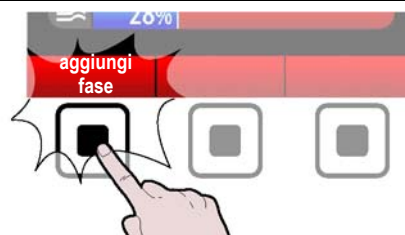
## CREAZIONE "NUOVO PROGRAMMA" DI COTTURA

- 1 - Premere il pulsante. >>>
- 2 - Inserire il nome del nuovo programma di cottura (vedi pag. 10).

Sul display compare la pagina. >>>  
 Impostare tutte le caratteristiche del nuovo programma di cottura (tipo di cottura, temperatura, tempo di cottura, ecc.) come indicato a pag.17.



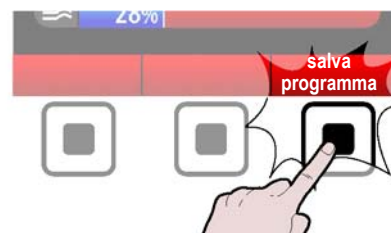
- 3 - Nella creazione di un nuovo programma, può essere necessario effettuare la cottura in più fasi. Per soddisfare questa esigenza premere il pulsante. >>>



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



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



IT

## MODALITÀ PER "RIGENERAZIONE E BANQUETING"

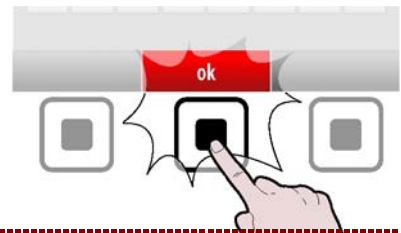
Procedere nel modo indicato.

1 - Selezionare la funzione "rigenerazione / banqueting" con la manopola. >>



rigenerazione / banqueting

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



Sul display compare la pagina dove è possibile eseguire tutte le funzioni descritte nel paragrafo "cottura memorizzata CF3" (vedi pag. 27÷30). >>>



## MODALITÀ PER "COTTURE SPECIALI"

Procedere nel modo indicato.

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



cotture speciali

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



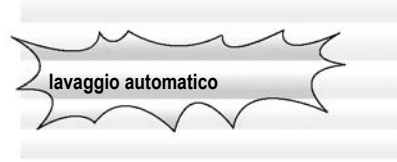
Sul display compare la pagina dove è possibile eseguire tutte le funzioni descritte nel paragrafo "cottura automatica C3" (vedi 23). >>>



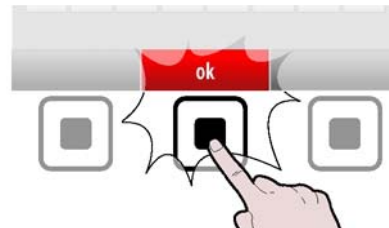
## MODALITÀ PER "LAVAGGIO AUTOMATICO"

Procedere nel modo indicato.

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



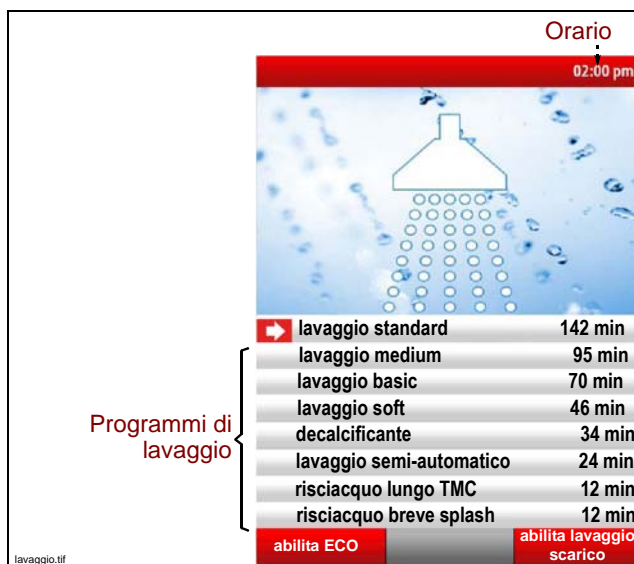
2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



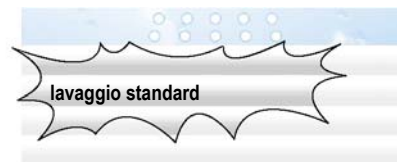
Sul display compare la pagina. >>>

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

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



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



IT

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



### Tabella programmi di lavaggio

Programmi	Descrizione
<b>Lavaggio standard</b>	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.)
<b>Lavaggio medium</b>	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficile asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carne e/o pesce)
<b>Lavaggio basic</b>	Lavaggio consigliato per eliminare residui di facile asportazione (ad esempio: dopo cotture miste o a convezione fino a 150°C).
<b>Lavaggio soft</b>	Lavaggio consigliato per eliminare residui limitati (ad esempio: dopo la cottura a vapore)
<b>Decalcificante</b>	Per eliminare i depositi di calcare dalla camera di cottura.
<b>Risciacquo breve splash e risciacquo lungo TMC</b>	Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.

## **i** Importante

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

>>>



## **i** Importante

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

>>>



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

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

>>>



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

>>>



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

>>>

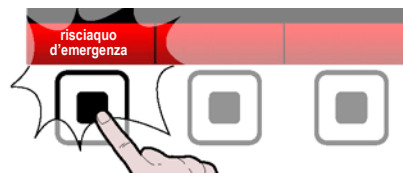


9 – Premere il pulsante “RESET”.

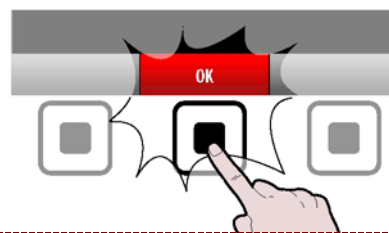
>>>



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



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



### MODALITÀ DI INIZIO E FINE "CICLO COTTURA"

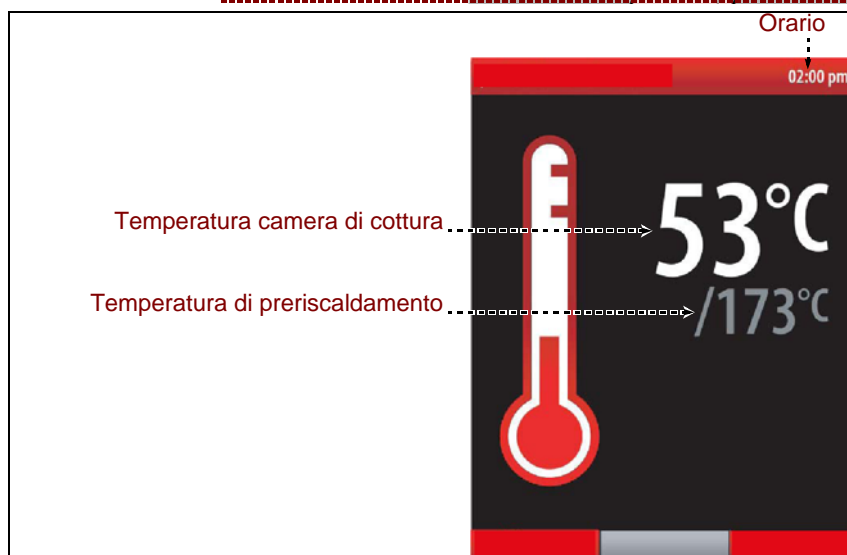
Per iniziare in ciclo di cottura (In modalità "manuale" o "programmata"), procedere nel modo indicato.

1 – Accendere l'apparecchiatura (vedi 8).  
2 – Selezionare il tipo di cottura ed impostare tutti i parametri necessari al corretto funzionamento (vedi 17).

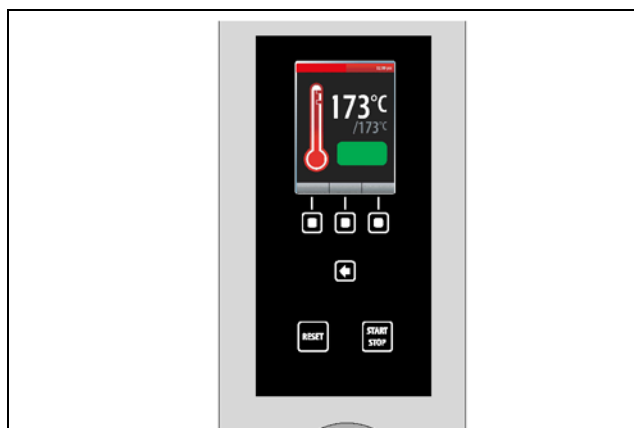
3 – Premere il pulsante. >>>



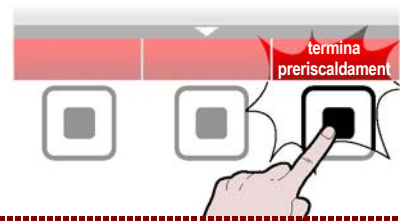
Se sul display compare la pagina, è attiva la funzione di preriscaldamento. Prima di inserire le pietanze nella camera di cottura, attendere il completamento della fase di preriscaldamento.



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



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



Per modificare la temperatura di preriscaldamento, premere il pulsante e procedere come indicato a 18.



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

Sul display compare la pagina.>>>

**Durante tutto il ciclo di cottura, la luce interna della camera rimane accesa per consentire di visionare il cibo.**

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

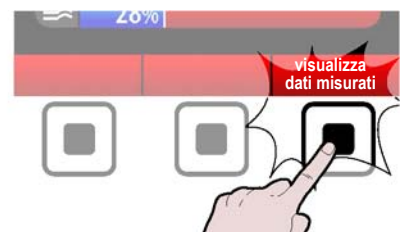


5 – Per immettere del vapore all'interno della camera durante la fase di cottura, premere il pulsante. >>>



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

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



7 – Per modificare i parametri di cottura, premere il pulsante “modifica parametri” e procedere come già descritto nel paragrafo "Modalità di cottura manuale" (vedi 17).

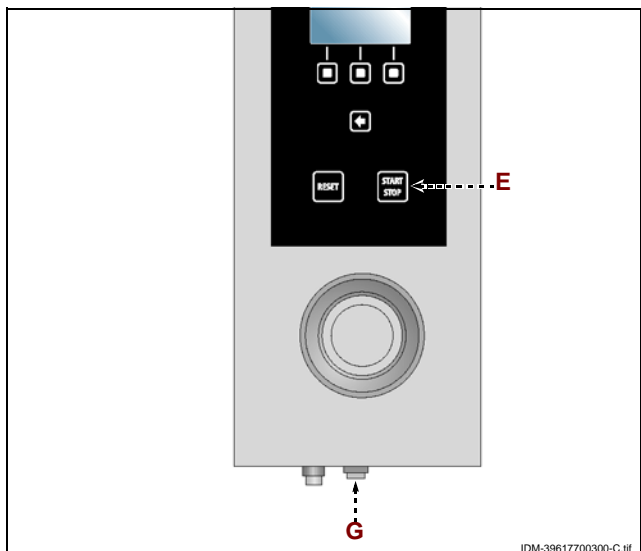
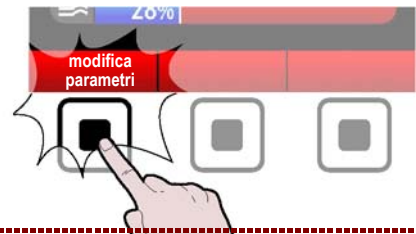
Il modo di cottura, la temperatura in camera e il tempo/temperatura al cuore possono essere modificati in modo veloce con l'utilizzo della sola manopola.

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

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

Il ciclo di cottura si arresta automaticamente allo scadere del tempo programmato, oppure quando la "sonda al cuore" rileva la temperatura impostata. All'arresto del ciclo si attiva il segnale acustico e la luce della camera di cottura si spegne.

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



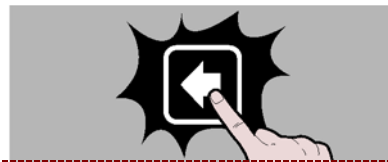


## ABILITA SALVACOTTURA

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

**Nota: E' possibile memorizzare al massimo 18 modifiche.**

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



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



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



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



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



Sul display compare la pagina. >>>



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



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



8 – Inserire il nome del programma di cottura che si vuole memorizzare (vedi 10 “modalità inserimento valore alfanumerici”) e confermare tramite il pulsante. >>>



### **i** Importante

La funzione “abilita salvacottura” non è abilitata durante la funzione Multicooking.

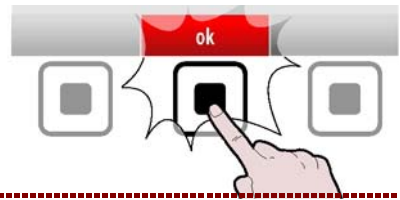
## HACCP

Procedere nel modo indicato.

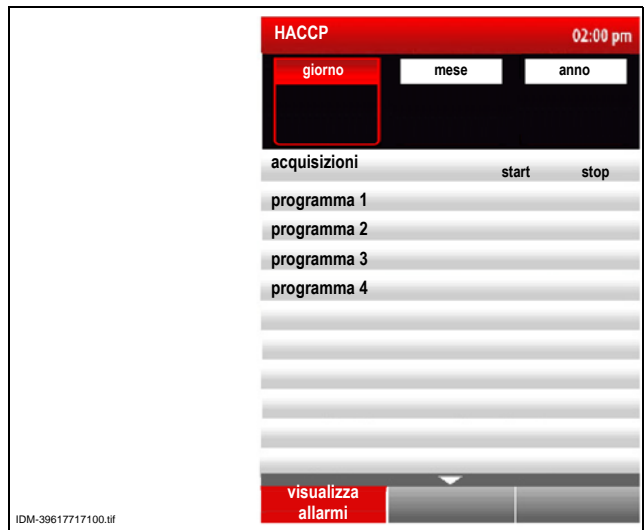
1 – Selezionare la funzione "HACCP" con la manopola. >>>



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



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



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



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



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



6 – Ruotare la manopola per selezionare “Acquisizioni”.

>>>



7 – Premere la manopola per accedere alle cotture.

>>>



8 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.

>>>



9 – Premere il pulsante per tornare alla pagina precedente.

>>>



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

>>>



## MODALITÀ PER "CARICO / SCARICO DATI"

Procedere nel modo indicato.

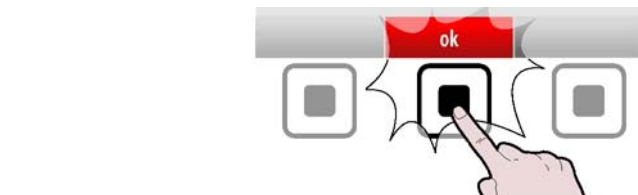
1 – Selezionare la funzione "Carico / scarico dati " con la manopola.

>>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata.

>>>



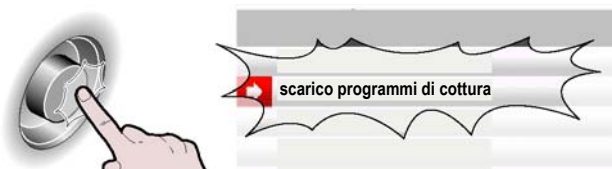
Sul display compare la pagina.

>>>

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



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



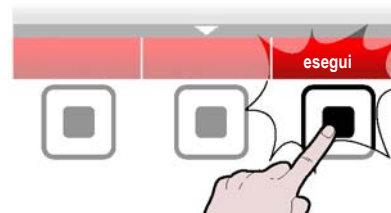
Premere il pulsante per selezionare tutti i programmi di cottura da caricare e/o scaricare. >>>

**In alternativa selezionare i singoli programmi da caricare/scaricare.**

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



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



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

## MOSTRA FILMATI

### **i** Importante

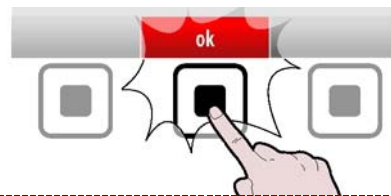
**E' possibile riprodurre filmati sul forno solo con file di estensione .avi.**

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

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



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



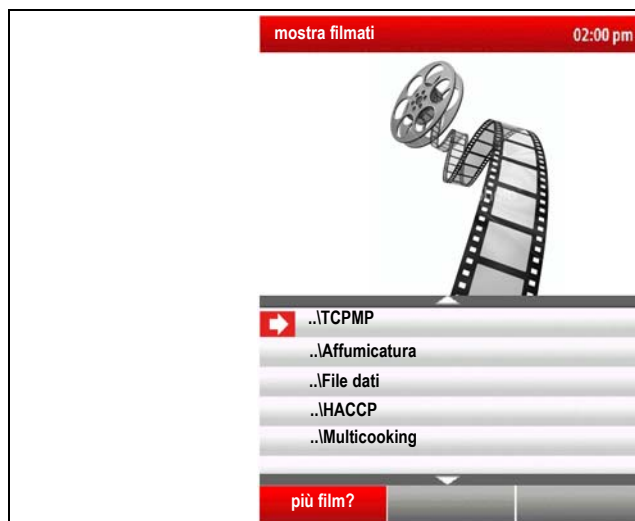
3 – Selezionare la funzione "mostra filmati" con la manopola. >>>



4 – Sul display compare la pagina. >>>

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

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



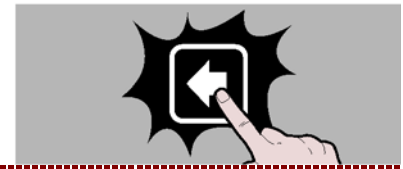
5 – Selezionare il filmato con la manopola. >>>



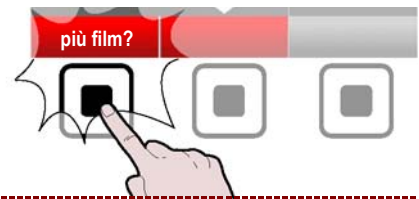
6 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



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



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



9 – Sul display compare la pagina. >>>



## MOSTRA FOTO E RICETTE

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

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

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



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



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



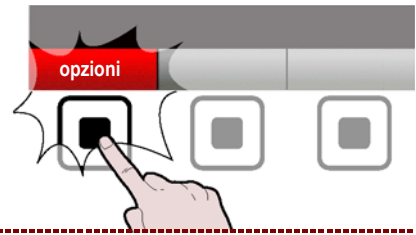
5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



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



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



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



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

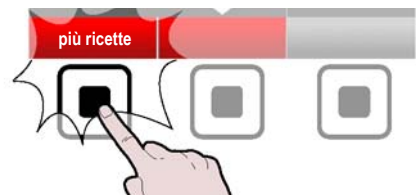


10 – Sul display compare la pagina. >>>



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

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



12 – Sul display compare la pagina.

>>>



### INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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



IT

**RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE**

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

**i Importante**

**Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, 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 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 48)
- La camera di cottura (vedi 47)
- La presa d'aria combustione e verificare che non sia ostruita (vedi 54)
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi 46)

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 candele di accensione (ed eventuale sostituzione vedi 63) e integrità cavi di alimentazione
- Verifica tenuta delle guarnizioni delle candele, del visore e del ventilatore aria comburente
- Verifica valori di monossido di carbonio (CO) e anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) nei fumi di scarico
- Pulizia filtro ingresso acqua (vedi 57)
- Pulizia tubazioni di scarico (vedi 57)

**RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA**

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

**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)

**i Importante**

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

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

**⚠ Cautela - Avvertenza**

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



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



### **Cautela - Avvertenza**

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

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

## **PULIZIA CAMERA DI COTTURA E SONDA UMIDITÀ**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

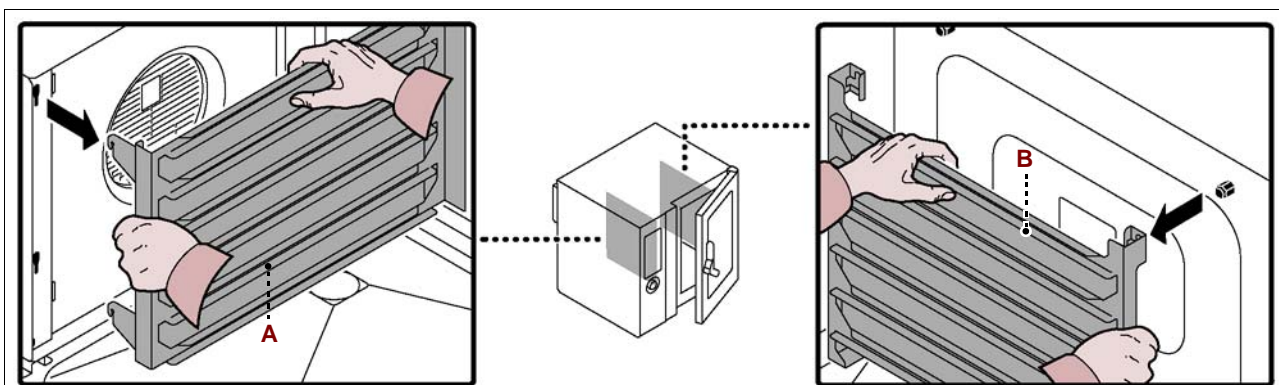
- 1 – Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.



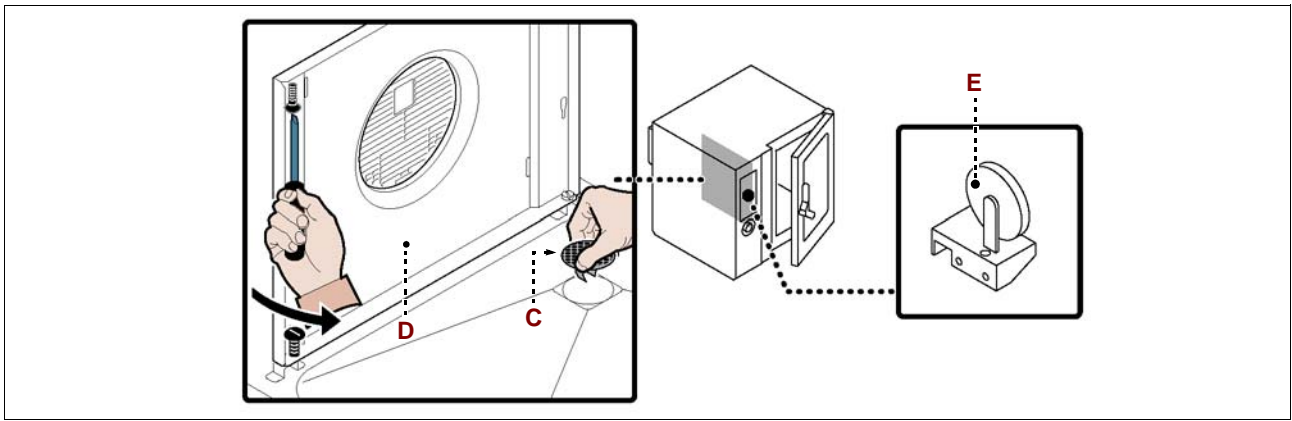
### **Cautela - Avvertenza**

**Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera. Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella "Prodotti per la pulizia".**

**Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.**



- 2 – Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie **(A-B)** e pulirli accuratamente.
- 3 – Estrarre e pulire la griglia filtro **(C)**.
- 4 – Svitare le viti per aprire il pannello deflettore **(D)**.
- 5 – Inumidire con acqua tiepida (potabile) tutte le parti interne della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità **(E)**).  
Per inumidire le parti interne della camera di cottura, è consigliabile l'uso della "lancia di lavaggio".
- 6 – Spruzzare il detergente per uso alimentare e lasciarlo agire per 10÷15 min, su tutte le parti interne della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità **(E)**).  
Per spruzzare il detergente sulle parti interne della camera di cottura, è consigliabile l'uso del "nebulizzatore".



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



### Cautela - Avvertenza

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

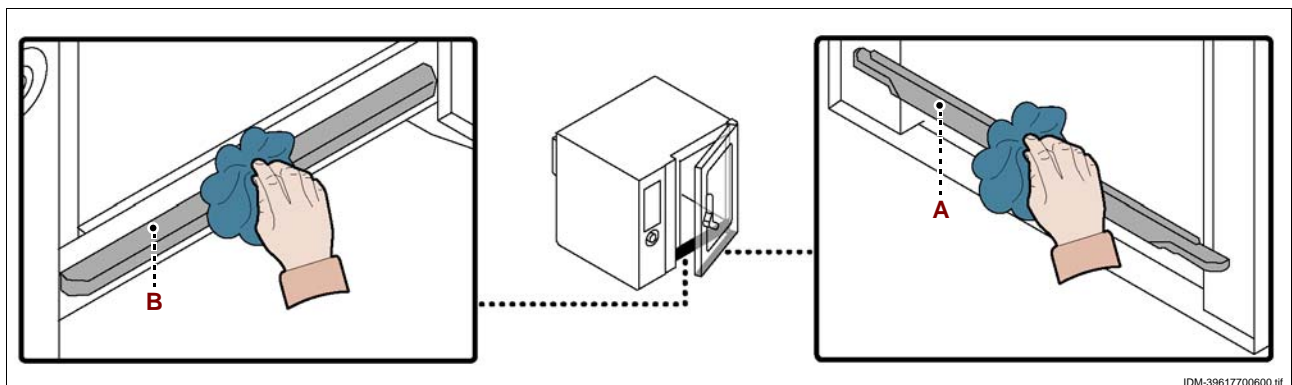
Se il forno viene lasciato inattivo per brevi periodi, lasciare la porta della camera di cottura aperta per evitare la formazione di condensa.



### PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



IDM-39617700600.itf

IT

## 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.

Inconveniente	Causa	Rimedio
L'apparecchiatura non si accende	Fusibile "intervenuto"	Sostituire il fusibile (vedi 62)
	Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico)	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo
	Scheda elettronica danneggiata	Contattare il servizio assistenza
Odore di gas	Perdite di gas nell'impianto di alimentazione	Controllare la tenuta dell'impianto
Il ciclo di cottura non si avvia o si arresta improvvisamente	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"
Il ciclo di lavaggio non si avvia o si arresta improvvisamente	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente	Valvola gas difettosa	Sostituire valvola gas
	Fusibile controllo accensione "intervenuto"	Contattare il servizio assistenza
	Presenza d'aria sul basamento ostruita	Pulire la presa d'aria
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente con segnalazione di allarme "GAS"	Cavi candele scollegati o danneggiati	Ricollegare o sostituire i cavi
	Candele sporche o danneggiate	Pulire o sostituire le candele
	Dispositivo controllo accensione in avaria	Sostituire il dispositivo



IT

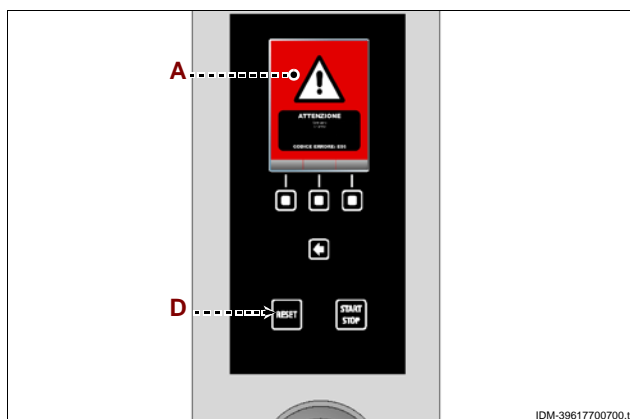
## TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

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

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

### **i** Importante

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



IDM-39617700700.HF

<b>Allarme</b>	<b>Inconveniente</b>	<b>Rimedio</b>	<b>Note</b>
<b>H2O</b>	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi 61), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione
<b>H2O.</b>	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi 61), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
<b>GAS</b>	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
<b>OPE</b>	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
<b>CLE</b>	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia	Eseguire un programma di lavaggio automatico	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E01</b>	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
<b>E02</b>	La sonda al cuore è in avaria o collegata non correttamente	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore
<b>E03</b>	La sonda scarico vapori è in avaria	Avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
<b>E04</b>	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
<b>E05</b>	Avaria sonda termostato di sicurezza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E06</b>	Intervento protezioni termiche	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E07</b>	Avaria scheda di potenza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E08</b>	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



<b>Allarme</b>	<b>Inconveniente</b>	<b>Rimedio</b>	<b>Note</b>
<b>E10</b>	Sovratemperatura vano componenti elettrici	Il forno risolve autonomamente il problema	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E11 E13 E14</b>	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
<b>E19</b>	La sonda umidità è in avaria o collegata non correttamente	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E20</b>	Errore di configurazione	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E21</b>	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
<b>E22</b>	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
<b>E23</b>	Il ciclo di lavaggio si è interrotto durante la fase finale di sanificazione	Premere il pulsante reset e risciacquare manualmente la camera di cottura in modo accurato. Far funzionare il forno a convezione per asciugare la camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
<b>E24 E26</b>	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



<b>Allarme</b>	<b>Inconveniente</b>	<b>Rimedio</b>	<b>Note</b>
<b>E25</b>	Procedura riempimento impianto non completata	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare la procedura di lavaggio automatico.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
<b>E27</b>	Mancato collaudo gas	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E28</b>	Mancata chiusura /apertura valvola	Premere il pulsante Reset.	Avvertire il servizio assistenza
<b>E29</b>	Sonda al cuore non inserita nel cibo	Inserire la sonda al cuore	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>E80</b>	Anomalia inverter camera 1	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>E81</b>	Anomalia inverter camera 2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>E82</b>	Anomalia controllo combustione camera 1	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>E83</b>	Anomalia controllo combustione camera 2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>E84</b>	Configurazione errata camera 1	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>E85</b>	Configurazione errata camera 2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
<b>W01</b>	Avviso di scadenza "Timer lavaggio"	Eseguire un lavaggio prima della scadenza del timer.	E' possibile effettuare cicli di cottura fino allo scadere del tempo residuo
<b>W02</b>	Avviso di verifica quantità calcare in camera	Verificare la quantità di calcare in camera ed eventualmente effettuare una decalcificazione.	
<b>Lavaggio interrotto</b>	E' stato interrotto un lavaggio tramite il pulsante START/STOP	Far ripartire il lavaggio o eseguire un risciacquo di emergenza.	Non è possibile effettuare cicli di cottura fino a quando non è stato eseguito un intero lavaggio o risciacquo di emergenza
<b>Verifica fumi CO e CO2</b>	E' trascorso un anno dall'ultima verifica dei fumi CO e CO2	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.



## RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

**i Importante**

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

Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

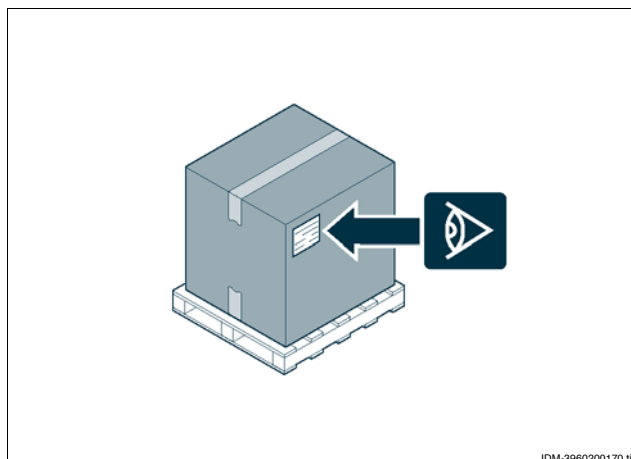
## IMBALLO E DISIMBALLO

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.



IDM-3960200170.tif

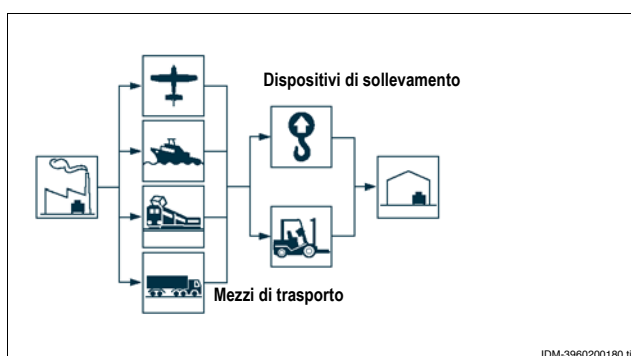


## TRASPORTO

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.



IDM-3960200180.tif

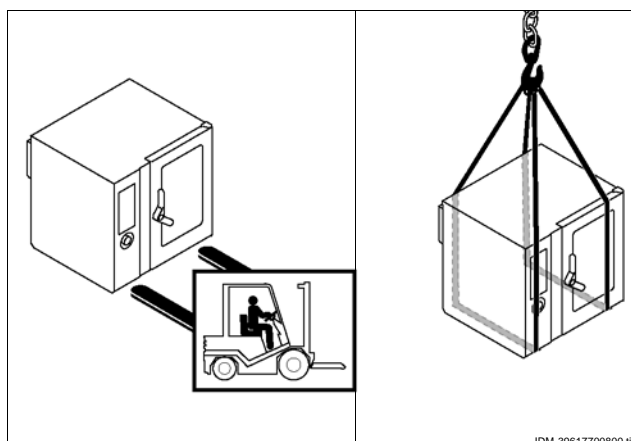
IT

## MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

**i Importante**

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



IDM-39617700800.tif

## INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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

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

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

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

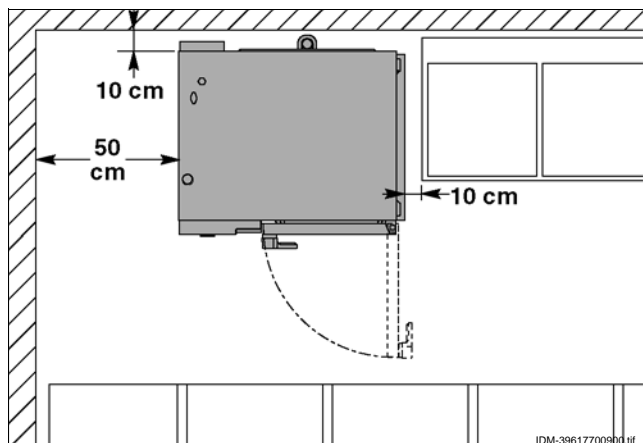
### **i** Importante

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

### **i** Importante

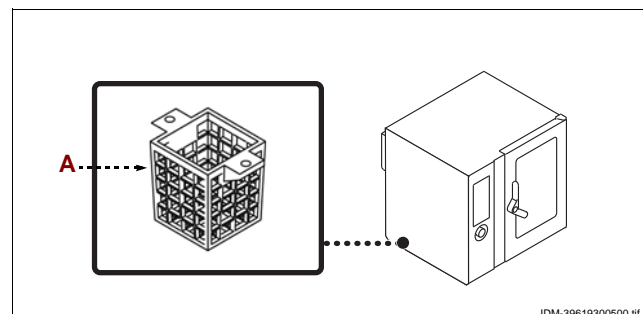
Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

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



### **i** Importante

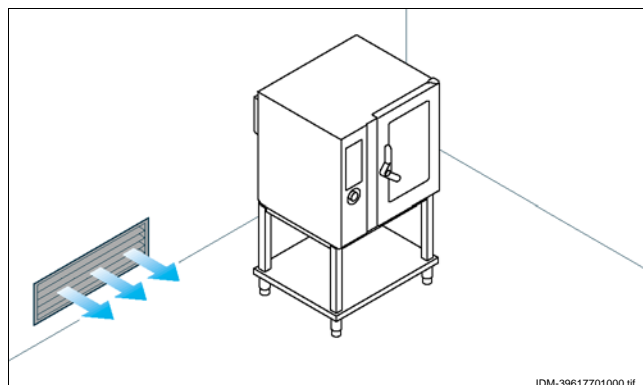
Durante la posa in opera dell'apparecchiatura evitare ogni possibile ostruzione della protezione presa d'aria comburente (A).



## VENTILAZIONE LOCALE

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.

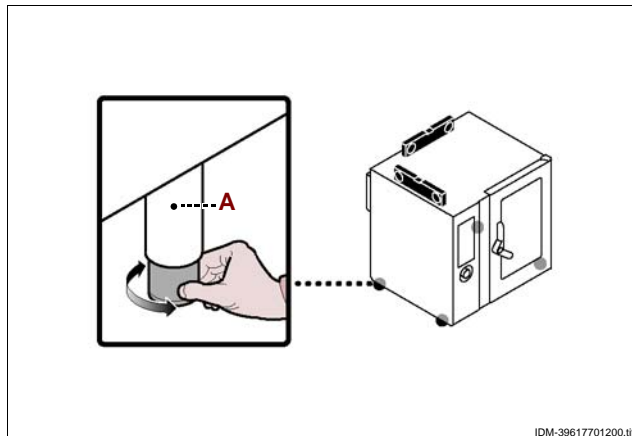
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.





## LIVELLAMENTO

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



## ALLACCIAMENTO ELETTRICO



### Cautela - Avvertenza

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

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50 Hz, oppure su richiesta a 230V/1N 60 Hz (vedi schemi elettrici allegati).

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

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

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

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

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

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

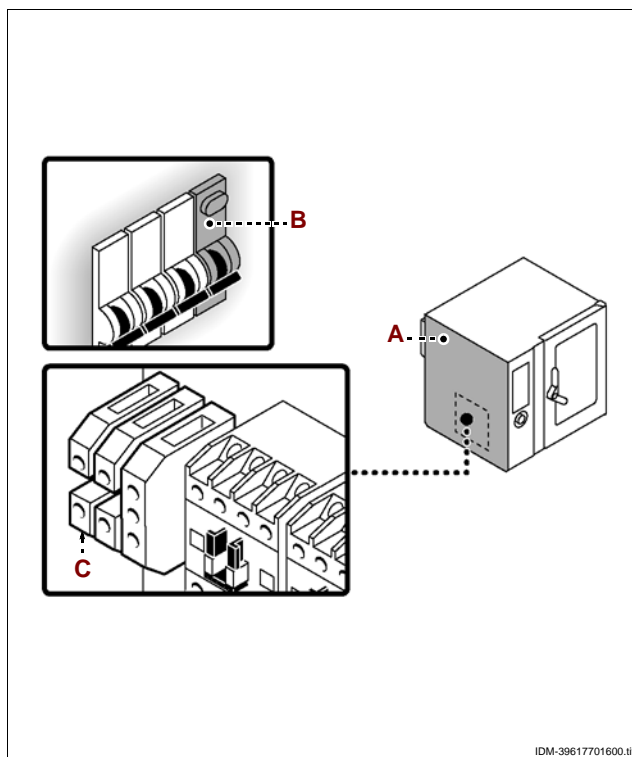
- Peso:  $\geq$  del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)
- Temperatura di utilizzo:  $\geq 70^{\circ}\text{C}$ .



### Importante

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

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



## ALLACCIAMENTO GAS

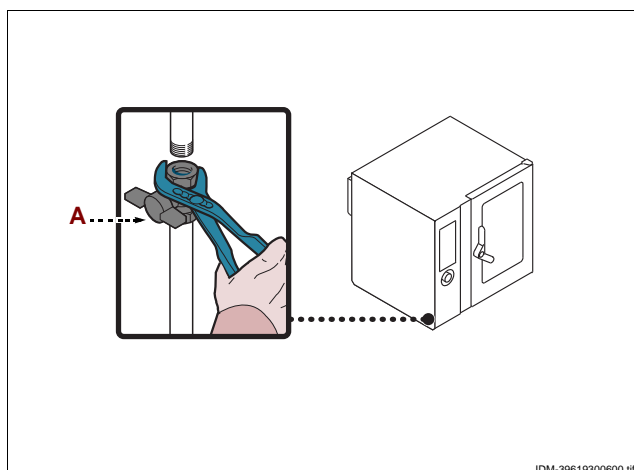
### **Cautela - Avvertenza**

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

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

### **Importante**

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



IDM-39619300600.tif

## ALLACCIAMENTO ACQUA

### **Cautela - Avvertenza**

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

#### Allacciamento alimentazione acqua

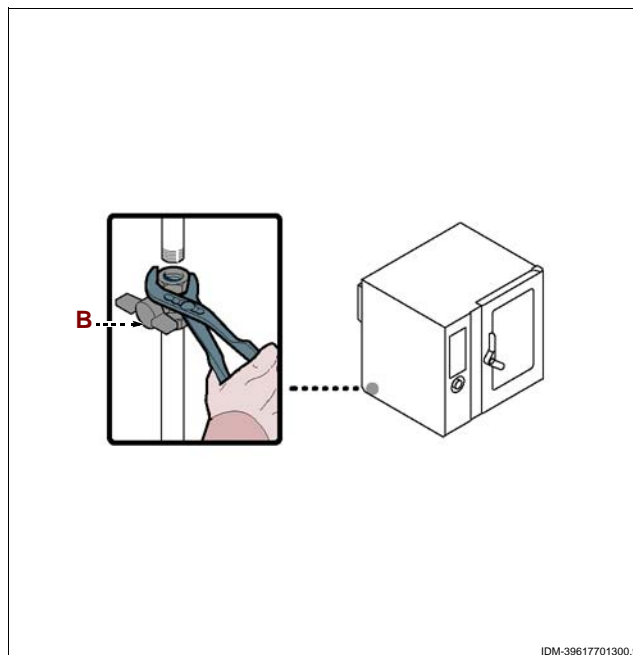
Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (B) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

### **Importante**

Il rubinetto (B), 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).

### **Cautela - Avvertenza**

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella. Se tali caratteristiche non sono rispettate l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, si consiglia quindi l'utilizzo di un dispositivo di trattamento acqua.



IDM-39617701300.tif

Descrizione	Valore
Pressione	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Portata acqua (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conducibilità	< 200µS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)

Descrizione	Valore
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloro	<0,1 mg/l
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

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

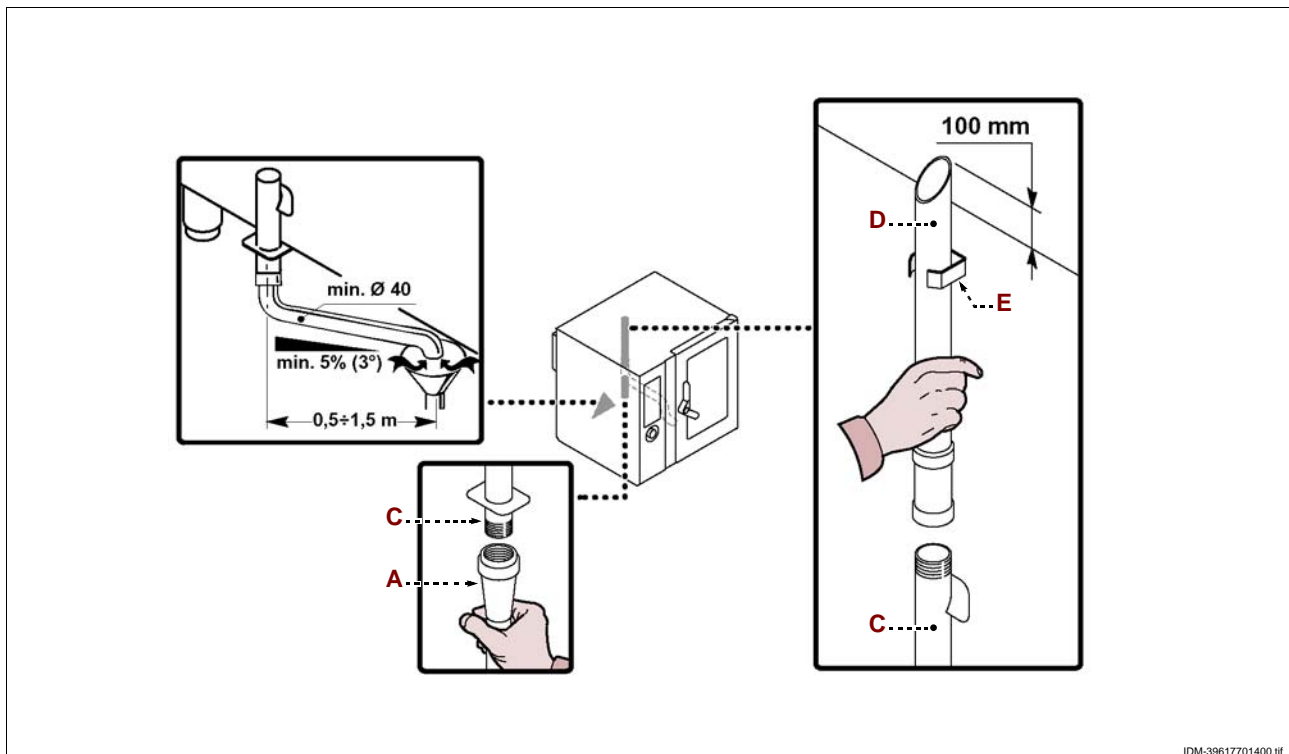
### **i** Importante

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

## ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

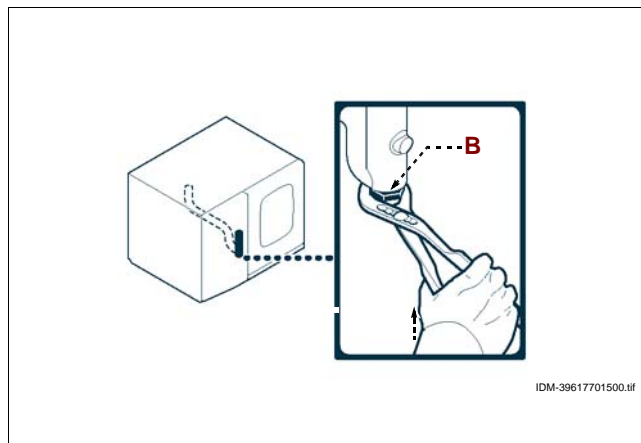
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 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).



IDM-39617701400.tif

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



IDM-39617701500.tif

## COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.  
1 – Innestare il tubo rosso (A) nel tubo (B) e inserire il cono (C) nella tanica (D) del detergente.

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

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

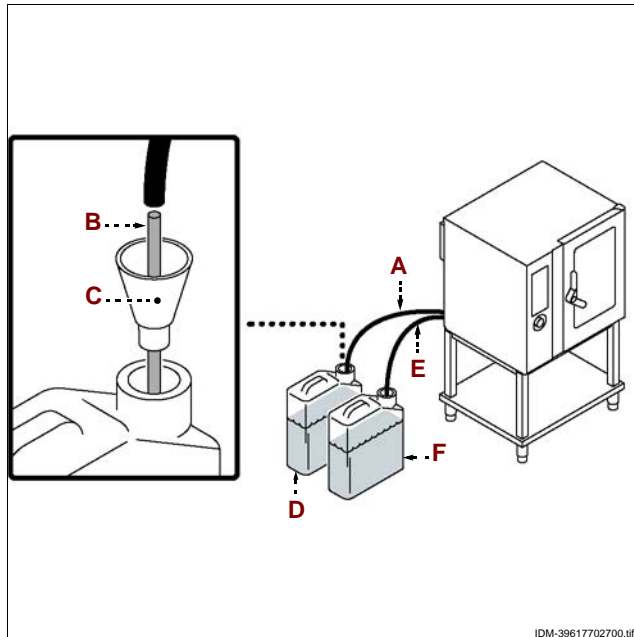
La composizione chimica dei prodotti menzionati è la seguente:

Detergente: soda caustica con concentrazione inferiore al 20%.

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

### **i** Importante

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



## ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI

### **i** Importante

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

### **i** Importante

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

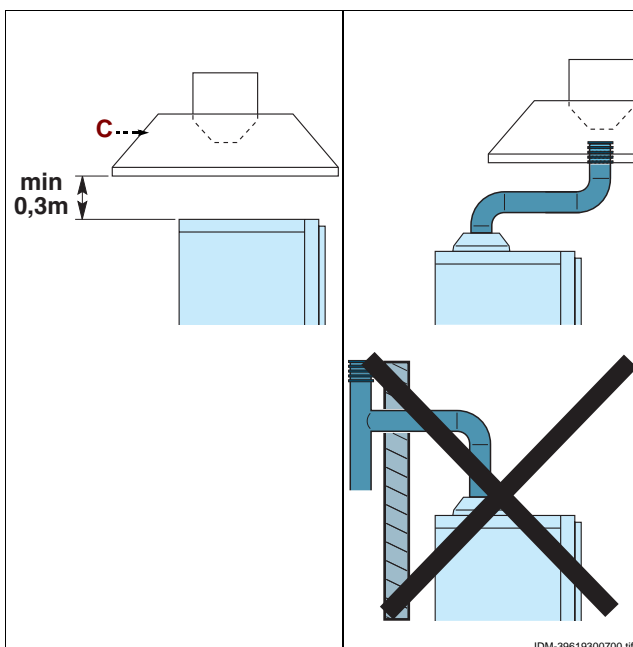
IT

### Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

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

### **i** Importante

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



## TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

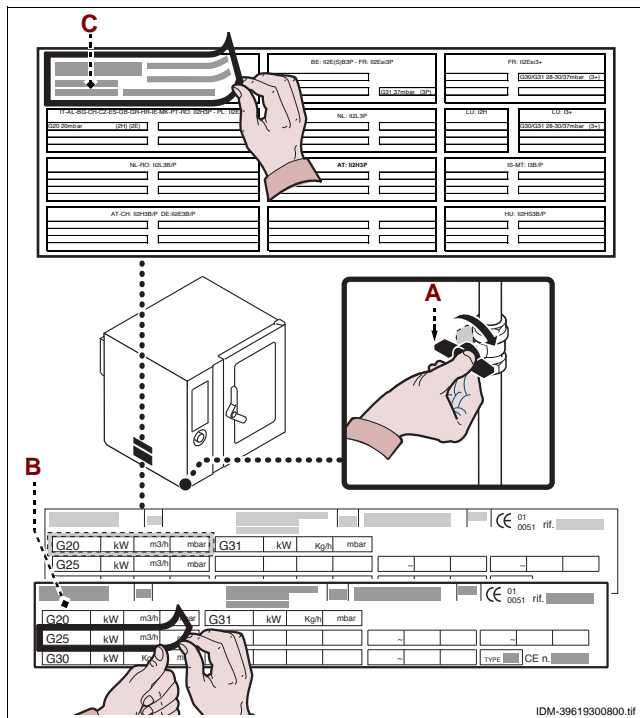
L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

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 62).
- 3 – Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta (B) e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.
- 4 – Rimuovere l'adesivo applicato sull'apparecchiatura ed applicare quello nuovo (C) che riporta la categoria del paese di installazione.
- 5 – Accedere al menù "Service" ed attivare la procedura di "Trasformazione alimentazione gas" (vedi 9).
- 6 – Effettuare il collaudo dell'apparecchiatura (vedi 59).

### **i** Importante

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



## COLLAUDO APPARECCHIATURA

### **i** Importante

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

- 1 – Aprire i rubinetti di alimentazione gas e acqua e verificare la tenuta dei collegamenti.
- 2 – Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.
- 3 – Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi 59).
- 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 60).
- 6 – Verificare e, se necessario, regolare la pressione dell'acqua (vedi 61).
- 7 – Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- 8 – Effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

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

### **i** Importante

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



## RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

**i Importante**

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

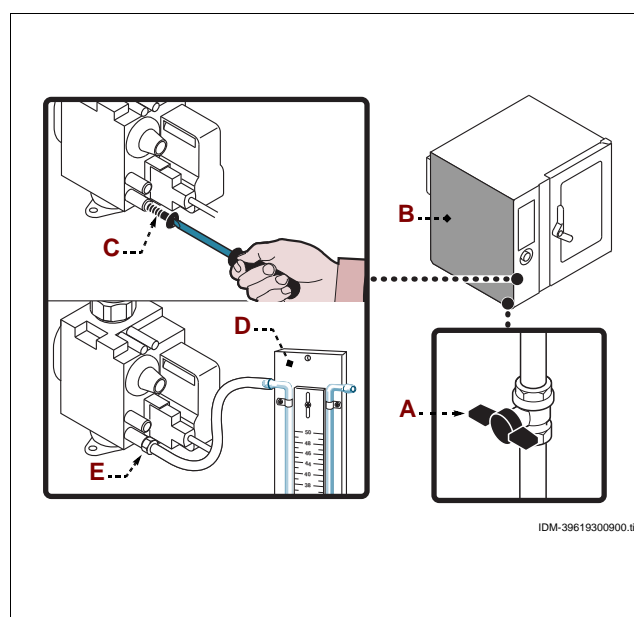
**⚠ Cautela - Avvertenza**

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

## CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2 - Svitare le viti per smontare il pannello laterale (B).
- 3 - Svitare la vite (C).
- 4 - Collegare il manometro (D) alla presa di pressione (E).
- 5 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas (A).
- 6 - Accendere l'apparecchiatura (vedi 8) 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 - Spegnere l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas (A), scollegare il manometro (D) e riavvitare la vite (C).
- 9 - Rimontare il pannello (B) e riavvitare le viti ad operazione ultimata.



## CONTROLLO FUMI DI COMBUSTIONE

Una volta effettuato l'allacciamento dell'apparecchiatura (vedi pag.48), 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 8).
- 4 - Accedere al menù "Service" ed attivare la procedura di "Misurazione CO/CO2" (vedi 9).
- 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 costruttore.
- 7 - Compilare l'apposito rapporto di prova (in allegato) ed inviarlo al costruttore per l'attivazione della Garanzia.

**i Importante**

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

## REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).

2 – Aprire il rubinetto alimentazione acqua (B).

3 – Svitare la ghiera (C).

4 – Agire sulla vite (D) (entrata acqua per impianto lavaggio) per portare il valore della pressione, indicata sul manometro (E), a 1,5 bar.

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

5 – Riavvitare la ghiera (C).

6 – Svitare la ghiera (F).

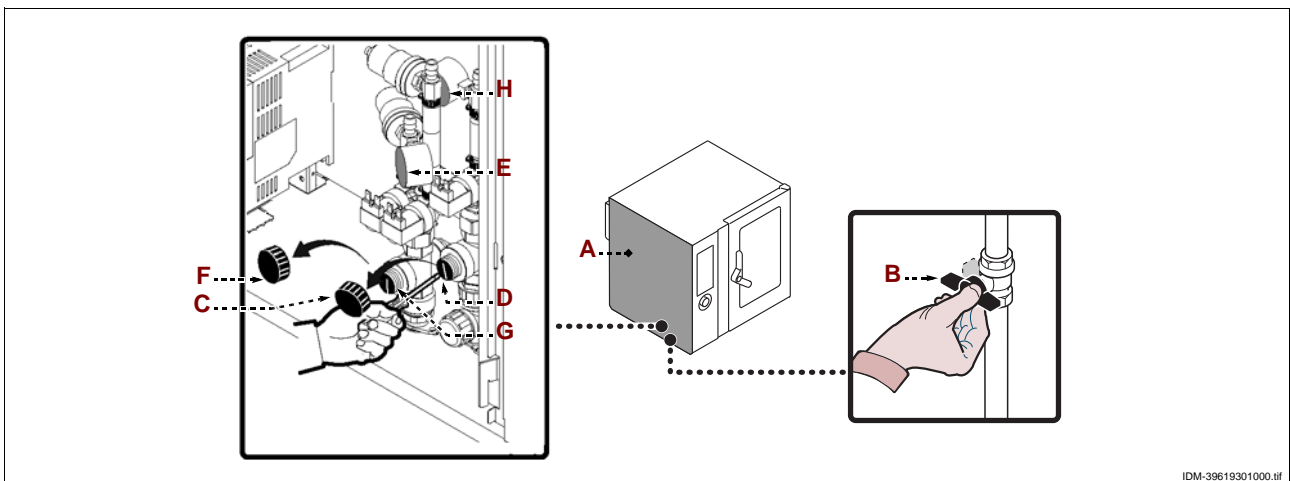
7 – Agire sulla vite (G) (entrata acqua in camera di cottura) per portare il valore della pressione, indicata sul manometro (H), a 1 bar.

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

8 – Riavvitare la ghiera (F).

9 – Rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti.

10 – Richiudere il rubinetto alimentazione acqua (B) ad operazione ultimata.



## SOSTITUZIONE PARTI

9

### RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

#### **i** **Importante**

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

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

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

#### **⚠** **Cautela - Avvertenza**

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

## SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).

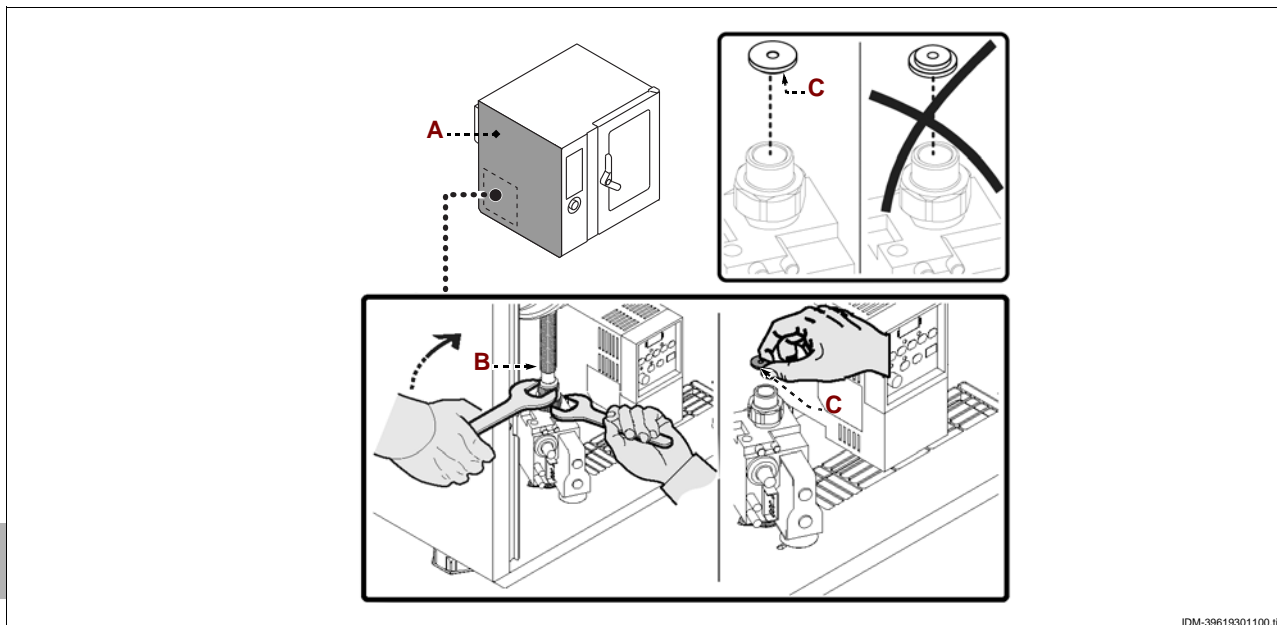
2 – Scollegare il tubo alimentazione gas (B).

3 – Estrarre l'iniettore (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).

### **i** Importante

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

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



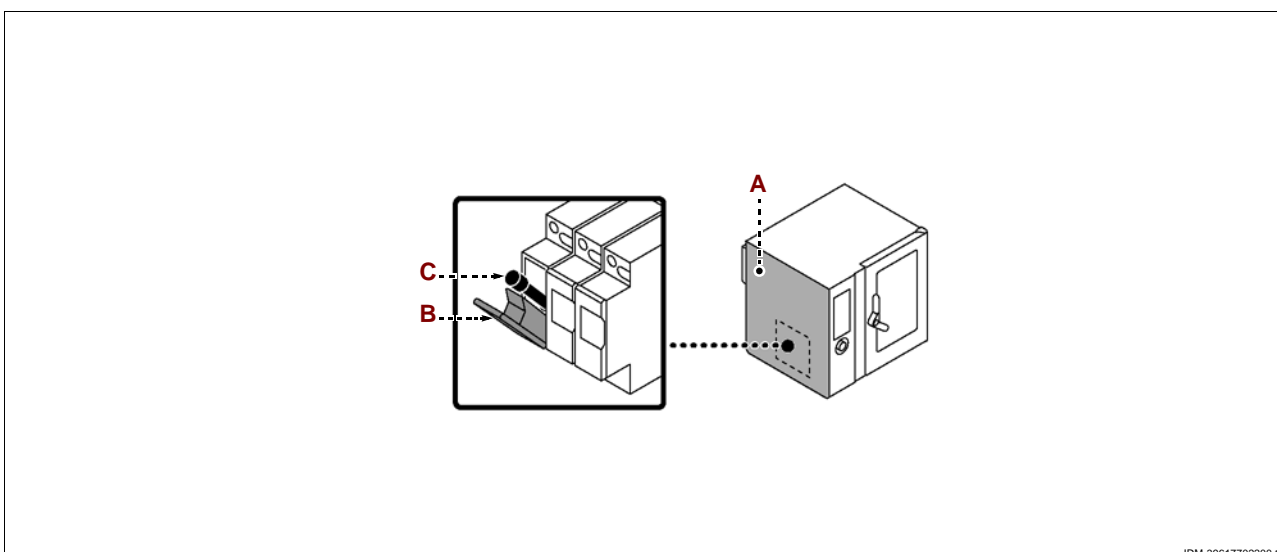
## SOSTITUZIONE FUSIBILE

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).

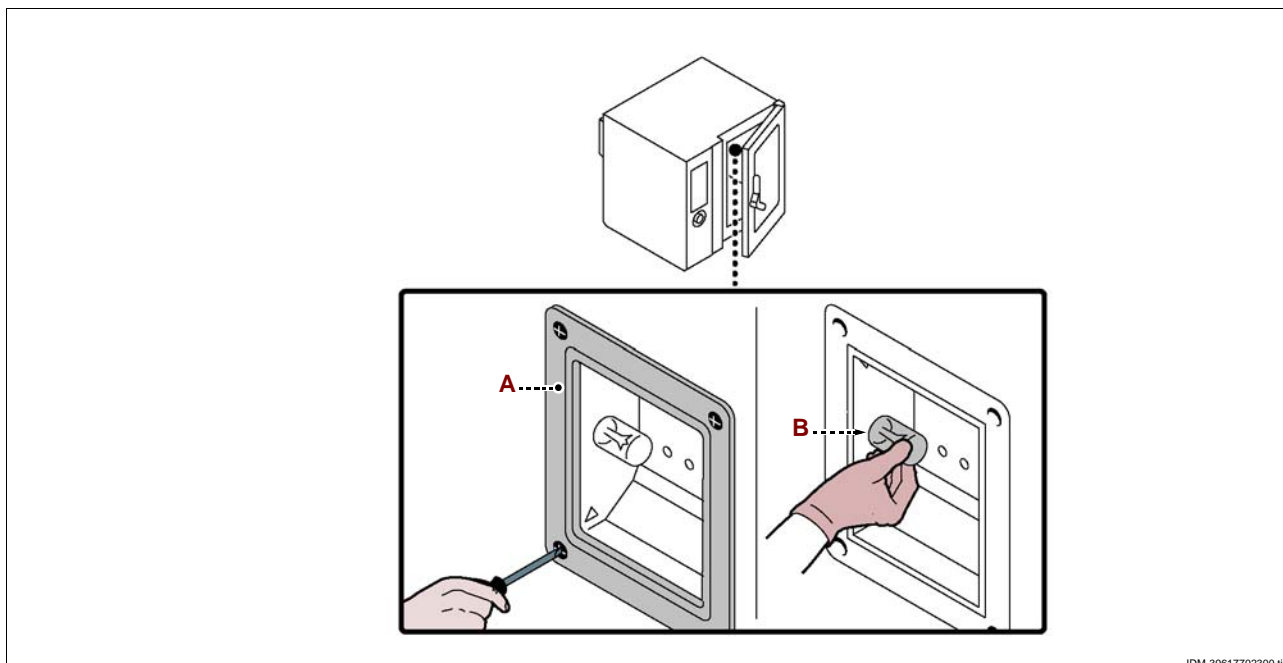
2 – Sfilare e sostituire la lampada (B).



### Cautela - 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

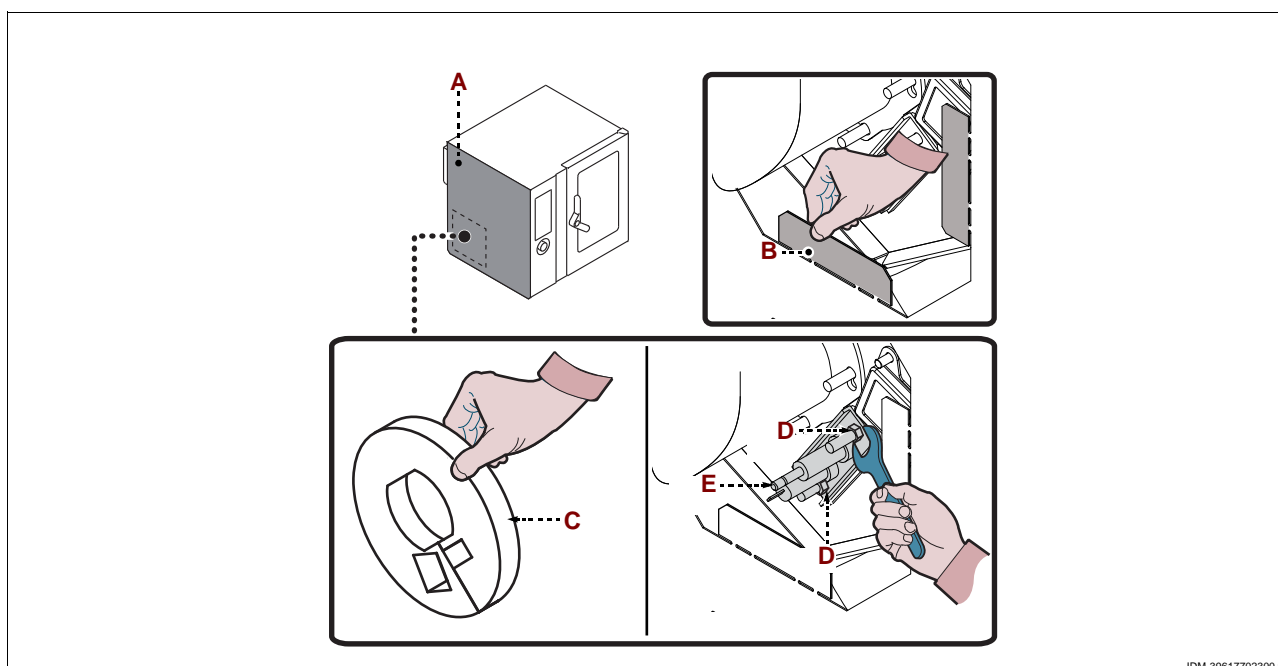
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).

2 – Aprire le 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 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.

### **i** **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.**



## CONTENTS

		<b>1 GENERAL INFORMATION</b> .....	2
		<b>2 TECHNICAL INFORMATION</b> .....	4
<b>1<sup>st</sup> part</b>		<b>3 SAFETY</b> .....	5
		<b>4 USE AND OPERATION</b> .....	7
		<b>5 SERVICING</b> .....	46
		<b>6 FAULT</b> .....	49
		<b>7 HANDLING AND INSTALLATION</b> .....	53
<b>2<sup>nd</sup> part</b>		<b>8 ADJUSTMENTS</b> .....	60
		<b>9 REPLACING PARTS</b> .....	61
		<b>ANNEXES</b> .....	I ÷ XVI

## INDEX

- A**  
 Adjusting the water pressure, 61  
 "Automatic washing" mode, 34
- C**  
 Changing the ignition plug, 63  
 Changing the lamp, 63  
 Checking gas pressure, 60  
 Checking the combustion exhaust gases, 60  
 Cleaning the condensation collection channel and tank, 48  
 Cleaning the cooking chamber and humidity probe, 47  
 Connecting the burnt gas exhaust vent, 58  
 Conversion of gas supply, 59  
 Cooking cycle start and end procedure, 36  
 Creating a new cooking program, 32
- D**  
 Decommissioning the appliance, 64  
 Description of controls, 8
- E**  
 Electrical connection, 55  
 Enable save-cooking, 39
- G**  
 Gas connection, 49  
 General description of appliance, 4  
 General safety precautions, 5
- H**  
 Handling and lifting, 53  
 Haccp, 40  
 How to access the menu pages, 10  
 How to enter alphanumerical values, 10  
 How to make general appliance settings, 11
- I**  
 Identification of constructor and appliance, 3  
 Information for the reader, 2  
 Installation of the appliance, 54
- L**  
 Lengthy downtimes of appliance, 45  
 Levelling, 55
- M**  
 "Manual cooking" mode, 17
- Menu structure chart, 9  
 Modality for "c3 automatic cooking", 23  
 Modality for "cf3 memorised cooking", 27  
 Modality for regeneration and banqueting, 33  
 Modality for "data loading/downloading", 41  
 Modifying the characteristics of a cooking program, 31
- P**  
 Packaging and unpacking, 53  
 Procedure for requesting service, 3  
 Purpose of the manual, 2
- R**  
 Recommendations for adjustments, 60  
 Recommendations for cleaning, 46  
 Recommendations for handling and installation, 53  
 Recommendations for replacing parts, 61  
 Recommendations for servicing, 46  
 Recommendations for use, 7  
 Replacement of the burner nozzle, 62  
 Replacing the fuse, 62  
 Room ventilation, 54
- S**  
 Safety and information signs, 5  
 Safety devices, 4  
 Safety warnings for electrical equipment, 6  
 Special cooking mode, 33  
 Show photos and recipes, 43  
 Show film, 42  
 Standard accessories, 5  
 Switching the appliance on and off, 8
- T**  
 Table of alarm indications, 49  
 Technical data, 4  
 Testing of the appliance, 59  
 Transport, 53  
 Troubleshooting, 49
- W**  
 Washing supply connection, 58  
 Water connection, 56  
 Water drain connection, 57

## INFORMATION FOR THE READER

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

This manual is subdivided into two parts.



**1<sup>st</sup> part:** contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



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

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

## PURPOSE OF THE MANUAL

– The constructor 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.



– The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.



A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic 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 constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

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



### Caution - warning

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



### Important

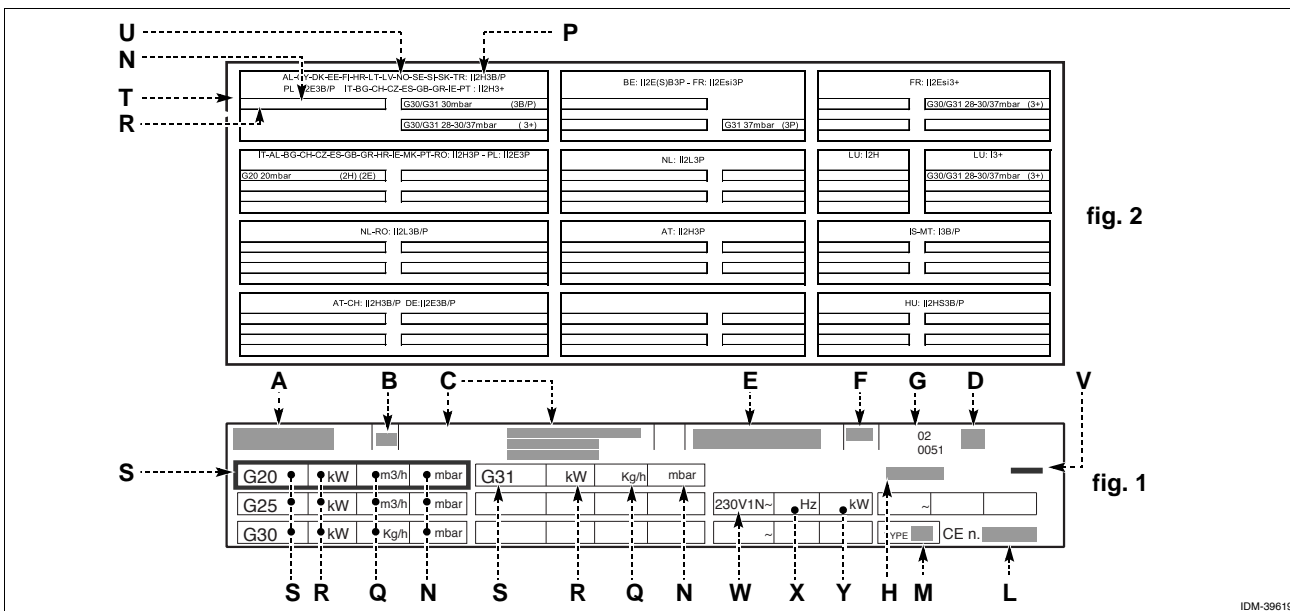
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

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



## PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

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

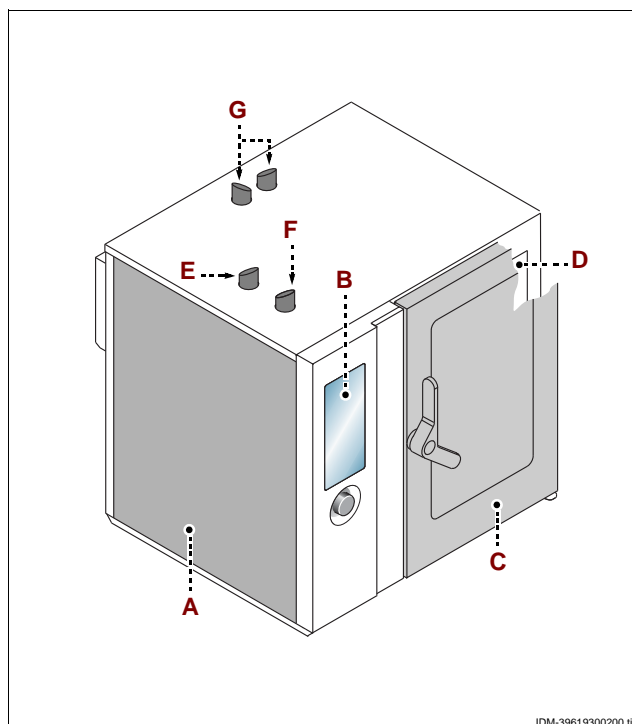
**GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE**

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

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

**Main Parts**

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



IDM-39619300200.tif

**TECHNICAL DATA**

Description	FX 61 G3	FX 101 G3
Oven dimensions	920x775x(630+100) mm	920x775x(875+100) mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Selector switches allowed	-	-
Rated power	13,5 kW (G20-G25-G25.1-G31) 14,5 kW (G30)	19,5 kW
Electricity power consumption (W)	800 W	800 W
Current rating	6 A	6 A
Chamber opening dimensions	440x450 mm	440x695 mm
Chamber dimensions	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Number of containers	6	10
Container spacing	70,5 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

**SAFETY DEVICES**

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.



**Caution - warning**

**Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.**

**Do not tamper with the safety devices in the points sealed and marked with paint.**

## SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

## STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

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

## OPTIONAL ACCESSORIES

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

## SAFETY

3

### GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

– 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.

– 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 appliance may involve health and safety risks and economic losses.

– All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.



GB

- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .
- At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.
- In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.
- Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking chamber) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.
- Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.
- Never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven where the user does not have a good view of them, to avoid the risk of scalding during handling of the containers.





## SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

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

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



## USE AND OPERATION

4

### RECOMMENDATIONS FOR USE

#### **i** Important

- **The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be predicted and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are caused above all by users' behaviour. As well as being authorised and adequately instructed, if necessary, when they first use the appliance, users should also try out a few "dummy runs" on procedures in order to get to know the main controls and functions.**
- **Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.**
- **Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.**
- **As well as undertaking to comply with these requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.**

GB

## DESCRIPTION OF CONTROLS

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

A – **Digital display**: displays the working parameters and alarm codes.

B – **Function enabling button**. enables the function shown on the display.

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

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

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

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

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

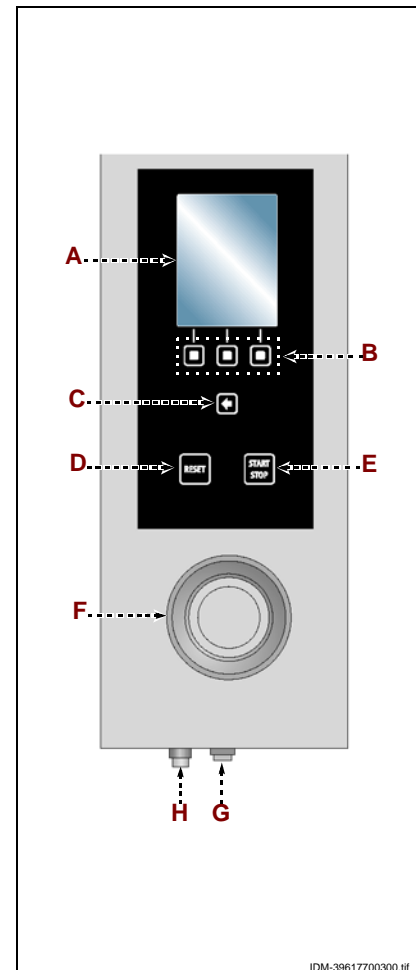
- Clockwise: scrolls "downwards" through zones or increases the value shown.

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

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

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

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



IDM-39617700300.tif

## SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

### Lighting

1 – Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.

2 – Turn on the gas supply tap.

3 – Turn on the water supply tap.

4 – Press button (G) to switch on the appliance.

5 – The display (A) comes on, and after a few seconds it shows the page giving access to the appliance's main functions.

### Turning off

#### **i** Important

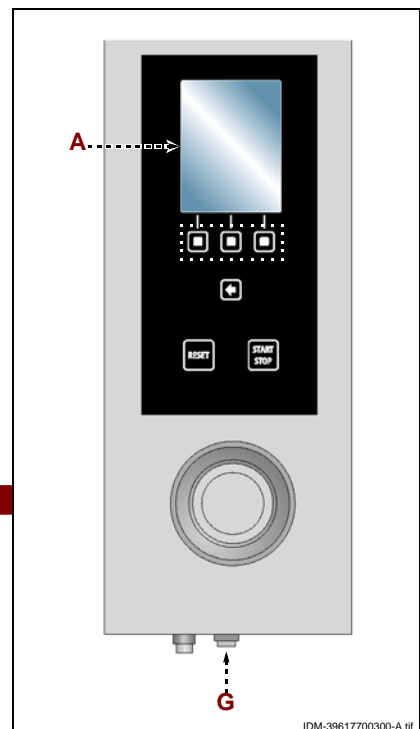
**Always switch off the appliance after use.**

6 – Press button (G) to switch off the appliance.

7 – Turn off the gas supply tap.

8 – Turn off the water supply tap.

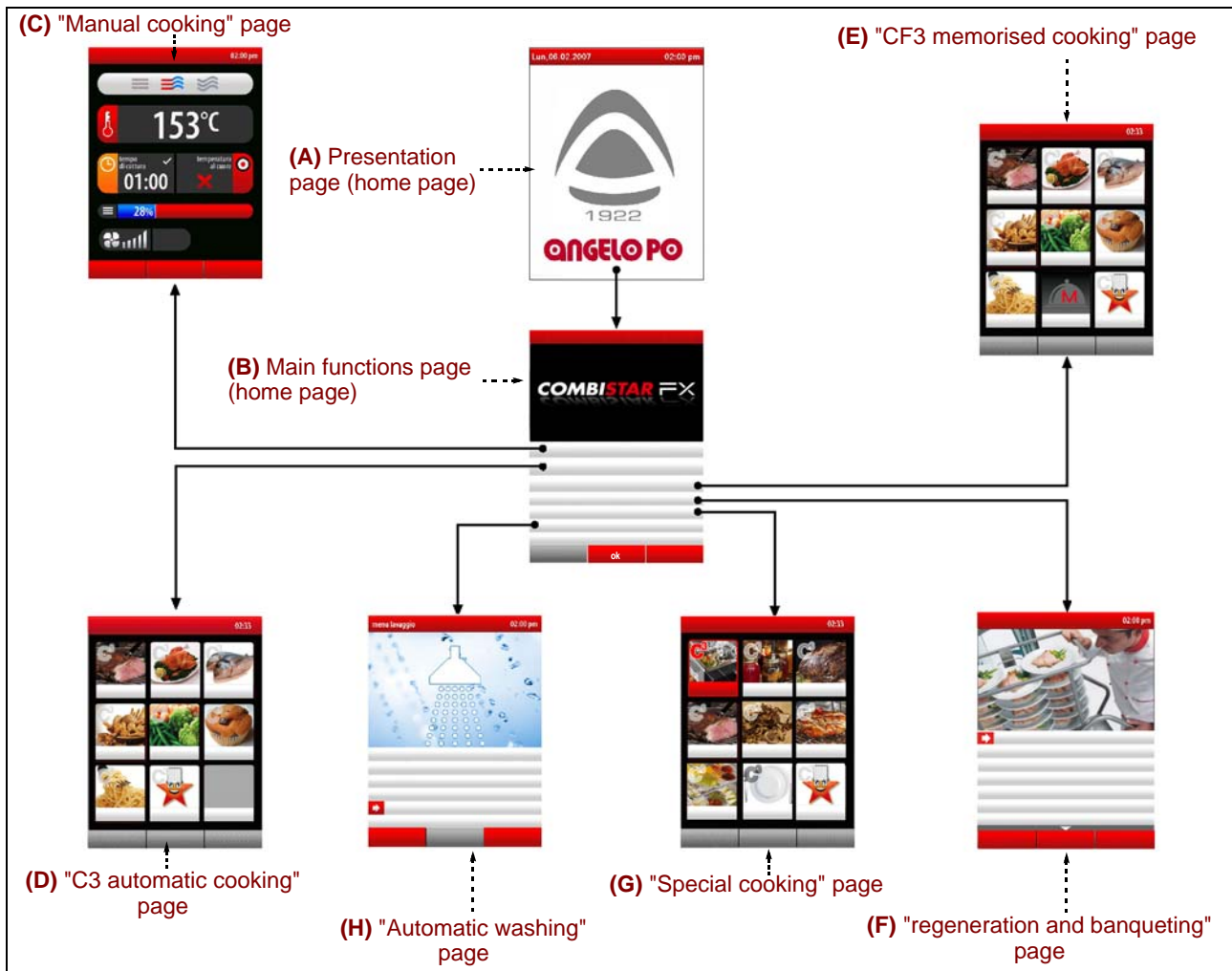
9 – Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



IDM-39617700300-A.tif

## MENU STRUCTURE CHART

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



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

B – **Main functions page (home page):** used to access the pages for programming and display of the appliance's operating parameters (see page 10).

C – **"Manual cooking" page:** used to enter the data (temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode" (see page 17).

D – **"C3 automatic cooking" page:** used to recall the cooking modality pre-set for the different foods (see page 23).

E – **"CF3 memorised cooking" page:** used to select, amend or create cooking programs (see page 27).

F – **"regeneration/banqueting" page:** used to select and/or modify the preset standard regeneration and Banqueting programs (see page 33).

G – **"Special cooking" page:** used to recall the particular cooking modality (e.g. Smoking, pasteurisation, holding, BT cooking, dry, delta T, vacuum, regeneration, favourites) (see page 33)

H – **"Automatic washing" page":** used to select the type of program for cleaning of the appliance (see page 33).

I – **"Settings" page:** used to set the functioning parameters of the appliance (see page 11).

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

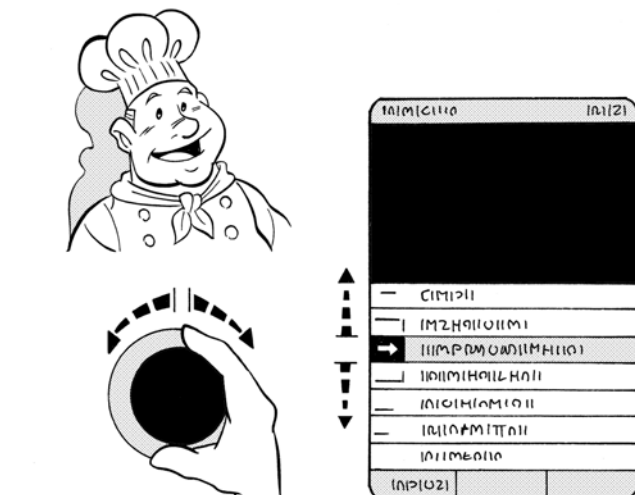
L – **"HACCP" page:** used to display the HACCP data acquired during different cooking (see page 40).

M – "Data load/download" page: used to load the oven with new cooking programs or to download the cooking programs from the oven on to an external memory unit (USB Memory) (see pag. 41).

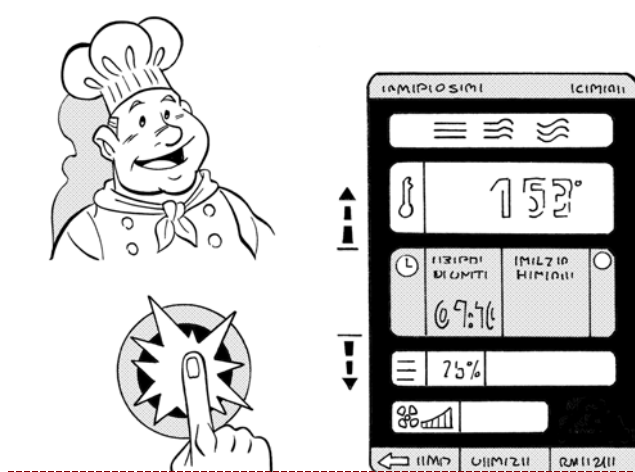
### HOW TO ACCESS THE MENU PAGES

Proceed as follows.

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



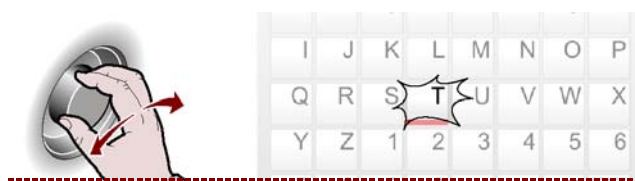
- 4 – Press the knob to confirm the selected parameter.
- 5 – Modify the value of the selected parameter using the knob.
- 6 – Press the knob to confirm the new value displayed.



### HOW TO ENTER ALPHANUMERICAL VALUES

Proceed as follows.

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



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



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

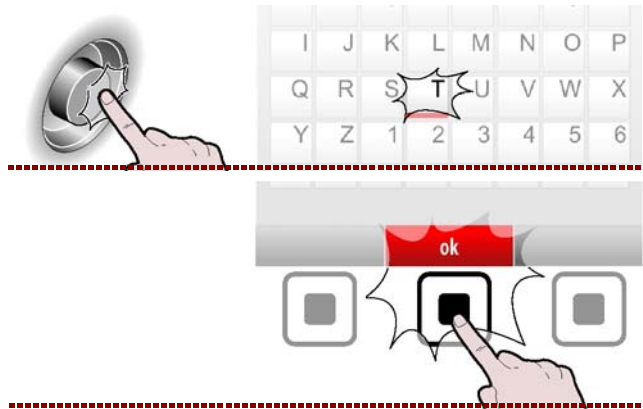


GB

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

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

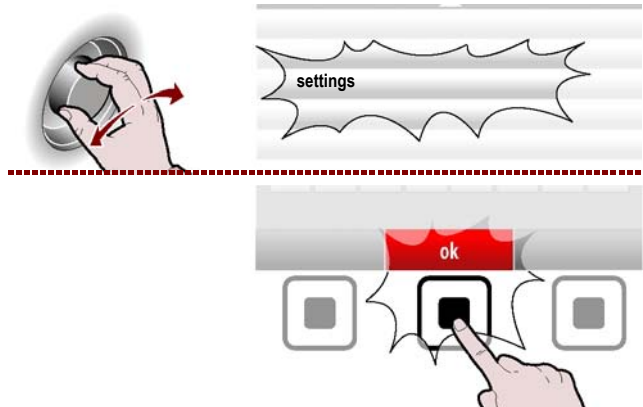
6 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



## HOW TO MAKE GENERAL APPLIANCE SETTINGS

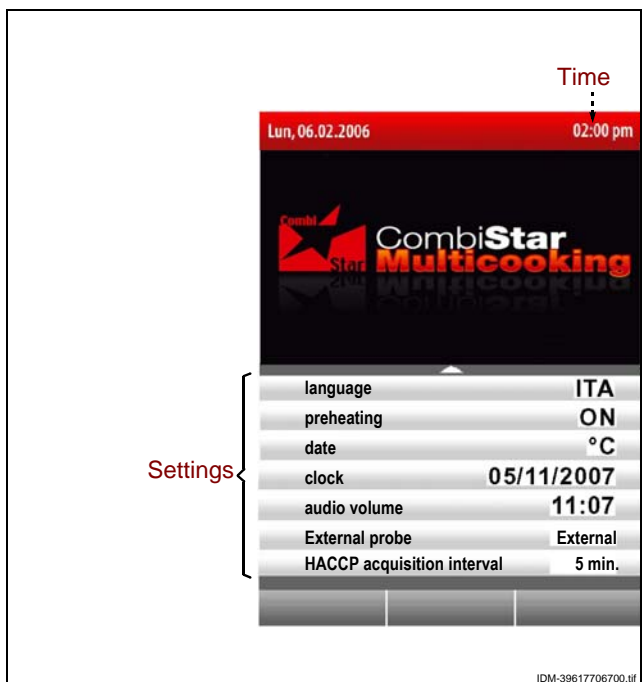
Proceed as follows.

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



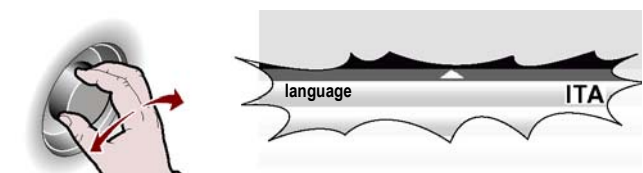
2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>

The display will show page. >>>  
This page is used to set the appliance's operating parameters.



### Language

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



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



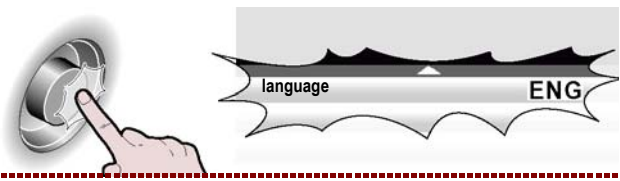
5 – Turn the knob to select the language required.

>>>



6 – Press the knob to confirm the selected parameter.

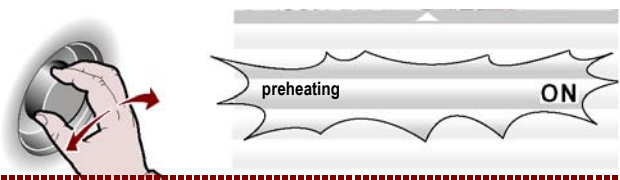
>>>



### Preheating

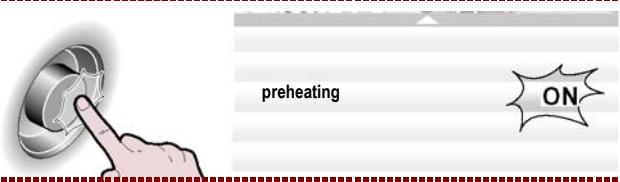
1 – Select the "Preheating" function using the knob.

>>>



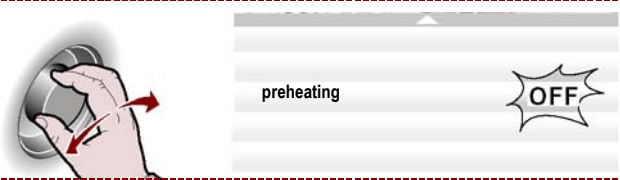
2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



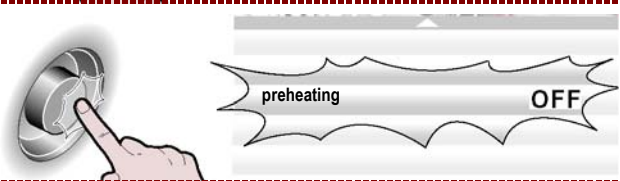
3 – To activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off), turn the knob.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected function.

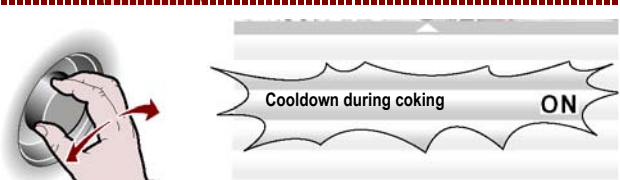
>>>



### Cooldown during cooking

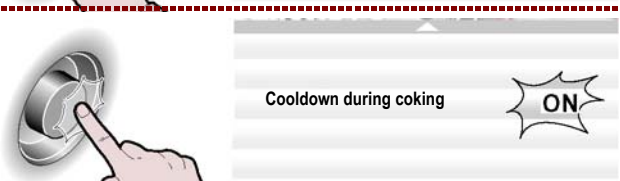
1 – Select the "Cooldown during cooking" function using the knob.

>>>



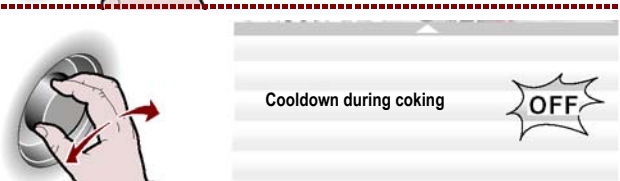
2 – Press the knob to confirm the selected function.

>>>



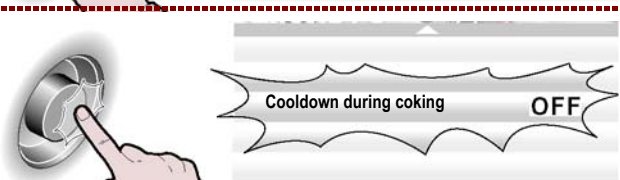
3 – Turn the knob to activate or deactivate ("activate/deactivate cooldown during cooking") the cool-down during cooking function.

>>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter.

>>>



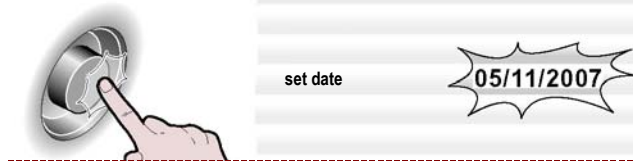
GB

## Set date

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



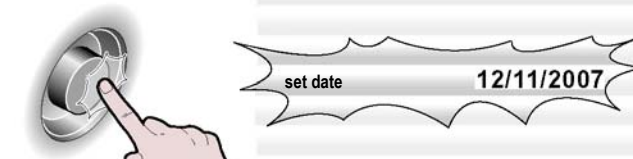
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Modify the current date using the knob. >>>

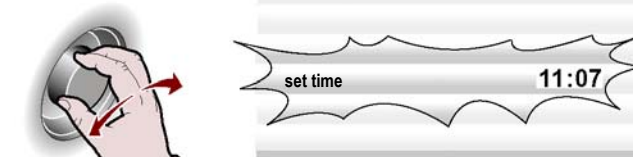


4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>



## Set time

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



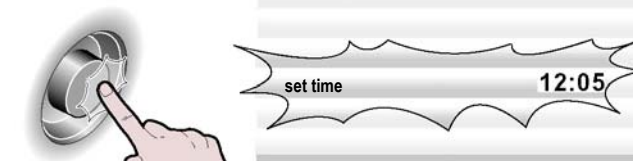
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Modify the current time using the knob. >>>



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



## Enable save-cooking

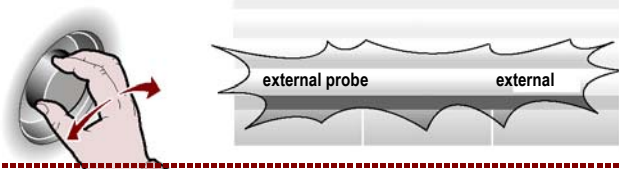
This function is used to save, on a CF3 program, all the modifications carried out during the last manual cooking ( see page 39).

### Important

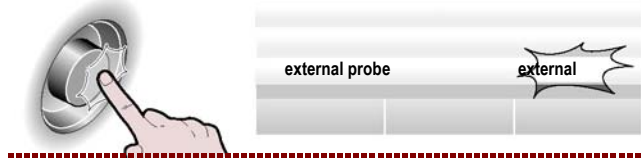
**Note: It is possible to save up to a maximum 18 modifications.**

## External probe/Vacuum

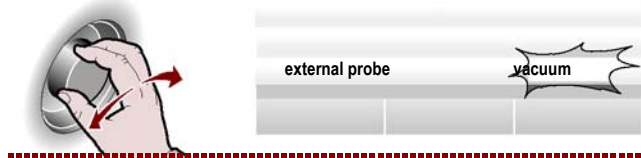
1 – Select the "External probe" function using the knob. >>>



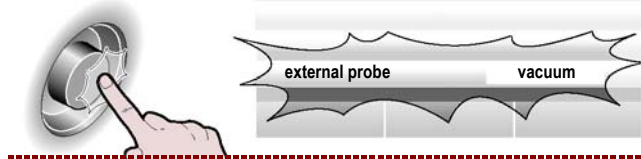
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



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



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



## HACCP acquisition interval

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



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



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



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

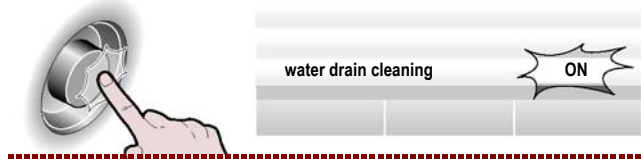


## Water drain cleaning

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



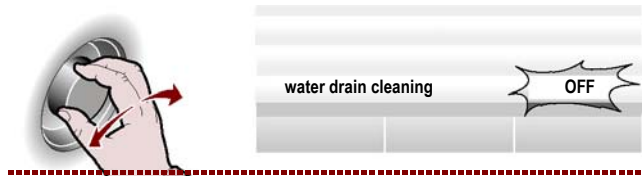
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



GB



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



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



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

**User parameters**

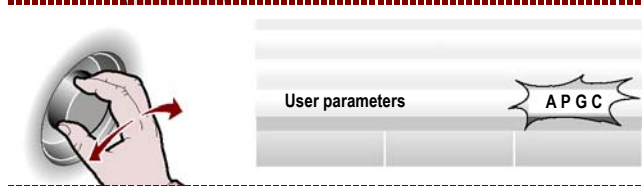
1 – To modify and thus personalise some preset functions set by the manufacturer, select the "User parameters" function with the knob. >>>



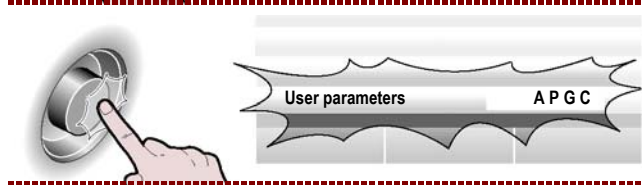
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



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



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



The display will show page. >>>>

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

– **Time for cleaning the oven:** (default =1 hour): is the remaining time of the oven blocking, beginning from the warnings start (acoustic and visual) of the oven blocking (see page 49).

– **Warning time de-scaling:** (default= OFF): is the time after which the appliance warns the user to check the oven and if necessary start the cleaning program (de-scaling, see page. 49).

– **release cooking** (default= OFF): select ON to release the oven from the CLE alarm.

– **Unblock program** (default =OFF):

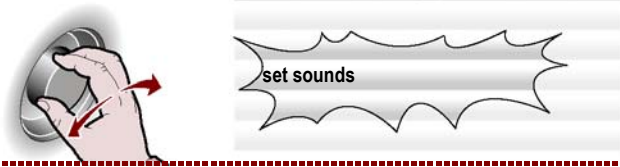
– **User button:** is used to modify the "User key" writing present in the "Main functions (Home page)".

– **Change user's Password:** used to modify the "APGC" password (supplied by the manufacturer) with a new password.

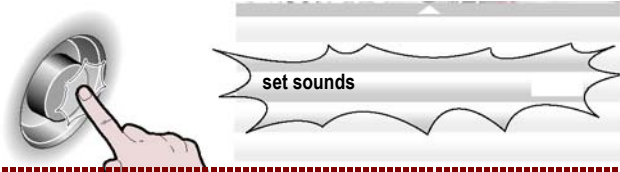
User parameters		02:00 pm
→	time for cleaning the oven	OFF
	time for cleaning the oven	1 hour
	warning time de-scaling	OFF
	release cooking	OFF
	unblock program	OFF
	User button	
	change user's Password	

## Set sounds

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



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



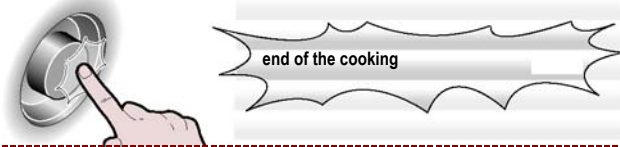
The display will show page. >>>



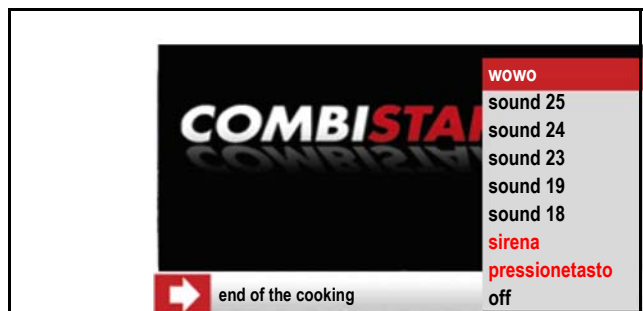
3 – Select the function required using the knob. >>>



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

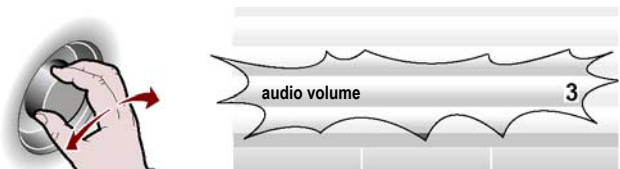


5 – Select the desired sounds and press the knob to confirm. >>>

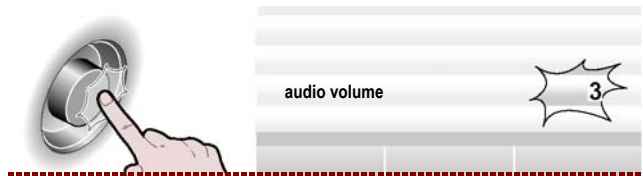


## Audio volume

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



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



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



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



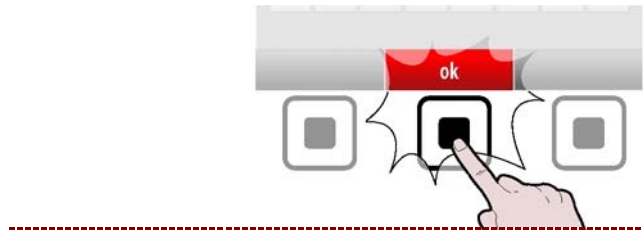
### "MANUAL COOKING" MODE

Proceed as follows.

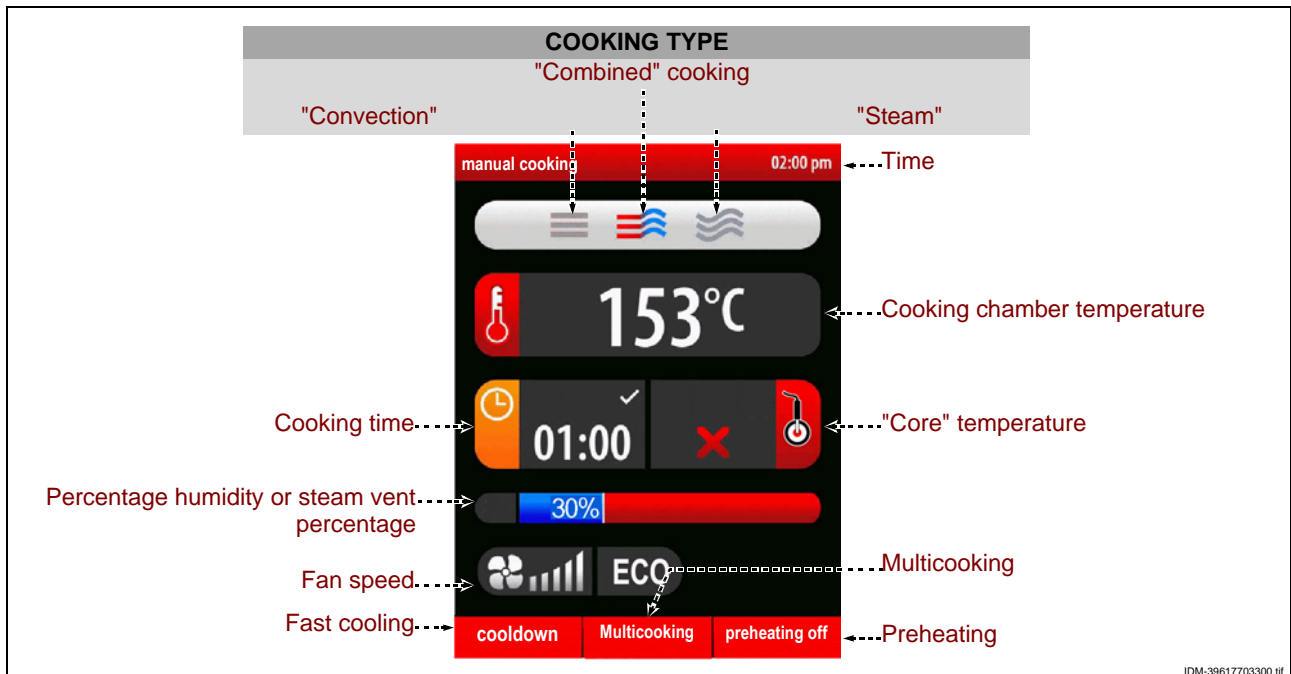
1 – Select the "manual cooking" function using the knob. >>>



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



The display will show page.



The page is used to enter the data (cooking type, temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode".

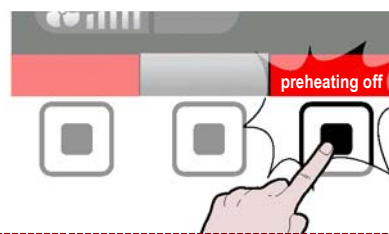
### **i** Important

The "cooking time" and "core temperature" functions are mutually exclusive. For example, if a user selects "cooking time" and then selects "core temperature", the first function is cancelled.

Before selecting the cooking type, decide whether you need to turn the cooking chamber preheating function on or off.

3 – To activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off), press the button. >>>

The operating status ("preheating on" or "preheating off") appears in the "preheating" zone in accordance with the selection made.



## Cooking type

1 – Select the "cooking type" zone using the knob. >>>



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



3 – Select the cooking type (combined, convection, steam) using the knob. >>>



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



If "combined cooking" is selected, the percentage of humidity inside the oven appears in zone.

– If "convection cooking" is selected, the percentage of opening of the steam vent appears in zone.

– If "steam cooking" is selected, 100% appears in zone (not modifiable).



GB

## Cooking temperature

1 – Select the "cooking temperature" zone using the knob. >>>



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



3 – To modify the cooking temperature, turn the knob until the value required is displayed. >>>



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



### Cooking time or core temperature

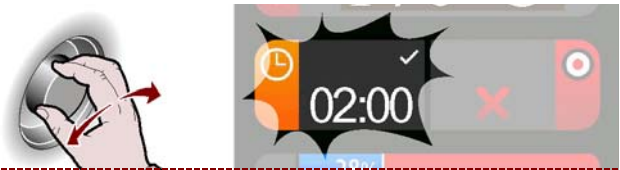
1 – Select either the "cooking time" or the "core temperature" zone using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>>  
For example, if a user selects the "cooking time" function and then selects "core temperature", the first function is cancelled, or vice-versa.



3 – To modify the value selected ("cooking time" or "core temperature"), turn the knob until the value required is displayed. >>>



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



### Percentage humidity or steam vent percentage

1 – Select the "percentage humidity" or "steam vent percentage" zone using the knob. >>>



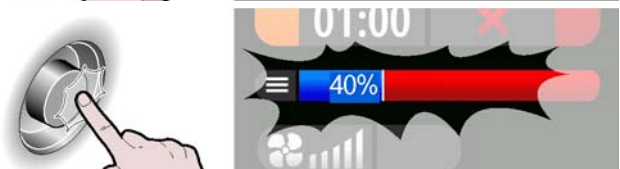
2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>>



3 – To modify the value selected ("percentage humidity" or "steam vent percentage"), turn the knob until the value required is displayed. >>>



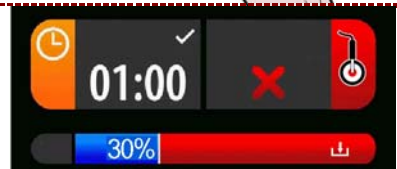
4 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



**If using an oven with a grease discharge valve, along with the percentage of moisture, it is possible to activate/deactivate the fat collection function with the special button.** >>>

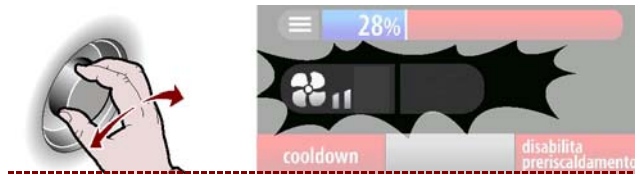


The display will show >>>



## Fan speed

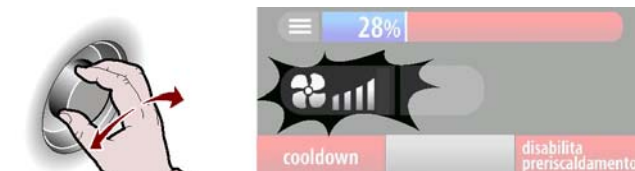
1 – Select the "fan speed" zone using the knob. >>>



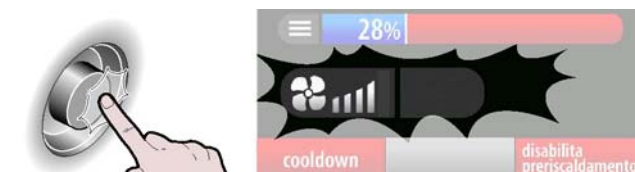
2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>>



3 – To modify the cooking fan speed, turn the knob to increase or reduce the number of notches on the graduated scale. >>>



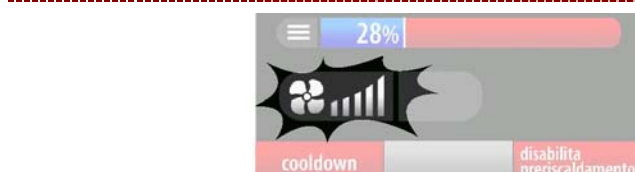
4 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



The symbol shows that the cooling fan speed is on the minimum setting. >>>



The symbol shows that the cooling fan speed is on the maximum setting. >>>



The symbol shows that the cooling fan is set in on-off mode (the fan switches on and off automatically). >>>



GB

5 – Press button to start the cooking cycle (See "").



On completion of the cooking cycle set, to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows.

## ECO-PLUS

1 – Select the "ECO" function using the knob. >>>



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



3 – Turn the knob to activate or deactivate the "ECO" function (icon lit with green light). >>>

This function allows to save energy, but only for reduced loads.



4 – To activate or deactivate the "PLUS" function turn the knob further (icon lit with red light). >>>

This function allows to increase the power of the machine.



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



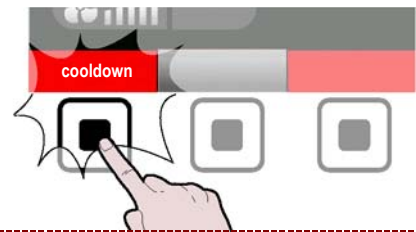
6 – Press button to start the cooking cycle (See "Cooking cycle start and end procedure"). >>>

On completion of the cooking cycle set, to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows.

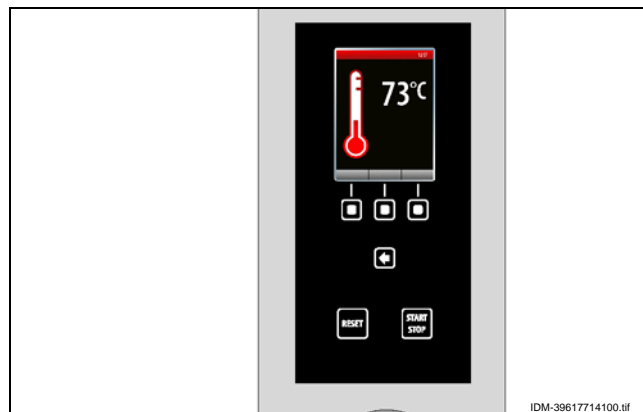


## Cooldown

1 – Press the button. >>>



The display will show page. >>>



2 – Select the cooling temperature using the knob. >>>



3 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



4 – Press the button for rapid cooling of the appliance. >>>

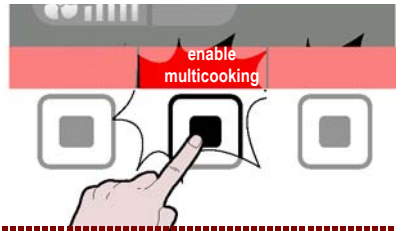


**Multicooking**

During every cooking cycle it is possible to activate or deactivate the "Multicooking" function.

1 – To activate or deactivate ("enable/disable Multicooking") the Multicooking function, press the button. >>>

Depending on the chosen function, the functioning status appears in the "Multicooking" area ("enable Multicooking" or "disable Multicooking").



The display will show page. >>>



2 – Select the "Multicooking" zone using the knob. >



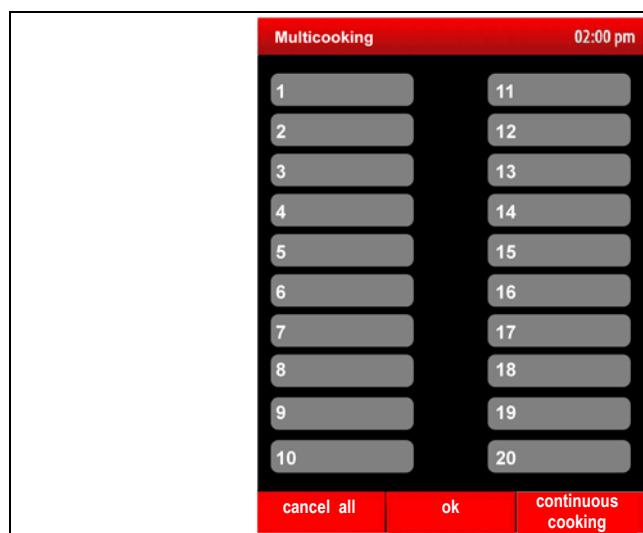
3 – Press the knob to confirm the selected zone. >>



The display will show page. >>>

**Note:**

- Press "Cancel all" to cancel all the Timers.
- Press "continuous cooking" to make the 23:59 time appear on cell 20.



GB



4 – Use the knob to select one of the timers. >>>



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



6 – Turn the knob to set the cooking time. >>>



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



**Repeat the operation from point 4 to point 7 to set the other timers.**

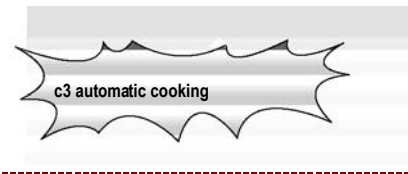
8 – Press the button to confirm the selected function. >>>



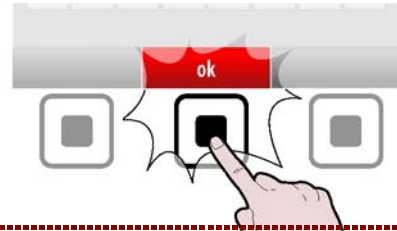
### MODALITY FOR "C3 AUTOMATIC COOKING"

Proceed as follows.

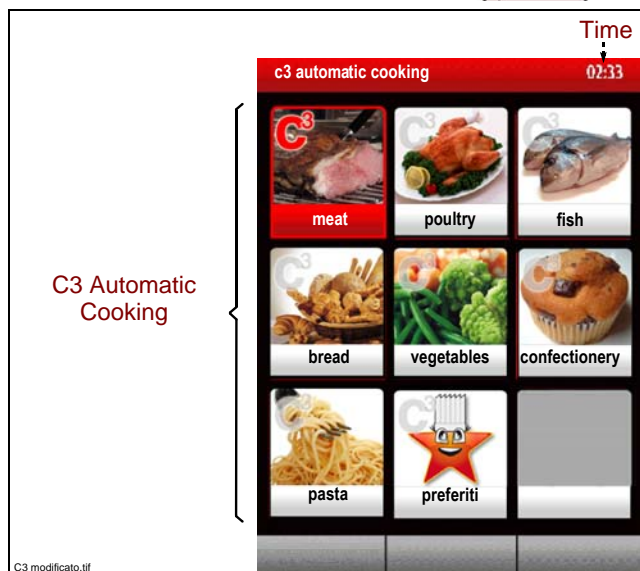
1 – Select the "C3 automatic cooking" function using the knob. >>>



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



The display will show page. >>>  
The page is used to select cooking programs pre-set for different foods.



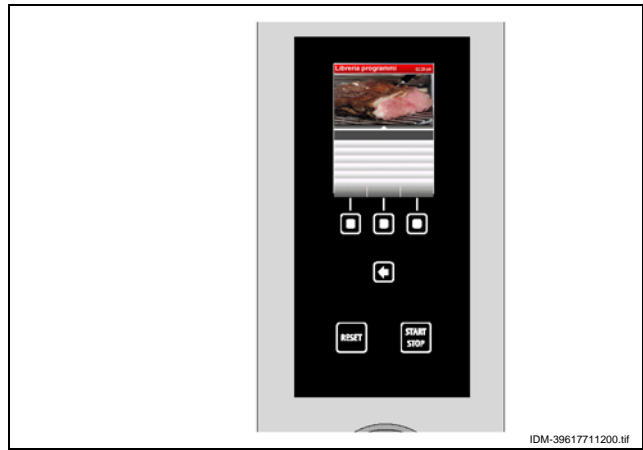
3 – Use the knob to select the type of food. >>>



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



The display will show page. >>>



5 – Use the knob to select the cooking mode. >>>



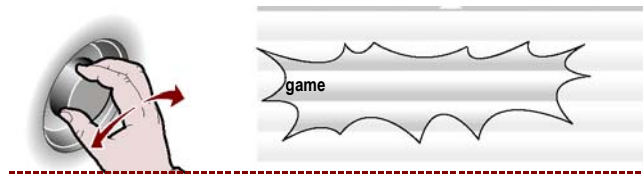
6 – Press the knob to confirm the selected cooking mode. >>>



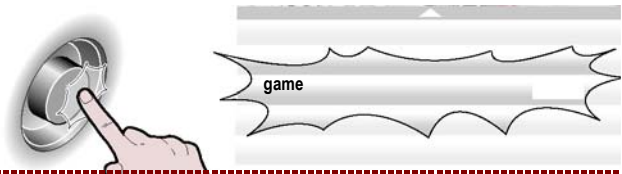
The display will show page. >>>



7 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



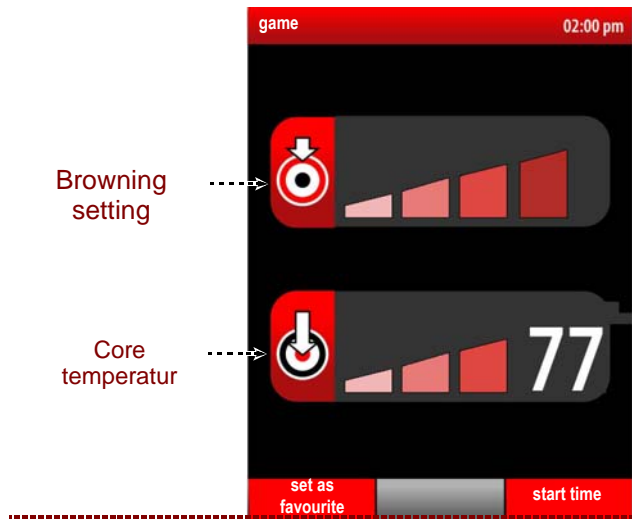
8 – Press the button to confirm the selected function. >>>



The display will show page. >>>  
9 – At this point it is possible to set certain program parameters, using the knob. >>>

**To start the programmed cooking at a pre-established time, proceed as indicated at page 28 (start time).**

**To set this as a favourite cooking mode, press the "set as favourite" button and proceed as described on page 10 (alphanumeric mode).**



The saved programme can be recalled by selecting the "favourites" icon on the "C3 automatic cooking" screen. >>>



**The "favourite" programmes can be deleted as follows:**

1 – Use the knob to select the "favourites" icon. >>>



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



3 – The display will show page. >>>



4 – Press the button. >>>



5 – Turn the knob to select NO and press to confirm.

>>>



10 – Press the button to start the cooking program.

>>>



It is possible to set the parameters reported in the table at the side in every program of the "C3 automatic cooking".

>>>

"Setting " Cooking chamber temperature"	
Setting "Time"	
Setting "Product core probe temperature"	
Setting "Browning"	
Setting " Load containers"	
Setting " Delta T"	



## MODALITY FOR "CF3 MEMORISED COOKING"

Proceed as follows.

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

>>>



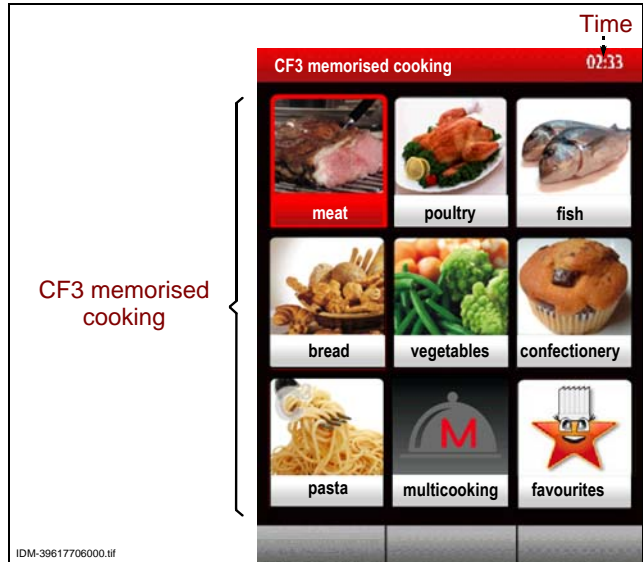
2 – Press the button to confirm the value or description selected.

>>>



The display will show page.  
The page is used to select, modify or program the cooking of foods.

>>>



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

>>>



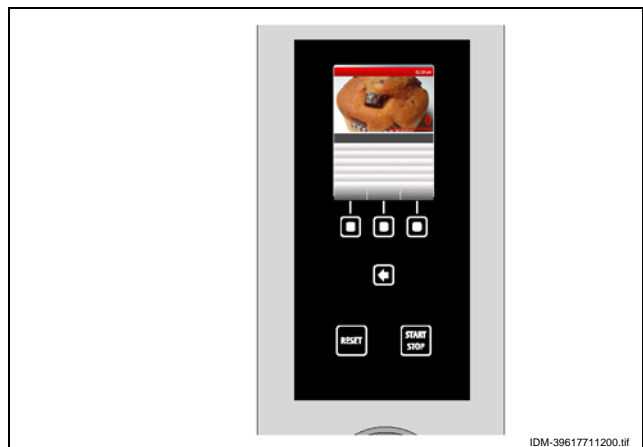
4 – Press the knob to confirm the cooking program selected.

>>>



The display will show page.

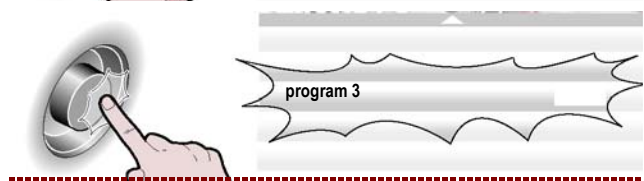
>>>



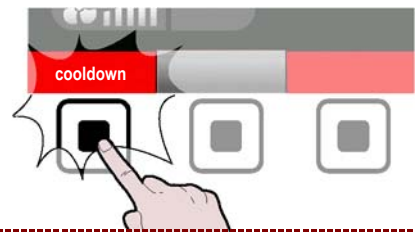
5 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



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

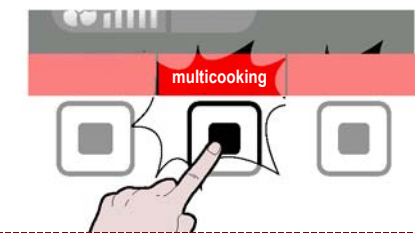


To start “**cooldown**” press the button and follow the instructions already described at page 21. >>>

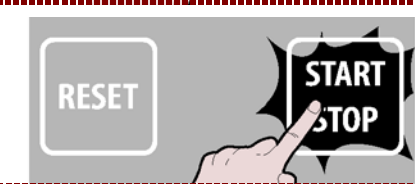


For single-phase cooking programmes activate the "multicooking" function.

Press the button to activate the "Multicooking" function and follow the instructions found on page 22.>>



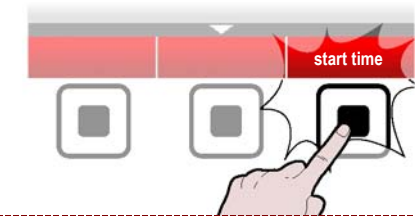
7 – Press the button to start the cooking program. >>>



### Start time

To start the cooking operation program at a preset time, proceed as follows. >>>

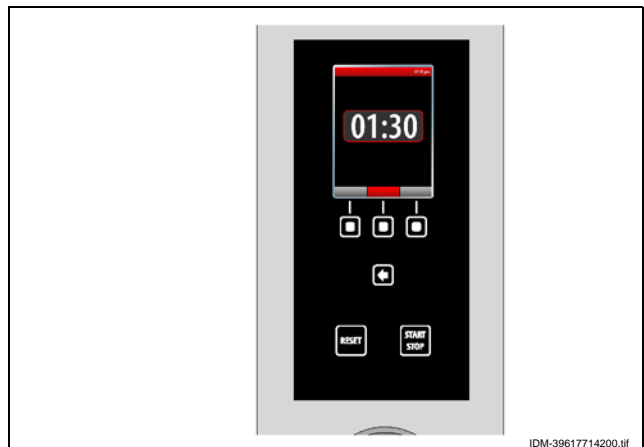
1 – Press the button. >>>



GB

The display will show the page with the cooking start time. >>>

To change the time shown, proceed as follows.



2 – Use the knob to set the cooking start time (hour). >>>



3 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



4 – Use the knob to set the cooking start time (minutes). >>



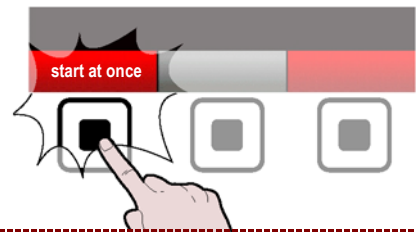
5 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



6 – Press the button to start the programmed cooking operation at the set time. >>>

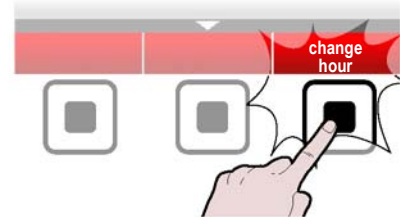


7 – To start the programmed cooking operation immediately, press the button. >>>



It is possible to temporarily change the programme parameters when the cooking programme has already started (see "manual cooking").

To change the start time, press the button and follow the instructions from 2 to 5. >>>



## Delta T

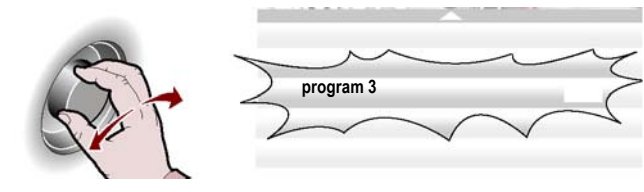
1 – Use the knob to select the type of food. >>>



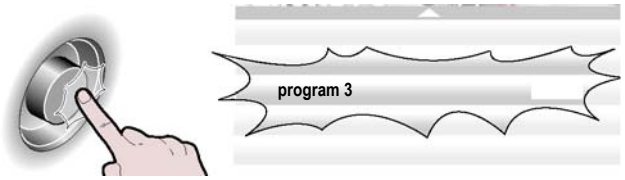
2 – Press the knob to confirm the selected choice. >



3 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



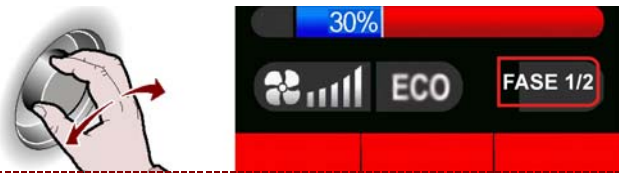
4 – Press the knob to confirm the selected choice. >



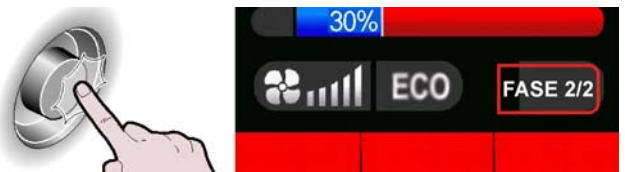
The display will show page >>>



5 – Use the knob to select a phase during which you intend to activate the “Delta T” function. >>>



6 – Press the knob to confirm the selected choice. >



7 – Use the knob to select the temperature. >>>



8 – Press the knob to confirm the selected choice. >



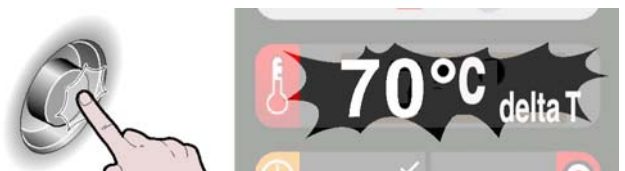
9 – Press the “Delta T” button to activate the function. >>>



10 – Turn the knob to set the desired “Delta T” function. >>>



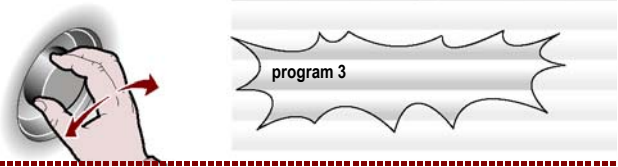
11 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



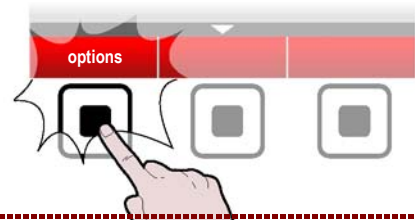


## MODIFYING THE CHARACTERISTICS OF A COOKING PROGRAM

1 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



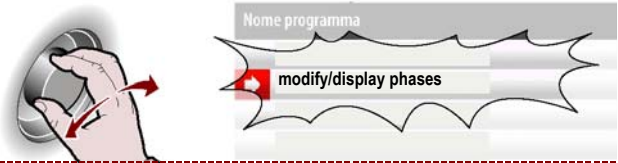
2 – Press the button. >>>



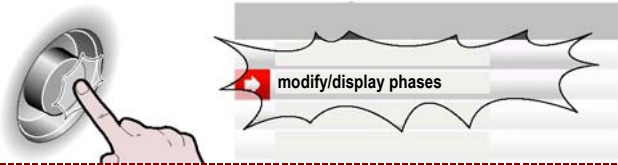
The display will show page. >>>



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



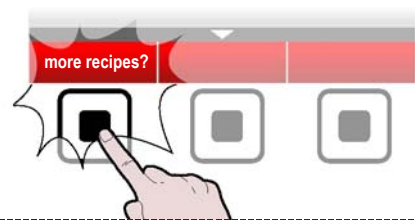
4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



5 – Selecting "display recipe (USB)" from the function list will activate the "more recipes" function. >>>



6 – Press the button to display the website link from where to download more recipes. >>>



– **SAVE AS:** used to assign a new name to the selected cooking program (see page 10).

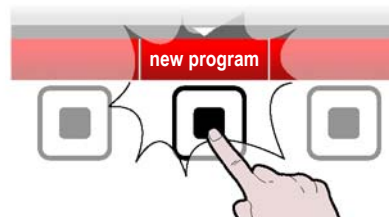
– **MODIFY/DISPLAY PHASES:** used to display and/or modify the stages of the selected cooking program (see page 27).

- **COPY**: used to "copy-paste" the selected cooking program and save it with a new name (see page 10).
- **DELETE**: Used to delete the selected cooking program.
- **ADD TO FAVOURITES**: used to save the chosen cooking program in the favourites category.
- **DISPLAY RECIPE (USB)**: is used to display recipes present on a USB key.
- **DISPLAY PHOTOS (USB)**: is used to display photos present on a USB key.

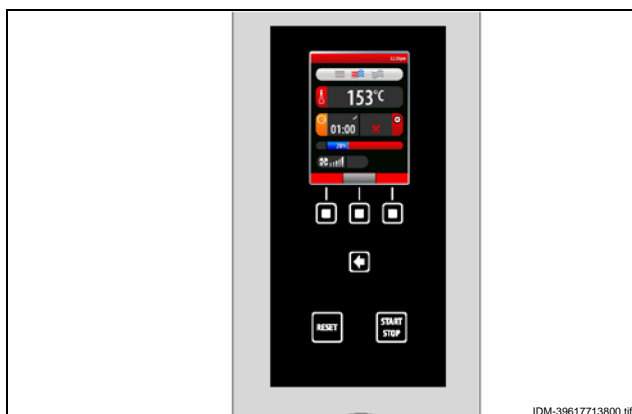
It is possible to amend, re-name, etc. the features of the cooking programs memorised by the manufacturer by selecting "**Settings**" from the Main menu and subsequently "**User parameters/Unblock program/ON**" (see page 15).

## CREATING A NEW COOKING PROGRAM

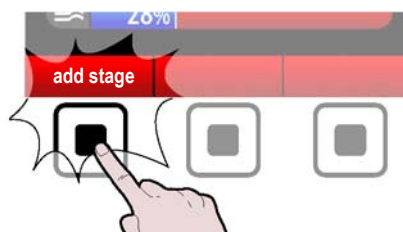
- 1 - Press the button. >>>
- 2 - Enter the name of the new cooking program (see page 10).



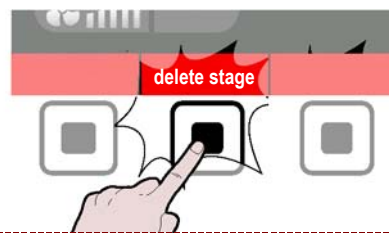
- The display will show page. >>>  
 Set all the characteristics of the new cooking program (cooking type, temperature, cooking time, etc.) as explained on page 17.



- 3 - When creating a new program, it may be necessary to program cooking in more than one stage. To do this, press the button. >>>



- 4 - Also may be necessary remove one or more stages of the one cooking program.



- 5 - When programming is complete, press the button to save the new program and return to the main menu. >>>

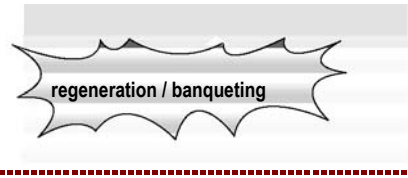


GB

## MODALITY FOR REGENERATION AND BANQUETING

Proceed as follows..

1 – Select the "regeneration/banqueting" function using the knob. >>>



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



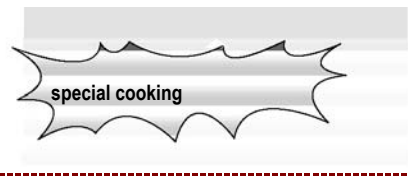
The page where it is possible to carry out all functions described in the "**CF3 memorised cooking**" paragraph appears on the display (see page 27÷30). >>>



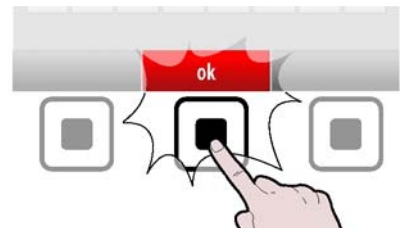
## "SPECIAL COOKING"MODE

Proceed as follows..

1 – Select the "special cooking" function using the knob. >>>



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



The page where it is possible to carry out all functions described in the "**C3 automatic cooking**" paragraph appears on the display (see page 23). >>>



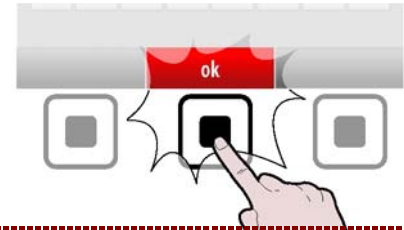
## "AUTOMATIC WASHING" MODE

Proceed as follows.

1 – Select the "automatic washing" function using the knob. >>>

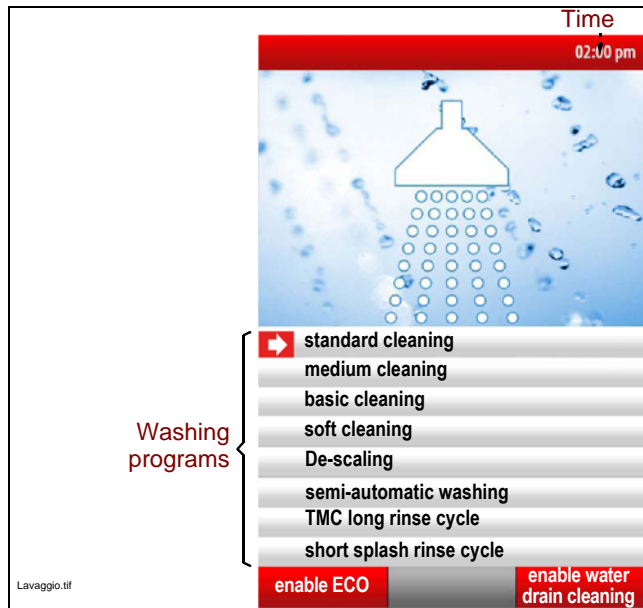


2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show page. >>>  
The page is used to select the type of program for cleaning of the appliance.

3 – Check that there is at least 1 litre of the cleaning products (cleaner and sanitizing agent) in each of the respective tanks.



4 – Select the washing cycle required using the knob. >>>



5 – Press button to start the washing cycle. >>>

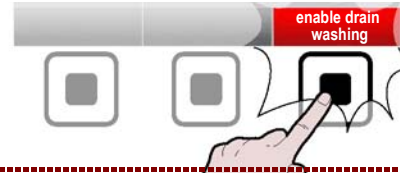


Table of cleaning programs

Programs	Description
<b>Standard cleaning</b>	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.)
<b>Medium cleaning</b>	Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
<b>Basic cleaning</b>	Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
<b>Soft cleaning</b>	Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking)
<b>Descaling</b>	For removing limescale deposits from the cooking chamber.
<b>Short splash rinse cycle and TMC long rinse cycle</b>	For rinsing the cooking chamber without using detergent.

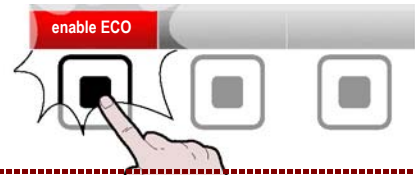
**i Important**

Only for the "Standard clean" and "medium clean" washing programs it is possible to use the "enable/disable drain washing" function using the button. >>>



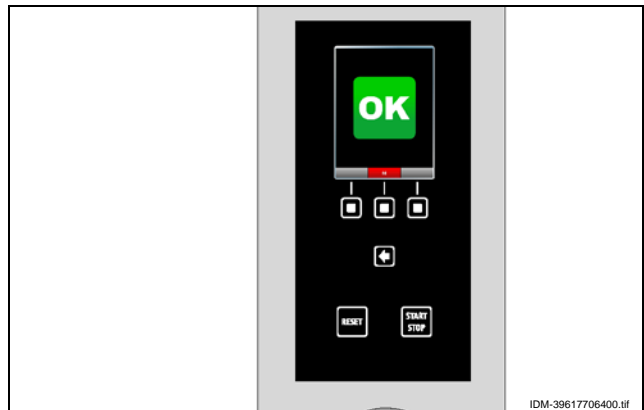
**i Important**

For all cleaning programs except for "TMC long rinse cycle" and "short splash rinse cycle" it is possible to "enable/disable ECO" using the button. >>>



**Note:** The "enable ECO" function is used to eliminate the drying/final sanitisation phase from the various cleaning programs resulting in energy savings.

6 – When the appliance washing cycle is completed, a beeper sounds and page appears on the display. >>>



7 – Press button to switch off the buzzer. >>>



8 – The cleaning cycle interruption alarm appears if the cleaning cycle is stopped (due to an alarm or it is voluntarily stopped with the START/STOP button).>



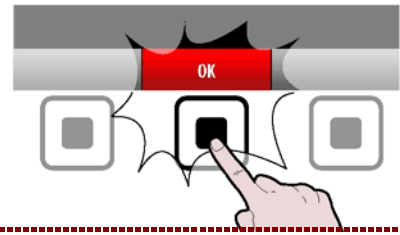
9 – Press the "RESET" button. >>>



10 – Press the "emergency rinse cycle" button and wait for the cleaning cycle to end. >>>



11 – Press the button to return to the previous page. >>>



### COOKING CYCLE START AND END PROCEDURE

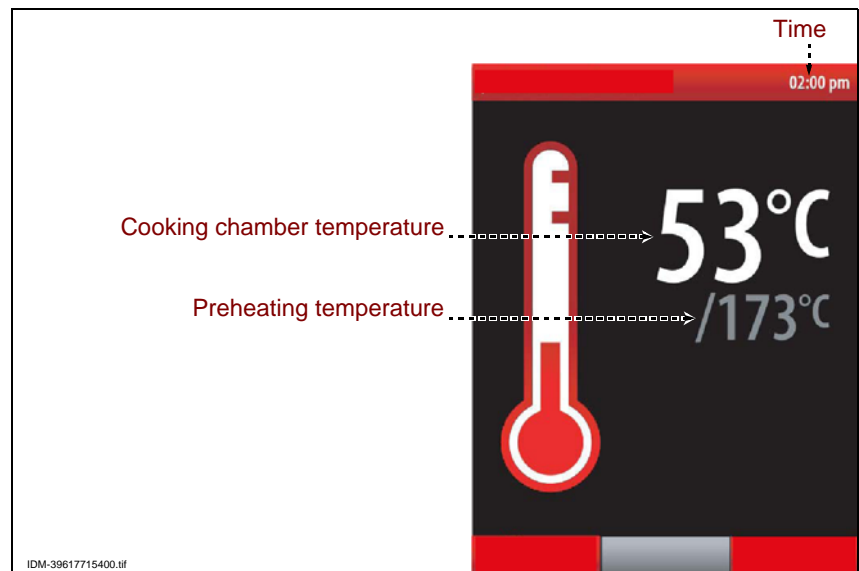
To start a cooking cycle (in manual or programmed mode), proceed as follows.

- 1 – Switch on the appliance (see page 8).
- 2 – Select the cooking type and set all the parameters necessary for correct operation (see page 17).

3 – Press the button. >>>

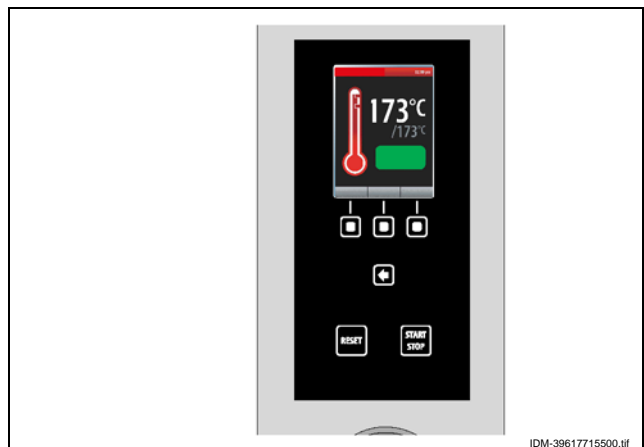


If the page appears on the display, the preheating function is on. Wait for the preheating stage to be completed before placing the foods inside the cooking chamber.

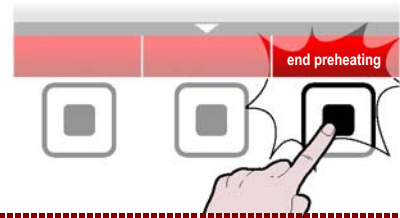


GB

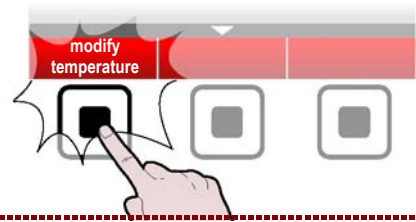
At the end of the preheating stage, the display will show page. >>>



If preheating has to be ended prematurely, press the button. >>>



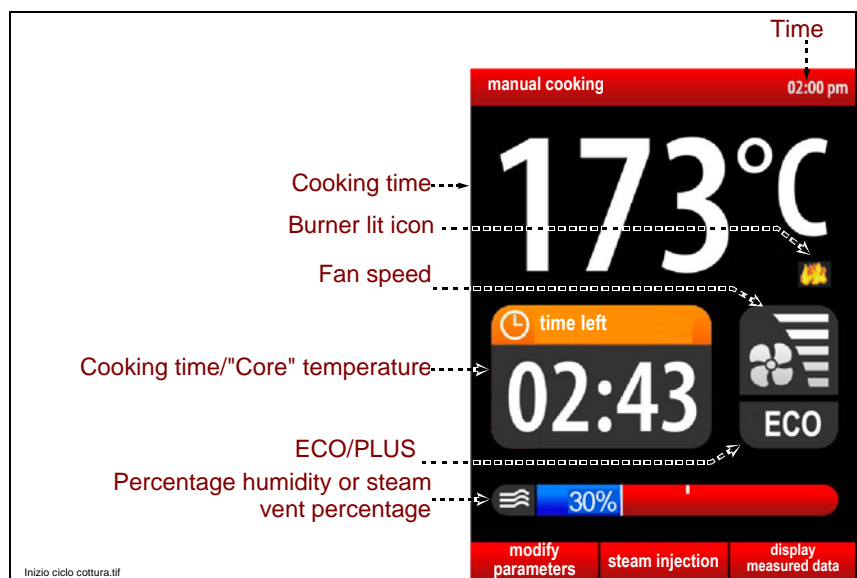
To modify the preheating temperature, press the button and proceed as described on page 18. >>>



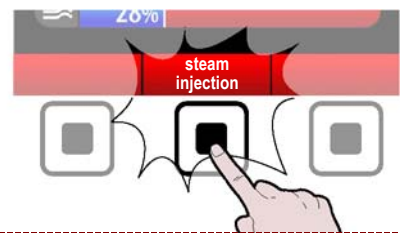
4 – Place the foods for cooking inside the cooking chamber and close the door to start the cooking cycle.

The display will show page. >>>

**i Important**  
**The light inside the cooking chamber remains on throughout the cycle to allow the food to be viewed.**  
**When the burner is lit, the specific icon is illuminated on the display.**

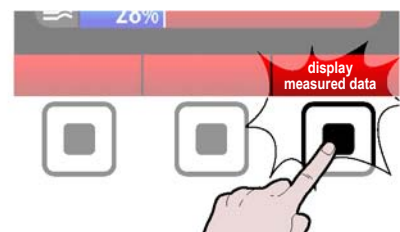


5 – To feed steam into the chamber while cooking is in progress, press the button. >>>



6 – To display the temperature inside the chamber and the time set while cooking is in progress, press the button. >>>

**This function is active only if the "Multicooking" function has not been activated.**  
**Otherwise it will display the times of the "Multicooking" function".**

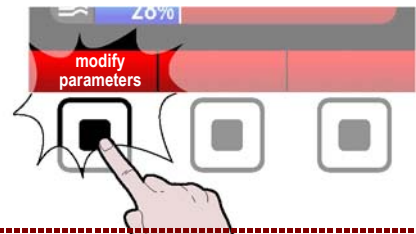


GB

7 – Press the button.

>>>

To modify the cooking parameters, proceed as described in point "Manual cooking" mode" ( see page 17).



The cooking mode, the chamber temperature and the time/core temperature can be quickly changed by using the knob.

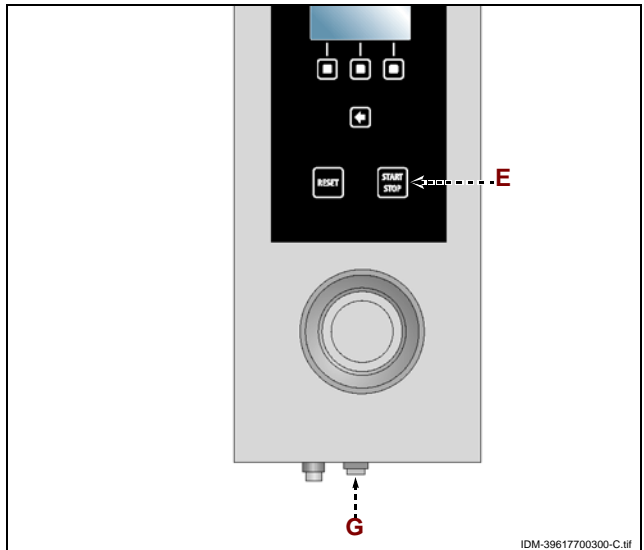
During cooking, except for C3 cooking modes, press:

- the knob once and turn it to change the temperature of the cooking chamber; press the knob to confirm the change.
- the knob twice and turn it to change the cooking time or the core temperature; press the knob to confirm the change.
- the knob three times and turn it to change the cooking mode (convection, steam or mixed); press the knob to confirm the change.

Turn the knob to change the % of moisture (mixed) or the % of the outlet opening (convection).

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time or when the "product core probe" detects the set temperature. At the end of the cooking cycle a beeper sounds and the light inside the cooking chamber goes out.

Press the button **(E)** or open the door to stop the cooking cycle before the set time. The appliance remains powered up. To turn off the electricity supply, press the button **(G)**



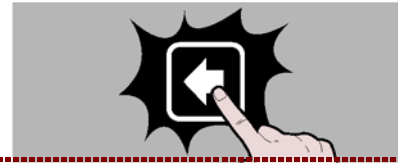


## ENABLE SAVE-COOKING

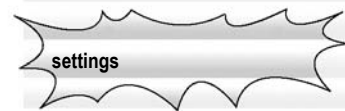
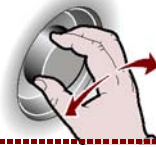
This function is used to save, on a CF3 program, all the modifications carried out during the last manual cooking.

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

1 – Press the button to return to the main functions page "Home page".  
>>>



2 – Select the "Settings" function using the knob.  
>>>



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



4 – Select the "enable save-cooking" function using the knob.  
>>>



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



The display will show page.  
>>>



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



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



8 – Enter the name of the cooking program to be memorized ( see page 10 “How to enter alphanumerical values”) and press the button to confirm.  
>>>



**i Important**

The "enable save-cooking" function is not enabled during the Multicooking function.

**HACCP**

Proceed as follows.

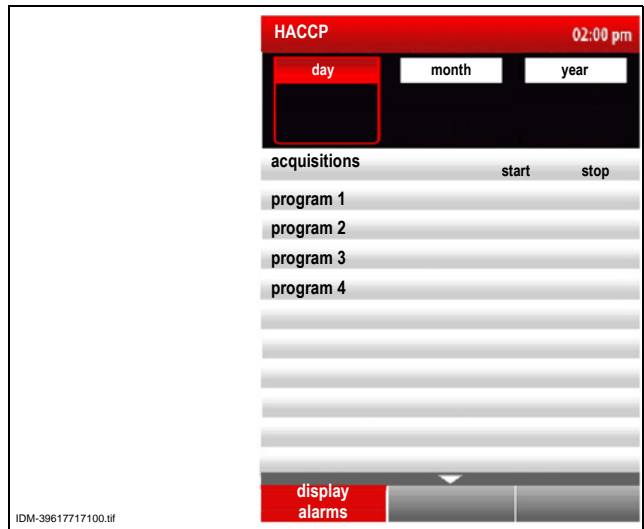
1 – Select the "HACCP" function using the knob.  
>>>



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



The display will show page.  
>>>  
The page is used to display the measured cooking data and the alarms that have intervened.



GB

3 – Press the knob to change the day (month or year).  
>>>



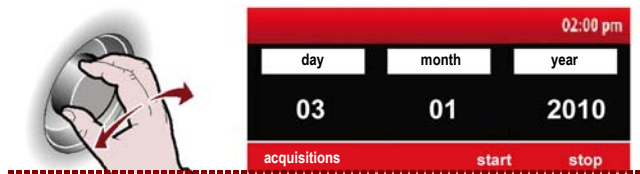
4 – Turn the knob to set the day (month or year).  
>>>



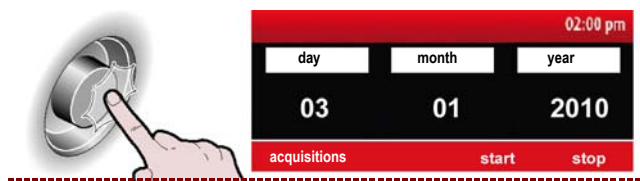
5 – Press the knob to confirm the selected value.  
>>>



6 – Turn the knob to select "Acquisitions". >>>



7 – Press the knob to access the cooking modes. >>>



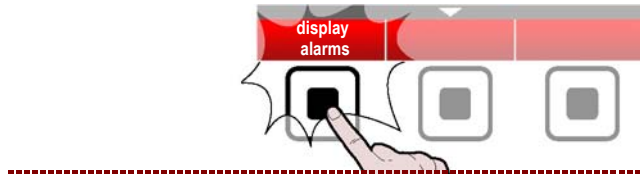
8 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



9 – Press the button to return to the previous page. >>>



10 – Press the button to display the alarms intervened during cooking. >>>



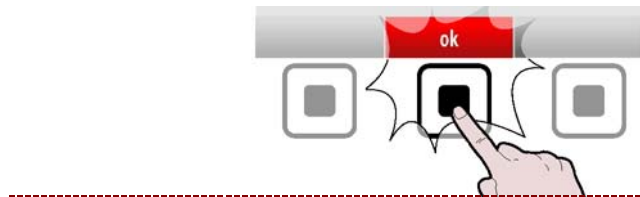
## MODALITY FOR "DATA LOADING/DOWNLOADING"

Proceed as follows.

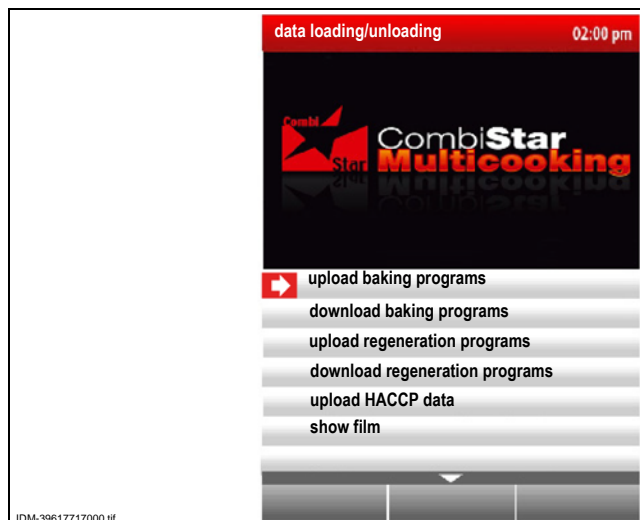
1 – Select the "Data loading/unloading" function using the knob. >>>



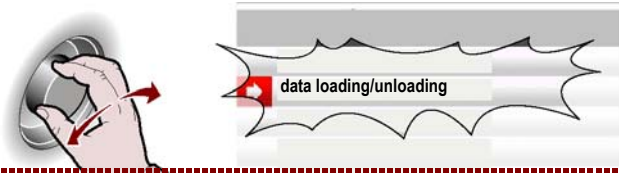
2 – Press the button to confirm the selected function. >>>



The display will show page. >>>  
The page is used to download the cooking data or regeneration programs from the oven to an external memory unit or to load the cooking data from an external memory unit on to the oven or to watch movies on an external memory unit (USB).



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



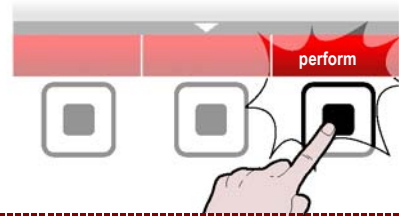
Press the button to select all cooking programs to be loaded and/or downloaded. >>>

**Alternatively, select the individual programs to be loaded/downloaded.**

**The selected programs will be highlighted with the symbol (☆).**



Press the button to start the operation. >>>



**The operation may take a few minutes depending on the amount of data to download/upload.**

## SHOW FILM

### **i** Important

**It is only possible to watch movies on the oven with extension file .avi.**

To watch movies on the oven, insert the external memory unit ( USB key, supplied with the KGRHFR kit) in the specific connector.

1 – Select the "Data loading/unloading" function using the knob. >>>



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



3 – Select the "show film" function using the knob. >>>



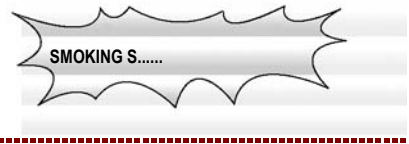
4 – The display will show page. >>>

**All writing preceded by ../ are directory while others are movies.**

**Furthermore, to be able to watch movies it is necessary that the video reproduction program ..\TCPMP has been loaded on the USB key.**



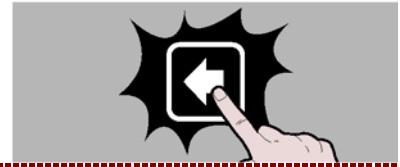
5 – Select the movies with the knob. >>>



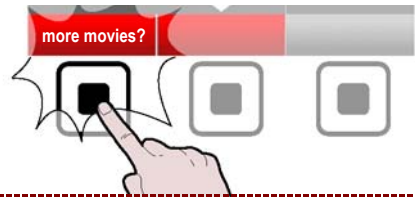
6 – Press the button to confirm the selected function. >>>



7 – Press the button to stop watching the movie . >>>



8 – Press the "more movies?" button to display the website link to download other movies. >>>



9 – The display will show page. >>>



## SHOW PHOTOS AND RECIPES

A cooking program can also be created on a PC using a specific program (KGRHFR kit) supplied by the manufacturer. A recipe can be associated to each cooking program created by PC ( text file) and more images.

1 – Insert an external memory unit ( USB key where previous photos and recipes associated to the cooking program were downloaded).

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



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



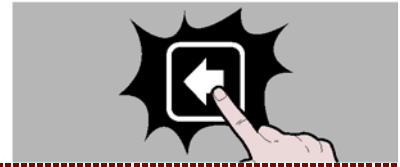
5 – Select the movies with the knob. >>>



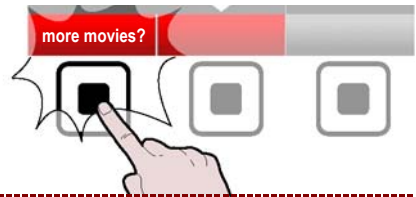
6 – Press the button to confirm the selected function. >>>



7 – Press the button to stop watching the movie . >>>



8 – Press the "more movies?" button to display the website link to download other movies. >>>



9 – The display will show page. >>>



### SHOW PHOTOS AND RECIPES

A cooking program can also be created on a PC using a specific program (KGRHFR kit) supplied by the manufacturer. A recipe can be associated to each cooking program created by PC ( text file) and more images.

1 – Insert an external memory unit ( USB key where previous photos and recipes associated to the cooking program were downloaded).

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



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



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

>>>



5 – Press the knob to confirm the selected function.


>>>



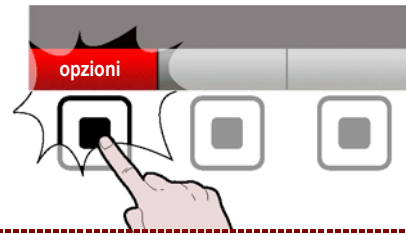
6 – Select the name of the cooking program using the knob.

>>>



7 – Press the button  to confirm the selected function

>>>



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

>>>



9 – Press the button  to confirm the selected function.

>>>



10 – The display will show page.

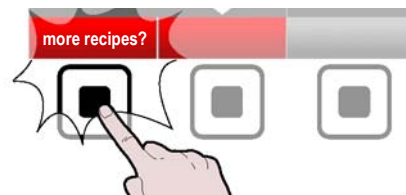
>>>



If the corresponding recipe needs to be displayed, return to point 7 and select the "display recipe (USB)"function and proceed as described to display the photos.

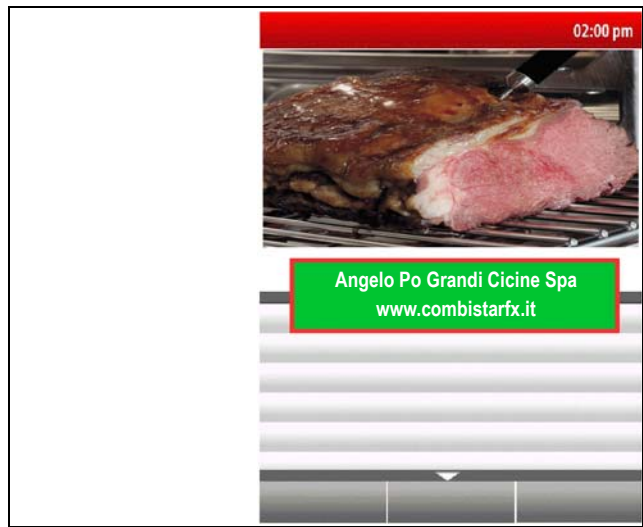
11 – Press the "more recipes?" button to display the website link to download other recipes.

>>>



12 – The display will show page.

>>>



### LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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



GB



## RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

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



### Caution - warning

**Before carrying out any servicing 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 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 48)
- The cooking chamber (see page 47)
- The combustion air intake and check that it is not obstructed (see page 54)
- The appliance and the surrounding environment (see page 46)

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 pag. 63) 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 (CO<sub>2</sub>) values in the exhaust gases.
- Cleaning of the water intake filter (see page 58)
- Cleaning of the drain lines (see page 58)



## RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

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

### Table of cleaning products

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



### Important

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

The precautions which follow are also important.



### Caution - warning

**When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.**

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



#### Caution - warning

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

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

### CLEANING THE COOKING CHAMBER AND HUMIDITY PROBE

To carry out this operation, proceed as follows.

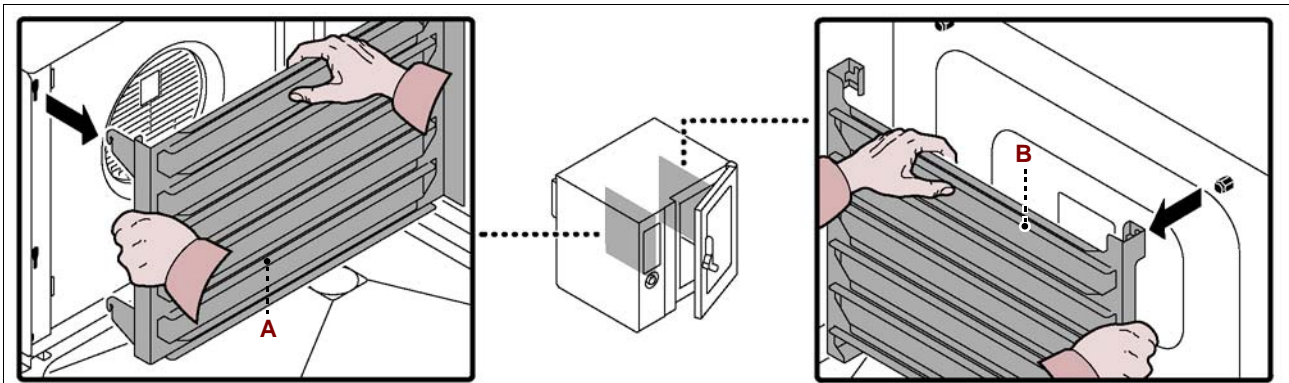
- 1 – Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.



#### Caution - warning

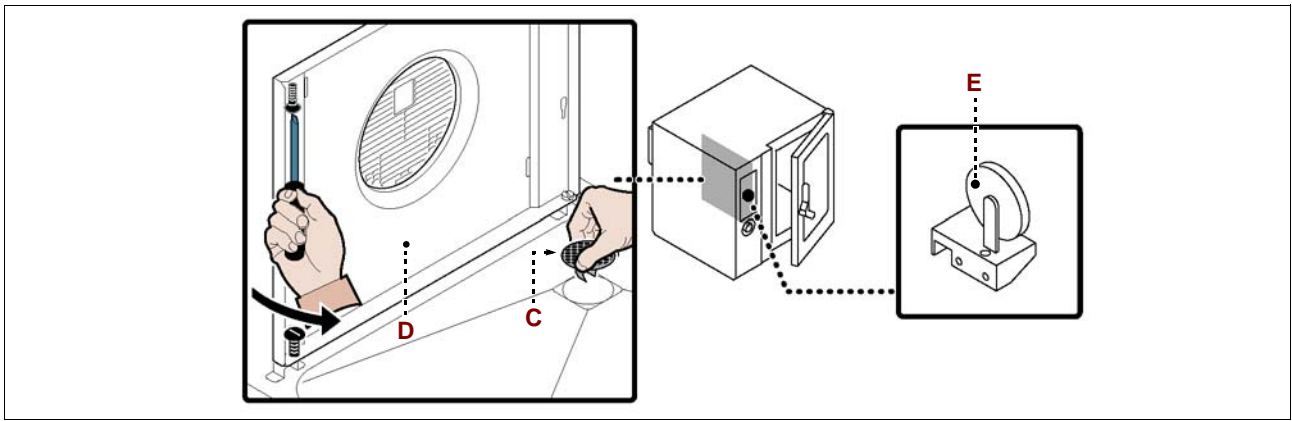
**Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table.**

**Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.**



GB

- 2 – Extract the container racks (**A-B**) from the oven and clean them thoroughly.
- 3 – Extract and clean the filter mesh (**C**).
- 4 – Undo the screws to open the deflector panel (**D**).
- 5 – Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe) with warm (drinking quality) water. The "washing spray gun" should be used to wet the inside of the cooking chamber. Spray the food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe) and leave it to act for 10÷15 min.
- 6 – The "cleaning spray" should be used to spray the cleaner onto the inside of the cooking chamber. Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.



- 7 – Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.
- 8 – Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.
- 9 – Screw the screws back in to close the deflector panel (D).
- 10 – Replace the container racks (A-B) and the filter mesh (C).



### Caution - warning

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

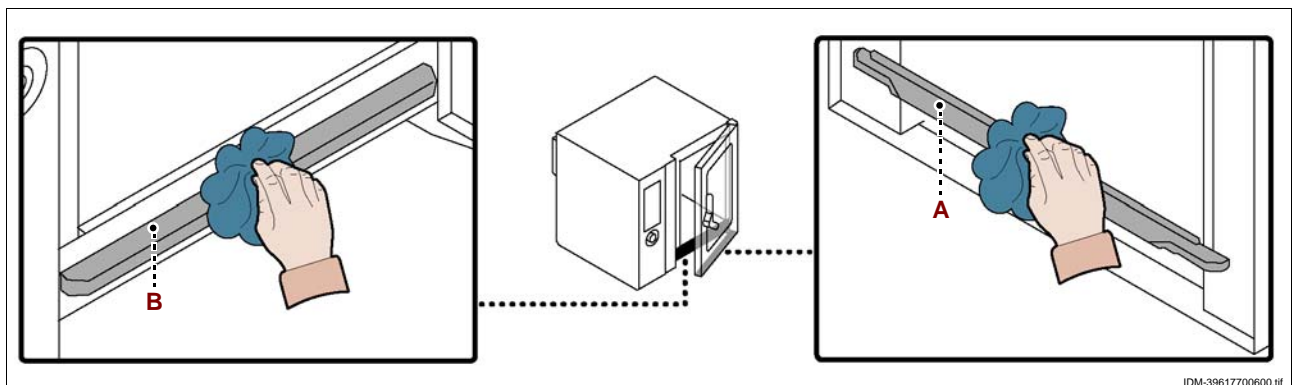
If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.



## CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.

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



IDM-39617700600.tif

GB

**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.

<i>Fault</i>	<i>Cause</i>	<i>Remedy</i>
<b>The appliance does not switch on</b>	Fuse "blown"	Replace the fuse (see page 62)
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Press device reset button
	Electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
<b>Smell of gas</b>	Gas leaks in supply system	Check the tightness of the system
<b>Cooking cycle does not start or stops suddenly</b>	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
<b>The cleaning cycle does not start or stops suddenly</b>	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
<b>The burner does not light or goes out suddenly</b>	Gas valve faulty	Replace gas valve
	Ignition monitoring fuse "blown"	Contact the after-sales service
	Air intake in base obstructed	Clean the air intake
<b>Burner does not light or goes out suddenly with "GAS" alarm signalled</b>	Ignition plug wires disconnected or damaged	Reconnect or replace the wires
	Ignition plugs dirty or damaged	Clean or replace the plugs
	Ignition monitoring device faulty	Replace the device



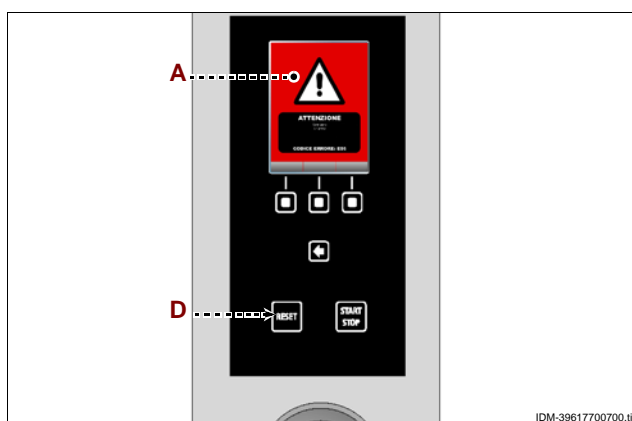
GB

**TABLE OF ALARM INDICATIONS**

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

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

**i Important**  
 Press button (D) to reset the alarm.



IDM-39617700700.HF

<b>Alarm</b>	<b>Fault</b>	<b>Remedy</b>	<b>Notes</b>
<b>H2O</b>	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 61); if the problem persists inform the after-sales service	Convection cooking cycles can still be carried out
<b>H2O.</b>	No water at drain, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 61); if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
<b>GAS</b>	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
<b>OPE</b>	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
<b>CLE</b>	Indicates that cleaning is required	Launch an automatic cleaning cycle	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
<b>E01</b>	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
<b>E02</b>	The core probe has a failure or has not been properly connected	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out
<b>E03</b>	The steam discharge probe has failed	Inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
<b>E04</b>	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
<b>E05</b>	Safety thermostat failure	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E06</b>	Overload cutouts tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E07</b>	Power board failure	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E08</b>	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



<b>Alarm</b>	<b>Fault</b>	<b>Remedy</b>	<b>Notes</b>
<b>E10</b>	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
<b>E11 E13 E14</b>	Electronic circuit board diagnostics tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E19</b>	The humidity probe has failed or is not properly connected	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
<b>E20</b>	Setup error	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E21</b>	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
<b>E22</b>	The washing cycle has been interrupted because there is no sanitizing cleaner	Check the pipe position and the level of sanitizing cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand	If the problem persists, call the after-sales service
<b>E23</b>	The washing cycle has been interrupted during the final sanitization stage	Press the reset button and rinse the cooking chamber thoroughly by hand. Operate the oven in convection mode to dry the cooking chamber.	If the problem persists, call the after-sales service
<b>E24 E26</b>	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
<b>E25</b>	System filling procedure not completed	Check the position of the pipe and the level of the sanitizer in the container; if necessary, top it up and re-launch the automatic cleaning cycle.	If the problem persists, call the after-sales service
<b>E27</b>	Failure test gas	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
<b>E28</b>	Valve has failed to close/open.	Press the "Reset" button	Inform the after-sales service



<b>Alarm</b>	<b>Fault</b>	<b>Remedy</b>	<b>Notes</b>
<b>E29</b>	Core probe not inserted in the food	Insert the core probe	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
<b>E80</b>	1 Chamber inverter anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E81</b>	2 Chamber inverter anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E82</b>	1 chamber combustion control anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E83</b>	2 chamber combustion control anomaly	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E84</b>	1 chamber incorrect configuration	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>E85</b>	2 chamber incorrect configuration	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
<b>W01</b>	"Cleaning timer" timeout warning	Carry out cleaning before timer timeout.	It is possible to carry out a cooking cycle when residual time has elapsed
<b>W02</b>	Chamber limescale quantity check warning	Check the chamber limescale quantity and descale if necessary.	
<b>WARNING!</b> cleaning interrupted	Cleaning was interrupted by means of the START/STOP button	Restart cleaning or carry out an emergency rinse.	It is not possible to carry out cooking cycles until a complete washing cycle or emergency rinse cycle has been carried out
<b>ATTENTION!</b> call the engineer to check the CO2 and CO emissions	A year has elapsed since the last CO and CO2 fumes check	Inform the after-sales service	To clean the parts inside the technical compartment (behind the door) it is necessary to use abrasion and cut resistant gloves



GB

## RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

**i Important**

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

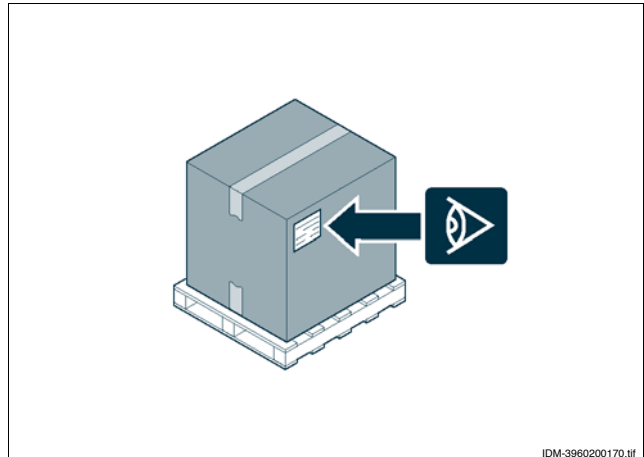
## PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged. The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



IDM-3960200170.tif

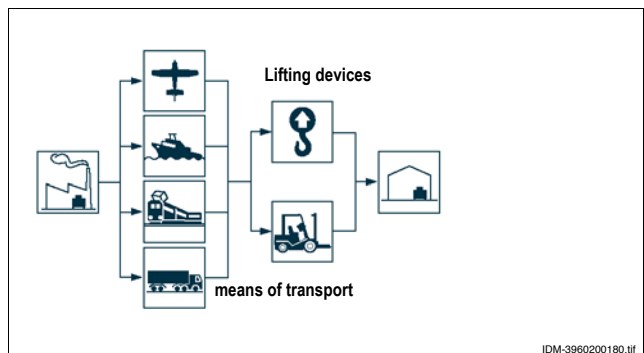


## TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

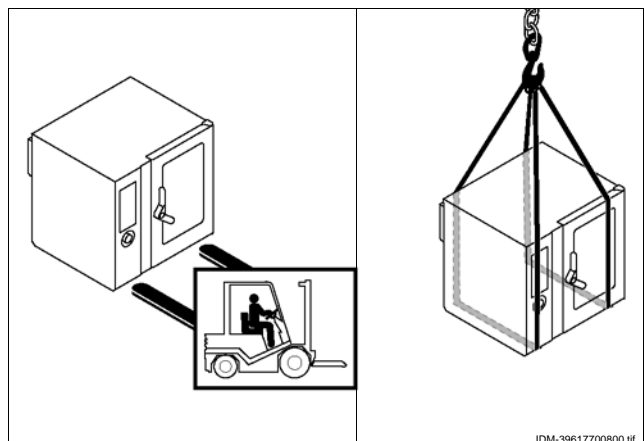
GB

## HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

**i Important**

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



IDM-39617700800.tif



## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by marking coordinates to locate them correctly.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

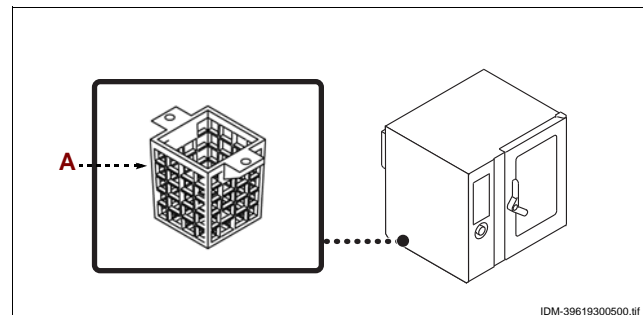
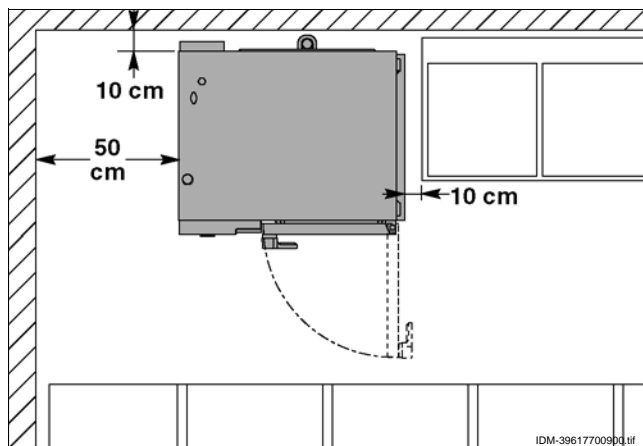
### **i** Important

**Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.**

### **i** Important

**Do not install the equipment near flammable walls.**

If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.



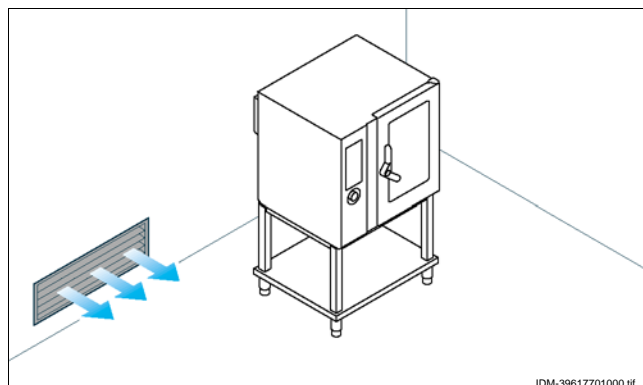
### **i** Important

**During installation of the appliance, take care to prevent all possible obstruction of the combustion air intake (A).**

## ROOM VENTILATION

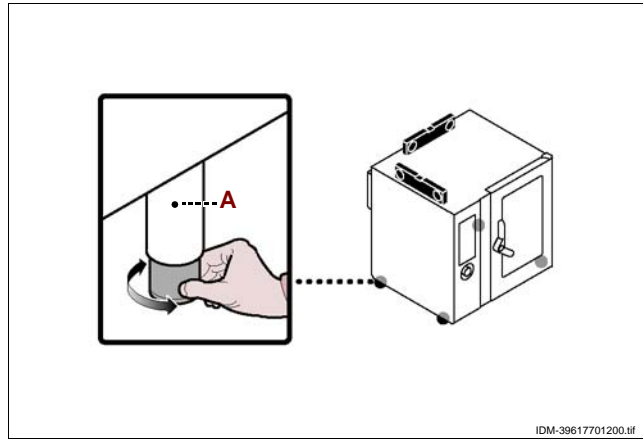
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

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



### Caution - warning

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50 Hz (230V/1N 60 Hz available on request) (see attached wiring diagrams) Before doing any work, cut off the mains electricity supply.



Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 – If not already present, install an automatic circuit-breaker (**B**), close to the appliance, with the following characteristics.

- Thermal breaker device (to adjust see table on page 4)
- Differential breaker set at 30 mA
- Class B or C (IEC 898)

2 – Undo the screws and remove the side panel (**A**).

3 – Connect the automatic circuit-breaker (**B**) to the appliance's terminal board (**C**) and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.

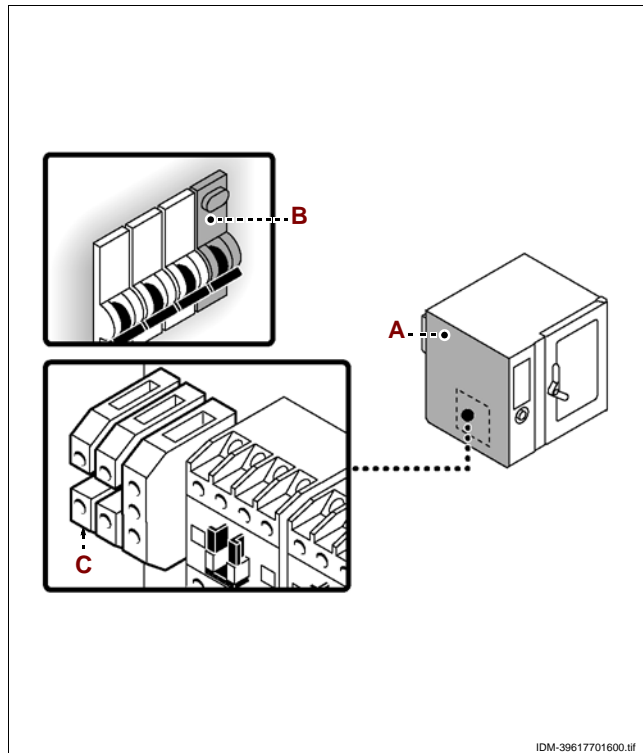
- Weight:  $\geq$  than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)
- Temperature of use:  $\geq$  70°C.



### Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

4 – Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.



GB

## GAS CONNECTION

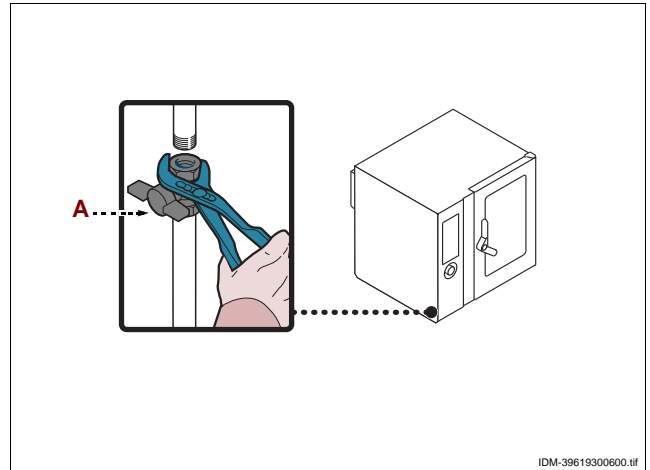
### Caution - warning

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (A), to allow the gas supply to be cut off when necessary.

### Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



## WATER CONNECTION

### Caution - warning

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

#### Water supply connection

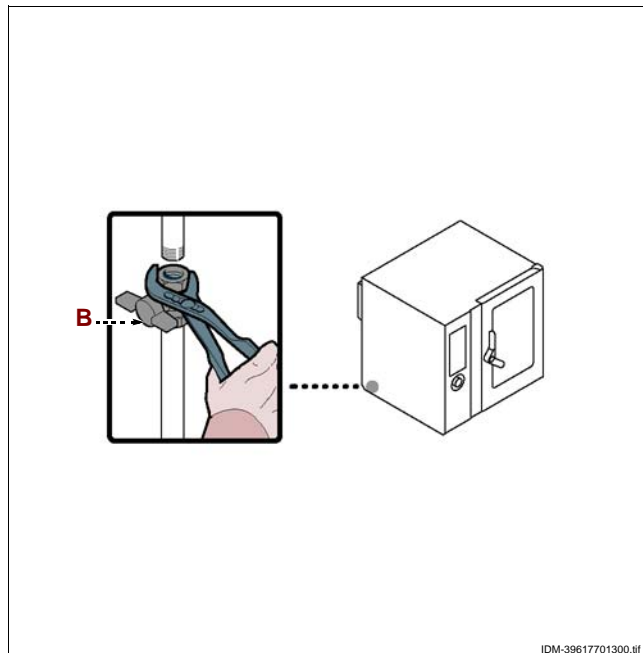
Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (B) to allow the water supply to be cut off when necessary.

### Important

The tap (B), 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.

### Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table. If these characteristics are not complied with the appliance might suffer damage; a water treatment device should therefore be installed.



Description	Value
Pressure	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Water flow rate (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200µS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)

Description	Value
Salt and metallic ion content	
Chlorine	<0,1 mg/l
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

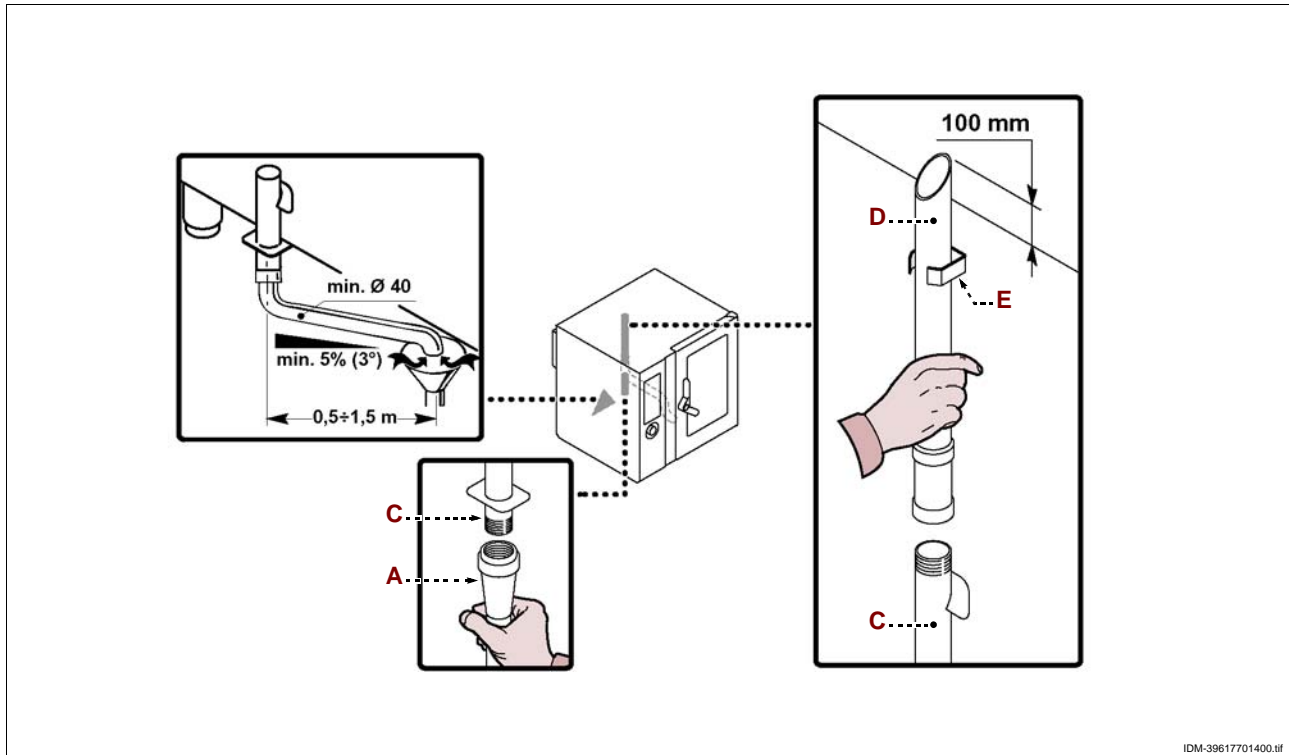
(\*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

**i Important**  
**For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure.**  
**(see "Allacciamento acqua (WRAS)").**

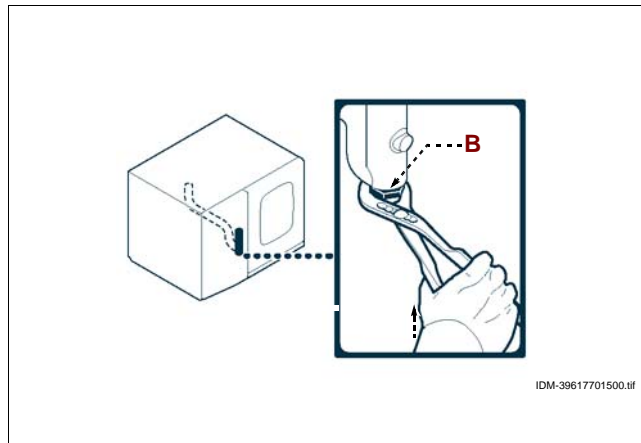
### WATER DRAIN CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Connect the mains water pipe (A) to the appliance's connection pipe (C).
- 2 – Connect the vent pipe (D) to the appliance connection pipe (C) and fix it to the support (E).



The appliance's drain line is fitted with the plug (B) allowing discharge of the waste deposited.



## WASHING SUPPLY CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Connect the red pipe (A) to the pipe (B) and fit the cone (C) into the cleaner tank (D).

2 – Connect the blue pipe (E) to the pipe (B) and fit the cone (C) into the sanitizing cleaner tank (F).

Use the cleaner and sanitizing cleaner supplied by the oven manufacturer for the best results.

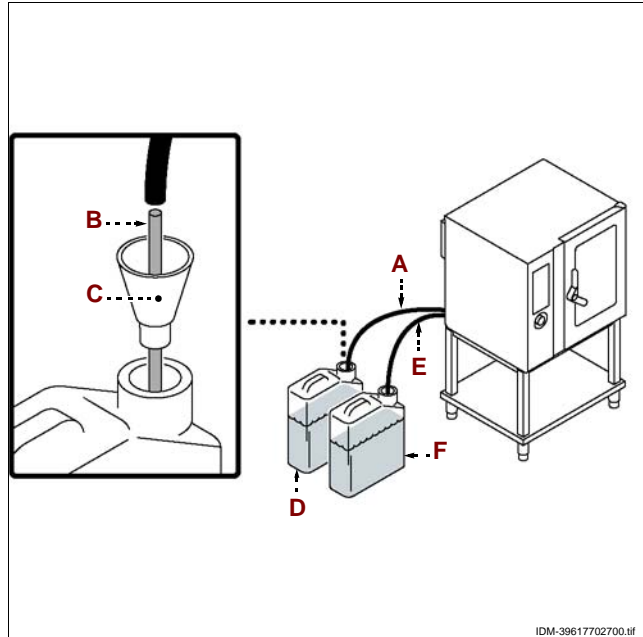
The chemical composition of the products referred to above is as follows:

**Cleaner:** caustic soda, concentration less than 20%.

**Sanitizing cleaner:** containing citrates and organic sequestering agents, less than 15%.

### **i** Important

The use of products with different compositions may damage the system and the oven walls, and any residues deposited may contaminate foods.



## CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT

### **i** Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

### **i** Important

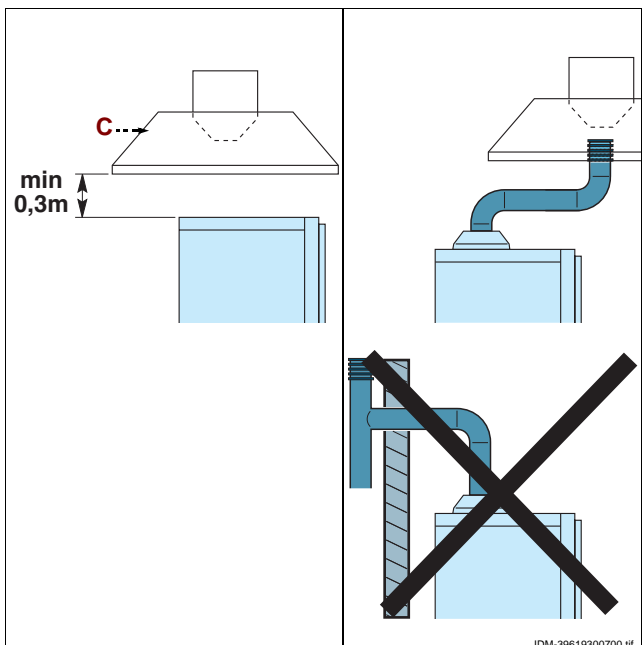
The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400 °C.

#### Connecting to a fan extractor hood

Position the appliance underneath the hood (C) as shown in the diagram.

### **i** Important

The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.



## CONVERSION OF GAS SUPPLY

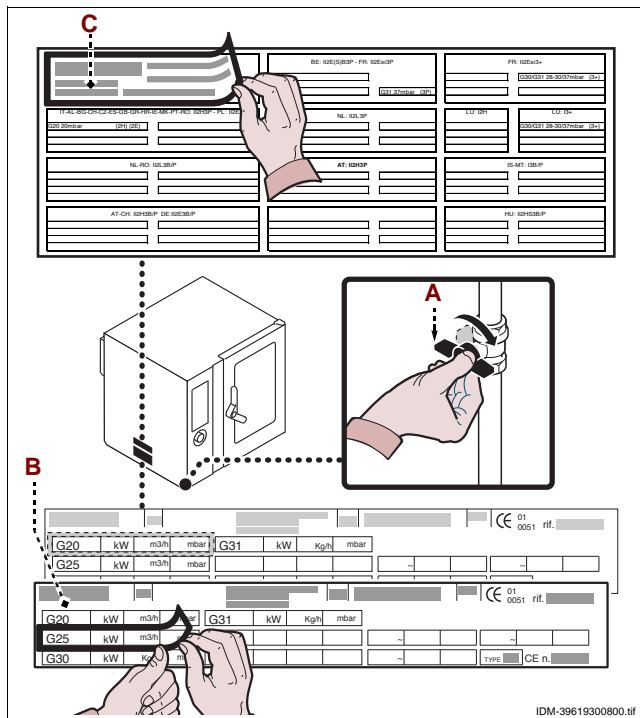
The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1 – Turn off the gas supply tap (A).
- 2 – Change the burner nozzle (see page 62).
- 3 – Remove the testing gas sticker from the dataplate (B) and apply the new one to identify the gas being used.
- 4 – Remove the sticker from the appliance and apply the new one (C) with the category of the country of installation.
- 5 – Access the "Service" menu and activate the "Gas type conversion" procedure (see page 9).
- 6 – Carry out the appliance testing procedure (see page 59).

### **i** Important

**On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.**



## TESTING OF THE APPLIANCE

### **i** Important

**Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.**

To test the system, make the following checks.

- 1 – Turn on the gas and water supply taps and check that the connections are tight.
- 2 – Turn on the master switch to check the electrical connection.
- 3 – Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 59).
- 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 60).
- 6 – Check the water pressure and adjust if necessary (see page 61).
- 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.

### **i** Important

**During performance of the test procedure and on completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.**



## RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

**i Important**

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

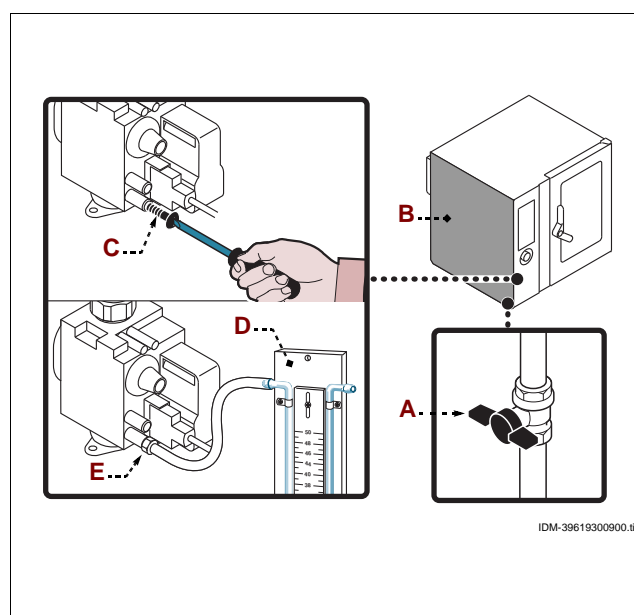
**⚠ Caution - warning**

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

## CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Turn off the gas supply tap (A).
- 2 – Undo the screws to remove the side panel (B).
- 3 – Unscrew the screw (C).
- 4 – Connect the pressure gauge (D) to the pressure test point (E).
- 5 – Turn the gas supply tap (A) back on.
- 6 – Switch on the appliance (see page 8) 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 56), proceed to analyse the combustion exhaust gases as described:

- 1 – Acquire an exhaust gas analyser and calibrate the instrument in accordance with the instructions in the operator's manual supplied with it.
- 2 – Insert the exhaust gas analyser's measuring pipes into the appliance's exhaust gas discharge lines.
- 3 – Switch on the appliance (see page 8).
- 4 – Access the "Service" menu and activate the "CO/CO<sub>2</sub> Measurement" procedure (see page 9).
- 5 – Check the CO and CO<sub>2</sub> 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.

**i Important**

The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400 °C.

## ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

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

2 – Turn on the water supply tap **(B)**.

3 – Unscrew the ring nut **(C)**.

4 – Use the screw **(D)** (cleaning system water intake) to bring the pressure reading on the pressure gauge **(E)** to 1.5 bar.

**If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.**

5 – Retighten the ring nut **(C)**.

6 – Unscrew the ring nut **(F)**.

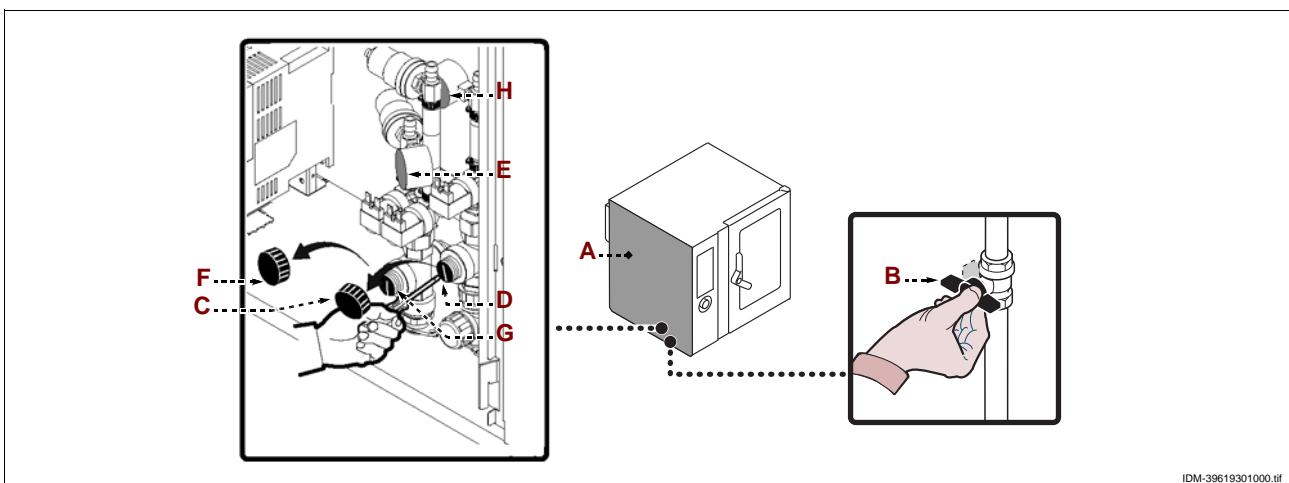
7 – Turn the cooking chamber water intake screw **(G)** to bring the pressure reading on the pressure gauge **(H)** to 1 bar.

**If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.**

8 – Retighten the ring nut **(F)**.

9 – Replace the panel **(A)** and screw the screws back into place.

10 – Turn the water supply tap **(B)** back off when the operation is complete.



## REPLACING PARTS

9

### RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

#### **i** Important

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply to the appliance using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

#### **⚠** Caution - warning

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

GB



## REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

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

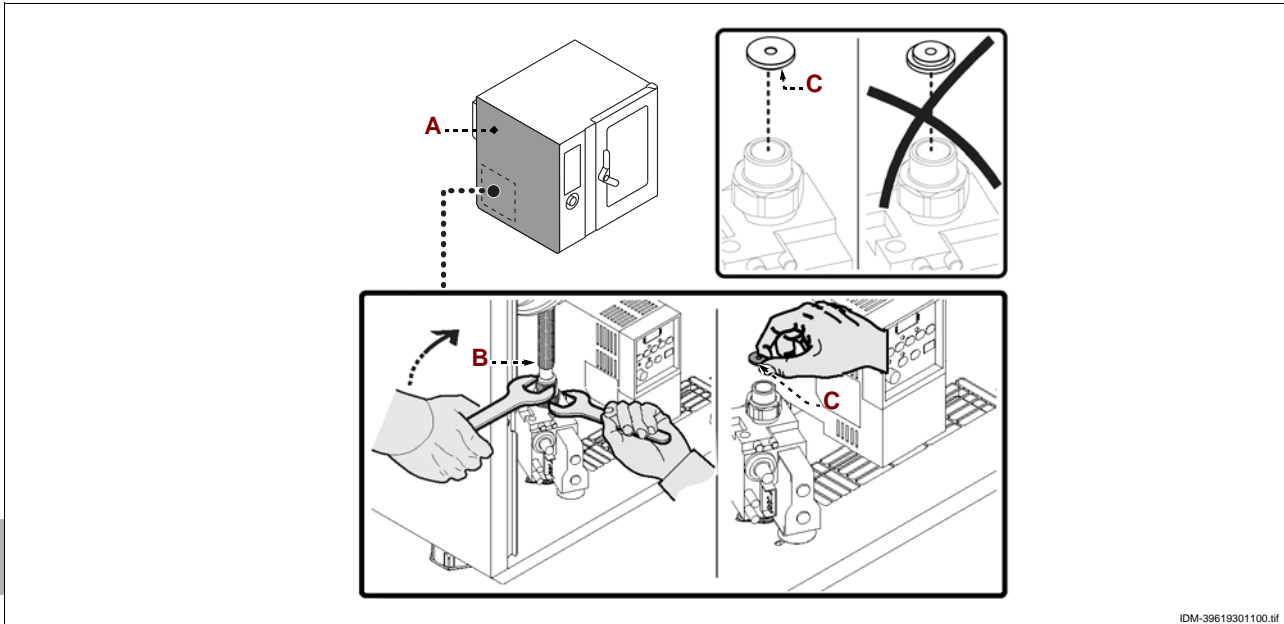
2 – Disconnect the gas supply line (B).

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).

### **i** Important

**Take care to ensure that the nozzle (C) is correctly positioned (see diagram).**

4 – Reconnect the pipe (B), replace the panel (A) and retighten the screws when the operation is complete.



## REPLACING THE FUSE

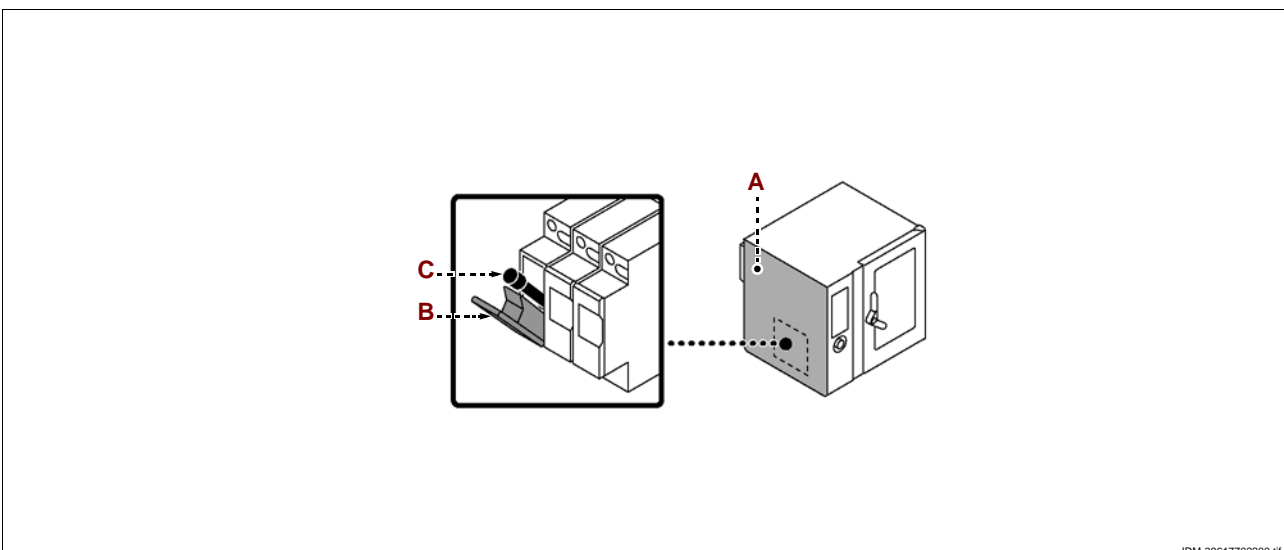
To carry out this operation, proceed as follows.

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.

GB



## CHANGING THE LAMP

To carry out this operation, proceed as follows.

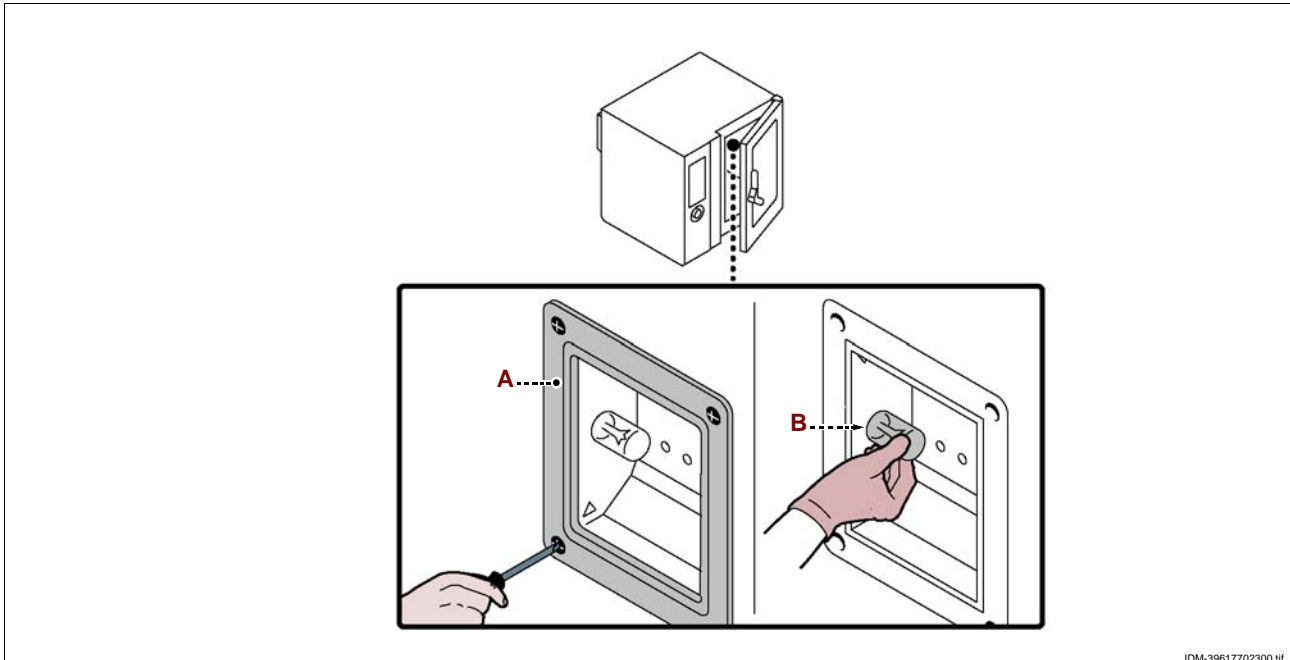
- 1 – Undo the screws and remove the lamp cover (A).
- 2 – Extract and replace the lamp (B).



### Caution - 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.



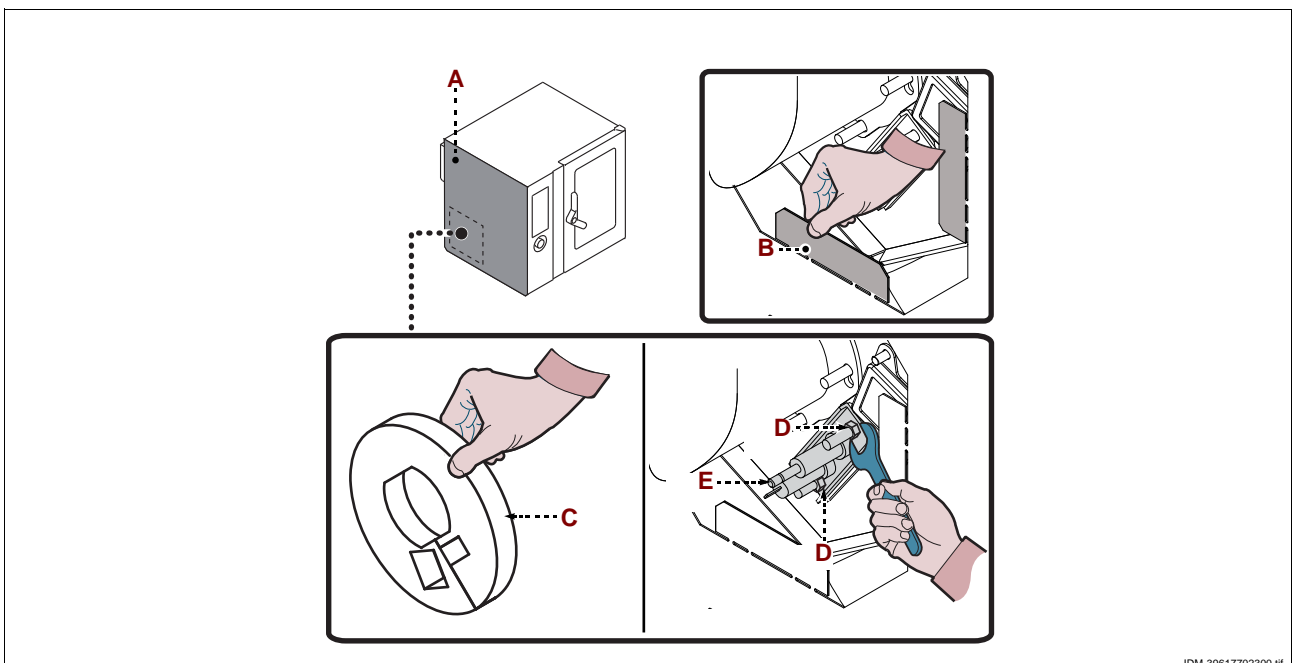
IDM-39617702300.tif



## CHANGING THE IGNITION PLUG

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 – Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2 – Open the tangs (B) and remove the guard (C).
- 3 – Undo the nuts (D) to remove the ignition plug unit (E).
- 4 – Replace the guard and close the tangs when done.



IDM-39617702300.tif

GB

## DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

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.**



## INHALTSVERZEICHNIS

		<b>1 ALLGEMEINES</b> .....	2
		<b>2 TECHNISCHE INFORMATIONEN</b> .....	3
<b>1. TEIL</b>		<b>3 SICHERHEIT</b> .....	5
		<b>4 GEBRAUCH UND BETRIEB</b> .....	7
		<b>5 WARTUNG</b> .....	46
		<b>6 DEFEKTE</b> .....	49
		<b>7 HANDHABUNG UND INSTALLATION</b> .....	53
<b>2. TEIL</b>		<b>8 EINSTELLUNGEN</b> .....	60
		<b>9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE</b> .....	61
		<b>ANLAGEN</b> .....	I ÷ XVI

## SACHREGISTER

<p><b>A</b></p> <p>Abgaskontrolle, 60</p> <p>Auswechseln der Brennerdüse, 62</p> <p>Anschluss des Abgasabzugs, 58</p> <p>Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4</p> <p>Allgemeine Sicherheitshinweise, 5</p> <p>Änderung der Eigenschaften der Kochprogramme, 31</p> <p>Anschluss, Versorgung Reinigung, 58</p> <p>Austausch der Sicherung, 62</p> <p>Austausch der Lampe, 63</p> <p>Anschluss des Wasserablaufs, 57</p> <p>Art des Zugriffs auf die Menüseiten, 10</p> <p><b>B</b></p> <p>Beschreibung der Bedienelemente, 8</p> <p>Beschreibung Plan Logikmenü, 9</p> <p>Betriebsarten für "spezielles Kochen", 33</p> <p><b>E</b></p> <p>Ein- und Ausschalten des Geräts, 8</p> <p>Eingabemodus der alphanumerischen Werte, 10</p> <p>Einstellung des Wasserdrucks, 61</p> <p>Empfehlungen für den Gebrauch, 7</p> <p>Empfehlungen für die Wartung, 46</p> <p>Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 53</p> <p>Empfehlungen für die Reinigung, 46</p> <p>Entsorgung des Geräts, 64</p> <p>Erstellung "neues Programm" Kochvorgang, 32</p> <p>Empfehlungen für die Einstellungen, 60</p> <p><b>F</b></p> <p>Fehlersuche, 49</p> <p>Film zeigen, 42</p> <p>Fotos und Rezepte anzeigen, 43</p> <p><b>G</b></p> <p>Gasanschluss, 56</p> <p><b>H</b></p> <p>HACCP, 40</p> <p>Handhabung und Hub, 53</p> <p>Hinweise zum Austausch von Teilen, 61</p> <p><b>I</b></p> <p>Informationen für den Leser, 2</p> <p>Installation des Geräts, 54</p> <p><b>K</b></p> <p>Kundendienst anfordern, 3</p>	<p>Kontrolle des Gasdrucks, 60</p> <p><b>L</b></p> <p>Längerer Stillstand des Geräts, 45</p> <p><b>M</b></p> <p>Modus "manueller Kochvorgang", 17</p> <p>Modus der allgemeinen "Einstellungen" des Gerätes, 11</p> <p>Modus "Automatikwäsche", 34</p> <p>Modus für "gespeicherte Rezepte CF3", 27</p> <p><b>N</b></p> <p>Nivellieren, 55</p> <p><b>R</b></p> <p>Raumbelüftung, 54</p> <p>Reinigung Kochkammer und Feuchtigkeitsfühler, 47</p> <p>Reinigung von Kondenswasserkanal und -wanne, 48</p> <p><b>S</b></p> <p>Start- und Endmodus "Kochzyklus", 36</p> <p>Sicherheitshinweise zur elektrischen Ausrüstung, 7</p> <p>Sicherheitshinweise und Informationen, 4</p> <p>Sicherheitsvorrichtungen, 4</p> <p>Stromanschluss, 55</p> <p>Speicherung Garvorgang aktivieren, 39</p> <p><b>T</b></p> <p>Tabelle der Fehlermeldungen, 49</p> <p>Technische Daten, 4</p> <p>Testlauf zur Abnahme des Geräts, 59</p> <p>Typenschild für Hersteller und Gerät, 2</p> <p>Transport, 53</p> <p><b>U</b></p> <p>Umstellung der Gasspeisung, 59</p> <p><b>V</b></p> <p>Verpackung und Auspacken, 53</p> <p>Vorgehensweise für "Automatische Kochzeit C3", 23</p> <p>Vorgehensweise für "regeneration und banqueting", 33</p> <p>Vorgehensweise für "Upload / Download von Daten", 41</p> <p><b>W</b></p> <p>Wasseranschluss, 56</p> <p>Wechsel der Zündkerze, 63</p> <p><b>Z</b></p> <p>Zweck des Handbuchs, 2</p> <p>Zubehöerausstattung, 5</p>
--	--

## INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



**1<sup>a</sup> Teil:** Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



**2<sup>a</sup> Teil:** Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

## ZWECK DES HANDBUCHS

– Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

– Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

– Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

– Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

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



### **Vorsicht – Achtung**

**Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.**



### **Wichtig**

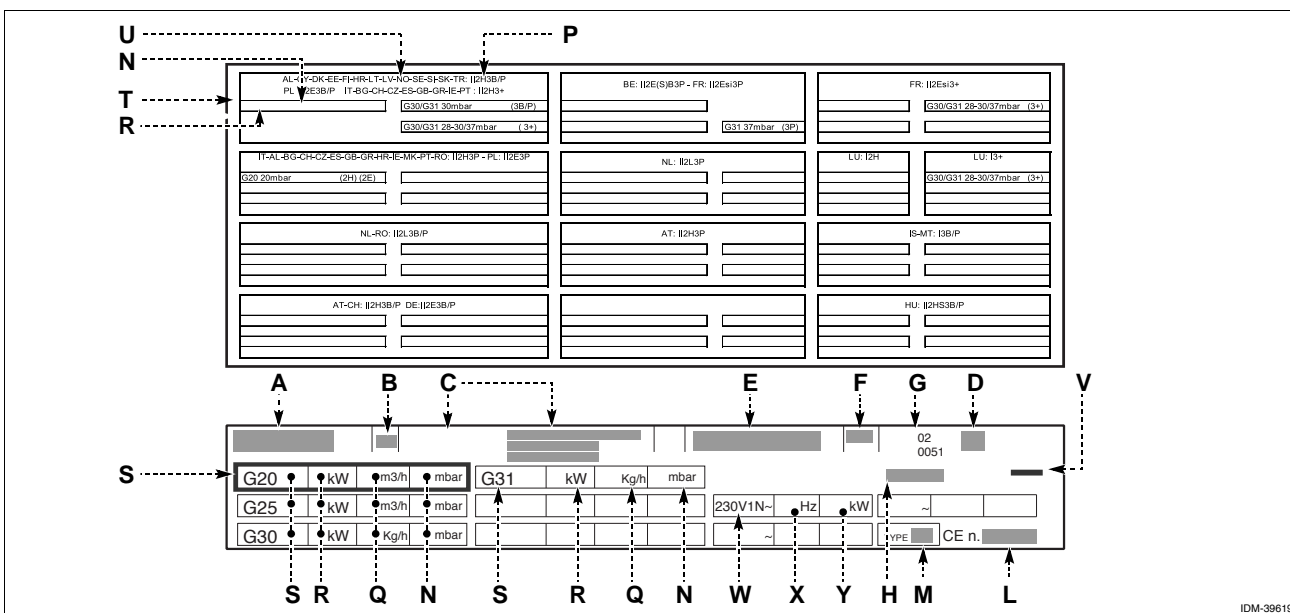
**Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.**

## TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

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

- A – Gerätemodell
- B – Art der Anpassung
- C – Angabe des Herstellers
- D – Gasabzugstyp
- E – Seriennummer
- F – Schutzart
- G – CE-Zeichen für Konformität
- H – Bezugsnormen
- L – Kennzahl der CE-Zertifizierung
- M – Produktfamilie
- N – Gasdruck
- P – Gerätekategorie
- Q – Gasverbrauch
- R – Angabe der Leistung (Kw)
- S – Gastyp
- T – Testgasanzeige
- U – Kürzel des Bestimmungslands
- V – Baujahr
- W – Spannung (V)
- X – Frequenz (Hz)
- Y – Angabe der Leistung (Kw)



## KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

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

**ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS**

– Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

– Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.

**Hauptorgane**

A – Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten

B – Bedienfeld

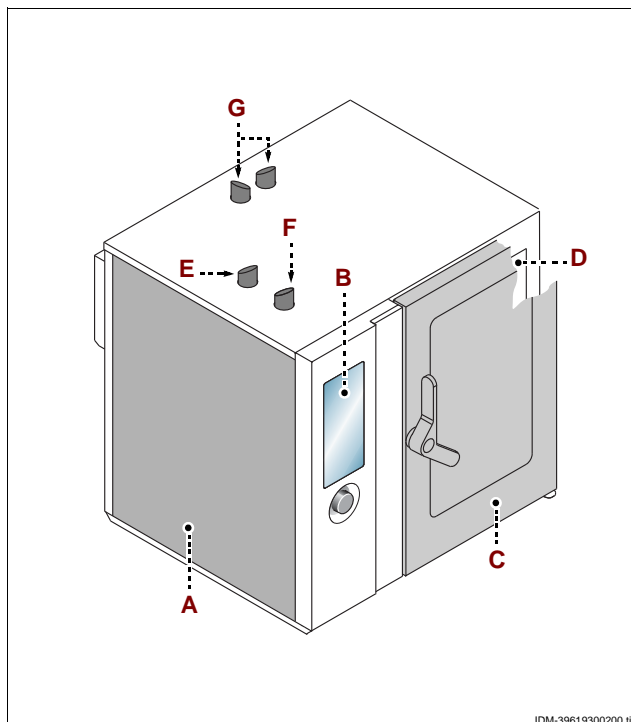
C – Ofentür

D – Garraum

E – Luftansaug- und Dampfablassleitung

F – Dampfablassrohre

G – Rauchabzugsleitung



IDM-39619300200.tif

**TECHNISCHE DATEN**



Beschreibung	FX 61 G3	FX 101 G3
Abmessungen des Backofens	920x775x(630+100) mm	920x775x(875+100) mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Zulässige Umschaltungen	-	-
Nennleistung	13,5 kW ( G20-G25-G25.1) 14 kW (G30 -G31)	19,5 kW
Leistungsaufnahme (W)	800 W	800 W
Stromaufnahme	6 A	6 A
Abmessungen der Garraumöffnung	440x450 mm	440x695 mm
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Anzahl Bleche	6	10
Abstand Backbleche	70,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

**SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.



**Vorsicht – Achtung**

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

## SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

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

## ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

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

## OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden "see general catalogue".

## SICHERHEIT

3

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

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

– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden

– 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.

– 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. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten



DE



erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

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

– Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.

– Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.

– Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen.

– Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknöpfe deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

– Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.

– Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienpersonals erforderlich.

– Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Garraums) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.



– Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.



– Keine Bleche mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich beim Garen verflüssigen können, in Einsatzebenen des Ofens schieben, die nicht die Sichtkontrolle des Inhalts der Bleche erlauben, da andernfalls die Gefahr von Verbrühungen beim Herausnehmen der Bleche besteht.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG

– Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.

– Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.

- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5°C und 40°C betragen.
- Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
- Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
- Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
- Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).



## GEBRAUCH UND BETRIEB

4

### EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

#### **i** Wichtig

– Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. – Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

– Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen.

– Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren.

– Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

DE

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Die Darstellung zeigt die Steuertafel des Gerätes, während die Liste die Beschreibung und die Funktionsweisen der einzelnen Steuerbefehle wiedergibt.

A – **Digitales Display**: Zeigt die Betriebsparameter und Nummern der Fehlermeldungen an.

B – **Betätigungsknopf Funktionen**: zur Betätigung der auf dem Display gezeigten Funktion.

C – **Rücktaste**: zur Annullierung der laufenden Operation und zur Rückkehr zur vorherigen Seite.

D – **Reset - Knopf**: zur Nullstellung der Alarmsignale (akustisch und visuell).

E – **Kopf "START-STOP"**: zum Starten oder Beenden des ausgewählten oder auf dem Display gezeigten Programmzyklus (Kochzyklus, Waschzyklus etc.).

F – **Drehknopf**: zur Auswahl der gewünschten Funktion oder zur Veränderung der Werte.

Zur Auswahl eines der gewünschten Bereiche (Funktion oder Wert) den Drehknopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

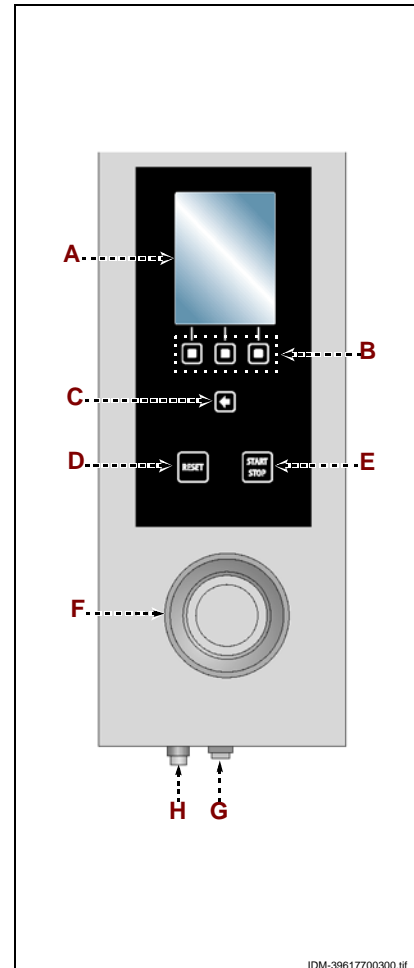
- Im Uhrzeigersinn: die Bereiche werden "nach unten" durchlaufen, oder es wird der angezeigte Wert erhöht.

- Entgegen dem Uhrzeigersinn: die Bereiche werden "nach oben" durchlaufen, oder es wird der angezeigte Wert verringert.

Jedes Mal, wenn die gewünschte Funktion oder der Wert ausgewählt wurden, muss der Drehknopf gedrückt werden, um die Funktion oder den Wert zu bestätigen oder zu speichern.

G – **Einschaltknopf**: zum Ein- und Ausschalten der elektrischen Versorgung des Gerätes.

H – **USB-Anschluss**: Für den Anschluss einer externen Speichereinheit an das Gerät.



## EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Gehen Sie folgendermaßen vor

### Zündung

1 – Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.

2 – Öffnen Sie den Gashahn.

3 – Den Wasserhahn öffnen.

4 – Taste **(G)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

5 – Das Display **(A)** wird eingeschaltet und nach einigen Sekunden die Seite angezeigt, von welcher die Hauptfunktionen des Gerätes aufgerufen werden.

### Abschaltung



**Wichtig**

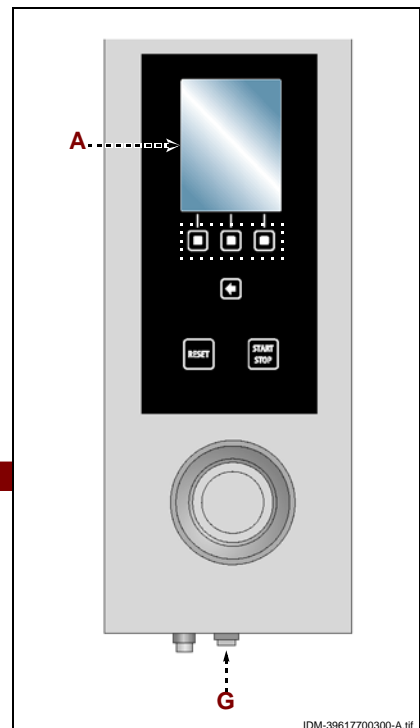
**Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.**

6 – Taste **(G)** drücken, um das Gerät auszuschalten.

7 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.

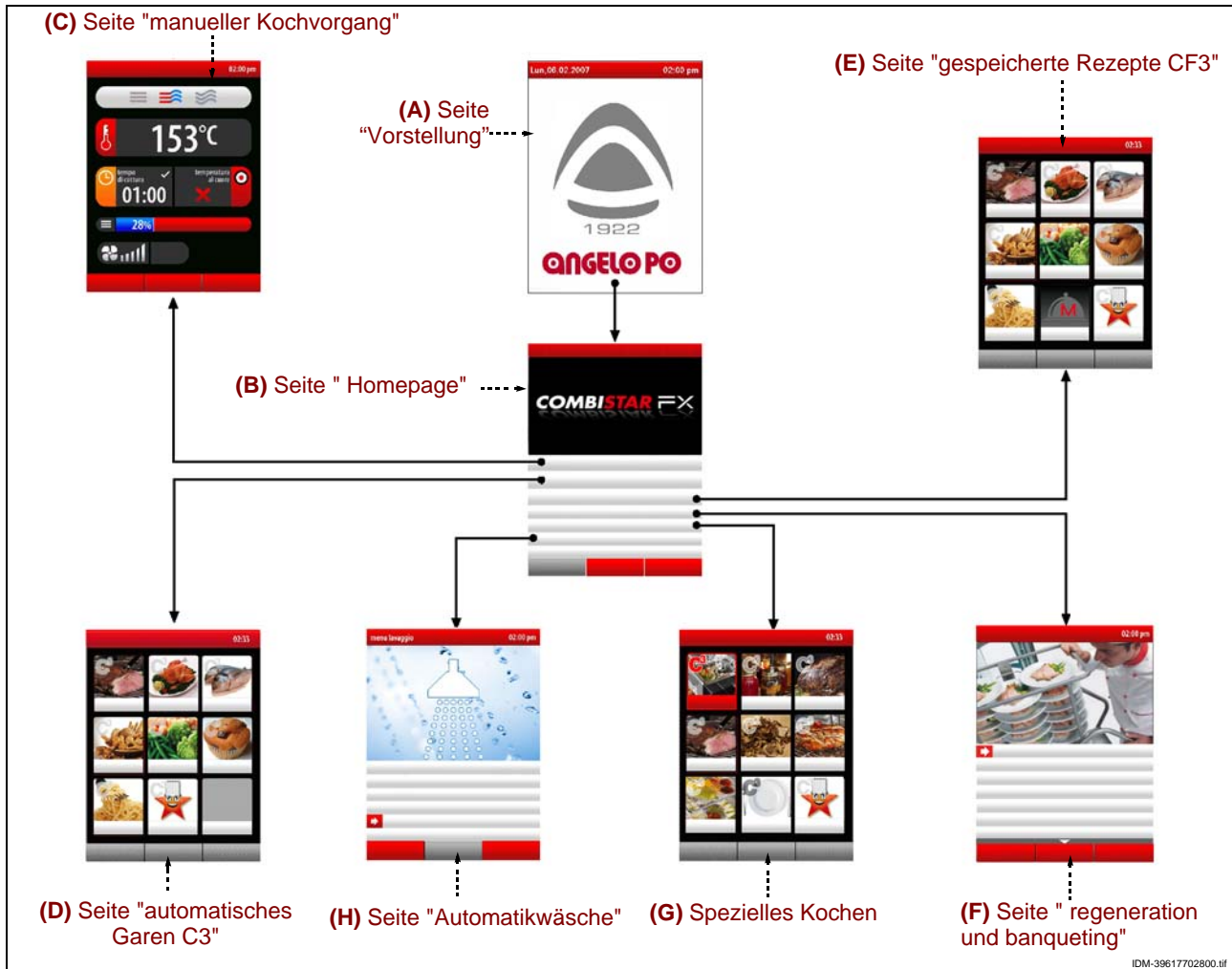
8 – Den Wasserhahn schließen.

9 – Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



## BESCHREIBUNG PLAN LOGIKMENÜ

Die Darstellung zeigt die Anordnung und Abfolge der Hauptseiten bezüglich der verschiedenen Betriebsweisen.



A – **Seite "Vorstellung"**: wird beim Einschalten des Gerätes angezeigt.

B – **Seite "Homepage"**: zum Aufrufen der Programmseiten sowie zur Anzeige der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S. 10).

C – **Seite "manueller Kochvorgang"**: zur Dateneingabe (Temperatur, Kochzeit usw.), um im "manuellen Modus" zu kochen (siehe S. 17).

D – **Seite "automatisches Garen C3"**: zum Aufrufen der voreingestellten Vorgehensweisen beim Kochen für die unterschiedlichen Speisen (siehe S. 23).

E – **Seite "gespeicherte Rezepte CF3"**: zur Auswahl, Änderung oder Erstellung von Kochprogrammen (siehe S. 27).

F – **Seite "regeneration und banquetting"**: zur Wahl und/oder Änderung der voreingestellten Standard-Aufwärm- und Banqueting-Programme (siehe S. 33).

G – **Seite "Spezielles Kochen"**: dient zum Aufrufen von speziellen Garweisen (z.B. Heißbräuchern, Pasteurisieren, Haltefunktion, BT Garen, Trocknen, Delta-T, vakuum, Regeneration, Lesezeichen) (siehe S. 33)

H – **Seite "Automatikwäsche"**: zur Auswahl der Art des Geräte - Waschprogramms (siehe S. 34).

I – **Seite "Einstellungen"**: zur Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S. 11).

J – **Seite "Service"**: Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort).

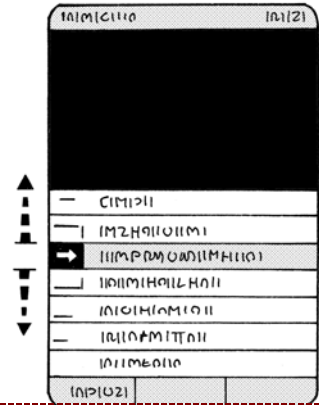
L – **Seite "HACCP"**: zur Anzeige der HACCP – Daten, welche während der verschiedenen Kochvorgänge erfasst wurden (siehe S. 40).

M – Seit **“Laden/Entladen von Daten”**: zur Ladung neuer Kochprogramme des Ofens, oder um Kochprogramme vom Ofen auf eine externe Speichereinheit (USB-Speicher) herunterzuladen (siehe S. 41) .

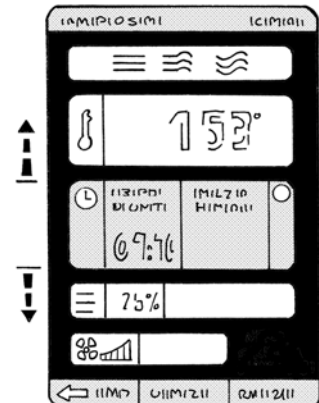
### ART DES ZUGRIFFS AUF DIE MENÜSEITEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1 – Die gewünschte Funktion (Untermenü) mit dem Drehknopf auswählen.
- 2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.
- 3 – Den Parameter auswählen, der mit dem Drehknopf verändert werden soll.



- 4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken.
- 5 – Den hervorgehobenen Parameterwert mit dem Drehknopf verändern.
- 6 – Den Drehknopf zur Bestätigung des neuen hervorgehobenen Wertes drücken.



### EINGABEMODUS DER ALPHANUMERISCHEN WERTE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1 – Das erste gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben.

>>>



- 2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken.

>>>



- 3 – Das zweite gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben.

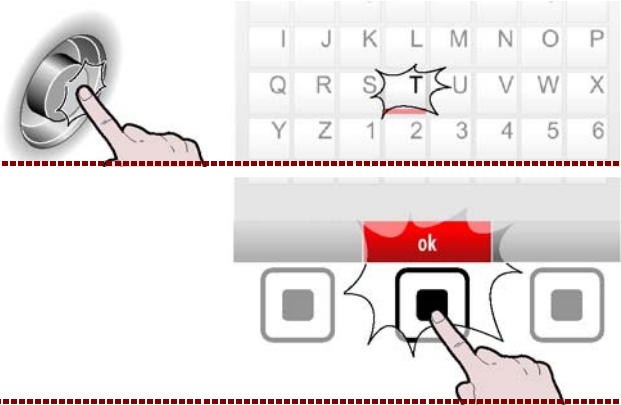
>>>



DE

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken. >>>

5 – Die Operation wiederholen, bis der Wert oder die vollständige Beschreibung erhalten werden.



6 – Zur Bestätigung des Wertes oder der hervorgehobenen Beschreibung den Knopf drücken. >>>

## MODUS DER ALLGEMEINEN "EINSTELLUNGEN" DES GERÄTES

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Einstellungen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

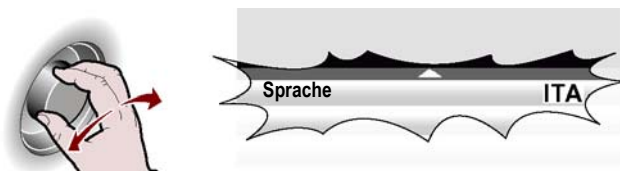


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>  
Die Seite dient der Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes.

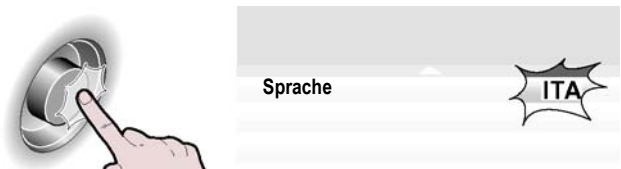


### Sprache

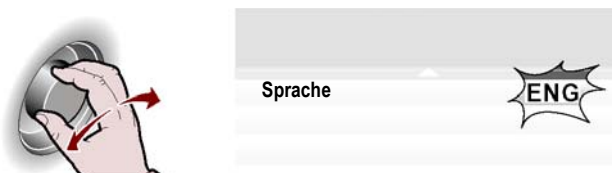
3 – Die Funktion " Sprache " mit dem Drehknopf auswählen. >>>



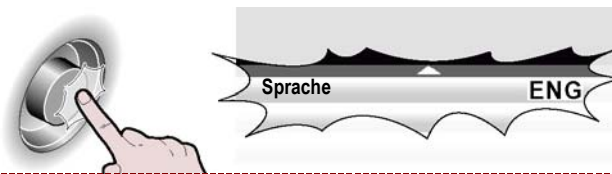
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



5 – Den Schalter drehen, um die gewünschte Sprache zu wählen. >>>

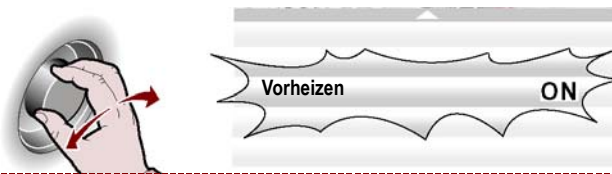


6 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



### Vorheizen

1 – Die Funktion "Vorheizen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



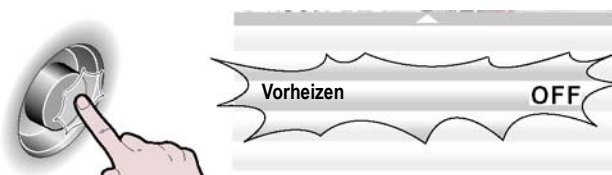
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Drehknopf drehen. >>>

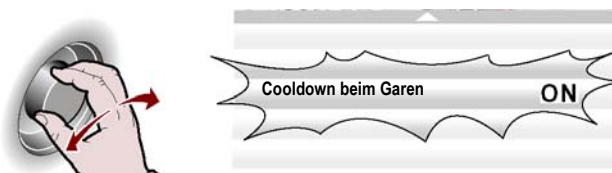


4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



### Cooldown beim Garen

1 – Die Funktion "Cooldown beim Garen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



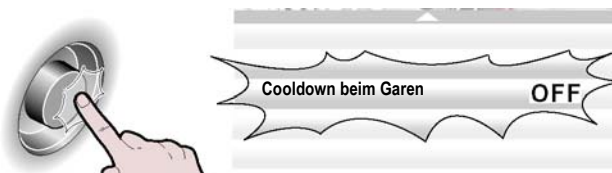
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Drehknopf drehen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



## Datumseinstellung

1 – Die Funktion "Datumseinstellung" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Das gegenwärtige Datum mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



## Zeiteinstellung

1 – Die Funktion "Zeiteinstellung" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Die gegenwärtige Uhrzeit mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



## Speicherung Garvorgang aktivieren

Diese Funktion dient dazu, alle beim letzten manuellen Garen durchgeführte auf einem Programm CF3 speichern zu können (siehe S. 39).



### Wichtig

**Anmerkung: Es können maximal 18 Änderungen gespeichert werden.**



## Außenfühler oder Vakuum

1 – Die Funktion "Außenfühler" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Ansonsten die Funktion "Vakuum" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



## Intervall Ablesen HACCP

1 – Die Funktion "Intervall Ablesen HACCP" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Die Ablesezeit mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

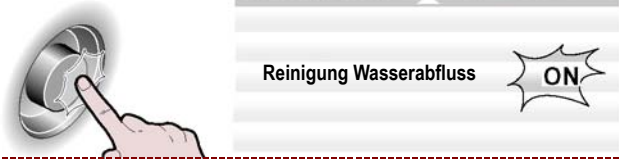


## Reinigung Wasserabfluss

1 – Die Funktion "Reinigung Wasserabfluss" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten der Reinigungsfunktion für den Wasserabfluss zu Beginn jedes Waschvorgangs den Drehknopf drehen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

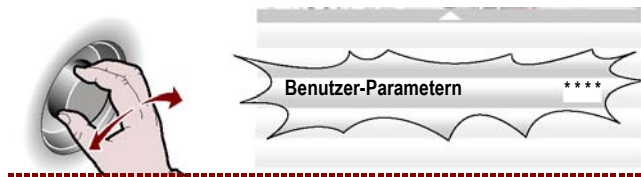


**i Wichtig**

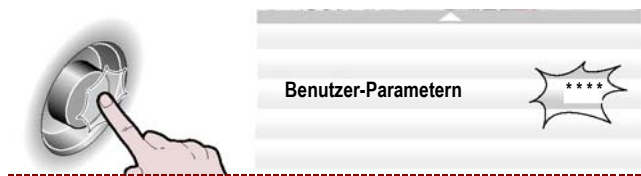
**Die Funktion "Reinigung Wasserabfluss" verursacht einen größeren Verbrauch an Reinigungsmittel; diese Funktion nur verwenden, wenn es notwendig ist, z.B. bei häufigem Kochen von fetten Speisen (Hähnchen, Braten, etc.)**

**Benutzer-Parametern**

1 – Um einige vom Hersteller voreingestellte Funktionen ändern zu können, mit dem Drehknopf die Funktion "Benutzer-Parametern" auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Den Drehknopf drehen, um das werkseitig vorgegebene Passwort einzugeben (APGC). >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

– **Zeit Reinigung Grenze** (Standardwert =OFF): es handelt sich um die Zeit nach deren Ablauf der Ofen blockiert und gereinigt werden muss (Standard, medium, Basic).

– **Zeit Reinigung Grenze**(Standardwert =1 Stunde): es handelt sich um die Zeit, die bis zum Ablauf der Ofenblockierung fehlt, ab dem die Warnanzeigen (akustisch und optisch) der Ofenblockierung des Ofens beginnen (siehe S. 49).

– **Vorwarnzeit Entzundern** (Standardwert =OFF): es handelt sich um die Zeit, bei deren Überschreitung das Gerät den Kunden darauf hinweist, dass der Ofen zu überprüfen ist und eventuell ein Waschvorgang zu starten ist (Entkalker, siehe S. 49).

– **Freigabe Garvorgänge** (Standardwert =OFF): ON wählen, um den Ofen vom CLE-Alarm freizugeben.

– **Programmfreigabe** (Standardwert =OFF):

– **Anwender-Taste**: sie dient dazu, die Schrift "Anwender-Taste" auf der Seite "Hauptfunktionen (Homepage) ändern zu können".

Benutzer-Parametern		02:00 pm
➔	Zeit Reinigung Grenze	OFF
	Zeit Reinigung Grenze	1 Stunde
	Vorwarnzeit Entzundern	OFF
	Freigabe Garvorgänge	OFF
	Programmfreigabe	OFF
	Anwender-Taste	
	Änderung Benutzer-Passwort	

– **Änderung Benutzer-Passwort:** dient dazu, das (vom Hersteller gelieferte) Passwort "APGC" mit einem neuen Passwort versehen zu können.

## Klingeltöne einstellen

1 – Um die mit den verschiedenen Betriebsabschnitten des Ofens verbundenen Klingeltöne ändern und somit individuell anpassen zu können, mit dem Drehknopf die Funktion "Klingeltöne einstellen" wählen.

>>>



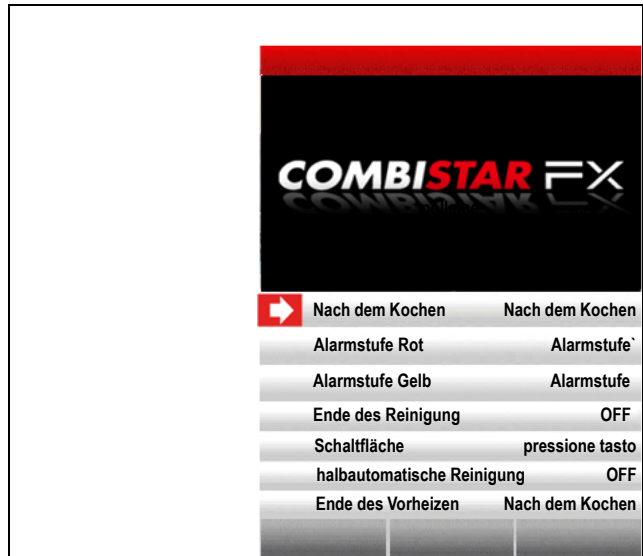
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.

>>>



Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>



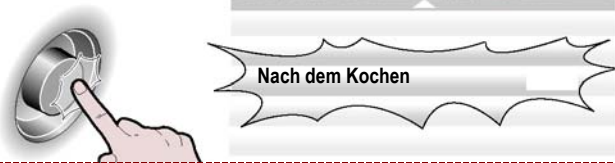
3 – Die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



4 – Den gewünschten Klingelton auswählen und zur Bestätigung den Drehknopf drücken.

>>>



5 – Den gewünschten Klingelton auswählen und zur Bestätigung den Drehknopf drücken.

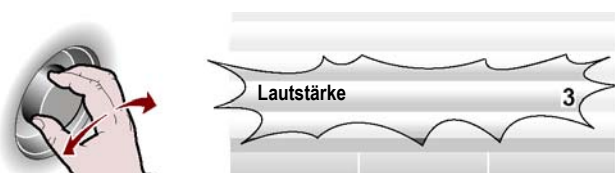
>>>



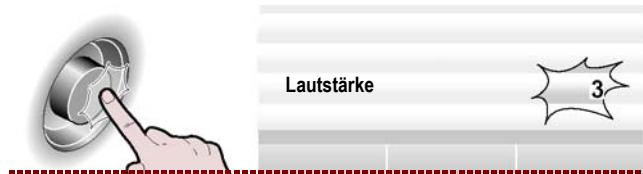
## Lautstärke

1 – Die Funktion "Lautstärke" mit dem Drehknopf auswählen.

>>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



3 – Die Lautstärke mit dem Drehknopf verändern. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken.. >>>



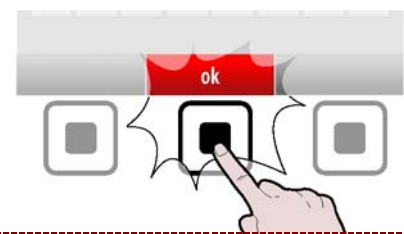
## MODUS "MANUELLER KOCHVORGANG"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "manueller Kochvorgang" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite.

**ART DES KOCHVORGANGS**  
Kombibeheizung

Umluftkochen      Dampfgaren

manueller Kochvorgang      02:00 pm      Zeit

153°C      Temperaturgarraum

Kochzeit: 01:00      Kerntemperatur

Feuchtigkeit % oder Dampfentlüftung %      30%

Geschwindigkeit Gebläse: ECO      Multicooking

Schnellkühlung: cooldown      Ein multicooking      Aus Vorheizen

IDM-39617703300.tif

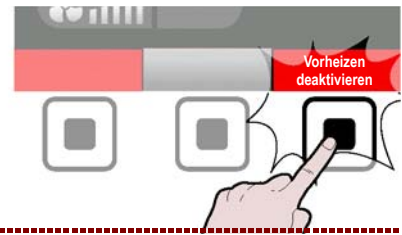
Die Seite dient der Dateneingabe (Art des Kochvorgangs, Temperatur, Kochzeit, usw.), um im "manuellen Modus" zu kochen.

### **i** Wichtig

Die "Kochzeit" und die "Kerntemperatur" schließen sich als Funktionen gegenseitig aus. Sollte z. B. zuerst die "Kochzeit" und dann die "Kerntemperatur" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert.

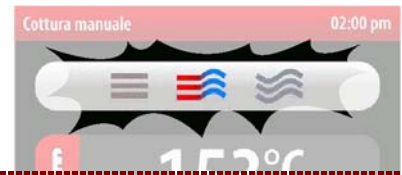
Vor der Auswahl der Kochart ist zu bedenken, ob das Vorheizelement der Kochkammer ein- oder ausgeschaltet werden muss.

3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Knopf drücken. >>>  
 Entsprechend der Auswahl erscheint im Bereich "Vorheizen" der Betriebsstatus ("Vorheizen Ein" oder "Vorheizen Aus").



### Art des Kochvorgangs

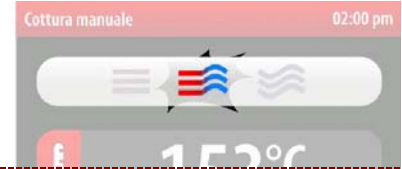
1 – Den Bereich "Kochart" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



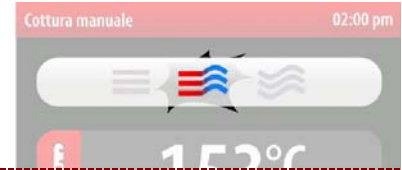
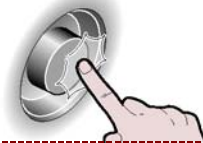
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



3 – Die Kochart (Gemischt, Umluft, Dampf) mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



– Sollte "Gemischtes Kochen" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz an Feuchtigkeit im Ofeninneren.

– Sollte "Umluftkochen" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz der Öffnung des Dampfentlüfters.

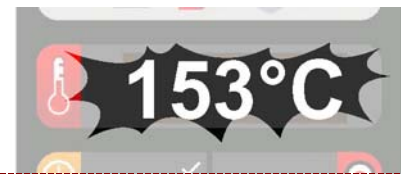
– Sollte "Dampfkochen" gewählt werden, erscheint im Bereich 100% (unveränderlich).



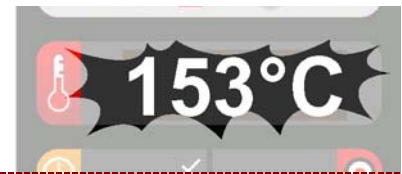
DE

### Kochtemperatur

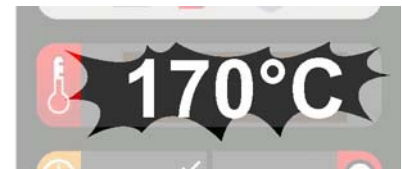
1 – Den Bereich "Kochtemperatur" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



3 – Zur Änderung der Kochtemperatur den Drehknopf drehen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

### Kochzeit oder Kerntemperatur

1 – Einen der beiden Bereiche "Kochzeit" oder "Kerntemperatur" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>  
Sollte zuerst die Funktion "Kochzeit" und dann "Kerntemperatur" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert (und umgekehrt).

3 – Zur Änderung des hervorgehobenen Wertes ("Kochzeit" oder "Kerntemperatur") den Drehknopf bis zur Anzeige des gewünschten Wertes drehen. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

### Feuchtigkeit % oder Dampfentlüftung %

1 – Den Bereich "Feuchtigkeit %" oder "Dampfentlüftung %" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

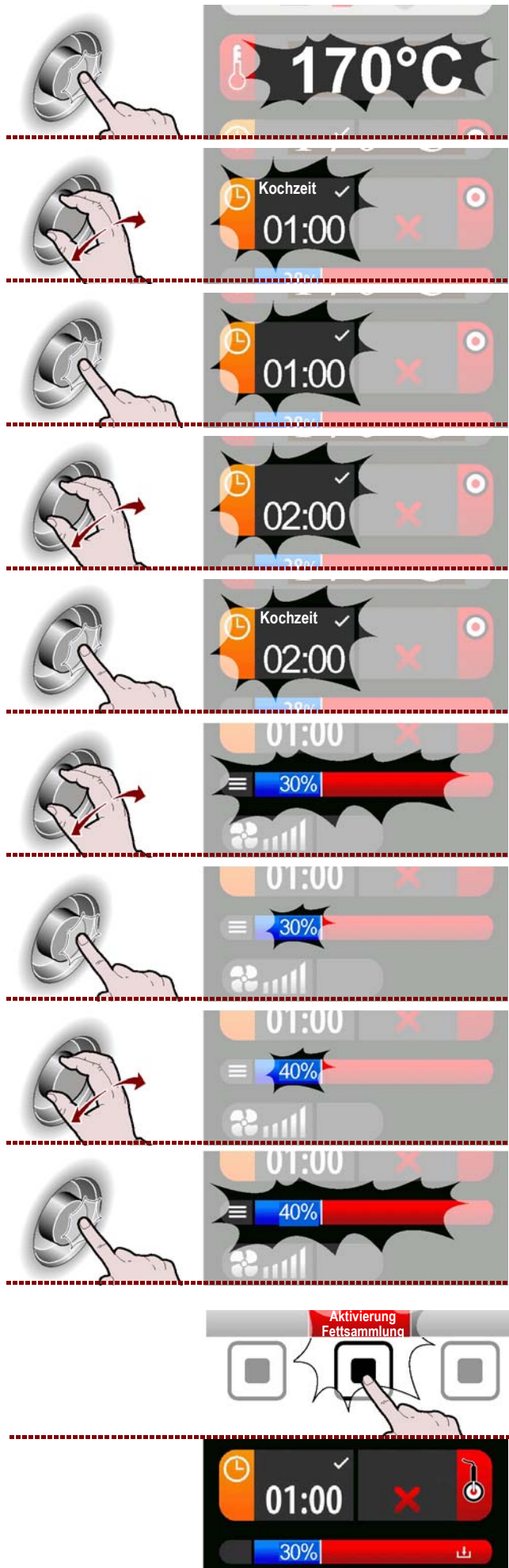
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

3 – Zur Änderung des hervorgehobenen Wertes ("Feuchtigkeit %" oder "Dampfentlüftung %") den Drehknopf bis zur Anzeige des gewünschten Wertes drehen. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

Bei Verwendung eines Backofens mit Fettablassventil kann neben dem Prozentwert der Feuchtigkeit auch das Sammeln des Fetts über die entsprechende Taste aktiviert/deaktiviert werden. >>>

Auf Display erscheint >>>

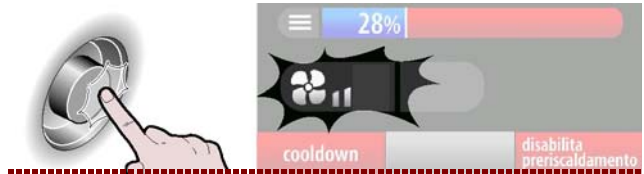


## Geschwindigkeit Gebläse

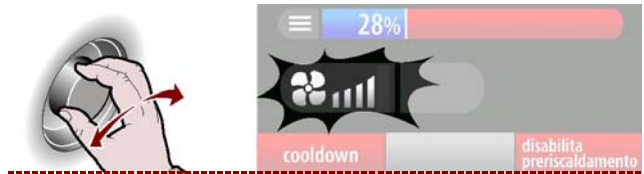
1 – Den Bereich "Geschwindigkeit Gebläse" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



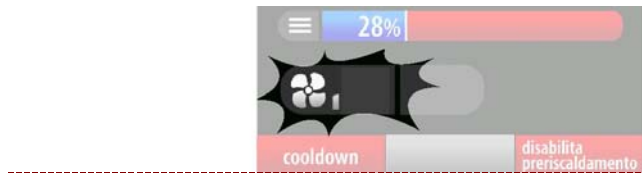
3 – Zur Änderung der Geschwindigkeit des Kühlgebläses den Drehknopf für eine Vergrößerung oder Verringerung der Markierungszahl der Skala drehen. >>>



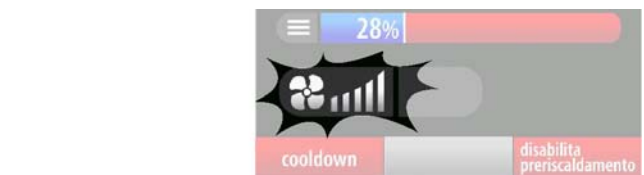
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die Minimalgeschwindigkeit eingestellt ist. >>>



Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die Maximalgeschwindigkeit eingestellt ist. >>>



Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die mittlere Geschwindigkeit eingestellt ist (das Gebläse schaltet automatisch ein und aus). >>>



5 – Zum Starten des Kochzyklus den Knopf drücken (Siehe "Modus Starten und Ende" "Kochzyklus"). >>>



Am Ende des eingestellten Kochzyklus muss für den Übergang zu einer anderen Kochart bei niedrigerer Temperatur wie folgt vorgegangen werden.

### ECO-PLUS

1 – Die Funktion "ECO" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren der Funktion "ECO" den Drehknopf drehen (Symbol leuchtet grün).

>>>

Über diese Funktion kann Energie gespart werden, jedoch nur bei reduzierter Beladung.

4 – Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren der Funktion "PLUS" den Drehknopf erneut drehen (Symbol leuchtet rot). Mithilfe dieser Funktion kann das Gerät mit einer höheren Leistung benutzt werden.

5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.

>>>

6 – Zum Starten des Kochzyklus den Knopf drücken (Siehe "Modus Starten und Ende" "Kochzyklus").

>>>

Am Ende des eingestellten Kochzyklus muss für den Übergang zu einer anderen Kochart bei niedrigerer Temperatur wie folgt vorgegangen werden.

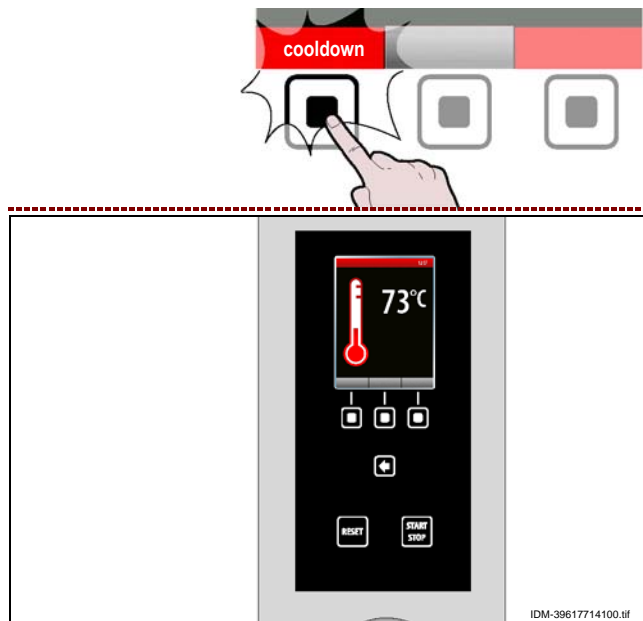
### Cooldown

1 – Die Taste drücken.

>>>

Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>

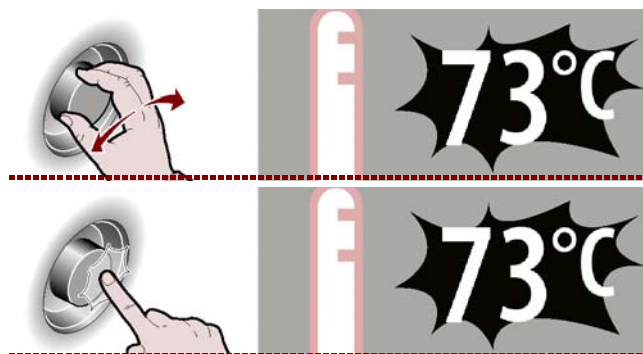


2 – Die Abkühltemperatur mit dem Drehknopf auswählen.

>>>

3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken.

>>>





Zur schnellen Abkühlung des Gerätes den Knopf drücken. >>>



### Multicooking

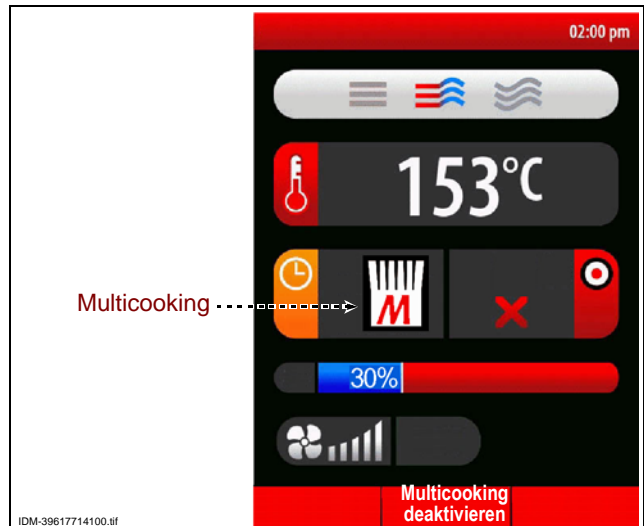
Während jeder Kochphase kann die Funktion "Multicooking" ein- oder ausgeschaltet werden.

1 – Zum Ein- und Ausschalten ("**Ein/Aus Multicooking**") der Funktion Multicooking den Knopf drücken. >>>

Entsprechend der getroffenen Wahl erscheint im Bereich "Multicooking" der Betriebsstatus ("Multicooking Ein" oder "Multicooking Aus").



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



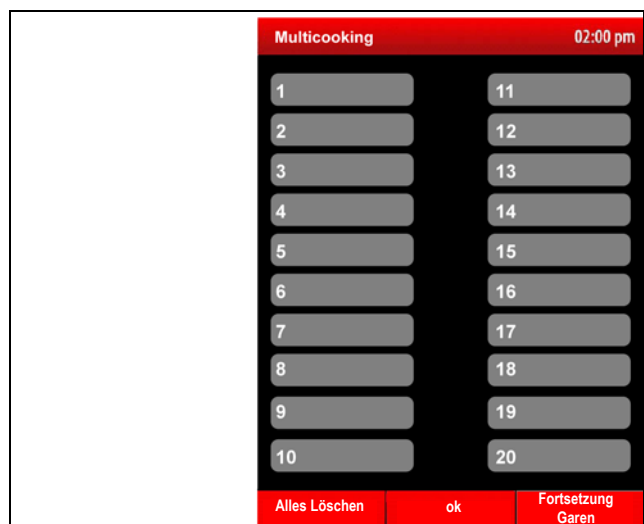
2 – Den Bereich "Multicooking" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



### Hinweis:

- "Alles Löschen" drücken, um alle Timer zu löschen.
- "Fortsetzung Garen" drücken, damit auf der Zelle 20 die Zeit 23:59 erscheint.



DE

4 – Einen der Timer mit dem Drehknopf anwählen. >



5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



6 – Zum Einstellen der Garzeit den Drehknopf drehen. >>>



7 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



**Zum Einstellen der anderen Timer Schritt 4 bis 7 wiederholen.**

8 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



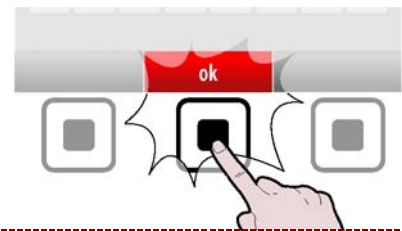
### VORGEHENSWEISE FÜR "AUTOMATISCHE KOCHZEIT C3"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Automatische Kochzeit C3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>  
Mit dieser Seite werden die voreingestellten Kochprogramme für die verschiedenen Speisen ausgewählt.



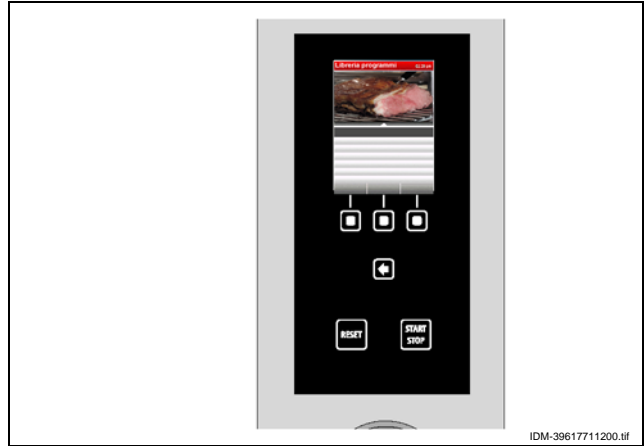
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



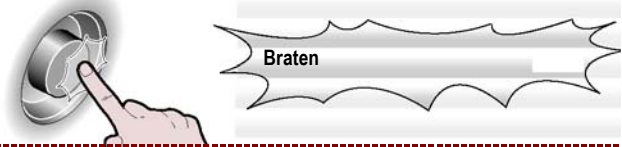
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



5 – Art der Garung mit dem Drehknopf wählen. >>>



6 – Drehknopf drücken, um die markierte Garungsart zu bestätigen. >>>



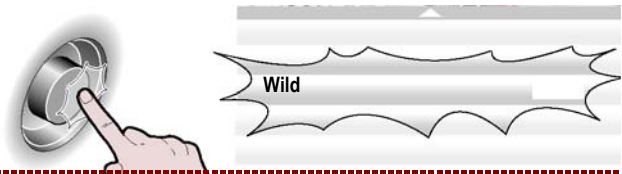
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



7 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



8 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

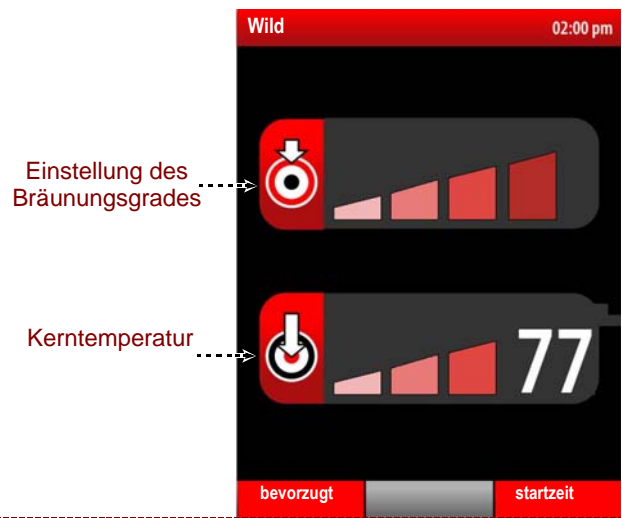


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

9 – Nun ist es möglich, mit dem Drehknopf einige Parameter des Programms einzustellen. >>>

**Für den Start des programmierten Kochvorgangs zu einer vorbestimmten Uhrzeit wie auf S. 28 beschrieben vorgehen (Startzeit).**

**Um den Garvorgang zu den Favoriten hinzuzufügen, die Taste "zu Favoriten hinzufügen" drücken und wie auf Seite 10 (Alphanumerischer Eingabemodus) beschrieben fortfahren.**



Das gespeicherte Programm kann durch Anwahl des Symbols "Favoriten" in der Ansicht "Automatik-Garung C3" wieder aufgerufen werden. >>>

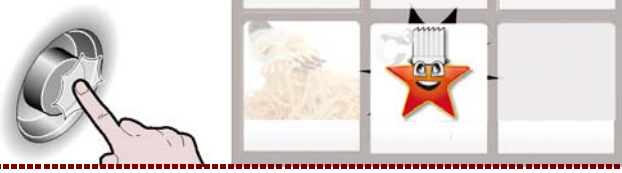


**Die als "Favoriten" gespeicherten Programme können wie folgt gelöscht werden:**

1 – Mit dem Drehknopf das Symbol "Favoriten" auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



4 – Die Taste. >>>



5 – Den Drehknopf drehen, um die Anzeige NEIN anzuwählen, und zum Bestätigen drücken. >>>



10 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>



In jedem Programm der "Automatischen Kochzeiten C3" können Parameter eingestellt werden, die in der seitlichen Tabelle aufgezeigt werden. >>>

Einstellung der Gartemperatur ( in der Kammer)		153°C
Zeiteinstellung		00:00
Einstellung der Kerntemperatur		77
Einstellung Bräunung		
Einstellung Laden bleche		
Einstellung Delta T		DELTA T 25



## MODUS FÜR "GESPEICHERTE REZEPTE CF3"

Procedere nel modo indicato.

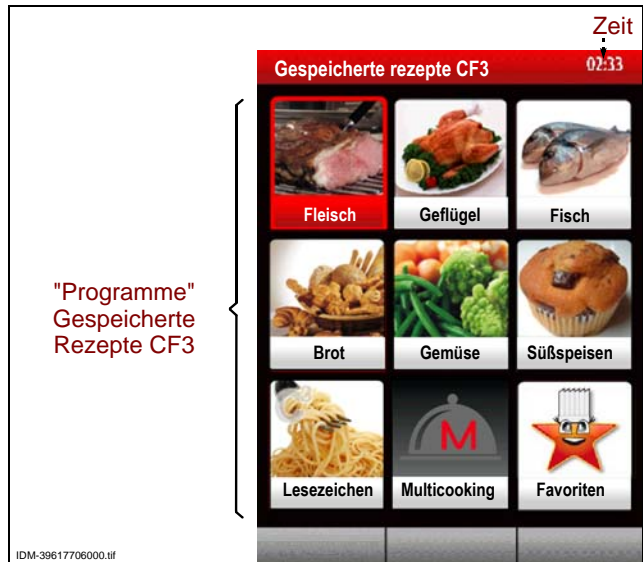
1 – Die Funktion "gespeicherte Rezepte CF3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>  
Die Seite dient der Auswahl, Änderung oder Programmierung des Kochvorgangs der Speisen.



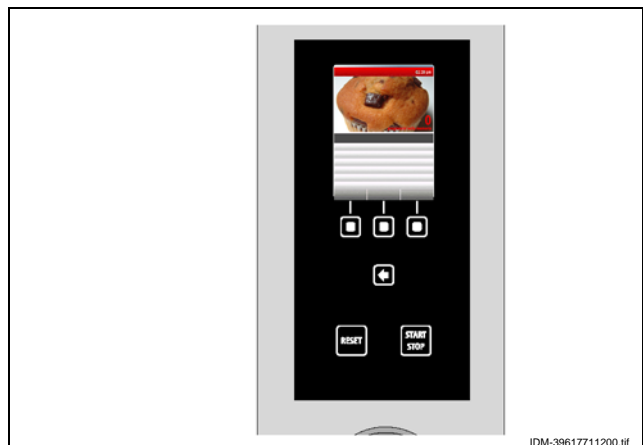
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Kochprogramms drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



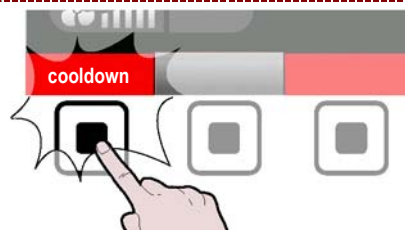
5 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



6 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Zum Starten des "cooldown" den Knopf drücken und die bereits auf S. 21 beschriebenen Anweisungen befolgen. >>>



"Bei Garprogrammen mit nur einer Phase kann die Funktion "Multicooking" aktiviert werden."

Um "Multicooking" zu aktivieren, die Taste drücken und die Anweisungen auf S. 22 ausführen. >>>



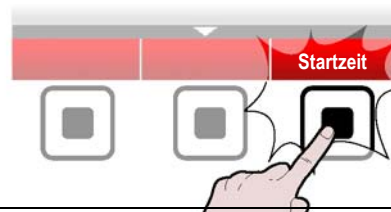
7 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>



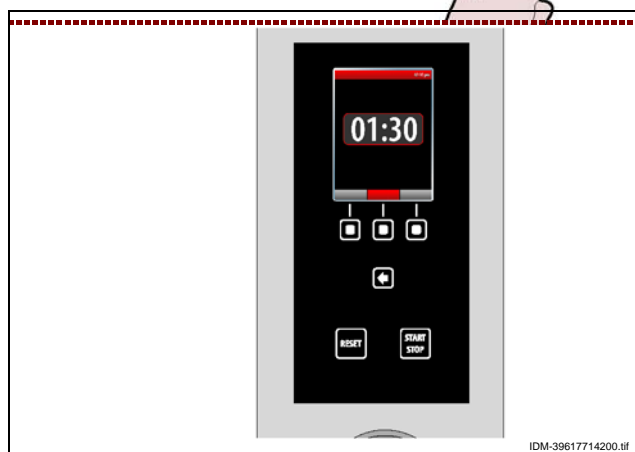
### Startzeit

Zum Starten des programmierten Kochvorgangs zu einer vorher festgelegten Uhrzeit wie folgt vorgehen.

1 – Die Taste drücken. >>>



Aus dem Display erscheint die Seite mit der Uhrzeit für den Kochbeginn. >>>



Zur Änderung der angezeigten Uhrzeit wie folgt vorgehen.

2 – Setzen Sie die Zeit (Stunde) für den Kochbeginn mit dem Drehknopf auswählen. >>>



3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>



4 – Setzen Sie die Zeit (Minuten) für den Kochbeginn mit dem Drehknopf auswählen. >>>



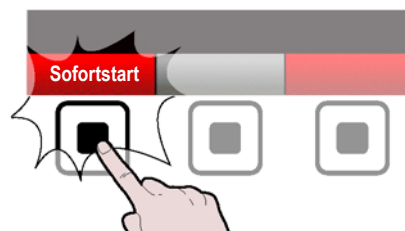
5 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>



6 – Den Knopf zum Starten des programmierten Kochvorgangs zur eingestellten Uhrzeit drücken. >>

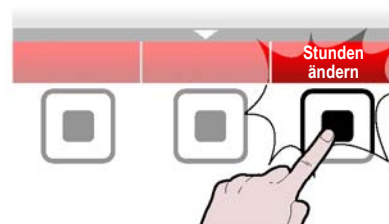


7 – Um den programmierten Kochvorgang sofort zu starten, den Knopf drücken. >>>



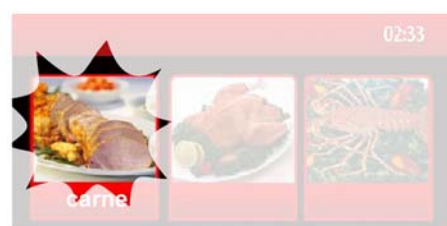
Bei laufendem Garvorgang können die Parameter eines Programms vorübergehend geändert werden (siehe "Manuelles Garen").

Zum Ändern der Startzeit die Taste drücken und Schritt 2 bis 5 ausführen. >>>



## Delta T

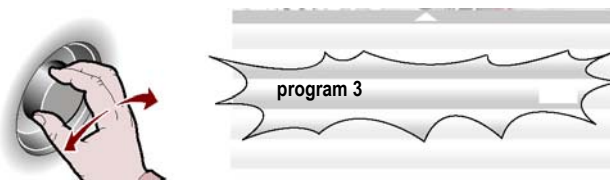
1 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



2 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

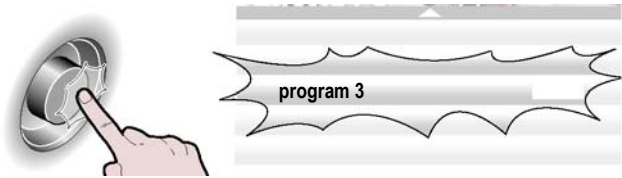


3 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>

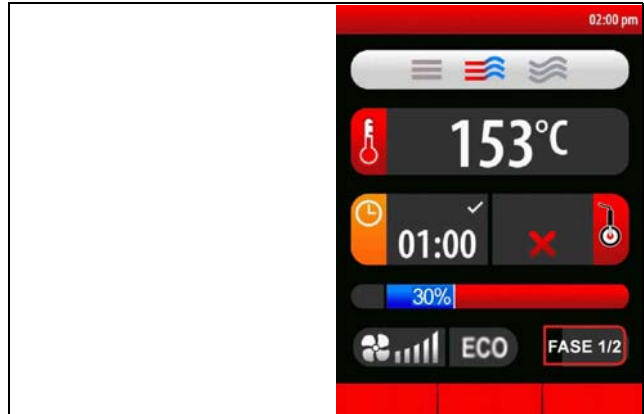




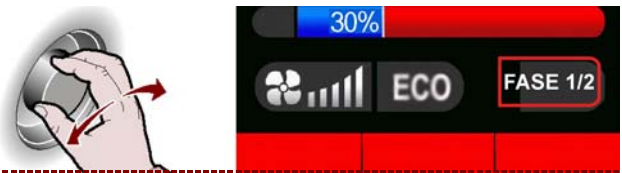
4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



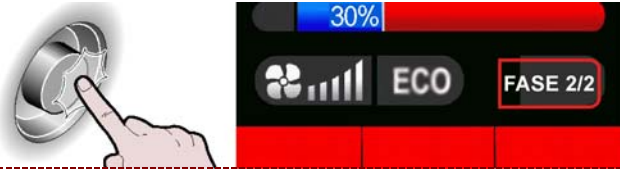
Auf dem Display erscheint die Seite >>>



5 – Mit dem Drehknopf eine Phase wählen, in der die Funktion "Delta T" aktiviert werden soll. >>>



6 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



7 – Mit dem Drehknopf die Temperatur wählen. >>>



8 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

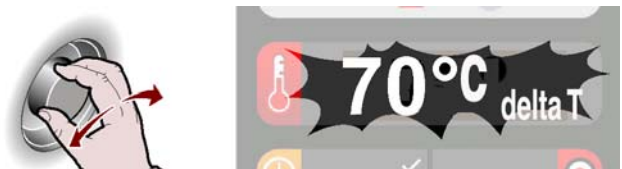


DE

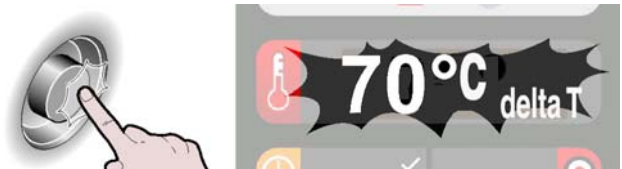
9 – Die Taste "Delta T" drücken, um die Funktion zu aktivieren. >>>



10 – Den Drehknopf drehen, um "Delta T" wie gewünscht einzustellen. >>>



11 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>

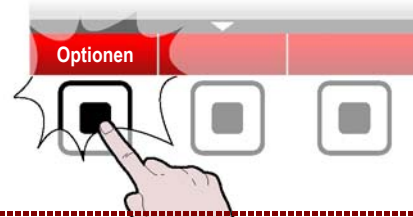


## ÄNDERUNG DER EIGENSCHAFTEN DER KOCHPROGRAMME

1 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Die Taste drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



3 – Die gewünschte Funktion aus der Liste mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



5 – Aus der Liste die Funktion "Anzeigen Rezept (USB)" auswählen, wonach sich die Funktion "mehr Rezepte" aktiviert. >>>



6 – Die Taste drücken, um auf dem Display den Link mit der Seite zu sehen, von der weitere Rezepte heruntergeladen werden können. >>>



- **NEUBENENNUNG:** für die Zuteilung eines neuen Namens an das gewählte Kochprogramm (siehe S. 10).
- **PHASEN ÄNDERN/ANZEIGEN:** zur Anzeige und/ oder Änderung der Phasen des gewählten Kochprogramms (siehe S. 27).
- **KOPIEREN:** zum "Kopieren - Einfügen" des gewählten Kochprogramms und zu dessen Neubenennung (siehe S. 10).

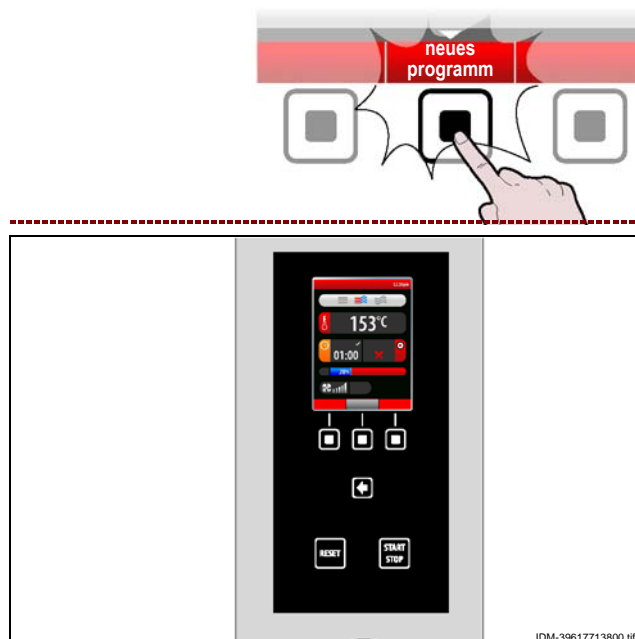
- **LÖSCHEN:** zum Löschen des gewählten Kochprogramms.
- **BEVORZUGT:** zum "Speichern" des gewählten Kochprogramms in der Kategorie Bevorzugt.
- **ANZEIGEN REZEPT (USB):** dient zur Darstellung von Rezepten, die sich auf einem USB-Stick befinden.
- **ANZEIGEN FOTOS (USB):** dient zur Ansicht von Fotos, die sich auf einem USB-Stick befinden.

Es ist möglich, die Eigenschaften der werkseitig gespeicherten Kochprogramme zu verändern, neu zu benennen usw., indem vom Hauptmenü die "Einstellungen" und nachfolgend "Benutzer-Parametern/Programmfreigabe/ON" ausgewählt werden (siehe S. 15).

## ERSTELLUNG "NEUES PROGRAMM" KOCHVORGANG

- 1 - Die Taste drücken. >>>
- 2 - Den Namen des neuen Kochprogramms eingeben (siehe S. 10).

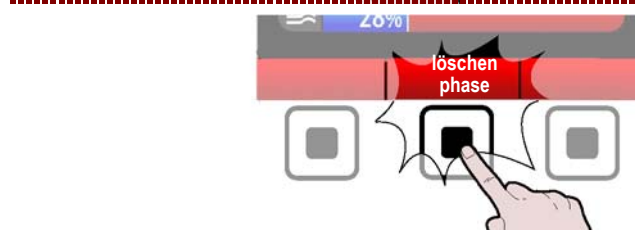
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>  
Alle Eigenschaften des neuen Kochprogramms (Art des Kochvorgangs, Temperatur, Kochzeit usw.), wie auf S. 17 gezeigt, eingeben.



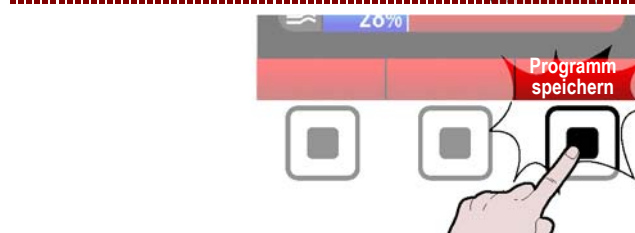
- 3 - Bei der Erstellung eines neuen Programms kann es notwendig sein, den Kochvorgang in mehreren Phasen auszuführen. Hierzu den Knopf drücken. >>>



- 4 - Ferner kann es notwendig sein löschen eines oder mehrerer Phasen des Kochens. Hierzu den Knopf drücken. >>>



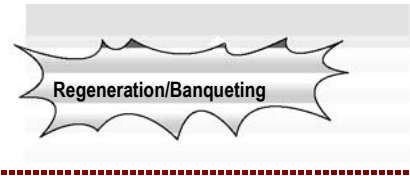
- 5 - Am Ende der Programmierung den Knopf zur Speicherung des neuen Programmes drücken und zum Hauptmenü zurückkehren. >>>



## VORGEHENSWEISE FÜR REGENERATION UND BANQUETING

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Regeneration/Banqueting" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



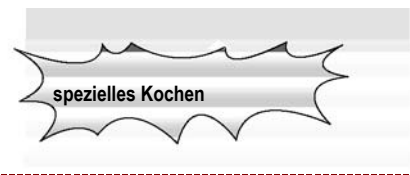
Auf dem Display wird die Seite angezeigt, auf welcher alle im Abschnitt "Gespeicherte Kochzeit CF3" beschriebenen Funktionen ausgeführt werden können (siehe S. 27÷30). >>>



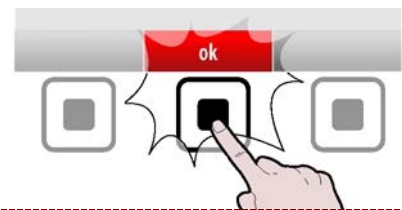
## BETRIEBSARTEN FÜR "SPEZIELLES KOCHEN"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Spezielles Kochen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite, auf der alle im Absatz "automatische Kochzeit C3" beschriebenen Funktionen ausgeführt werden können (siehe S. 23) >>>



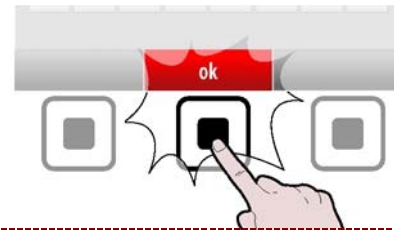
## MODUS "AUTOMATIKWÄSCHE"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Automatikwäsche" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

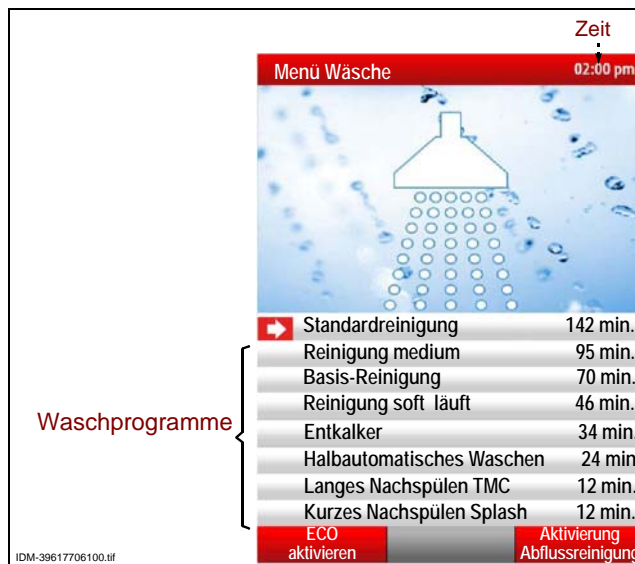


2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>  
Die Seite dient der Auswahl des Geräte - Waschprogramms.

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



4 – Den gewünschten Waschzyklus mit dem Drehknopf auswählen. >>>



5 – Taste drücken, um den Reinigungszyklus zu starten. >>>



### Tabelle der Waschprogramme

Programme	Beschreibung
<b>Standardreinigung</b>	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
<b>Reinigung medium</b>	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
<b>Basis-Reinigung</b>	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bis 150°C).
<b>Reinigung soft läuft</b>	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
<b>Entkalker</b>	Zum Beseitigen von Kalkablagerungen im Garraum.
<b>Kurzes Nachspülen Splash und Langes Nachspülen TMC</b>	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.

**i Wichtig**

Nur für die Waschprogramme "Standard" und "Medium" kann die Funktion "Waschvorgang Ablauf ein/aus" verwendet werden.



**i Wichtig**

Für alle Waschprogramme, außer für "Langes Nachspülen TMC" und "Kurzes Nachspülen Splash" kann über die Taste die Funktion "ECO aktivieren/deaktivieren" benutzt werden.



**Anmerkung:** Die Funktion "ECO aktivieren" dient dazu, aus den verschiedenen Waschprogrammen, die Trocken- und Desinfiz

6 – Die Beendigung des Waschzyklus des Gerätes wird durch ein akustischen Signal sowie durch die Anzeige der Seite auf dem Display angegeben. >>>



7 – Taste drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen. >>>



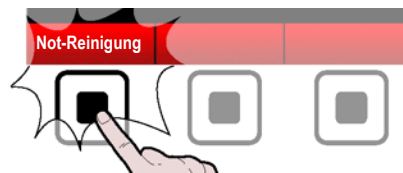
8 – Bei Unterbrechung eines Waschvorgangs (Alarm oder gewollte Unterbrechung mittels Taste START/STOP) erscheint der Alarm "Unterbrechung Waschvorgang". >>>



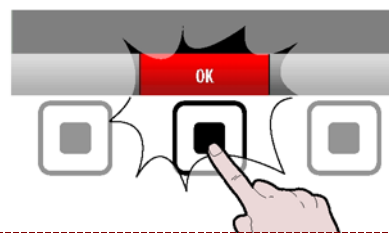
9 – Die Taste „Reset“ drücken. >>>



10 – Die Taste "Not-Reinigung" drücken und das Ende des Waschvorgangs abwarten. >>>



11 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>



### START- UND ENDMODUS "KOCHZYKLUS"

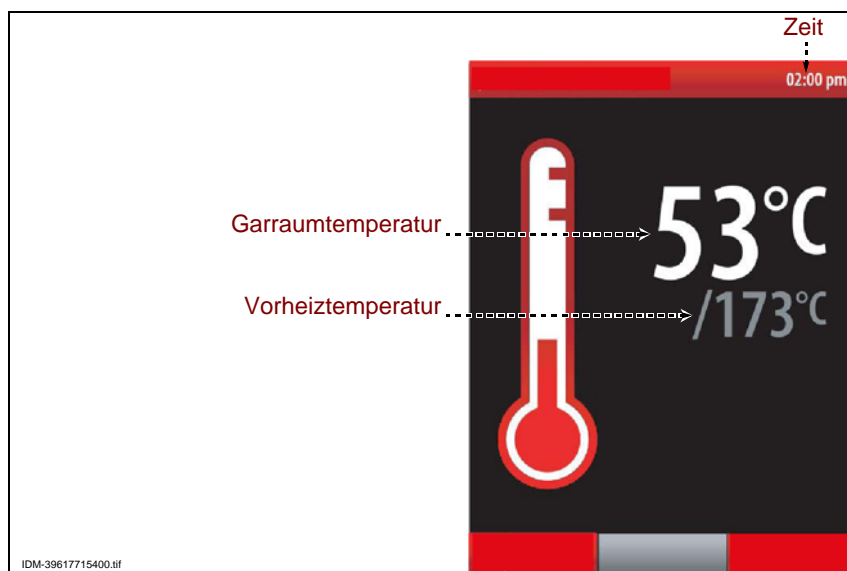
Zum Starten des Kochzyklus (im "manuellen" oder "programmierten" Modus) wie folgt vorgehen.

- 1 – Das Gerät einschalten (siehe S.8).
- 2 – Die Kochart auswählen und alle für den korrekten Betrieb notwendigen Parameter auswählen (siehe S.17).

3 – Die Taste drücken. >>>

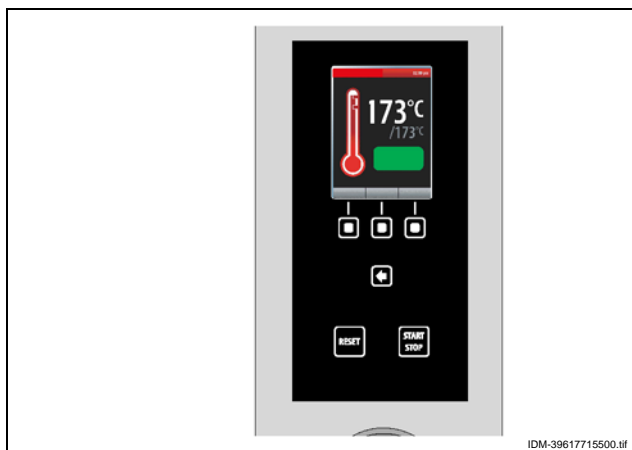
#### **Wichtig**

Sollte auf dem Display die Seite erscheinen, ist die Vorheizfunktion eingeschaltet. Bevor die Speisen in die Kochkammer eingeführt werden, muss das Ende der Vorheizphase abgewartet werden.

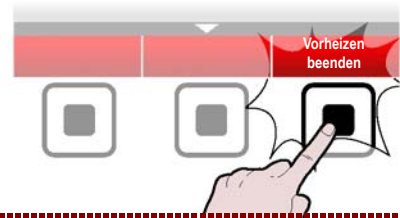


DE

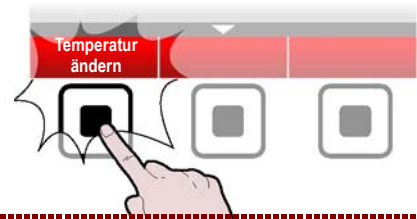
Nach der Vorheizphase erscheint die Seite auf dem Display. >>>



Sollte es notwendig sein, das Ende des Vorheizens vorzuverlegen, den Knopf drücken. >>>



Zur Änderung der Vorheiztemperatur den Knopf drücken und wie auf S.18 gezeigt fortfahren. >>>



4 – Die Speisen in die Kochkammer einführen und für den Start des Kochzyklus die Klappe schließen.

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

**Während des gesamten Kochzyklus bleibt die Innenbeleuchtung der Kammer zur Ansicht der Speise eingeschaltet. Bei gezündetem Brenner wird im Display die spezifische Ikone eingeschaltet.**

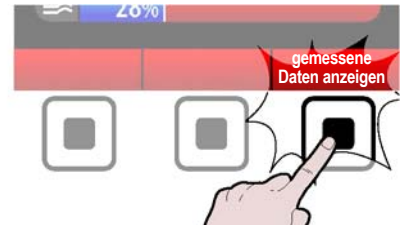


5 – Für den Dampfeinlass in die Kochkammer den Knopf drücken. >>>



6 – Um die Temperatur in der Kammer und die eingestellte Zeit während der Kochphase anzuzeigen, den Knopf drücken. >>>

**Diese Funktion ist nur dann aktiv, wenn die Funktion "Multicooking" nicht aktiviert wurde. Andernfalls werden die Zeiten der Funktion "Multicooking" angezeigt.**

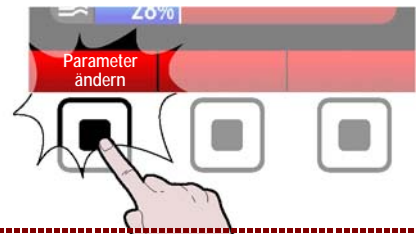




7 – Die Taste drücken.

>>>

Zur Änderung der Kochparameter wie im Absatz "Modus "manueller Kochvorgang"" dargestellt vorgehen (siehe S.17).



Garmodus, Kammertemperatur und Kerngarzeit/ Kerntemperatur können schnell mithilfe des Drehknopfes geändert werden.

Während eines Garvorgangs, außer bei den gespeicherten C3-Garprogrammen den Drehknopf:

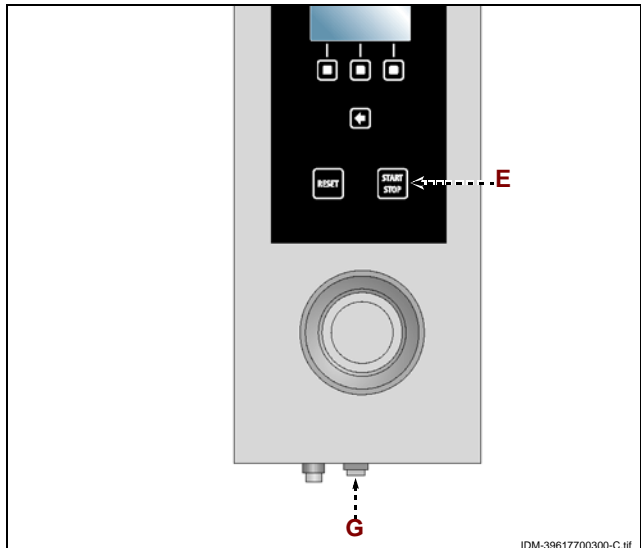
- einmal drücken und drehen, um die Temperatur der Garkammer zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.
- zweimal drücken und drehen, um die Kerngarzeit und -temperatur zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.
- dreimal drücken und drehen, um den Garmodus (Konvektion, Dampf oder Kombi) zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.

Den Drehknopf drehen, um den %-Wert der Feuchtigkeit (Kombi) bzw. den %-Wert der Entlüftungsöffnung (Konvektion) zu ändern.

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

Beim Stillstand des Zyklus ertönt das akustische Signal und die Beleuchtung der Kochkammer wird ausgeschaltet.

Für einen Zyklusstillstand vor dem eingestellten Ende den Knopf **(E)** drücken oder die Klappe öffnen. Das Gerät wird elektrisch weiterversorgt. Sollte auch die elektrische Versorgung unterbrochen werden, den Knopf **(G)** drücken.

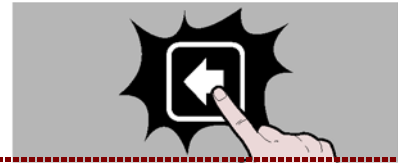


## SPEICHERUNG GARVORGANG AKTIVIEREN

Diese Funktion dient dazu, alle beim letzten manuellen Garen durchgeführte auf einem Programm CF3 speichern zu können.

**Anmerkung: Es können maximal 18 Änderungen gespeichert werden.**

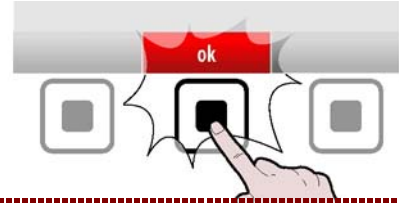
1 – Die Taste drücken, um auf die Seite mit den Hauptfunktionen "Home Page" zu gelangen. >>>



2 – Die Funktion "Einstellungen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



3 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



4 – Die Funktion "Speicherung Garvorgang aktivieren" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



6 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>

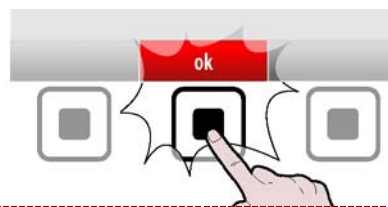


7 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



8 – Den Namen des Programms eingeben (siehe S.10) "eingabemodus der alphanumerischen werte") und Taste drücken, um die Anwahl zu bestätigen.

>>>



**i Wichtig**

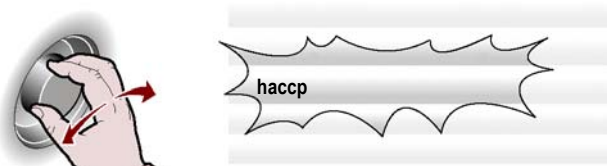
Die Funktion "Speicherung Garvorgang aktivieren" ist während der Funktion Multicooking nicht freigegeben.

**HACCP**

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Mit dem Drehknopf die Funktion "HACCP" auswählen.

>>>



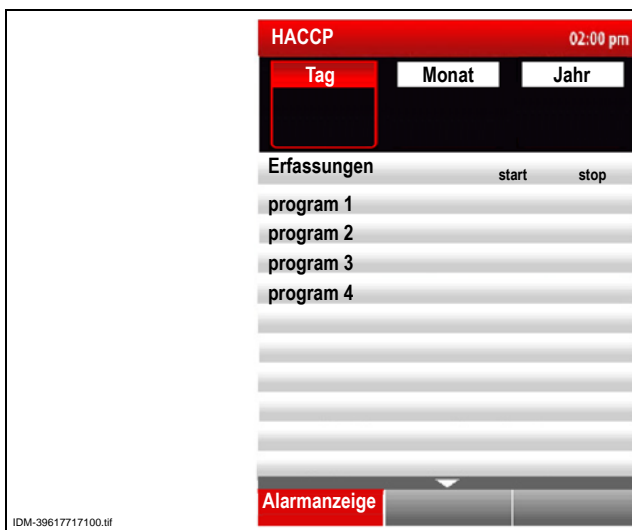
2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken.

>>>



Auf dem Display erscheint die Seite. Die Seite zeigt die gemessenen Kochdaten und die eingetretenen Alarmer an.

>>>



DE

3 – Den Drehknopf drücken, um den Tag (Monat/Jahr) zu ändern.

>>>



4 – Den Drehknopf drehen, um den Tag (Monat/Jahr) einzustellen.

>>>



5 – Auf den Schalter drücken, um die eingestellten Wert zu bestätigen.

>>>



6 – Den Drehknopf drehen, um "Erfasste Daten" anzuwählen. >>>



7 – Den Drehknopf drücken, um die Garprogramme aufzurufen. >>>



8 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



9 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>



10 – Den Knopf drücken, um die während der Kochvorgänge eingetretenen Alarmanzeige anzuzeigen. >>>



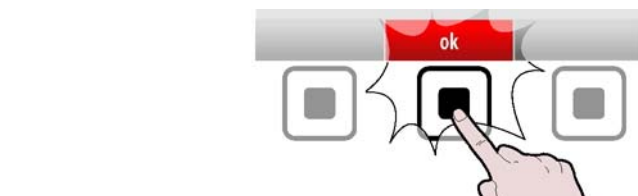
### VORGEHENSWEISE FÜR "UPLOAD / DOWNLOAD VON DATEN"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

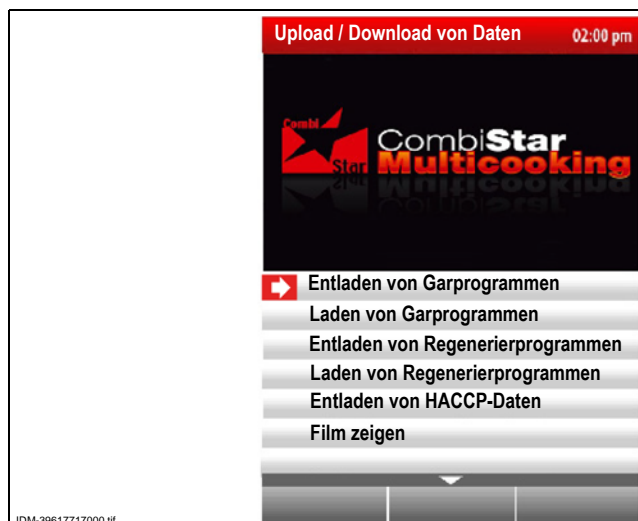
1 – Die Funktion "Upload / Download von Daten" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>  
Die Seite dient dazu, die Gardaten oder Regenerierprogramme vom Ofen auf eine externe Speichereinheit zu laden oder um die Gardaten von einer externen Speichereinheit auf den Ofen zu laden oder die Filme auf einer externen Speichereinheit (USB) abzuspielen.



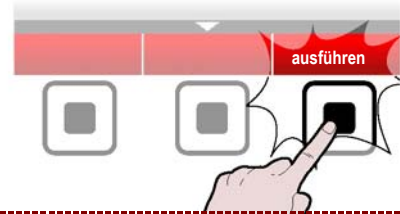
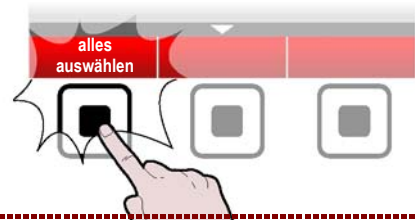
3 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Zur Wahl aller Kochprogramme, die geladen und/oder heruntergeladen werden sollen, den Knopf drücken. >>>

**Wahlweise die einzelnen Programme auswählen, die geladen/heruntergeladen werden sollen. Die ausgewählten Programme werden durch folgendes Symbol verdeutlicht (☆).**

Für den Start der Operation den Knopf drücken. >>>



Je nachdem, wie viele Daten übertragen/geladen werden, kann der Vorgang einige Minuten dauern.

## FILM ZEIGEN

### **i** Wichtig

**Es können auf dem Ofen nur Filme mit der Dateierdung .avi abgespielt werden.**

Um einen Film auf dem Ofen abzuspielen, die externe Speichereinheit (USB-Stick, der zur Ausstattung des KGRHFR-Satzes gehört) in die dazu bestimmte USB-Buchse stecken.

1 – Die Funktion "Upload / Download von Daten " mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



3 – Die Funktion "Film zeigen" mit dem Drehknopf auswählen >>>



4 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

**Bei allen Schriftzügen, denen ein ./ folgt, handelt es sich um Verzeichnisse, während die anderen Filme darstellen.**

**Ferner muss auf den USB-Stick das Programm zu Abspielen von Videos ..\TCPMP geladen sein, damit die Filme betrachtet werden können.**



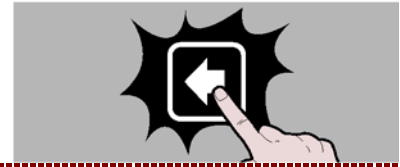
5 – Den Film mit dem Drehknopf auswählen. >>>



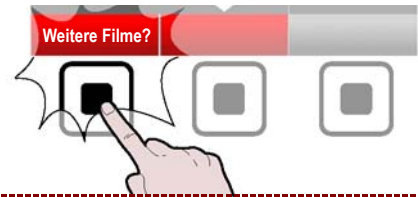
6 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



7 – Um das Abspielen zu unterbrechen, die Taste drücken. >>>



8 – Die Taste "Weitere Filme?" drücken, um den Link zu sehen, von dem andere Filme heruntergeladen werden können. >>>



9 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



## FOTOS UND REZEPTE ANZEIGEN

Ein Garprogramm kann auch auf einem PC erstellt werden, wenn hierzu das vom Hersteller gelieferte Programm (Satz KGRHFR) benutzt wird. Jedem über den PC erstellten Garprogramm kann ein Rezept (Textdatei) und mehrere Bilder zugewiesen werden.

1 – Die externe Speichereinheit einstecken (USB-Stick, auf dem die vorher heruntergeladene Fotos und mit dem Garprogramm verbundenen Rezepte gespeichert sind).

2 – Die Funktion "gespeicherte Rezepte CF3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



3 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



4 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>



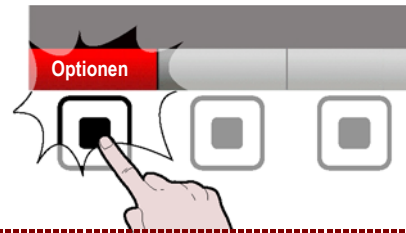
5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



6 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



7 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken >>>



8 – Die Funktion "Anzeigen Fotos (USB) " mit dem Drehknopf auswählen. >>>



9 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



10 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



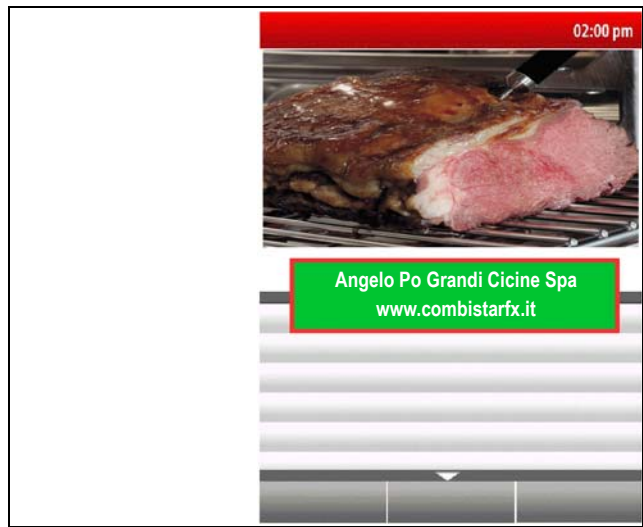
Wenn das damit verbundene Rezept gesehen werden soll, zu Punkt 7 zurückkehren und die Funktion "Anzeigen Rezept (USB)" auswählen, dann weitermachen, wie es bei der Ansicht von Fotos beschrieben steht.

11 – Die Taste "Mehr Rezepte?" drücken, um den Link zur Seite zu sehen, von der andere Filme heruntergeladen werden können. >>>



12 – Auf dem Display erscheint die Seite.

>>>



### LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

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





**EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG**

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



**Vorsicht – Achtung**

**Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unter- richtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungs- versorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Ge- sundheit von Personen beeinträchtigen könnten.**

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

- Kondenswasserwanne (siehe Seite 48)
- Garraum (siehe Seite 47)
- Überprüfen, dass der Brennluft einlass nicht verlegt ist (siehe Seite 54)
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 46)

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
- Prüfung der Wirksamkeit und ggf. Reinigung des Abzugsrohrs und der Luftöffnungen
- Prüfung der Dichtheit und nötigenfalls Austausch der Dichtungen des Wärmetau- schers.
- Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe Seite 63) und Unver- sehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren.
- Dichtigkeit der Dichtungen der Zündkerzen , der Sichtöffnung und des Brennluftven- tilators überprüfen
- Kohlenmonoxid- (CO) und Kohlendioxidgehalt (CO2) der Rauchgase überprüfen
- Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe Seite. 57)
- Reinigung der Abgasrohre (siehe Seite. 57)



**EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG**

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

**Tabelle der Reinigungsmittel**

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



**Wichtig**

**Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungs- versorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.**

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



**Vorsicht – Achtung**

**Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwen- dung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.**

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



### Vorsicht – Achtung

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

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

## REINIGUNG KOCHKAMMER UND FEUCHTIGKEITSFÜHLER

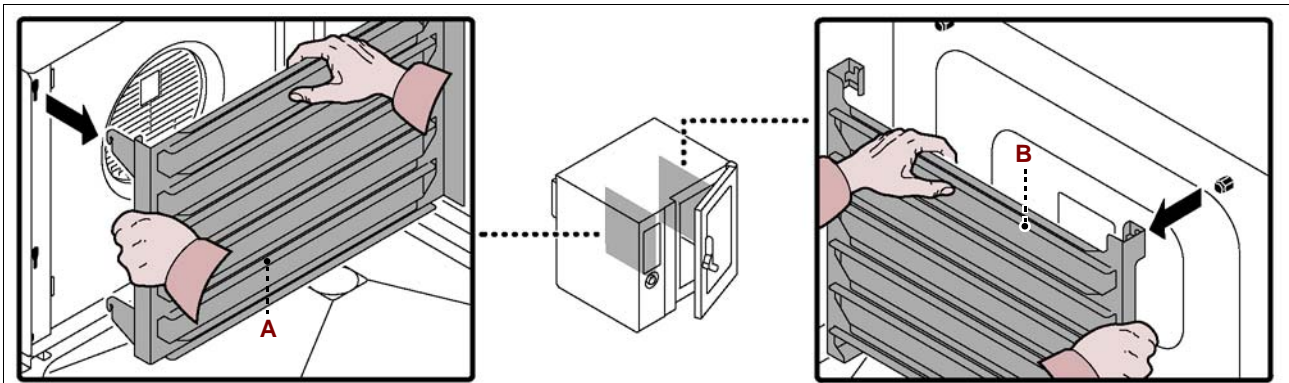
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

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



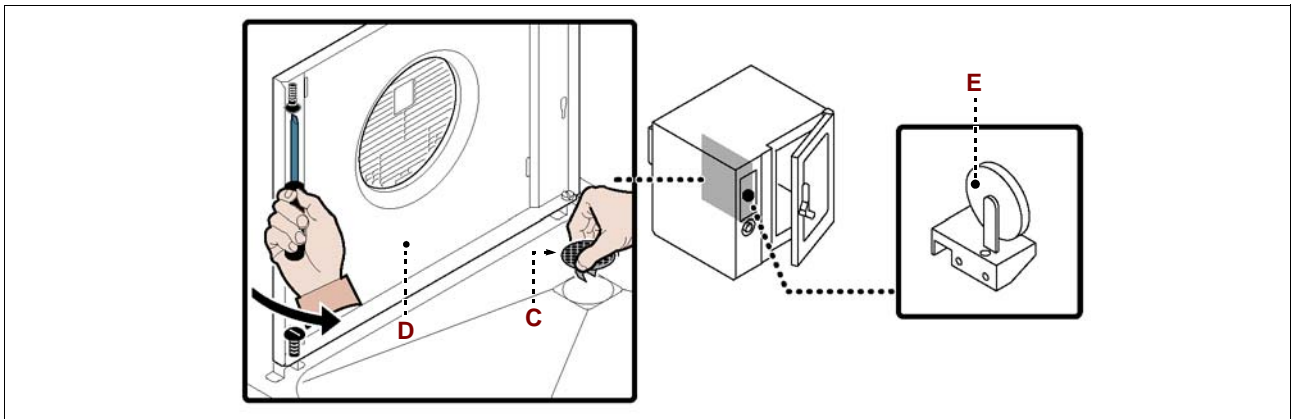
### Vorsicht – Achtung

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



DE

- 2 – Die Hordengestelle (A-B) aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.
- 3 – Das Filtergitter (C) herausnehmen und reinigen.
- 4 – Die Schrauben lösen, um den Schirm (D) zu öffnen.
- 5 – Alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler (E)) mit lauwarmem Trinkwasser befeuchten. Zum Befeuchten der inneren Teile des Garraums empfiehlt sich die Verwendung der „Schlauchbrause“.
- 6 – Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler (E)) sprühen und 10÷15 Minuten einwirken lassen. Zum Sprühen des Reinigungsmittels auf die inneren Teile des Garraums empfiehlt sich die Verwendung der „Sprühpistole“.



7 – Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.

8 – Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9 – Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.

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

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



### Vorsicht – Achtung

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

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

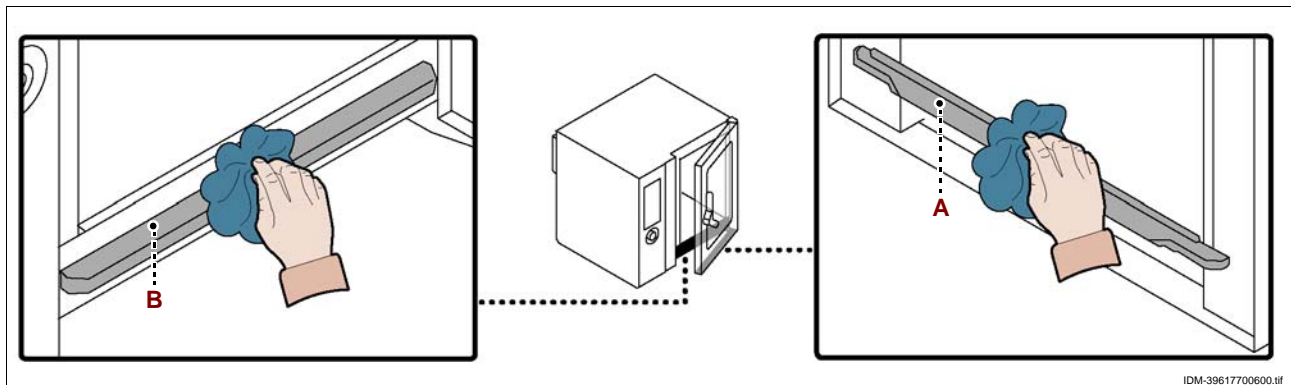


### REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Den Kondenswasserkanal entleeren und reinigen.

2 – Die Kondenswasserwanne (B) reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



IDM-39617700600.tif

**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..

Störung	Ursache	Lösung
<b>Das Gerät schaltet sich nicht ein</b>	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe Seite 62)
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais)	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken
	Leiterplatte defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
<b>Gasgeruch</b>	Gasleck bei der Speisung	Die Anlage auf Dichtheit prüfen
<b>Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich</b>	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren
<b>Der Waschdurchgang startet nicht oder hält plötzlich an</b>	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren
<b>Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus</b>	Gasventil defekt	Das Gasventil ersetzen
	Die Sicherung für die Zündkontrolle hat ausgelöst	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Dass der Brennluftereinlass verlegt ist	Der Brennluftereinlass reinigen
<b>Der Brenner entzündet sich nicht oder geht plötzlich aus und es erscheint die Fehlermeldung "GAS"</b>	Die Kabel der Zündkerzen haben sich gelöst oder sind defekt	Die Kabel wieder anschließen bzw. ersetzen
	Die Zündkerzen sind verschmutzt oder defekt	Die Zündkerzen reinigen oder ersetzen
	Die Zündkontrolleinrichtung ist defekt	Die Einrichtung austauschen

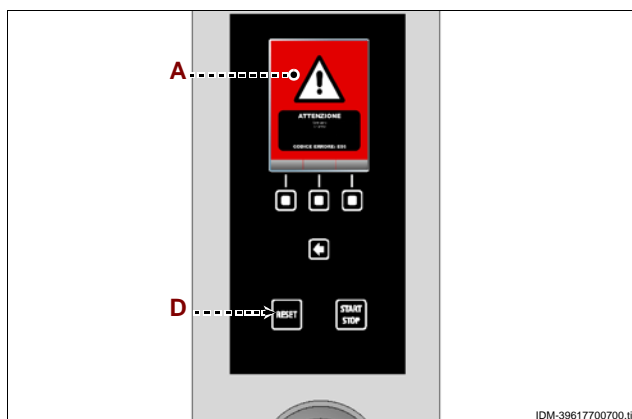


DE

**TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN**

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren. Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige (A) angezeigt werden.

**i Wichtig**  
**Die Taste (D) drücken, um die Fehlermeldung zurückzusetzen.**



IDM-39617700700.HF

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
H2O	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe Seite 61). 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 Seite 61). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
GAS	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Die Rücksetz-Taste drücken (möglicherweise muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Die Garung unterbrechen, wenn diese Meldung wiederholt erscheint
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde.
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss.	Ein Automatik-Waschprogramm ausführen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E02	Störung oder falscher Anschluss des Kerntemperaturfühlers.	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden.
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert.	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E06	Die thermischen Schutzrichtungen haben ausgelöst.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E07	Schaden an der Leistungskarte	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör) ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Die Reset-Taste drücken	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E19	Der Feuchtigkeitsfühler ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Desinfektionsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Desinfektionsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten. Wenn die Spülung nicht beendet werden kann, ist eine Notspülung auszuführen oder der Garraum von Hand zu spülen	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E23	Der Waschzyklus wurde während der abschließenden Desinfektionsphase abgebrochen.	Die Reset-Taste drücken und den Garraum von Hand gründlich nachspülen. Zur Trocknung des Garraums den Heißluftofen in Betrieb setzen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E24 E26	Schädigt das automatische Waschsyste	Prüfen, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel in der Kochkammer verblieben sind. Garraum von Hand spülen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen. Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E25	System Füllvorgang noch nicht abgeschlossen.	Position des Schlauchs und Füllstand des Desinfektionsmittels im Gefäß kontrollieren; wenn nötig auffüllen und das Automatik-Waschprogramm erneut starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E27	Scheitern Prüfgas	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E28	Scheitern Prüfgas	Keine Schließung/Öffnung des Ventils.	Den Kundendienst verständigen
E29	Der Kerntemperaturfühler ist nicht in das Nahrungsmittel eingeführt	Den Kerntemperaturfühler einführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E80	Störung Inverter Kammer 1	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E81	Störung Inverter Kammer 2	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E82	Störung Brennkontrolle Kammer 1	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E83	Störung Brennkontrolle Kammer 2	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E84	Fehlerhafte Konfigurierung Kammer 1	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E85	Fehlerhafte Konfigurierung Kammer 2	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
W01	Ablaufhinweis "Timer Waschvorgang"	Eine Waschung vor Ablauf des Timers durchführen.	Es können Garzyklen durchgeführt werden, bis die Restzeit abgelaufen ist.
W02	Kontrollhinweis über die Menge an Kalk in der Kammer	Die Kalkmenge in der Kammer überprüfen und eventuell eine Entkalkung durchführen.	
Reinigung unterbrochen	Ein Waschvorgang wurde über die Taste START/STOP unterbrochen	Den Waschvorgang wieder starten oder eine Notnachspülung ausführen.	Es ist nicht möglich, Garzyklen durchzuführen, bis ein ganzer Wasch- oder Notnachspülvorgang durchgeführt worden ist.
<b>ACHTUNG ! Den Kundendienst zur Überprüfung des Rauchs (CO2 und CO) rufen.</b>	Es ist ein Jahr seit der letzten Kontrolle der CO- und CO2-Gase vergangen	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

### **i** Wichtig

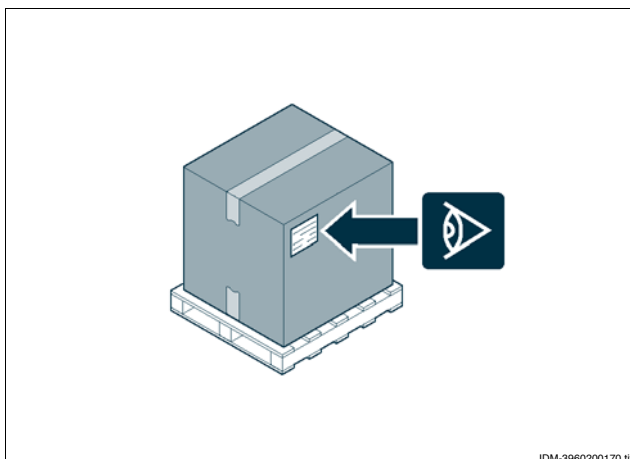
Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

## VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

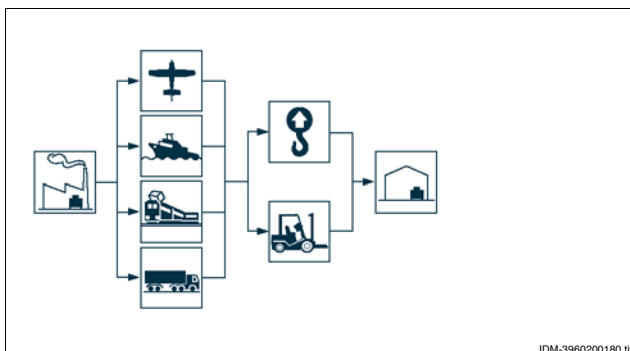
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



## TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

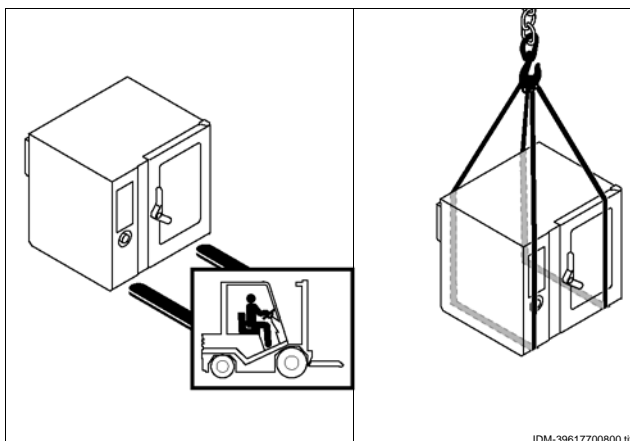


## HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

### **i** Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.





## INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume. Der Installationsbereich muss über alle Energie-, Lüftungs- und Gasabzugsanschlüsse verfügen. Er muss ausreichend beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um eine Kontamination der Speisen zu verhindern. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente.

Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

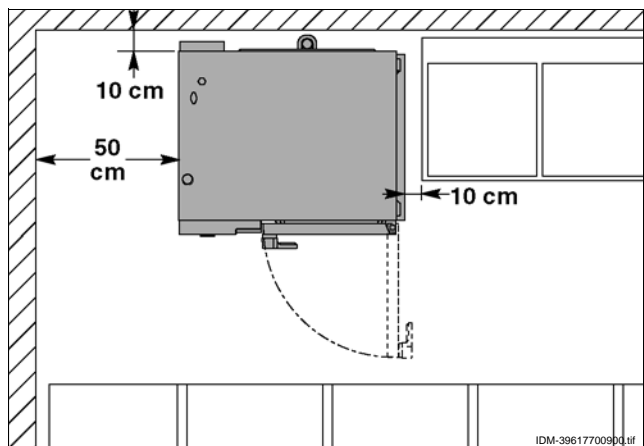
### **i** Wichtig

**Das Gerät auf ein Untergestell montieren (auf Nachfrage lieferbar) und wie in der Abbildung gezeigt anordnen.**

### **i** Wichtig

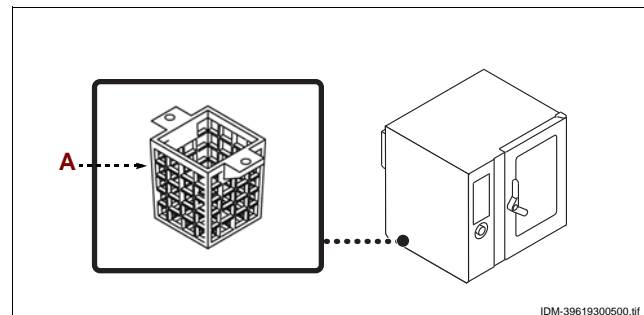
**Installieren Sie keine das Gerät in der Nähe von brennbaren Wänden.**

Wenn der Ofen in der Mitte des Raums aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 cm zwischen seinem Rückteil und anderen Geräten zu halten.



### **i** Wichtig

**Bei Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass die Schutzverkleidung am Brennluftertritt nicht von etwaigen Hindernissen verlegt wird.**

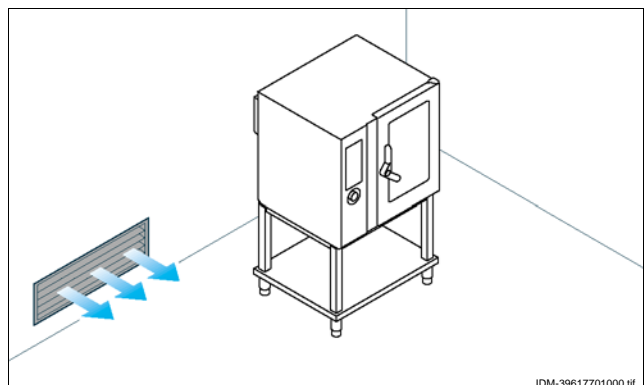


DE

## RAUMBELÜFTUNG

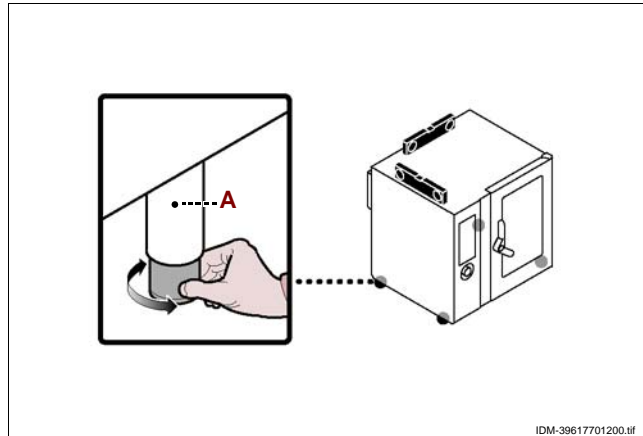
Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



## NIVELLIEREN

Regulieren Sie die FüÙe **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



## STROMANSCHLUSS



### Vorsicht – Achtung

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N 50 Hz oder auf Anfrage von 230V/1N/60 Hz geliefert (siehe Schaltpläne in Anlage).

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 – Falls nicht schon vorhanden, einen automatischen Trennschalter **(B)** in der Nähe des Geräts installieren; dieser Trennschalter muss die folgenden Eigenschaften haben.

– Thermischer Auslöser (für die Einstellung siehe die Tabelle auf Seite 4).

– Fehlerstromauslöser, eingestellt auf 30 mA.

– Klasse B oder C (IEC 898).

2 – Die Schrauben lösen und das Seitenblech **(A)** ausbauen.

3 – Den automatischen Trennschalter **(B)** nach den Angaben im Schaltplan am Ende des Handbuchs mit einem Kabel, das die nachstehend genannten Eigenschaften hat, an die Klemmenleiste **(C)** des Geräts und an das Stromnetz anschließen.

– Gewicht:  $\geq$  Typ H05RN-F (Bezeichnung 245 IEC 57)

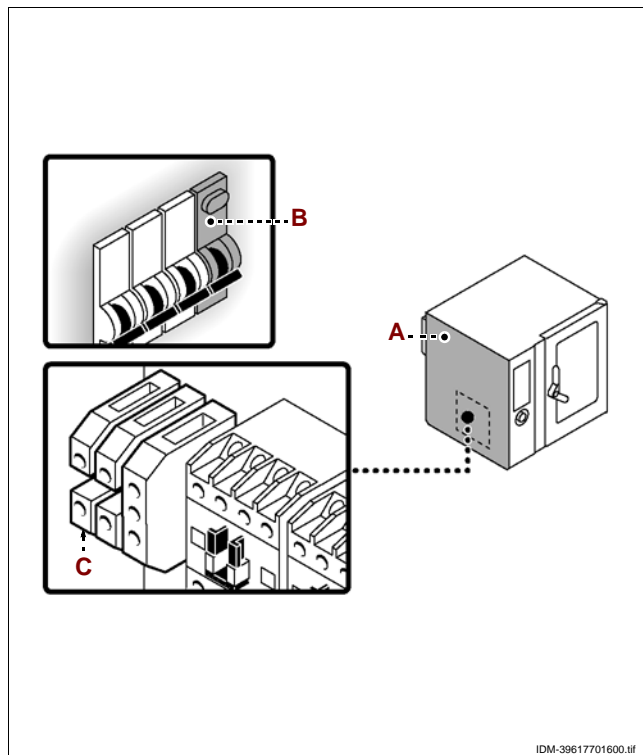
– Betriebstemperatur:  $\geq$  70°C.



### Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

4 – Nach Abschluss der Arbeiten das Blech wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.



## GASANSCHLUSS

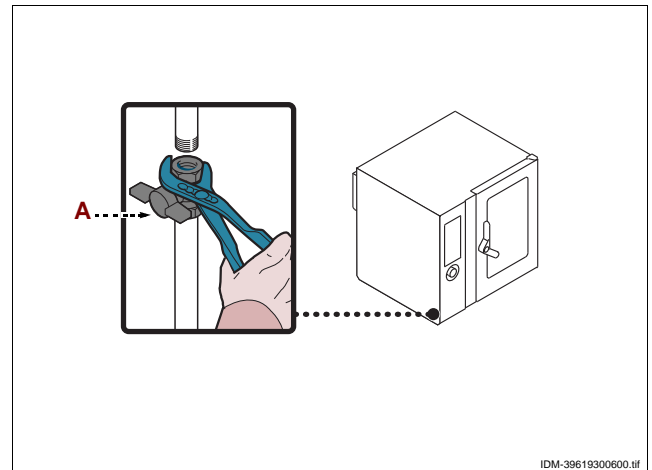
### **Vorsicht – Achtung**

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (A) an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

### **Wichtig**

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



## WASSERANSCHLUSS

### **Vorsicht – Achtung**

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.



### **Anschluss des Wasserzulaufs**

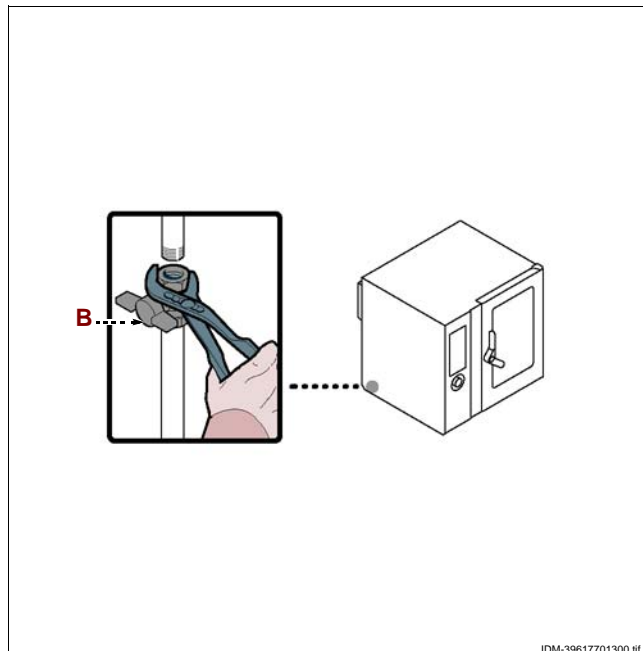
Die Netzleitung mit dem Geräteanschluss verbinden. Einen Absperrhahn (B) zwischenschalten, um den Wasserzulauf bei Bedarf schließen zu können.

### **Wichtig**

Der Absperrhahn (B) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

### **Vorsicht – Achtung**

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat. Wenn diese Eigenschaften nicht gegeben sind, kann das Gerät Schaden nehmen. Es wird in diesem Fall der Einsatz einer Wasseraufbereitungseinrichtung empfohlen.



DE

Beschreibung	Wert
Druck	200÷400 kPa (2÷4 bar) (*)
Wasserfluss (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200µS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)

Beschreibung	Wert
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlor	<0,1 mg/l
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l

(\*) Der Wert bezieht sich auf die Wassermenge, die für die Dampferzeugung innerhalb des Garraums erforderlich ist.

### **i** Wichtig

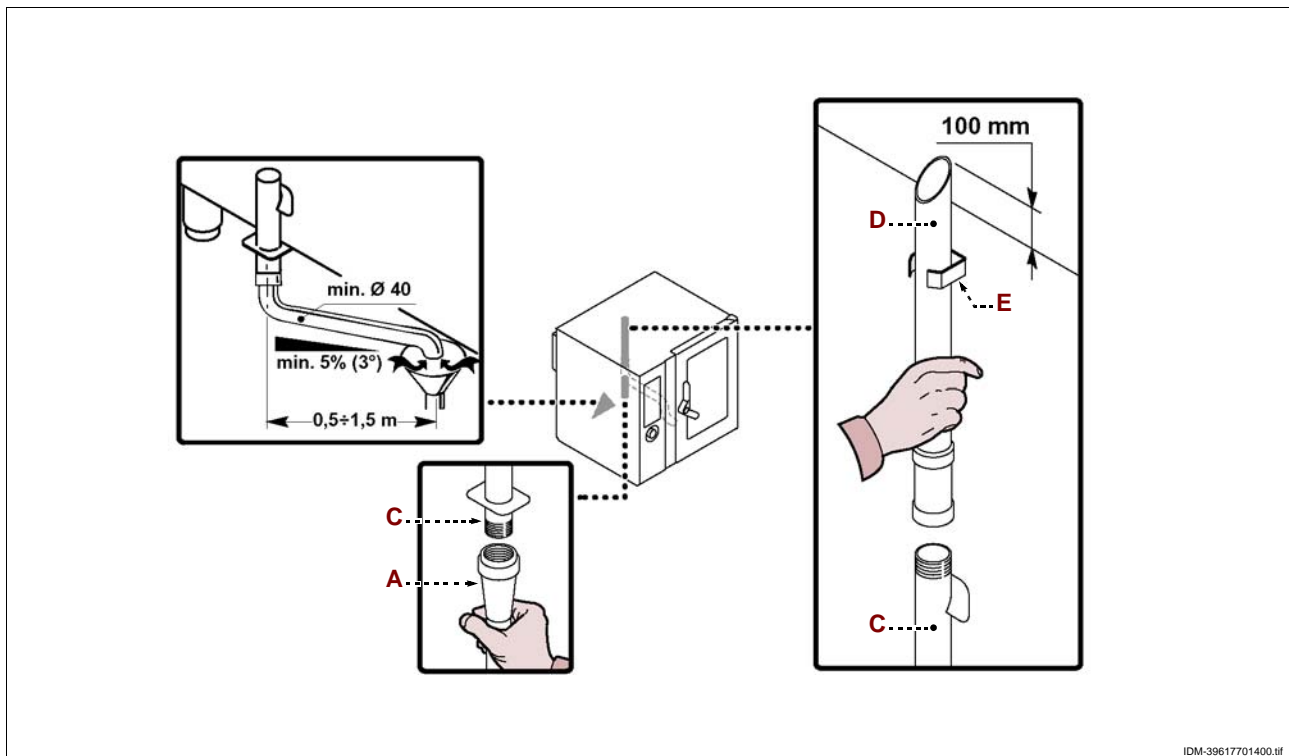
Nur für Großbritannien: Siehe auch die Anweisungen in der Anlage. (Siehe "Wasseranschluss (WRAS)").

### ANSCHLUSS DES WASSERABLAUFS

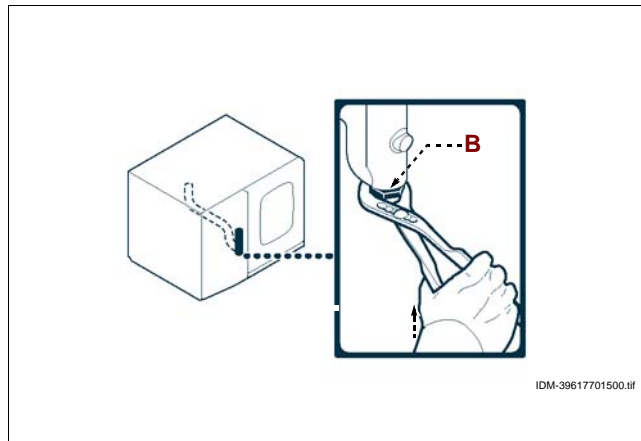
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Das Netzrohr (A) an das Anschlussrohr (C) des Geräts anschließen.

2 – Das Entlüftungsrohr (D) an das Anschlussrohr (C) des Geräts anschließen und an Halterung (E) befestigen.



Auf dem Abflussrohr des Geräts befindet sich der Deckel (B) zum Ablassen der Verunreinigungen, die sich angesammelt haben.



## ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

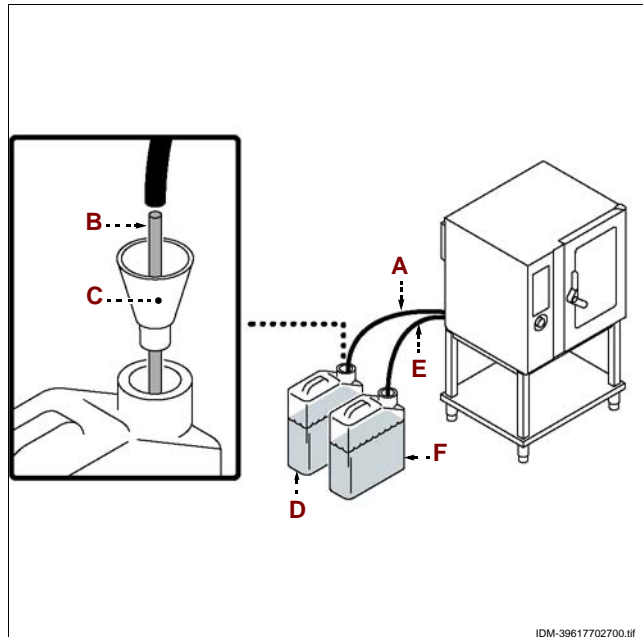
1 – Den roten Schlauch (A) an den Schlauch (B) kuppeln und den Kegel (C) in den Reinigungsmittelbehälter (D) einfügen.

2 – Den hellblauen Schlauch (E) an den Schlauch (B) kuppeln und den Kegel (C) in den Reinigerbehälter (F) einfügen.

Die vom Hersteller des Ofens gelieferten Reinigungsmittel- und Reinigerprodukte verwenden, um eine maximale Reinigungsleistung zu gewährleisten. Die angegebenen Produkte weisen folgende chemische Zusammensetzung auf:

– **Reinigungsmittel:** Natron in einer Konzentration unter 20%.

– **Reiniger:** Auf der Basis von Zitraten und organischen Sequestriermitteln in einer Konzentration unter 15%.



### **i** Wichtig

Bei Verwendung von Produkten mit anderer Zusammensetzung sind die Schädigung der Anlage und der Ofenwände sowie die Kontamination der Speisen durch die Rückstände der Reinigungsprodukte nicht auszuschließen.



## ANSCHLUSS DES ABGASABZUGS

### **i** Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

### **i** Wichtig

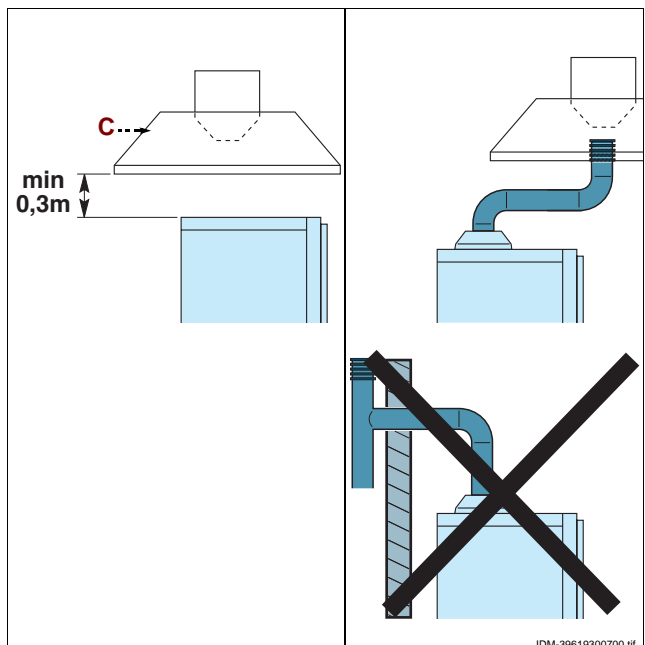
Die maximale Temperatur am Rauchgasaustritt beträgt ungefähr 400 °C.

**Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung**

Das Gerät unter der Dunstabzugshaube (C) aufstellen, siehe Abbildung.

### **i** Wichtig

Die Einschaltung des Ventilators der Absauganlage muss das automatische Öffnen des Gasahns bewirke.



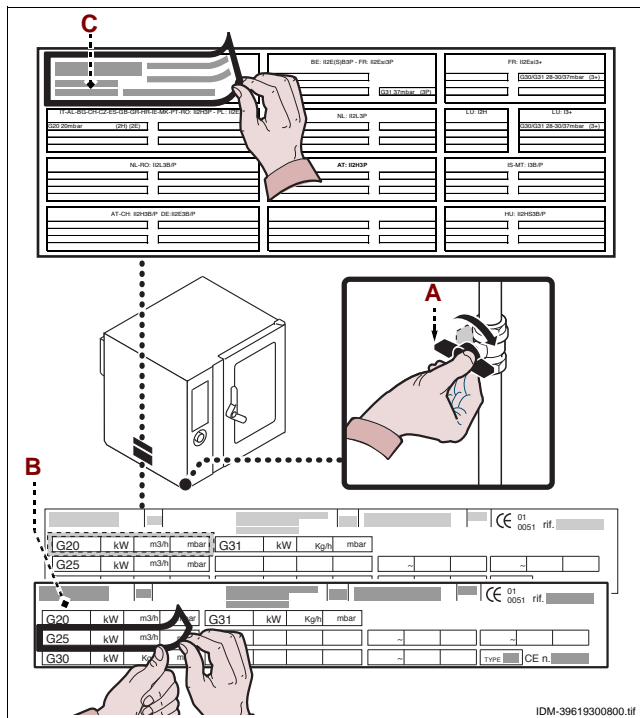
## UMSTELLUNG DER GASSPEISUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

- 1 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A).
- 2 – Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 62).
- 3 – Das Klebeschild mit Angabe der Testgasart vom Schild (B) entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Gasart anbringen.
- 4 – Das vorhandene Klebeetikett vom Gerät entfernen und das neue Klebeetikett (C) mit der Klasse des Installationslandes anbringen.
- 5 – Das Menü "Service" aufrufen und die Prozedur "Umstellung der Gasspeisung" starten (siehe Seite 9).
- 6 – Gerät prüfen (siehe Seite 59).

### **i** Wichtig

**Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.**



## TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

### **i** Wichtig

**Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.**

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1 – Den Gas- und den Wasserhahn öffnen und die Verbindungen auf Dichtheit prüfen.
- 2 – Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
- 3 – Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 59).
- 4 – Überprüfen, dass der Gasdruck mit den Werten in der Tabelle am Ende der Gebrauchsanleitung übereinstimmt.
- 5 – Überprüfen, dass die Verbrennungsgase den Normen entsprechen (siehe Seite 60).
- 6 – Den Wasserdruck kontrollieren und nötigenfalls regulieren (siehe Seite 61).
- 7 – Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.
- 8 – Einen Leer-Garzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

### **i** Wichtig

**Während und nach der Prüfung kontrollieren, dass nirgends Gas austritt und alles einwandfrei funktioniert.**



## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

**i Wichtig**

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unter- richtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungs- versorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Ge- sundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

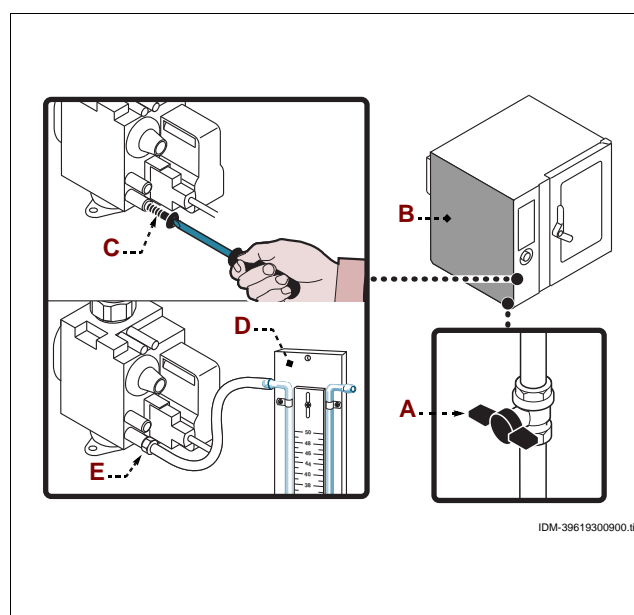
**⚠ Vorsicht – Achtung**

Die Einstellungen sind gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestim- mungen vom autorisierten Fachmann durchzuführen.

## KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise ver- fahren.

- 1 – Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A).
- 2 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech (B) auszubauen.
- 3 – Die Schraube (C) ausschrauben.
- 4 – Schließen Sie das Manometer (D) an den Druck- prüfpunkt (E) an.
- 5 – Öffnen Sie den Gashahn (A) wieder.
- 6 – Das Gerät einschalten (siehe Seite 8) und einen Leer-Garzyklus mit der maximalen Temperatur aus- führen.
- 7 – Sicherstellen, dass der auf dem Manometer ange- zeigte Druck den Vorgaben entspricht (siehe dieTa- belle am Ende des Handbuchs).
- 8 – Das Gerät ausschalten, den Gashahn (A) schlie- ßen, das Manometer (D) abklemmen und die Schraube (C) wieder einschrauben.
- 9 – Nach Abschluss der Arbeiten das Blech (B) wie- der einsetzen und die Schrauben wieder einschrau- ben.



IDM-39619300900.tif

## ABGASKONTROLLE

Nach Anschluss des Gerätes (siehe Seite 56), sind die Abgase wie folgt zu analysie- ren:

- 1 – Das Abgasanalysegerät gemäß den Angaben der diesbezüglichen Betriebsanlei- tung tarieren.
- 2 – Die Messschläuche des Abgasanalysegerätes in die Rauchabzugsleitungen des Gerätes einführen.
- 3 – Das Gerät einschalten (siehe S. 8).
- 4 – Das Menü „Service“ aufrufen und die Prozedur „CO/CO<sub>2</sub>-Messung“ starten (siehe Seite 9).
- 5 – Die CO- und CO<sub>2</sub>-Emissionswerte zuerst bei minimaler Leistung (im Kaltzustand), anschließend bei maximaler Leistung und danach erneut bei minimaler Leistung (im Warmzustand) prüfen.
- 6 – Überprüfen, dass die Messwerte mit den Herstelleranforderungen übereinstim- men.
- 7 – Den Prüfbericht (in der Anlage) ausfüllen und zur Aktivierung der Garantie an den Hersteller senden.

**i Wichtig**

Die maximale Temperatur am Rauchgasaustritt beträgt ungefähr 400 °C.

## EINSTELLUNG DES WASSERDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

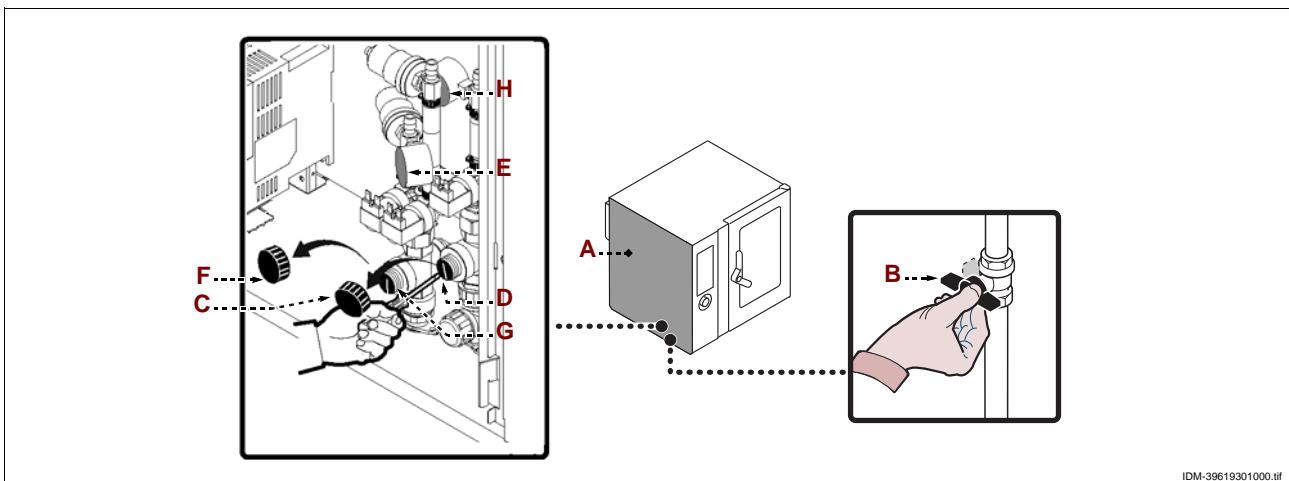
- 1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech (A) auszubauen.
- 2 – Den Wasserhahn (B) öffnen.
- 3 – Die Überwurfmutter (C) abschrauben.
- 4 – Die Schraube (D) (Wassereintritt für Spülanlage) verdrehen, um den auf dem Manometer (E) angezeigten Druckwert auf 1,5 bar zu verstellen.

**Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.**

- 5 – Die Überwurfmutter (C) wieder festschrauben.
- 6 – Die Überwurfmutter (F) abschrauben.
- 7 – Die Schraube (G) (Wassereintritt im Garraum) verdrehen, um den auf dem Manometer (H) angezeigten Druckwert auf 1 bar zu verstellen.

**Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.**

- 8 – Die Überwurfmutter (F) wieder festschrauben.
- 9 – Das Blech (A) wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.
- 10 – Nach Abschluss des Vorgangs den Wasserhahn (B) wieder schließen.



## AUSTAUSCH VON BAUTEILE

9

### HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

#### **i** Wichtig

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

#### **⚠** Vorsicht – Achtung

Die Ersatzleistungen sind vom autorisierten Fachmann gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen durchzuführen.



## AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.

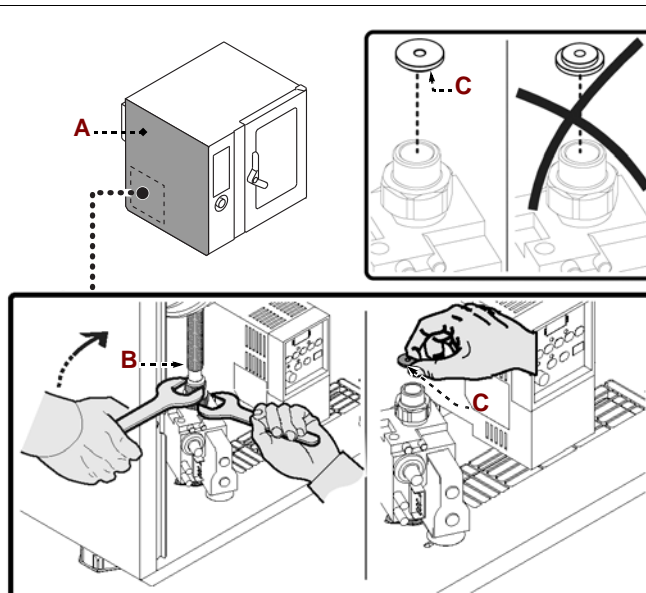
2 – Die Gasleitung **(B)** abschrauben.

3 – Die Düse **(C)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

### **i** Wichtig

**Es ist die richtige Positionierung der Einspritzdüse (C) zu beachten (siehe Abbildung).**

4 – Die Leitung **(B)** erneut anschließen, das Paneel **(A)** anbauen und nach Beendigung der Arbeiten die Schrauben wieder anschrauben.



IDM-39619301100.tif

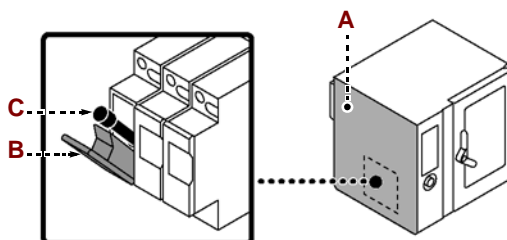
## AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.

2 – Den Sicherungshalter **(B)** öffnen und die defekte Sicherung **(C)** ersetzen.

3 – Anschließend den Sicherungshalter wieder schließen und das Seitenblech wieder anbringen.



IDM-39617702200.tif

## AUSTAUSCH DER LAMPE

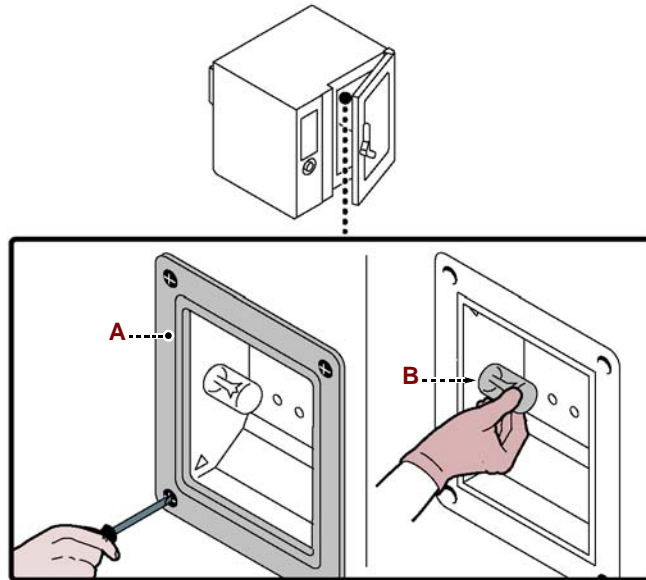
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Die Schrauben ausschrauben und die Lampenabdeckung **(A)** ausbauen
- 2 – Die Lampe **(B)** herausziehen und ersetzen.

### **Vorsicht – Achtung**

Bei dieser Arbeit den direkten Kontakt mit der Lampe vermeiden und ggf. **Schutzhandschuhe verwenden.**

- 3 – Anschließend die Lampenabdeckung **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.

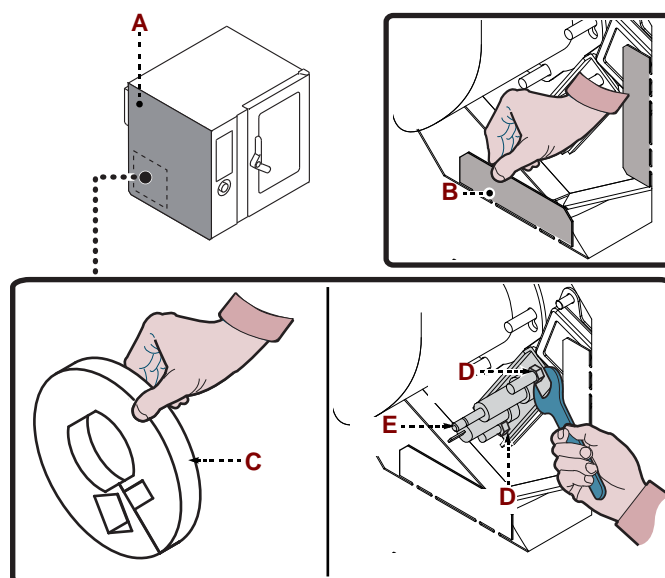


IDM-39617702300.tif

## WECHSEL DER ZÜNDKERZE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
- 2 – Die Spannfedern **(B)** öffnen und die Schutzverkleidung **(C)** entfernen.
- 3 – Die Muttern **(D)** abschrauben, um die Zündkerzeneinheit **(E)** auszubauen.
- 4 – Die Schutzverkleidung erneut anbauen und nach Abschluss der Arbeiten die Spannfedern wieder schließen.



IDM-39617702300.tif

## ENTSORGUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.

Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen.



### Wichtig

**Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.**



1 <sup>e</sup> partie 	<b>1 INFORMATIONS GÉNÉRALES</b> .....	2
	<b>2 INFORMATIONS TECHNIQUES</b> .....	4
	<b>3 SÉCURITÉ</b> .....	5
	<b>4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT</b> .....	7
	<b>5 ENTRETIEN</b> .....	46
	<b>6 PANNES</b> .....	49
2 <sup>e</sup> partie 	<b>7 MANUTENTION ET INSTALLATION</b> .....	53
	<b>8 RÉGLAGES</b> .....	60
	<b>9 REMPLACEMENT DE PIÈCES</b> .....	61
	<b>ANNEXES</b> .....	I ÷ XVI

## INDEX ANALYTIQUE

<b>A</b>	Modalités pour « cuisson automatique c3 », 23
Accessoires sur demande, 5	Modalités pour la « Cuissons mémorisées CF3 », 27
Activer sauvegarde cuisson, 39	Modalités pour « regeneration et banqueting », 33
Allumage et extinction de l'appareil, 8	Modalités pour « recevoir/transmettre les données », 41
Avertissements de sécurité pour l'équipement électrique, 7	Modalités pour le « lavage automatique », 34
Avertissements généraux de sécurité, 5	Modalités pour les « affichages » générales de l'appareil, 11
<b>B</b>	Modification des caractéristiques des programmes de cuisson, 31
Branchement électrique, 55	Modalité de "cuisson spéciales", 33
But du manuel, 2	Montrer photos et recettes, 43
<b>C</b>	<b>N</b>
Contrôle de la pression du gaz, 60	Nettoyage de la chambre de cuisson (enceinte) et sonde de l'humidité, 47
Contrôle des fumées de combustion, 60	Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée, 48
Création d'un « nouveau programme » de cuisson, 2	<b>R</b>
<b>D</b>	Raccordement alimentation lavage, 58
Demande d'assistance, 3	Raccordement de l'eau, 56
Dépannage, 49	Raccordement du gaz, 56
Description des commandes, 8	Raccordement évacuation des gaz brûlés, 58
Description du schéma logique du menu, 9	Raccordement vidange de l'eau, 57
Description générale de l'appareil, 4	Recommandations pour l'entretien, 46
Dispositifs de sécurité, 4	Recommandations pour l'utilisation, 7
Données techniques, 4	Recommandations pour la manutention et l'installation, 53
Dotation d'accessoires, 5	Recommandations pour le nettoyage, 46
Démonstration filmée, 42	Recommandations pour le remplacement des pièces, 61
<b>E</b>	Recommandations pour les réglages, 60
Élimination de l'appareil, 64	Réglage de la pression de l'eau, 61
Emballage et déballage, 53	Remplacement de la buse du brûleur, 62
Essai de l'appareil, 59	Remplacement de la lampe, 63
<b>H</b>	Remplacement de la bougie, 63
Haccp, 40	Remplacement du fusible, 62
<b>I</b>	<b>S</b>
Identification du fabricant et de l'appareil, 3	Signaux de sécurité et information, 5
Informations pour le lecteur, 2	<b>T</b>
Inutilisation prolongée de l'appareil, 45	Tableau signalisations des alarmes, 49
<b>M</b>	Transformation de l'alimentation du gaz, 59
Manutention et levage, 53	Transport, 53
Mise à niveau, 55	<b>V</b>
Mise en place de l'appareil, 54	Ventilation de la pièce, 54
Modalités d'accès aux pages des menus, 10	
Modalités d'introduction des valeurs alphanumériques, 10	
Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson », 36	
Modalités pour « cuisson manuelle », 17	

## INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

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

Ce manuel est divisé en deux parties.



**1<sup>e</sup> partie:** elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



**2<sup>e</sup> partie:** elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à maintenir, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1<sup>e</sup> partie, les opérateurs experts la 2<sup>e</sup> partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1<sup>e</sup> partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

## BUT DU MANUEL

– Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

– Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

– Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

– Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

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



### Attention

**Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.**



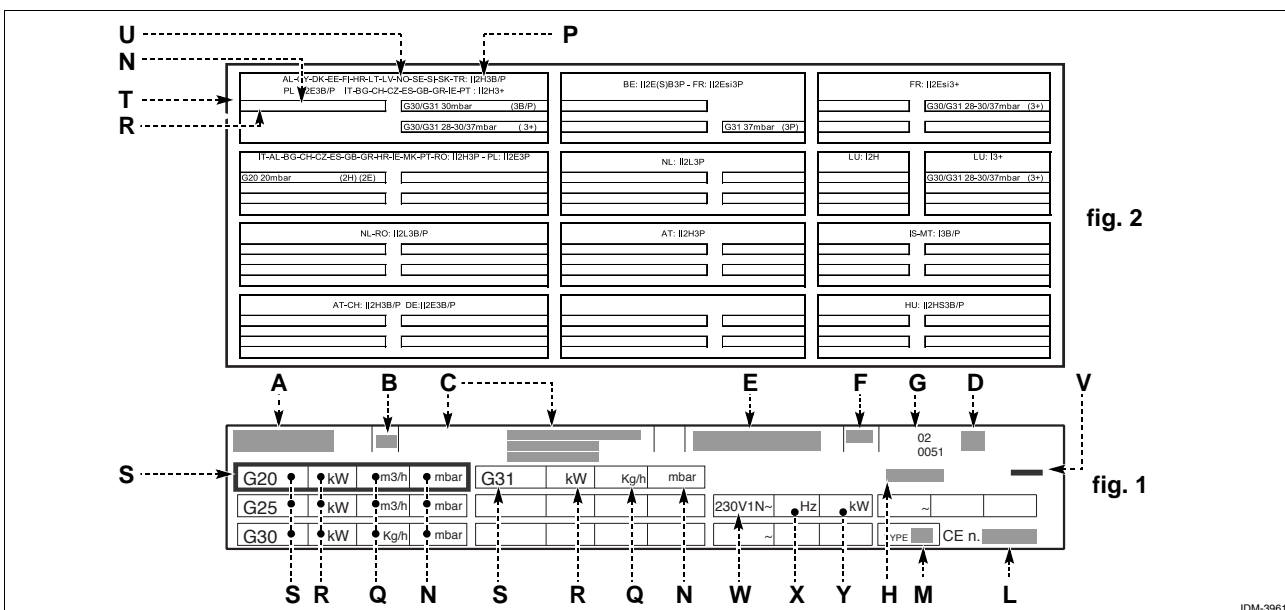
### Important

**Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.**

## IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

- A – Modèle de l'appareil
- B – Type de personnalisation
- C – Identification du fabricant
- D – Type d'évacuation des fumées
- E – Numéro de série
- F – Degré de protection
- G – Marquage CE de conformité
- H – Norme de référence
- L – Numéro certificat CE
- M – Type de famille de produit
- N – Pression du gaz
- P – Catégorie de l'appareil
- Q – Consommation de gaz
- R – Puissance déclarée (kW)
- S – Type de gaz
- T – Indicateur du gaz d'essai
- U – Sigle de la nation de destination
- V – Date de fabrication
- W – Tension (V)
- X – Fréquence (Hz)
- Y – Puissance déclarée (kW)



Y – Puissance déclarée (kW)

## DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

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

## DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

– Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.

### Organes principaux

A – Boîtier des composants électriques

B – Tableau de commandes

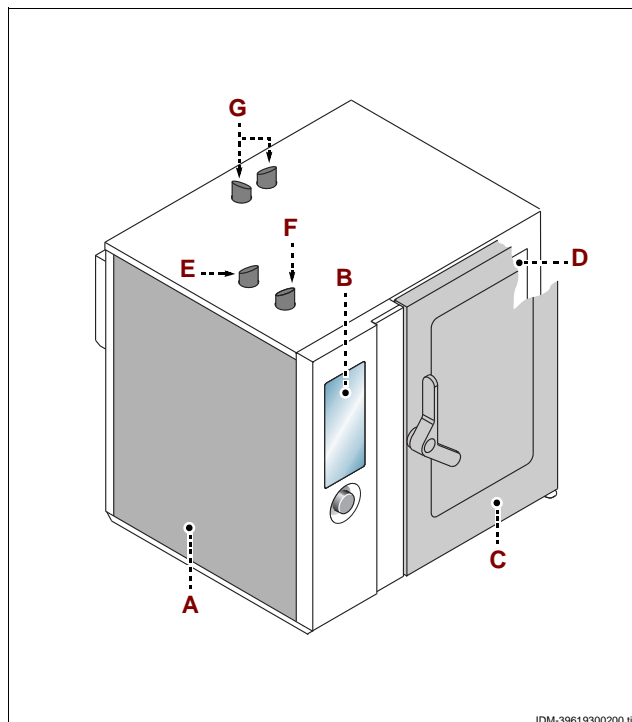
C – Porte du four

D – Chambre de cuisson

E – Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur

F – Tuyau d'évacuation de la vapeur

G – Tuyau d'évacuation des fumées



IDM-39619300200.tif

## DONNÉES TECHNIQUES

Description	FX 61 G3	FX 101 G3
Dimensions du four	920x775x(630+100) mm	920x775x(875+100) mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Commutations admissibles	-	-
Puissance nominale	13,5 kW (G20-G25-G25.1-G31) 14,5 kW (G30)	19,5 kW
Puissance électrique absorbée	800 W	800 W
Courant absorbé	6 A	6 A
Dimensions ouverture de la chambre	440x450 mm	440x695 mm
Dimensions de la chambre	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Nombre des plaques	6	10
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

## 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.

### Attention

**Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.**

**Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.**

## SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

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

## DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement :

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

## ACCESSOIRES SUR DEMANDE

– Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants "vea el catálogo general".

## SÉCURITÉ

3



FR

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, maintenance et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

– 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.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres 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'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.



– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.

– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .

– À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.

– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la chambre de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.



– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.



– Ne pas mettre les plats avec des liquides ou des solides qui, au cours de la cuisson, pourraient devenir liquides, sur les gradins du four que l'opérateur n'est pas en mesure de contrôler visuellement, pour éviter des risques de brûlures en enfournant et en sortant ces plats.

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

– L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

– La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

- La température ambiante doit être comprise entre 5°C et 40°C.

- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).

- Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).

- Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.

- Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.

- Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).



## UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

4

### RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

#### **i** Important

– **L'incidence des accidents qui dérivent de l'utilisation des appareils dépend de nombreux facteurs qu'il n'est pas toujours possible de prévoir et de contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs environnementaux imprévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci sont non seulement autorisés et opportunément documentés mais, si nécessaire, à la première utilisation ils devront simuler quelques manœuvres pour trouver les commandes et les fonctions principales.**

– **N'utiliser l'appareil que pour les buts pour lesquels il a été conçu et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.**

– **Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.**

– **Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire les conditions requises, appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en service.**

FR

## DESCRIPTION DES COMMANDES

La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.

A – **Afficheur numérique** : il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B – **Touche d'activation des fonctions** : elle sert pour activer la fonction affichée sur l'afficheur.

C – **Touche en arrière** : elle sert pour annuler l'opération en cours et retourner à la page précédente.

D – **Touche reset** : elle sert pour remettre à zéro les signaux d'alarme (acoustiques et visuels).

E – **Touche « START-STOP »** : elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur (cycle de cuisson, cycle de lavage, etc.).

F – **Manette** : elle sert pour sélectionner la fonction choisie ou modifier les valeurs.

Pour sélectionner une des zones (fonction ou valeur), tourner la manette en sens horaire ou anti-horaire.

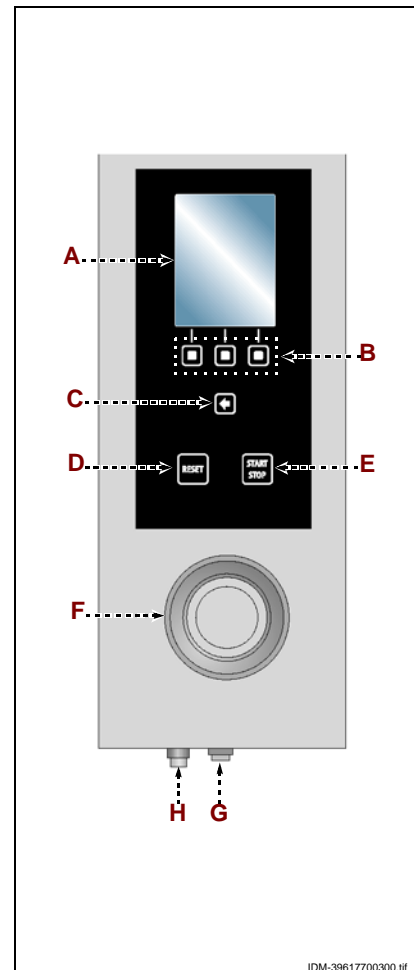
- Sens horaire : on fait défiler les zones « vers le bas » ou on augmente la valeur mise en évidence.

- Sens anti-horaire : on fait défiler les zones « vers le haut » ou on diminue la valeur mise en évidence.

À chaque fois que l'on sélectionne la fonction choisie ou la valeur, appuyer sur la manette pour confirmer et enregistrer la fonction ou la valeur.

G – **Bouton d'allumage** : il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

H – **Port USB** : il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.



IDM-39617700300.fr

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

### Allumage

1 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

2 – Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.

3 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.

4 – Presser la touche (G) pour activer l'appareil.

5 – L'afficheur (A) s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page d'accès aux fonctions principales de l'appareil.

### Extinction

#### **i Important**

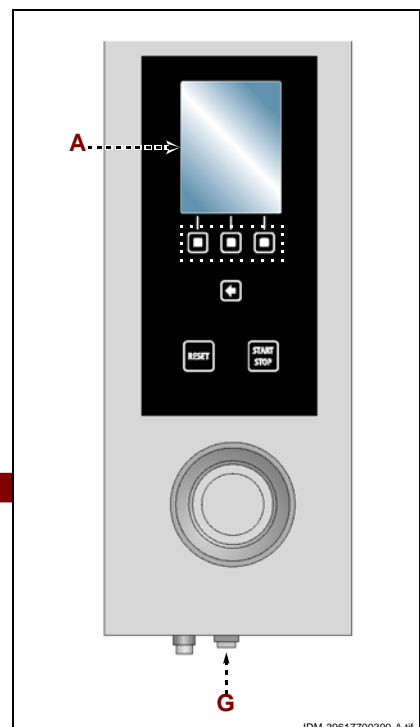
**Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.**

6 – Appuyer sur la touche (G) pour désactiver l'appareil.

7 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

8 – Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.

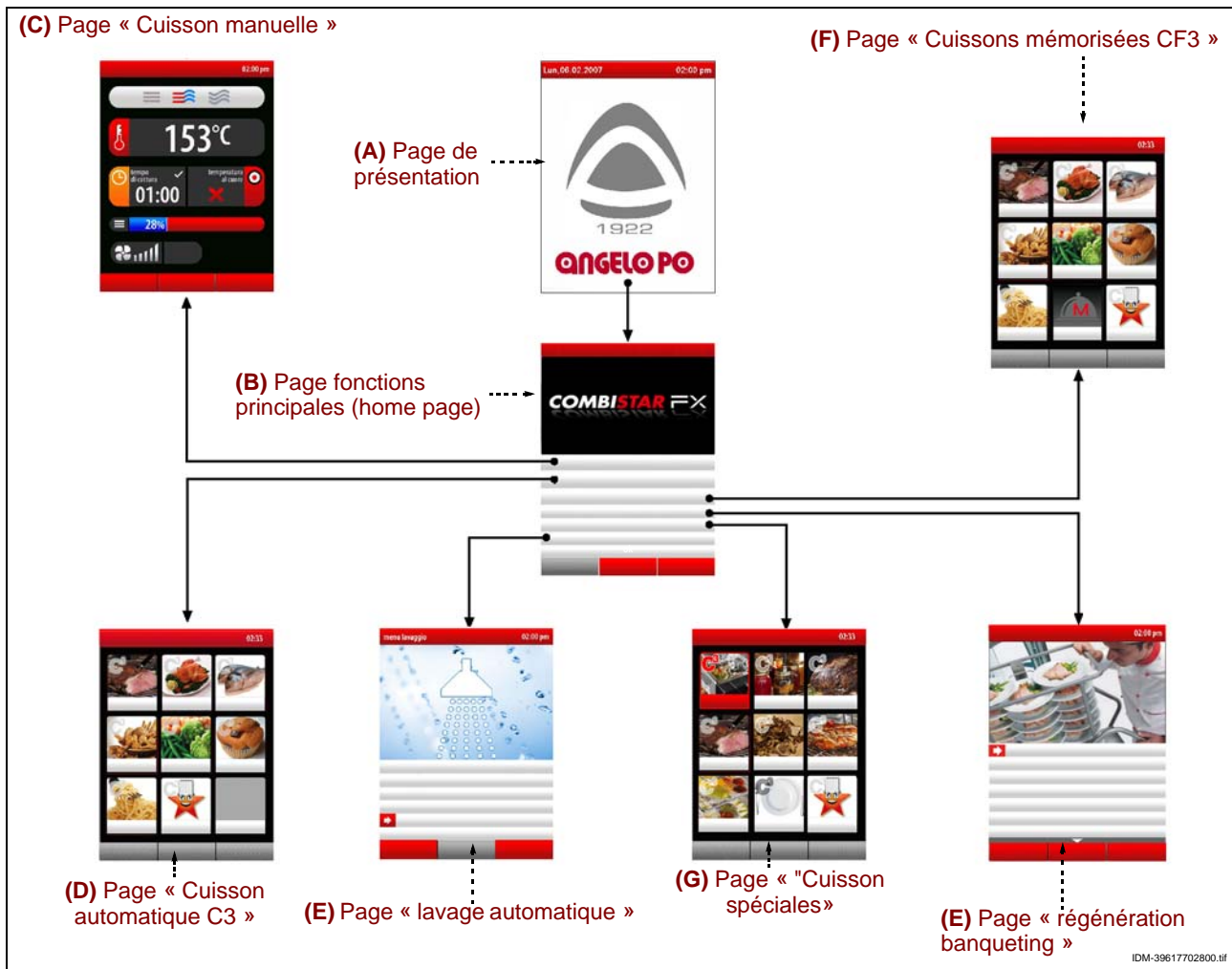
9 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



IDM-39617700300-A.fr

## DESCRIPTION DU SCHÉMA LOGIQUE DU MENU

L'illustration représente l'organisation et la séquence des pages principales relatives aux différents modes de fonctionnement.



A – **Page de présentation** : elle s'affiche à l'allumage de l'appareil.

B – **Page fonctions principales (home page)** : elle sert pour accéder aux pages de programmation et d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (voir page 10).

C – **Page « cuisson manuelle »** : elle sert pour introduire les données (température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel » (voir page 17).

D – **Page "cuisson automatique C3"**: sert pour rappeler la modalité de cuisson pré-configuré pour différents aliments (voir page 23).

E – **Page "cuissons mémorisées CF3"**: sert pour sélectionner, modifier ou créer programmes de cuisson (voir page 27).

F – **Page "régénération/banqueting"**: sert pour sélectionner et/ou modifier les programmes de régénération standard et de Banqueting prédéfinis (voir page 33).

G – **Page "Cuissons spéciales"** : sert à choisir des modalités de cuisson particulières (par ex. Fumage, pasteurisation, Maintien en température, Cuissons BT, séchage, Delta T, sous vide, regeneration, favoris) (voir page 33).

H – **Page « lavage automatique »** : elle sert pour sélectionner le type de programme de lavage de l'appareil (voir page 34).

I – **Page "configurations"**: sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 11).

J – **Page "Service"**: fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe.)

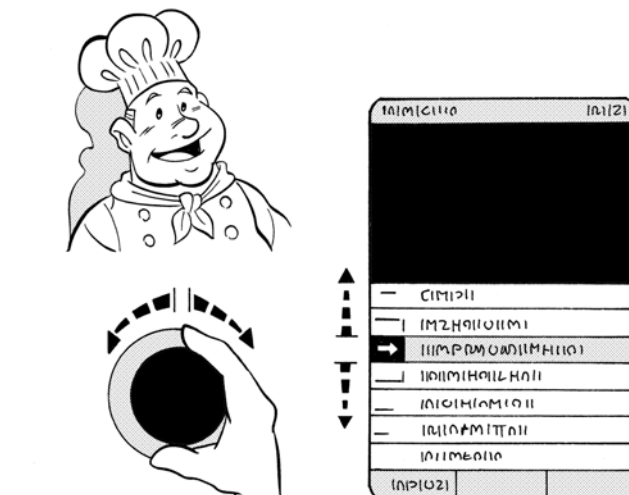
L – **Page "HACCP"**: sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les différentes cuissons (voir page 40).

M – Page "Recevoir/transmettre les données": sert pour charger sur le four de nouveaux programmes de cuisson ou bien pour décharger du four les programmes de cuisson sur une unité de mémoire externe (Mémoire USB) (voir page 41).

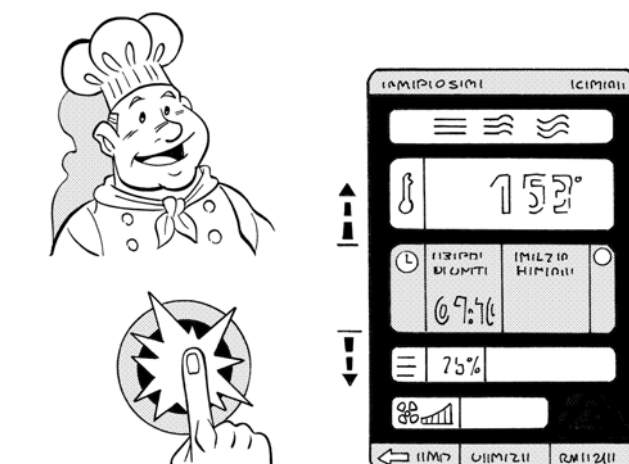
### MODALITÉS D'ACCÈS AUX PAGES DES MENUS

Procéder comme suit.

- 1 – Sélectionner la fonction choisie (sous-menu) avec la manette.
- 2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.
- 3 – Sélectionner le paramètre à modifier avec la manette.



- 4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence.
- 5 – Modifier la valeur du paramètre mis en évidence avec la manette.
- 6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la nouvelle valeur affichée.



### MODALITÉS D'INTRODUCTION DES VALEURS ALPHANUMÉRIQUES

Procéder comme suit.

- 1 – Mettre en évidence le premier caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



- 2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>

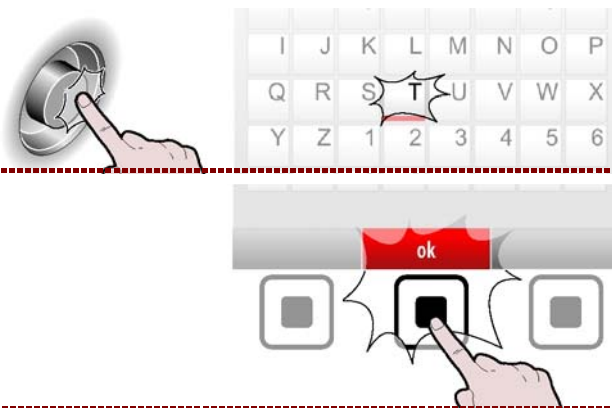


- 3 – Mettre en évidence le second caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>

5 – Répéter l'opération jusqu'à obtenir la valeur ou la description complète.

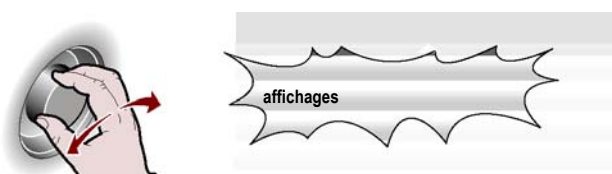


6 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>

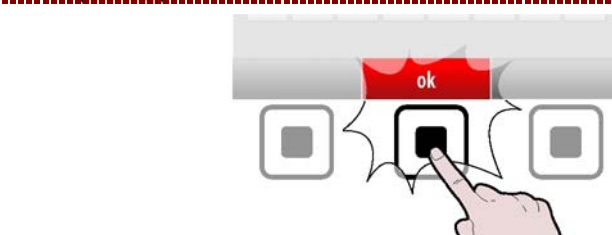
## MODALITÉS POUR LES « AFFICHAGES » GÉNÉRALES DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

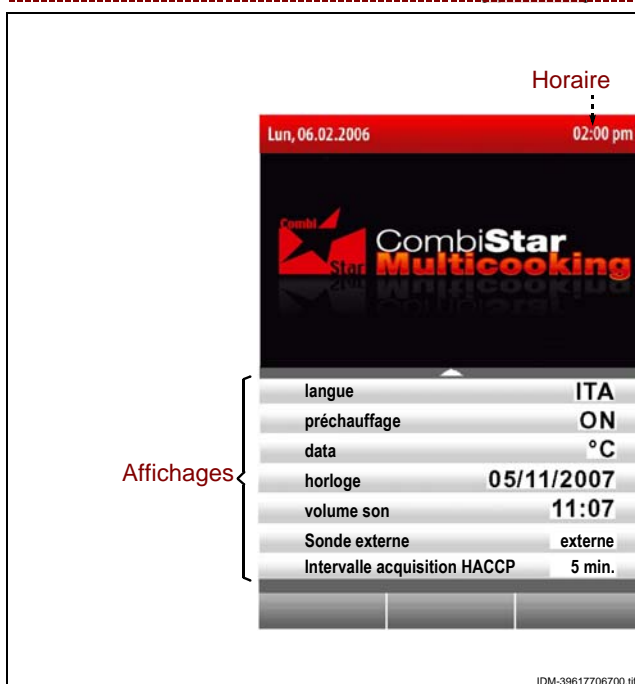
1 – Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>

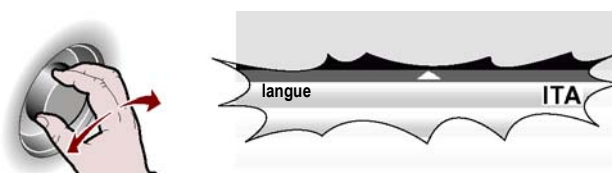


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
Elle sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareil.



### Langue courante

3 – Sélectionner la fonction « Langue courante » avec la manette. >>>



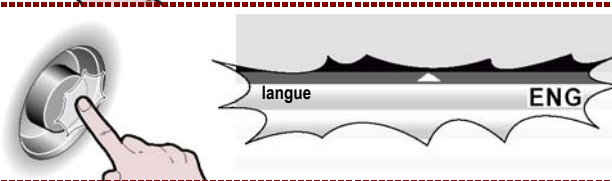
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



5 – Tourner la manette pour sélectionner la langue choisie. >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



### Préchauffage

1 – Sélectionner la fonction « Préchauffage » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, tourner la manette. >>>

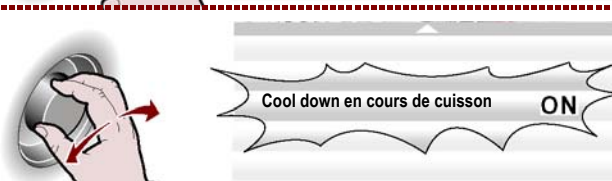


4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



### Cool down en cours de cuisson

1 – Sélectionner la fonction "Cool down en cours de cuisson" avec la manette. >>>



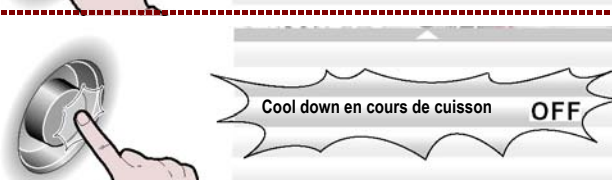
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, tourner la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



## Réglage date

1 – Sélectionner la fonction «Réglage date» avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier la date courante avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



## Réglage heure

1 – Sélectionner la fonction «Réglage heure» avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier l'heure courante avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



## Activer sauvegarde cuisson

Cette fonction sert à sauvegarder, sur un programme CF3, toutes les modifications effectuées durant la dernière cuisson manuelle (voir page 39).

### Important

**Remarque : Il est possible d'enregistrer 18 modifications au maximum.**



## Sonde externe ou Sous vide

1 – Sélectionner la fonction « sonde externe » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Autrement sélectionner la fonction "Sous vide" avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



## Intervalle acquisition HACCP

1 – Sélectionner la fonction « Intervalle acquisition HACCP » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier le temps d'acquisition avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



## Nettoyage vidange eau

1 – Sélectionner la fonction « Nettoyage vidange eau » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver la fonction de nettoyage de la vidange de l'eau au début de chaque lavage, tourner la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

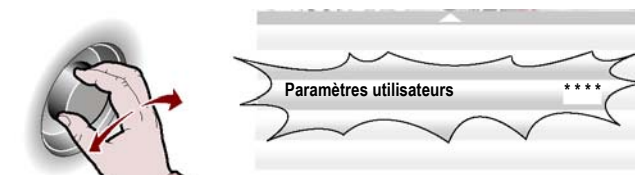


### **i Important**

La fonction "Nettoyage vidange de l'eau" comporte une consommation majeure de détergent; utiliser cette fonction seulement si cela est nécessaire, par exemple pour des cuissons fréquentes d'aliments gras (poulets, rôtis, etc.).

### Paramètres utilisateurs

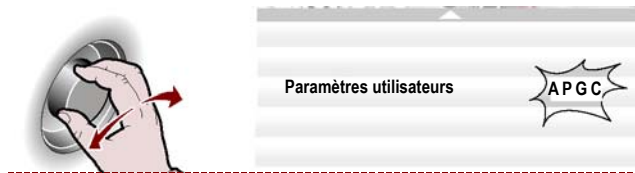
1 – Pour pouvoir modifier et donc personnaliser certaines fonctions pré-configurées par le fabricant, sélectionner la fonction "Paramètres utilisateurs" avec la manette. >>>



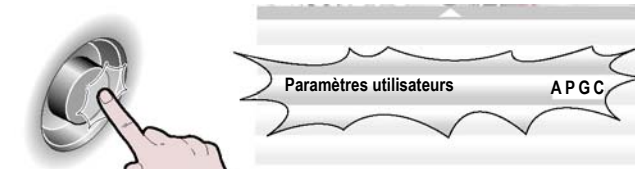
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Tourner la manette pour insérer le mot de passe fourni par le fabricant (APGC). >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

– **Temps de lavage four** (par défaut = OFF): lorsque ce temps se termine, le four se bloque et a besoin d'un lavage (Standard, medium, Basic).

– **Préavis lavage four** (par défaut= 1 heure) : il s'agit du temps restant avant le blocage du four à partir duquel commencent les signaux (acoustiques et visuels) de blocage du four (voir page 49).

– **Préavis détartrage four** (par défaut= OFF): il s'agit du temps au-delà duquel l'appareil signale à l'utilisateur de contrôler le four et éventuellement de lancer un programme de lavage (détartrant, voir page 49).

– **Déblocage des cuissons** (par défaut= OFF) : sélectionner ON pour débloquent le four de l'alarme CLE.

– **Déblocage programme** (par défaut =OFF):

– **Touche utilisateur**: sert à modifier le texte "Touche utilisateur" présente dans la page "Fonctions principales (Home page)".

– **Modifier mot de passe utilisateur**: sert à remplacer le mot de passe "APGC" (fourni par le fabricant) par un nouveau mot de passe.

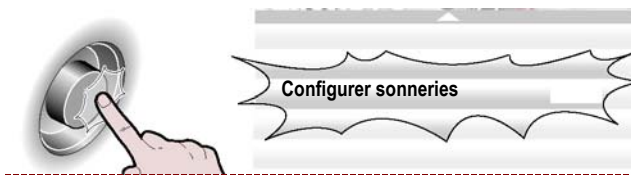
Paramètres utilisateurs		02:00 pm
➔	Temps de lavage four	OFF
	Préavis lavage four	1 heure
	Préavis détartrage four	OFF
	Déblocage des cuissons	OFF
	Déblocage programme	OFF
	Touche utilisateur	
	Modifier mot de passe utilisateur	

## Configurer sonneries

1 – Pour modifier et donc personnaliser les sonneries liées aux diverses phases des fonctions du four, sélectionner la fonction "configurer sonneries" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidenc. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



3 – Sélectionner la fonction choisie avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour entrer dans la liste des sonneries. >>>

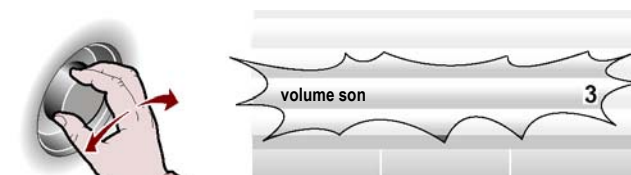


5 – Sélectionner la sonnerie souhaitée et appuyer sur la manette pour confirmer. >>>



## Volume son

1 – Sélectionner la fonction « Volume son » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Modifier le volume du son avec la manette. >>>



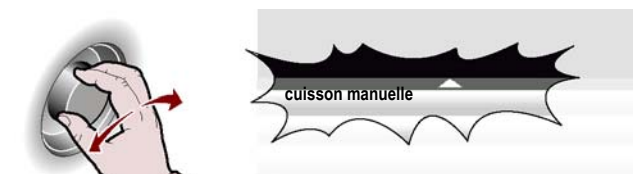
Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



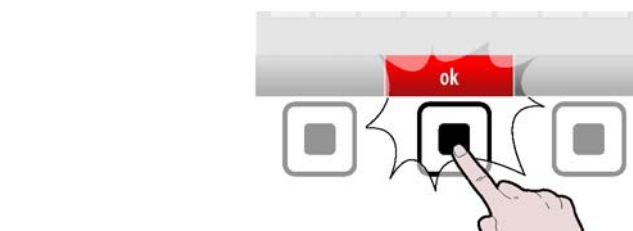
## MODALITÉS POUR « CUISSON MANUELLE »

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction « cuisson manuelle » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page.

**TYPE DE CUISSON**

Cuisson « mixte »

Cuisson « à air pulsé »      Cuisson « à la vapeur »

cuisson manuelle      02:00 pm      Horaire

153°C      Température chambre de cuisson

01:00      Température « à cœur »

30%      Pourcentage humidité ou pourcentage sortie vapeur

ECO      Multicooking

cooldown      multicooking      désactiver le préchauffage      Préchauffage

IDM-39617703300.tif

La page sert à l'introduction des données (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel ».

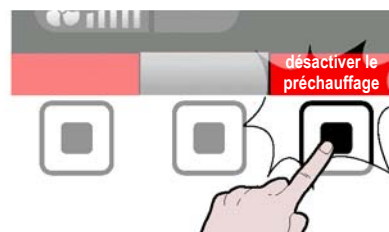
### **i Important**

**Le « temps de cuisson » et la « température à cœur » sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si, par exemple, on sélectionne le « temps de cuisson » puis la « température à cœur », la première fonction est annulée.**



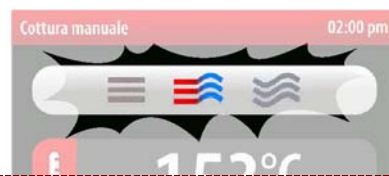
Avant de sélectionner le type de cuisson, évaluer s'il faut activer ou désactiver le préchauffage de la chambre de cuisson.

3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, presser la touche. >>>  
Selon le choix effectué, dans la zone « préchauffage » apparaît l'état de fonctionnement (« activer le préchauffage » ou « désactiver le préchauffage »).



## Type de cuisson

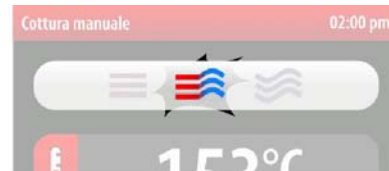
1 – Sélectionner la zone « type de cuisson » avec la manette. >>>



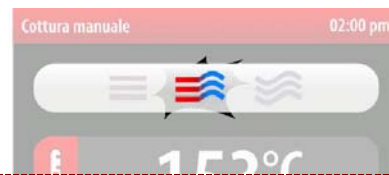
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



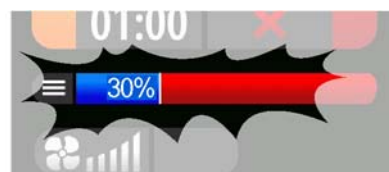
3 – Sélectionner le type de cuisson (mixte, à air pulsé, à vapeur) avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

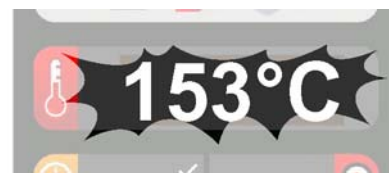


- Si l'on sélectionne « cuisson mixte », dans la zone apparaît le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four.
- Si l'on sélectionne « cuisson à air pulsé », dans la zone apparaît le pourcentage d'ouverture de la sortie vapeur.
- Si l'on sélectionne « cuisson à la vapeur », dans la zone apparaît 100% (non modifiable).

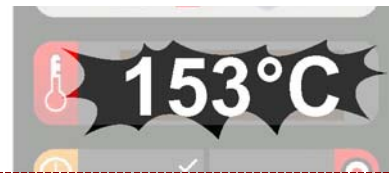


## Température de cuisson

1 – Sélectionner la zone « température de cuisson » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Pour modifier la température de cuisson, tourner la manette jusqu'à afficher la valeur choisie. >>>

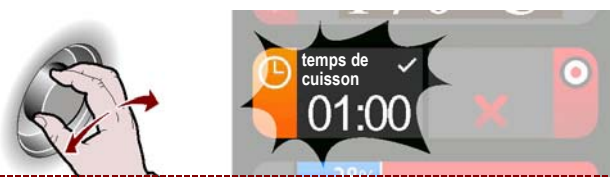


4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



### Temps de cuisson ou température à cœur

1 – Sélectionner une des zones , « temps de cuisson » ou « température à cœur », avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

Si l'on sélectionne la fonction « temps de cuisson » puis la « température à cœur », la première fonction est annulée ou vice versa.



3 – Pour modifier la valeur mise en évidence (« temps de cuisson » ou « température à cœur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

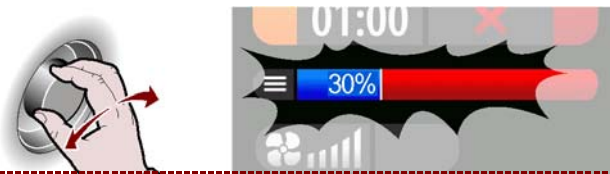


4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



### Pourcentage humidité ou sortie vapeur

1 – Sélectionner la zone « pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Pour modifier la valeur mise en évidence (« pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>



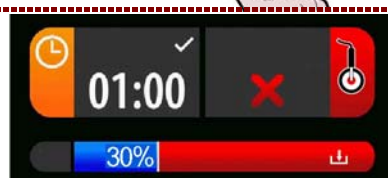
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



**Dans le cas de l'utilisation d'un four équipé d'une vanne d'évacuation des graisses, outre le pourcentage d'humidité, il est également possible d'activer/désactiver la collecte des graisses à l'aide du bouton prévu à cet effet. >>>**

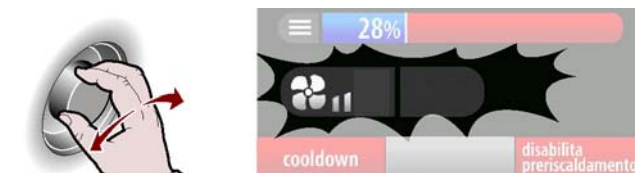


Sur l'afficheur apparaît >>>

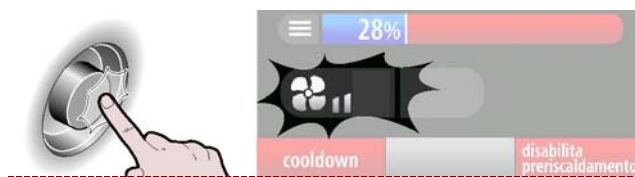


## Vitesse du ventilateur

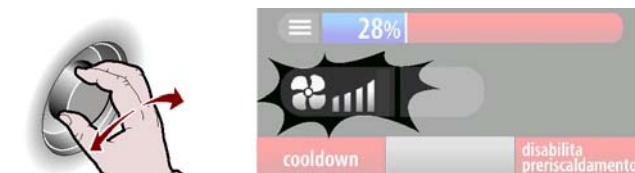
1 – Sélectionner la zone « vitesse du ventilateur » avec la manette. >>>



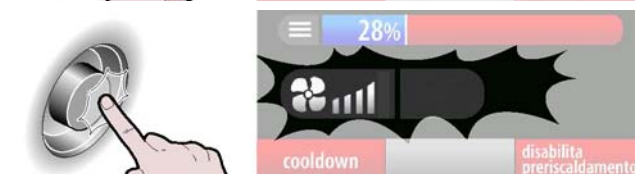
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



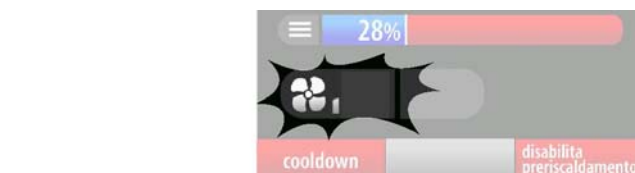
3 – Pour modifier la vitesse du ventilateur de refroidissement, tourner la manette pour augmenter ou diminuer le nombre de divisions de l'échelle graduée. >>>



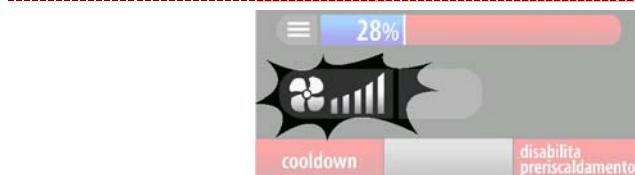
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



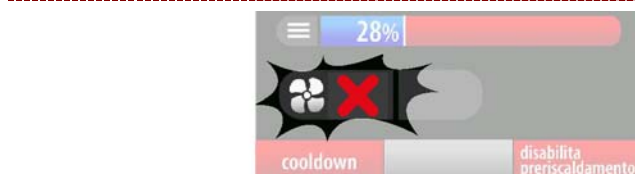
Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse minimale. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse maximale. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à intermittence (le ventilateur s'active et se désactive automatiquement). >>>



5 – Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson (Voir "Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson »"). >>>



FR

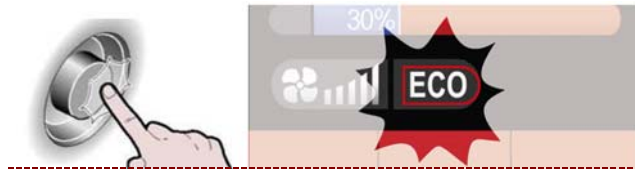
Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions.

## ECO-PLUS

1 – Sélectionner la fonction "ECO" avec la manette. >>>

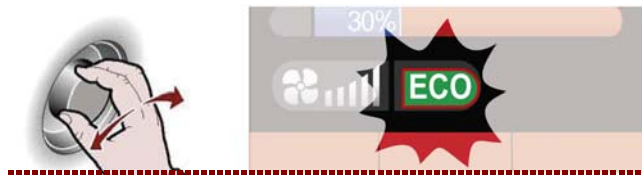


2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver la fonction "ECO", tourner la manette (icône allumée avec une lumière verte). >>>

Cette fonction permet d'économiser de l'énergie, mais uniquement pour des charges réduites.



4 – Pour activer ou désactiver la fonction "PLUS", tourner de nouveau la manette (icône allumée avec une lumière rouge). >>>

Cette fonction permet d'utiliser l'appareil avec une puissance plus importante.



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



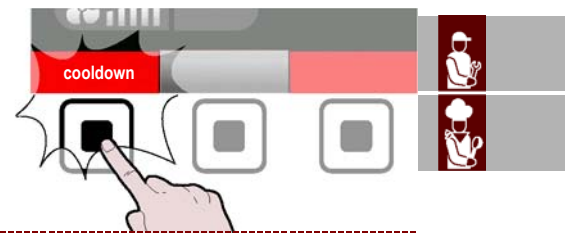
6 – Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson (Voir Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson »). >>>



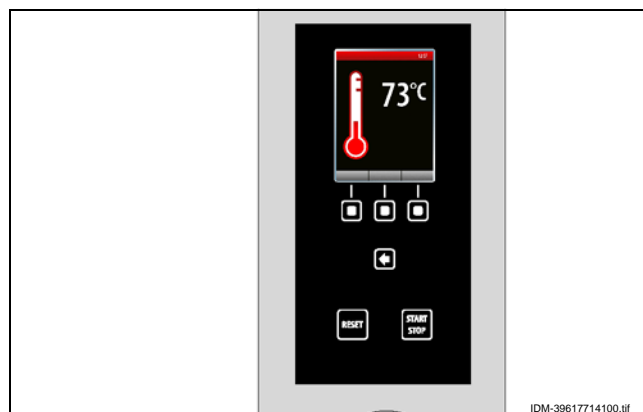
Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions.

## Cooldown

1 – Presser la touche. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



2 – Sélectionner la température de refroidissement avec la manette. >>>



3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>





4 – Presser la touche pour effectuer le refroidissement rapide de l'appareil. >>>

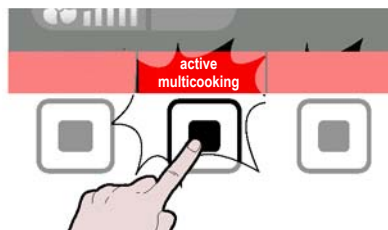


## Multicooking

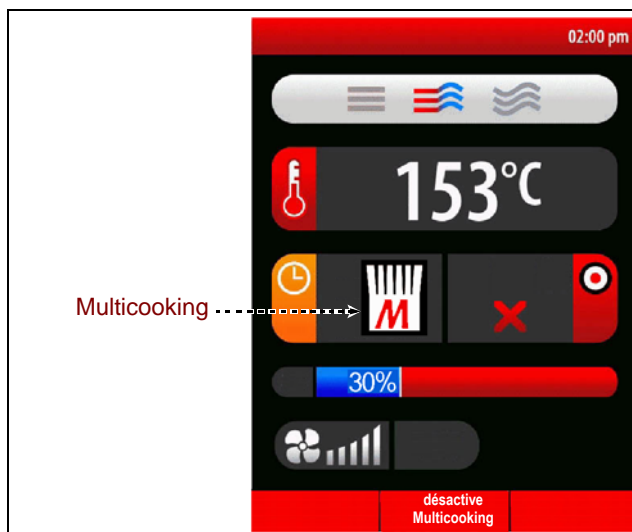
Pendant chaque cycle de cuisson on peut activer ou désactiver la fonction "Multicooking".

1 – Pour activer ou désactiver "**active/désactive "Multicooking"**) la fonction de "Multicooking" .appuyer la touche. >>>

En fonction du choix effectué, dans la zone "Multicooking" apparaît l'état de fonctionnement ("active Multicooking" ou désactive "Multicooking").



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



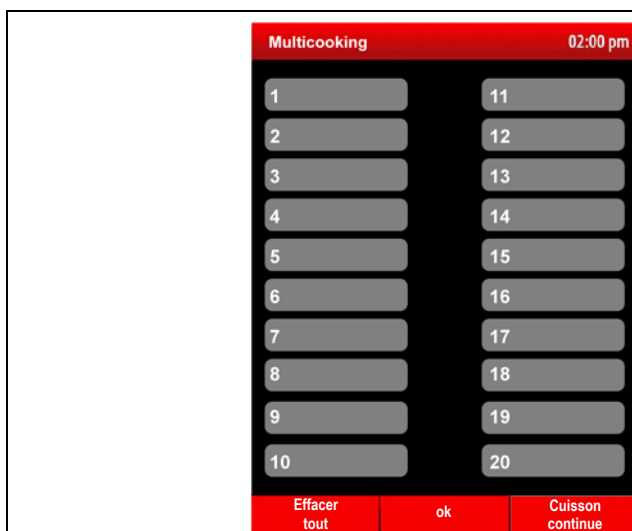
2 – Sélectionner la zone "Multicooking" avec la manette. >>



3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



### Remarque:

- Appuyer sur "Effacer tout" pour effacer tous les Timers.
- Appuyer sur "Cuisson continue" pour faire apparaître sur la case 20 le temps 23:59.

4 – Sélectionner l'un des timers avec la manette. >>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



6 – Pour configurer le temps de cuisson, tourner la manette. >>>

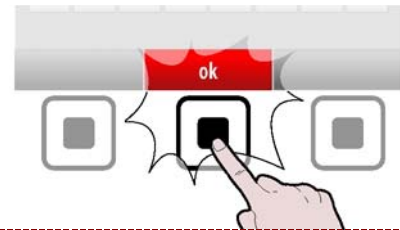


7 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



**Répéter l'opération du point 4 au point 7 pour configurer les autres timers.**

8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



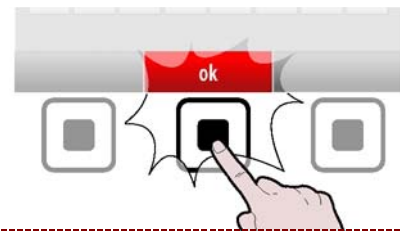
### MODALITE POUR "CUISSON AUTOMATIQUE C3"

Procéder comme suit.

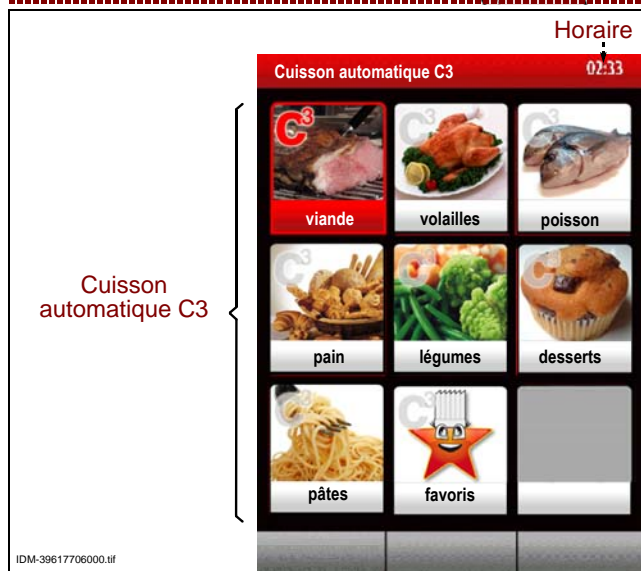
1 – Sélectionner la fonction "Cuisson automatique C3" avec manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
La page sert pour sélectionner les programmes de cuisson préconfigurés pour les différents aliments.



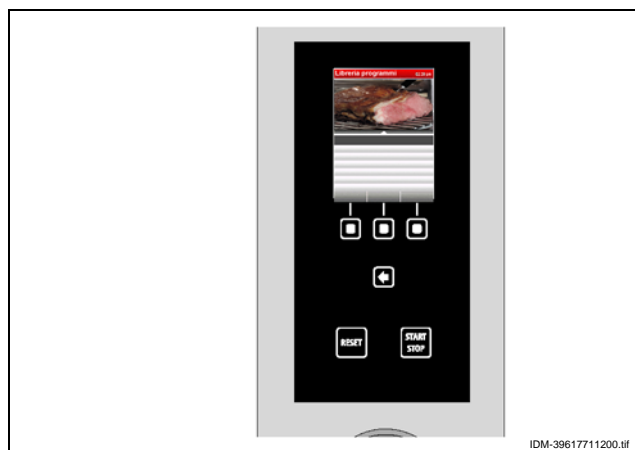
3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



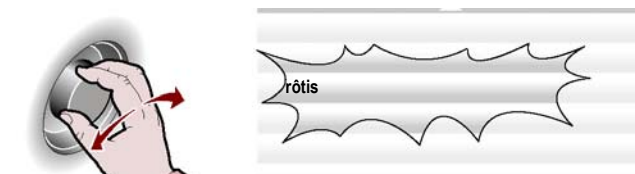
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



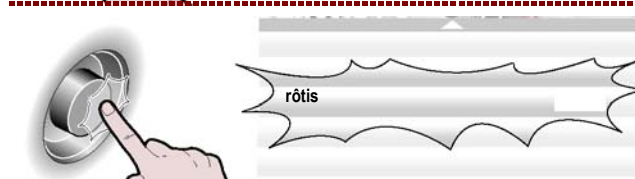
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



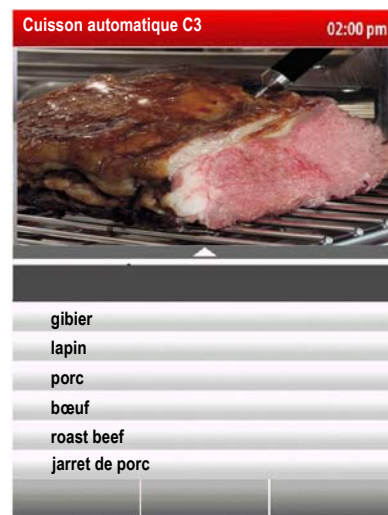
5 – Sélectionner le type de cuisson avec la manette. >>>



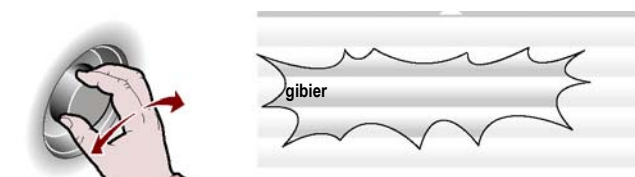
6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le type de cuisson mis en évidence. >>>



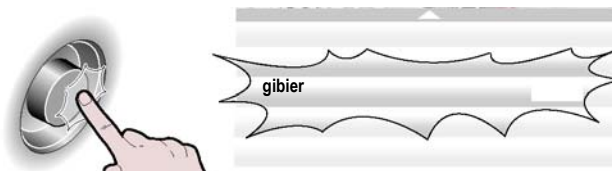
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



7 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



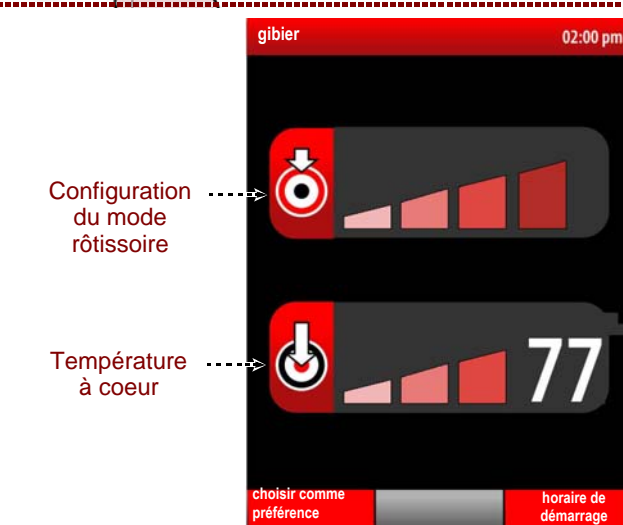
8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
9 – A ce point on peut, au moyen de la manette, configurer certains paramètres propres du programme. >>>

**Pour faire démarrer la cuisson programmée à un horaire préétabli, procéder de la manière indiquée à la page 28 (horaire de démarrage).**

**Pour la choisir comme cuisson préférée, appuyer sur le bouton "choisir comme préférence" et procéder comme indiqué page 10 (mode de saisie alphanumérique).**



Il est possible de rappeler le programme enregistré en sélectionnant l'icône "Préférences" sur la page-écran "cuisson automatique C3". >>>



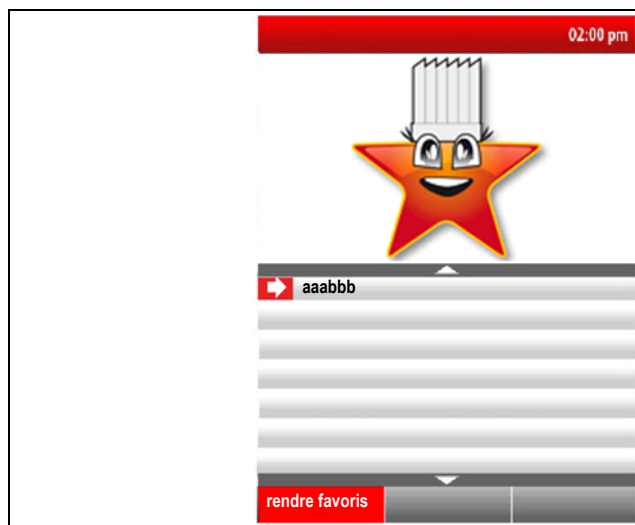
**Il est possible d'effacer les programmes enregistrés comme "préférences" de la manière suivante:**  
1 – Sélectionner l'icône "préférences" à l'aide de la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



4 – Presser la touche. >>>









5 – Tourner la manette pour sélectionner le texte NO, puis appuyer pour confirmer. >>>



6 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



Dans chaque programme des "Cuissons automatiques C3" on peut configurer des paramètres reportés dans le tableau ci-contre. >>>

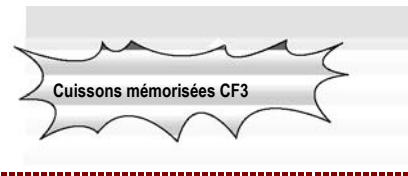
Sélection "température chambre de cuisson"	 153°C
Sélection "temps"	 00:00
Sélection "température à coeur"	 77
Sélection "roussiment"	
Sélection "chargement plaques"	
Sélection "Delta T"	 DELTA T 25



## MODALITÉS POUR LA CUISSONS MÉMORISÉES CF3

Procéder comme suit.

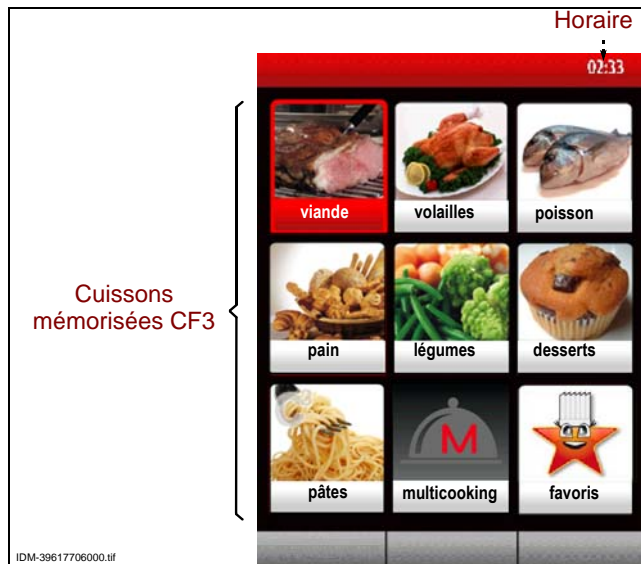
1 – Sélectionner la fonction « Cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



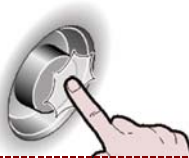
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
La page sert pour sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments.



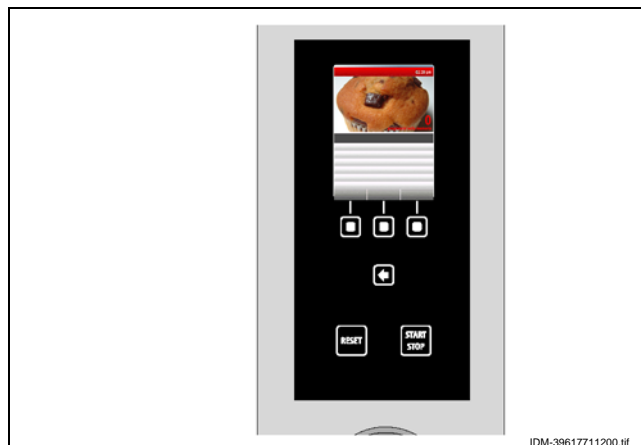
3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le programme de cuisson mis en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



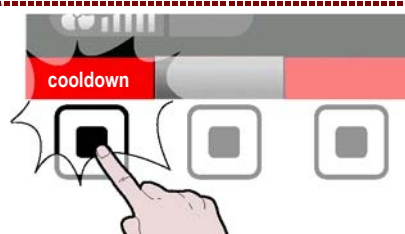
5 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

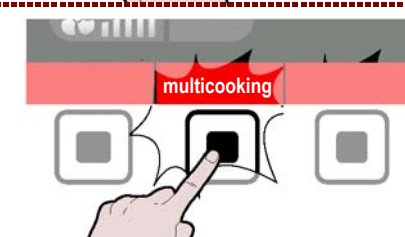


Pour démarrer le “cooldown” appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 21. >>>



"Pour les programmes de cuisson en une phase, il est possible d'activer la fonction "multicooking". >>>

Pour activer le “Multicooking” appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 22. >>>



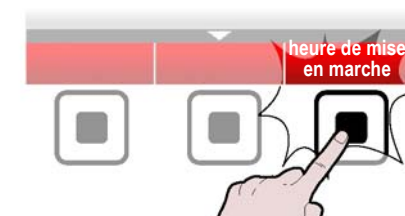
7 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



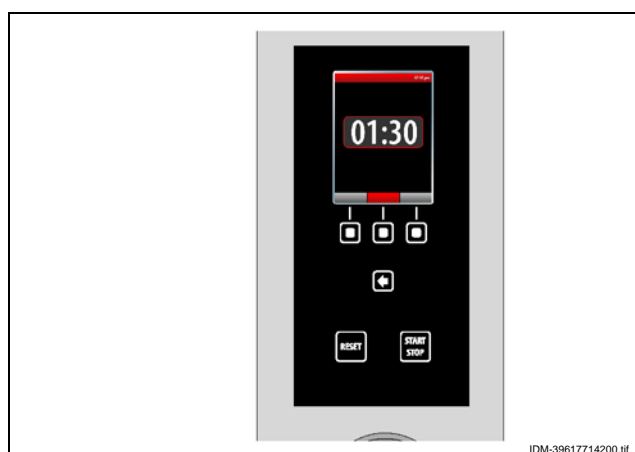
### Heure de mise en marche

Pour faire partir la cuisson programmée à un horaire préfixé, suivre les instructions.

1 – Presser la touche. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page avec l'horaire de début de cuisson. >>>



Pour modifier l'horaire affiché, suivre les instructions.

2 – Configurer le temps (heure) de départ de la cuisson avec la manette. >>>



3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



4 – Configurer le temps (minutes) de départ de la cuisson avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



6 – Presser la touche pour faire partir la cuisson programmée à l'horaire sélectionné. >>>

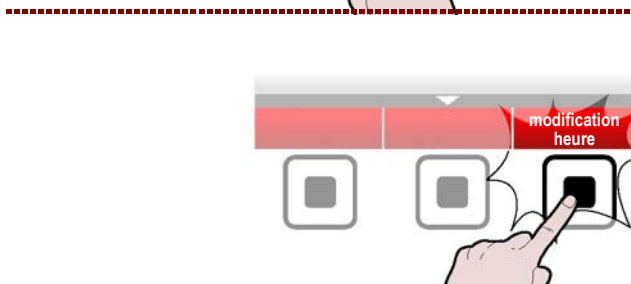


7 – Pour faire partir immédiatement la cuisson programmée, presser la touche. >>>



En cours de cuisson, il est possible de modifier temporairement les paramètres d'un programme (voir "cuisson manuelle").

8 – Pour modifier l'heure de démarrage, appuyer sur le bouton et suivre les instructions des points 2 à 5. >>>



## Delta T

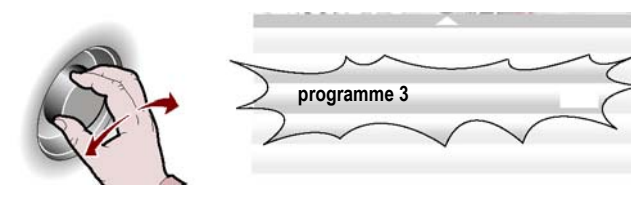
1 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



3 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

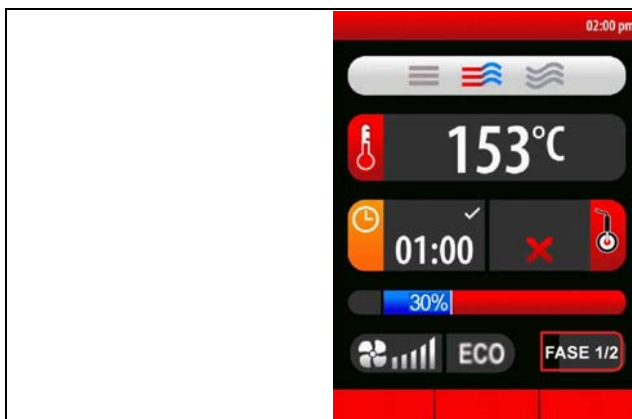




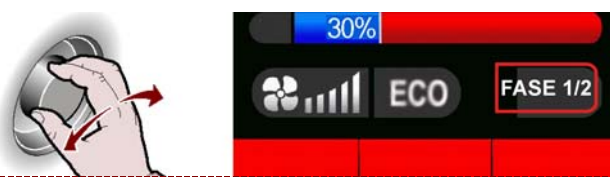
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



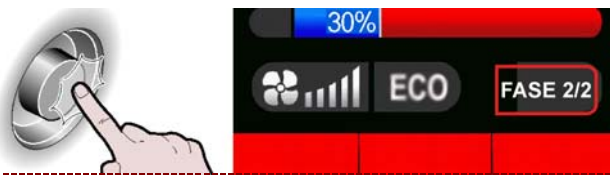
Sur l'afficheur apparaît la page >>>



5 – A l'aide de la manette, sélectionner une phase au cours de laquelle on souhaite activer la fonction "delta T". >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



7 – Sélectionner la température à l'aide de la manette. >>>



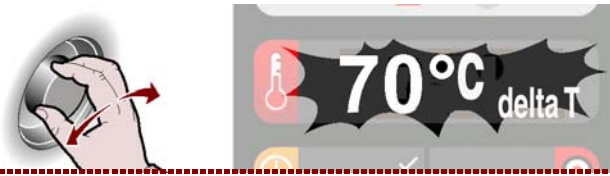
8 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



9 – Appuyer sur le bouton "Delta T" pour activer la fonction. >>>



10 – Tourner la manette pour configurer le "Delta T". >>>



11 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

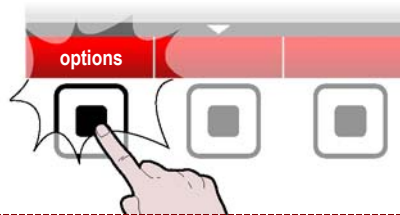


## MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES DES PROGRAMMES DE CUISSON

1 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



2 – Presser la touche. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



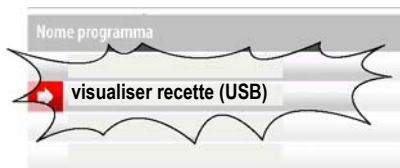
3 – Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



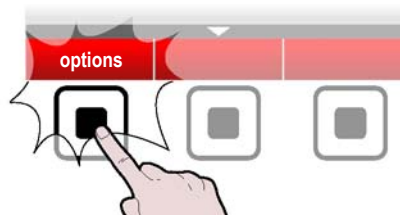
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



5 – En sélectionnant de la liste la fonction "visualiser recette (USB)" on activera la fonction "plus de recettes". >>>



6 – Appuyer sur le bouton pour afficher sur l'écran le lien du site à partir duquel télécharger plus de recettes. >>>



– **RENOMMER** : sert pour donner un nouveau nom au programme de cuisson sélectionné (voir page 10).

– **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES** : sert pour afficher et/ou modifier les phases du programme de cuisson sélectionné (voir page 27).



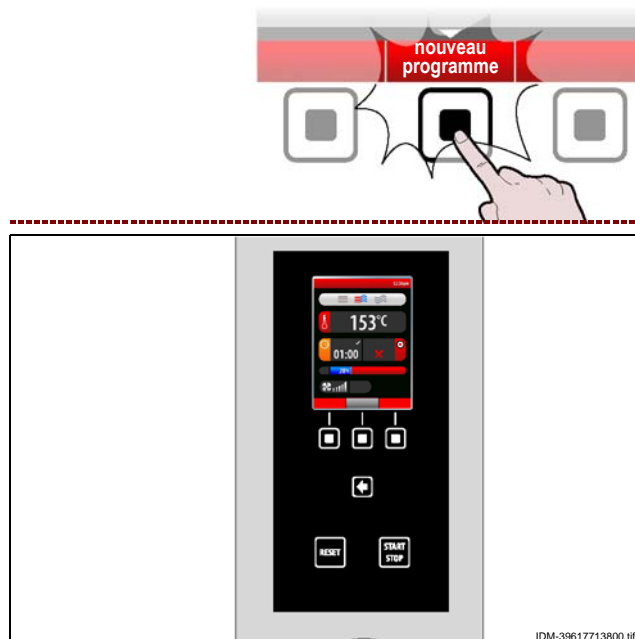
- **COPIER** : sert pour effectuer le « copier-coller » du programme de cuisson sélectionné et le renommer (voir page 10).
- **ÉLIMINER** : sert pour éliminer le programme de cuisson sélectionné.
- **RENDRE FAVORIS** : sert pour « enregistrer » le programme de cuisson choisi dans la catégorie favoris.
- **VISUALISER RECETTE (USB)**: sert à afficher les recettes présentes sur une clé USB.
- **VISUALISER PHOTOS (USB)**: sert à afficher les photos présentes sur une clé USB.

On peut modifier, renommer, etc. les caractéristiques des programmes de cuisson mémorisés par le fabricant en sélectionnant à partir du "Menu principal "Affichages" et ensuite "Paramètres utilisateurs/Déblocage programme/ON" (voir page 15).

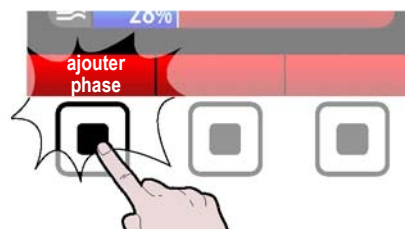
## CRÉATION D'UN « NOUVEAU PROGRAMME » DE CUISSON

- 1 – Presser la touche. >>>
- 2 – Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir page 10).

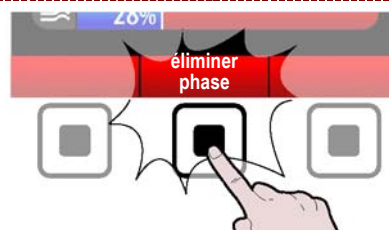
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
Entrer toutes les caractéristiques du nouveau programme de cuisson (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) comme indiqué à la page 17.



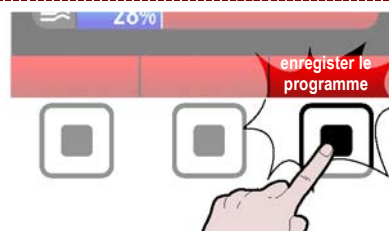
- 3 – Dans la création d'un nouveau programme, il peut s'avérer nécessaire d'effectuer la cuisson en plusieurs phases. Dans ce cas, presser la touche. >>>



- 4 – Sert il peut s'avérer nécessaire éliminer une ou plusieurs phases d'une cuisson. Dans ce cas, presser la touche. >>>



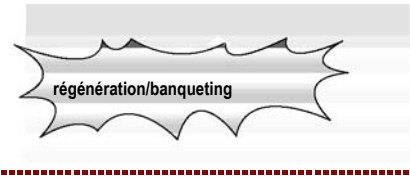
- 5 – Lorsque la programmation est terminée, presser la touche pour enregistrer le nouveau programme et retourner au menu principal. >>>



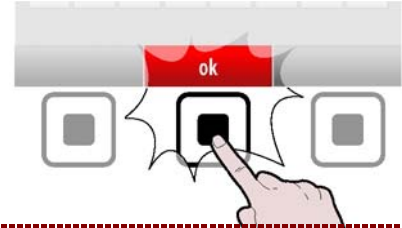
## MODALITE POUR "REGENERATION ET BANQUETING"

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "régénération/banqueting" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'écran apparaît la page où l'on peut exécuter toutes les fonctions décrites dans le paragraphe "cuisson mémorisée CF3" (voir page 27÷30).



## MODALITÉ DE "CUISSON SPÉCIALES"

Proceed as follows.

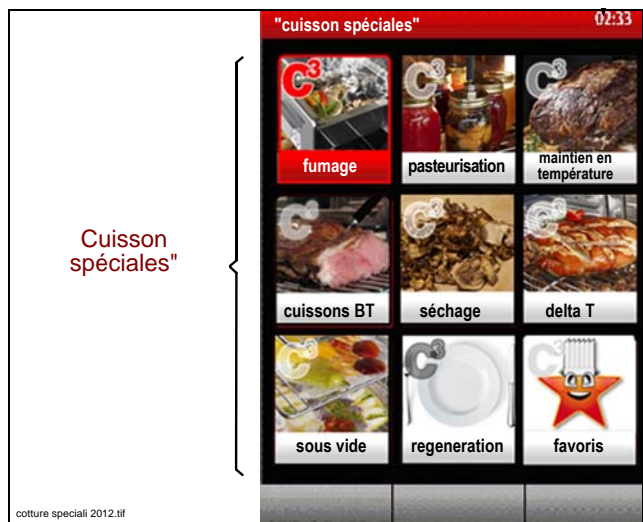
1 – Sélectionner la fonction « Cuisson spéciales » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



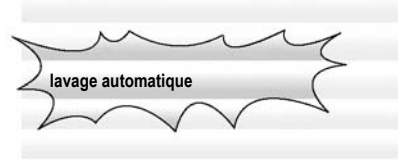
L'écran affiche la page où il est possible d'effectuer toutes les fonctions décrites dans le paragraphe "cuisson automatique C3" (voir page 23). >>>



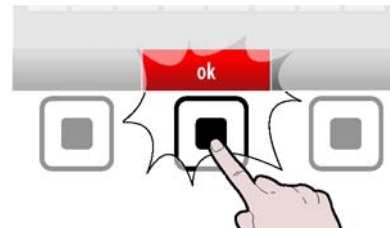
## MODALITÉS POUR LE « LAVAGE AUTOMATIQUE »

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction « lavage automatique » avec la manette. >>>



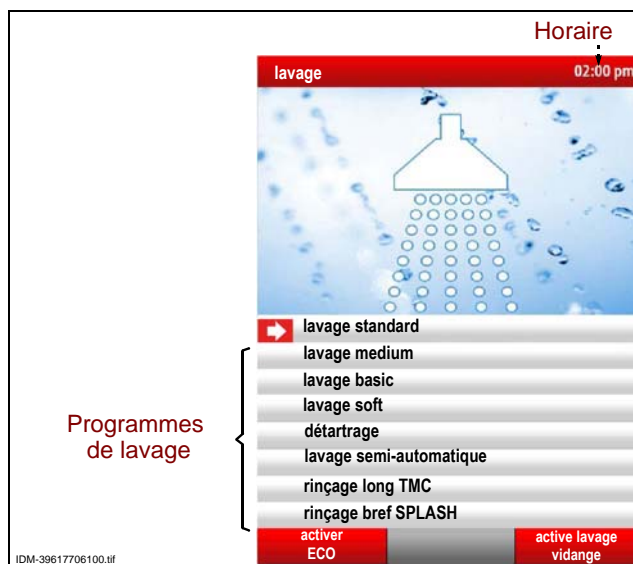
2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



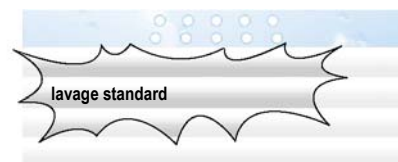
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

La page sert pour sélectionner le type de programme pour le lavage de l'appareil.

3 – Contrôler que les bidons des produits de nettoyage (détergent et stérilisant) contiennent au moins 1 litre chacun.



4 – Sélectionner le cycle de lavage choisi avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur le bouton pour faire partir le cycle de nettoyage. >>>



### Tableau des programmes de lavage

Programmes	Description
<b>Lavage standard</b>	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..).
<b>Lavage medium</b>	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viande et/ou de poisson).
<b>Lavage basic</b>	Nettoyage conseillé pour enlever les résidus facilement éliminables (par exemple : après cuissons mixtes ou à air pulsé jusqu'à 150°C).
<b>Lavage soft</b>	Nettoyage conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus (par exemple : après la cuisson à la vapeur).
<b>Détartrage</b>	Pour éliminer les dépôts de calcaire de la chambre de cuisson.
<b>Rinçage bref splash et Rinçage long TMC</b>	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

### **i Important**

Seulement pour les programmes de lavage "standard" et "medium" on peut utiliser la fonction "active/désactive lavage vidange".



### **i Important**

Pour tous les programmes de lavage, sauf pour "Rinçage long TMC" et "Rinçage bref SPLASH" il est possible d'utiliser la fonction "activer/désactiver ECO" à l'aide du bouton.

Remarque : La fonction "activer ECO" sert à éliminer des divers programmes de lavage la phase de séchage/assainissement final, avec par conséquent une économie d'énergie.



6 – La fin du cycle de lavage de l'appareil est indiqué par l'activation d'un signal sonore et par l'affichage, sur l'afficheur, de la page. >>>



7 – Appuyer sur le bouton pour interrompre l'alarme sonore. >>>



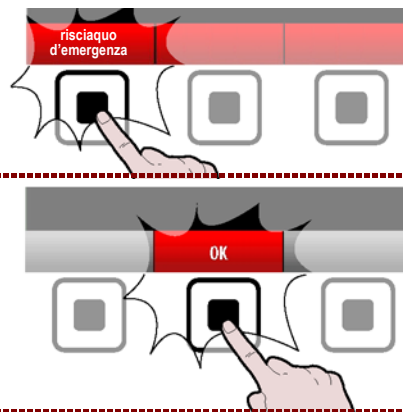
8 – En cas d'interruption d'un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire au moyen du bouton START/STOP), l'alarme d'interruption s'affiche. >>>



9 – Appuyer sur le bouton "RESET". >>>



10 – Appuyer sur le bouton "rinçage d'urgence" et attendre la fin du lavage. >>>



11 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>

### MODALITÉS DE DÉBUT ET DE FIN DU « CYCLE DE CUISSON »

Pour commencer un cycle de cuisson (en mode «manuel» ou «programmé»), suivre les instructions.

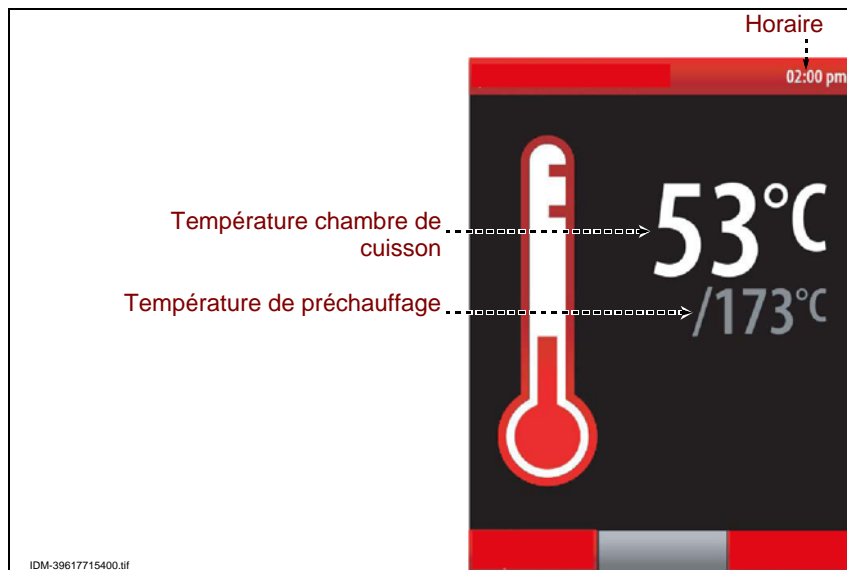
1 – Allumer l'appareil (voir page 8).

2 – Sélectionner le type de cuisson et introduire tous les paramètres nécessaires au fonctionnement correct (voir page 17).

3 – Presser la touche.

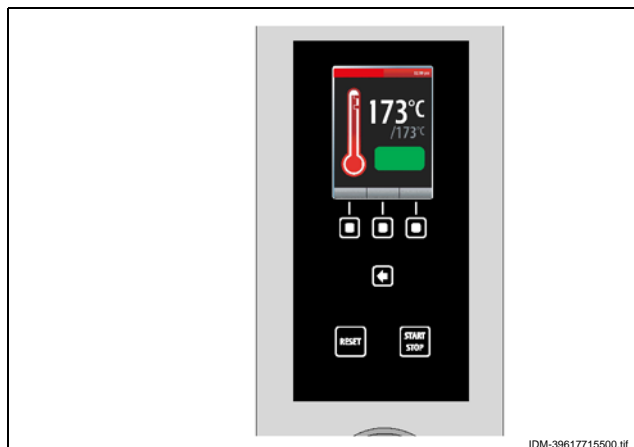


Si la page apparaît sur l'afficheur, la fonction de préchauffage est active. Avant d'enfourner les aliments dans la chambre de cuisson, attendre que le préchauffage soit terminé.

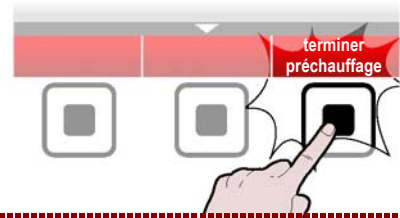


FR

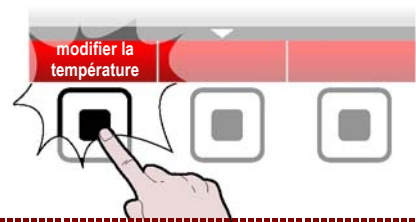
À la fin du préchauffage, sur l'afficheur apparaît la page. >>>



Si nécessaire, avancer la fin du préchauffage en pressant la touche. >>>



Pour modifier la température de préchauffage, presser la touche et procéder comme indiqué à la page 18. >>>



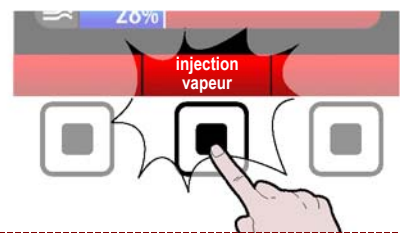
4 – Enfourner les aliments dans la chambre de cuisson et fermer la porte pour commencer le cycle de cuisson.

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

**Pendant toute la cuisson, la lumière interne de la chambre reste allumée pour permettre de surveiller les aliments. Quand le brûleur est allumé, sur l'afficheur l'icône spécifique s'active.**

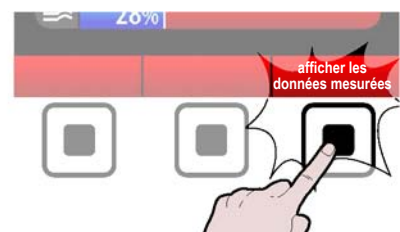


5 – Pour faire arriver la vapeur à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson, presser la touche. >>>



6 – Pour afficher, pendant la cuisson, la température de la chambre et le temps sélectionné, presser la touche. >>>

**Cette fonction est activée uniquement si la fonction "Multicooking" n'est pas activée. Dans le cas contraire, les temps relatifs à la fonction "Multicooking" seront affichés.**





7 – Presser la touche.

>>>

Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température dans la chambre de cuisson et le temps/ température à cœur de manière rapide, en utilisant la manette.

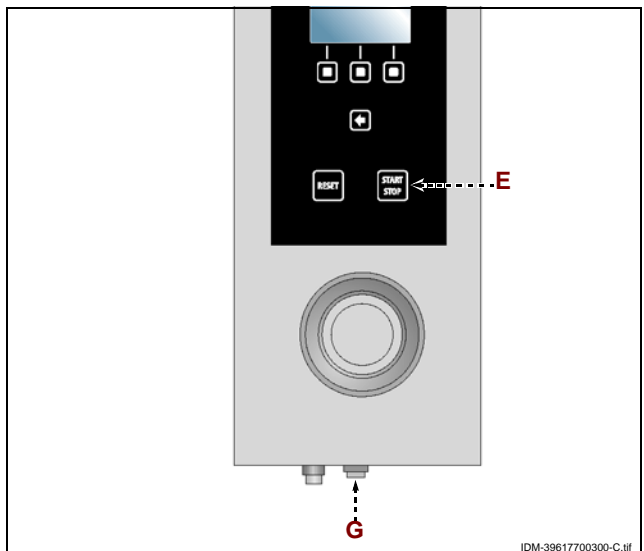
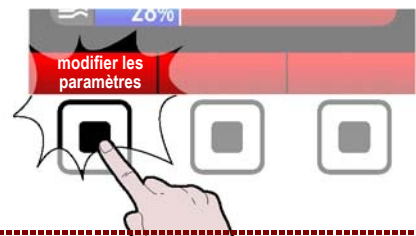
Pendant la cuisson, à l'exception des cuissons mémorisées C3:

- une fois et tourner la manette pour modifier la température de la chambre de cuisson; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
- deux fois et tourner la manette pour modifier le temps de cuisson ou la température à cœur; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
- trois fois et tourner la manette pour modifier le mode de cuisson (convection, vapeur ou mixte); appuyer sur la manette pour confirmer la modification.

Pour modifier les paramètres de cuisson, procéder comme indiqué dans le paragraphe "Modalités pour « cuisson manuelle »".

Le cycle de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la « sonde à cœur » relève la température sélectionnée. À l'arrêt du cycle, le signal sonore s'active et la lumière de la chambre de cuisson s'éteint.

Pour arrêter le cycle de cuisson avant l'heure choisie, presser la touche **(E)** ou ouvrir la porte. L'appareil continue à être alimenté électriquement. Si l'on veut interrompre l'alimentation électrique, presser la touche **(G)**.

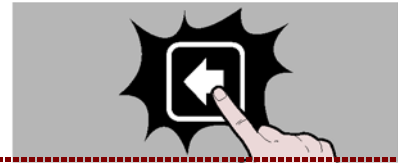


## ACTIVER SAUVEGARDE CUISSON

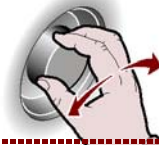
Cette fonction sert à sauvegarder, sur un programme CF3, toutes les modifications effectuées durant la dernière cuisson manuelle.

**Remarque : Il est possible d'enregistrer 18 modifications au maximum.**

1 – Appuyer sur le bouton pour revenir à la page des fonctions principales "Home page". >>>



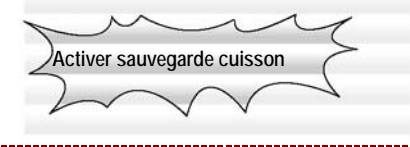
2 – Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>



3 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



4 – Sélectionner la fonction « Activer sauvegarde cuisson » avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



6 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



7 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



8 – Entrer le nom du programme de cuisson que l'on veut mémoriser ( voir page 10 "modalités d'introduction des valeurs alphanumériques") et appuyer sur le bouton pour confirmer. >>>



**i Important**

**La fonction "Activer sauvegarde cuisson" n'est pas activée pendant la fonction Multicooking.**

**HACCP**

Procéder comme suit.

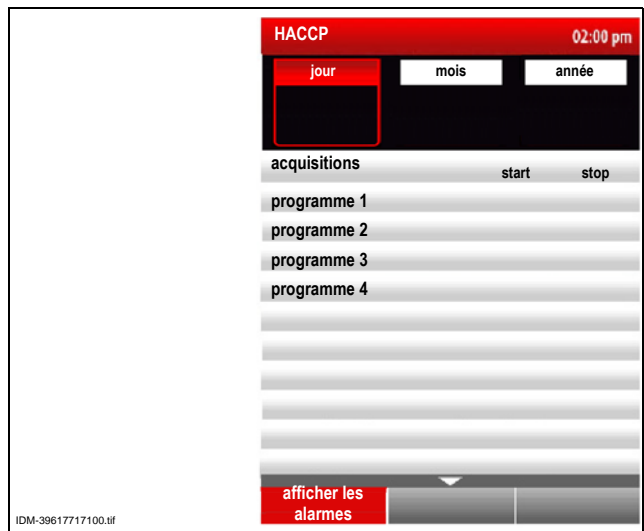
1 – Sélectionner la fonction "HACCP" avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
La page sert pour visualiser les données de cuisson mesurées et les alarmes intervenues.



3 – Appuyer sur la manette pour modifier le jour (mois ou année). >>>



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



5 – Tourner la manette pour configurer le jour (mois ou année). >>>



6 – Tourner la manette pour sélectionner "Acquisitions". >>>



7 – Appuyer sur la manette pour accéder aux cuissons. >>>



8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



9 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>



10 – Appuyer la touche pour visualiser les alarmes intervenues pendant les cuissons. >>>



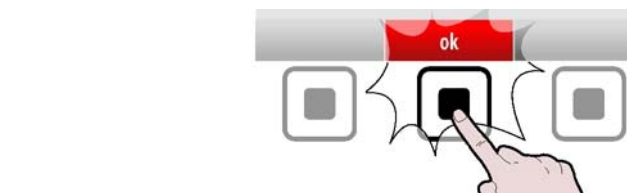
## MODALITE POUR "RECEVOIR/TRANSMETTRE LES DONNÉES"

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "recevoir/transmettre les données" avec la manette. >>>



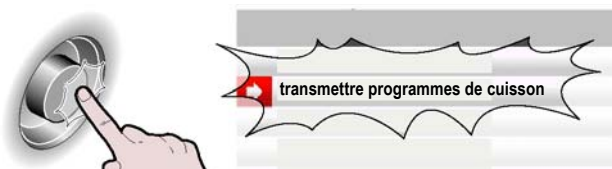
2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>  
La page sert à télécharger les données de cuisson ou les programmes de régénération du four vers une unité de mémoire externe, ou bien à charger les données de cuisson d'une unité de mémoire externe vers le four. Elle permet aussi de reproduire des vidéos sur une unité de mémoire externe (USB).



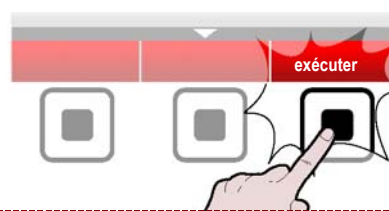
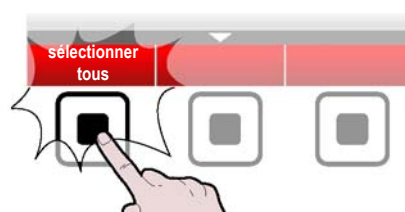
3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Appuyer la touche pour sélectionner tous les programmes de cuisson à charger et/ou à décharger. >  
**En alternative sélectionner les chacun des programmes à charger/décharger.**

**Les programmes sélectionnés seront mis en évidence avec le symbole. (☆).**

Appuyer la touche pour faire démarrer l'opération. >>>



Selon la quantité de données à transmettre/recevoir, l'opération peut prendre plusieurs minutes.

## DÉMONSTRATION FILMÉE

### **i** Important

**Il est possible de reproduire des vidéos sur le four uniquement avec des fichiers dont l'extension est .avi.**

Pour reproduire des vidéos sur le four, insérer l'unité de mémoire externe (clé USB, disponible avec la livraison du kit KGRHFR) dans le connecteur approprié.

1 – Sélectionner la fonction «Recevoir/transmettre les données» avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Sélectionner la fonction «Démonstration filmée» avec la manette. >>>



FR

4 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

**Toutes les mentions précédées de ../ sont des répertoires tandis que les autres sont des vidéos.**

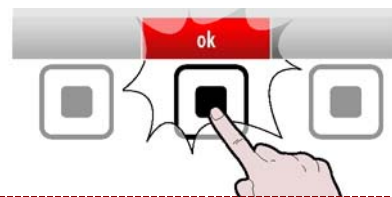
**De plus, pour reproduire les vidéos, il est nécessaire que le programme de reproduction vidéo ../TCPMP ait été téléchargé sur la clé USB.**



5 – Sélectionner la vidéo avec la manette. >>>



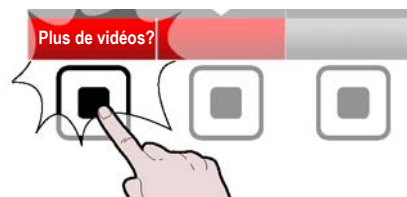
6 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



7 – Pour interrompre la reproduction, appuyer sur le bouton. >>>



8 – Appuyer sur le bouton "Plus de vidéos?" pour afficher le lien du site duquel télécharger d'autres vidéos. >>>



9 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

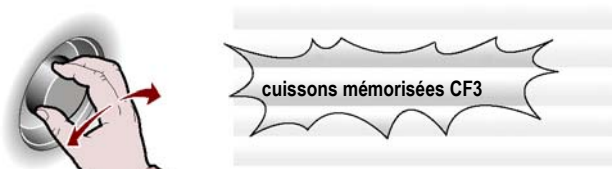


## MONTRER PHOTOS ET RECETTES

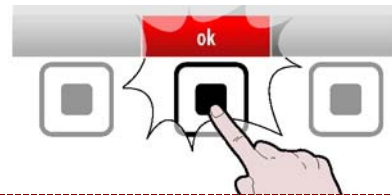
Un programme de cuisson peut être créé aussi sur un PC, en utilisant un programme approprié ( kit KGRHFR) fourni par le fabricant. A chaque programme de cuisson, créé par PC, il est possible d'associer une recette (fichier de texte) et plusieurs images.

1 – Insérer l'unité de mémoire externe (clé USB dans laquelle ont été téléchargées auparavant les photos et les recettes associées au programme de cuisson).

2 – Sélectionner la fonction « cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



3 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



4 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>



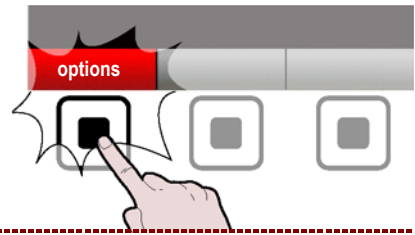
5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



6 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



7 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



8 – Sélectionner la fonction «Visualiser photos (USB)» avec la manette. >>>



9 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

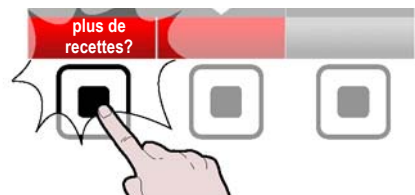


10 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

Si on souhaite voir la recette correspondante, revenir au point 7 et sélectionner la fonction "visualiser recette (USB)" puis procéder selon la description pour la visualisation des photos.

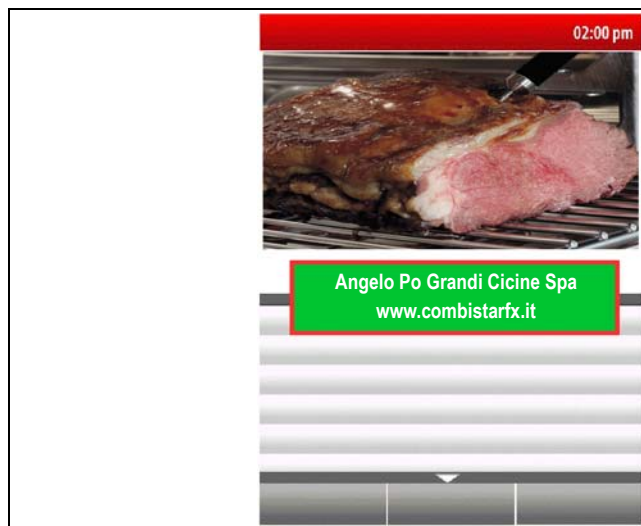


11 – Appuyer sur le bouton "plus de recettes?" pour afficher le lien du site duquel télécharger d'autres recettes. >>>



12 – Sur l'afficheur apparaît la page.

>>>



### INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 – Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 3 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 4 – Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
- 5 – Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 6 – Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 7 – Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.



FR



## RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

### Attention

**Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.**

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir page 48).
- La chambre de cuisson (voir page 47).
- La prise d'air combustion et vérifier qu'elle ne soit pas obstruée (voir page 54).
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 46).

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 p. 63) et du bon état des câbles d'alimentation
- Vérification de l'étanchéité des joints des bougies, de l'ouverture de contrôle de la flamme et du ventilateur d'air comburant.
- Vérification des valeurs de monoxyde de carbone et d'anhydride carbonique dans les fumées évacuées.
- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir p. 57).
- Nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir p. 57).

## RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

### Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique max i à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique (pH min.5)

### Important

**Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.**

Il est également recommandé.

### Attention

**Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.**

- 1 – Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.
- 2 – Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.
- 3 – Ne pas vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.
- 4 – Ne pas vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.
- 5 – Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent.
- 6 – De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.



### Attention

**Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).**

- 7 – De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 8 – Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
- 9 – De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- 10 – De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 11 – De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

## NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON (ENCEINTE) ET SONDE DE L'HUMIDITÉ

Pour cette opération, procéder comme suit.

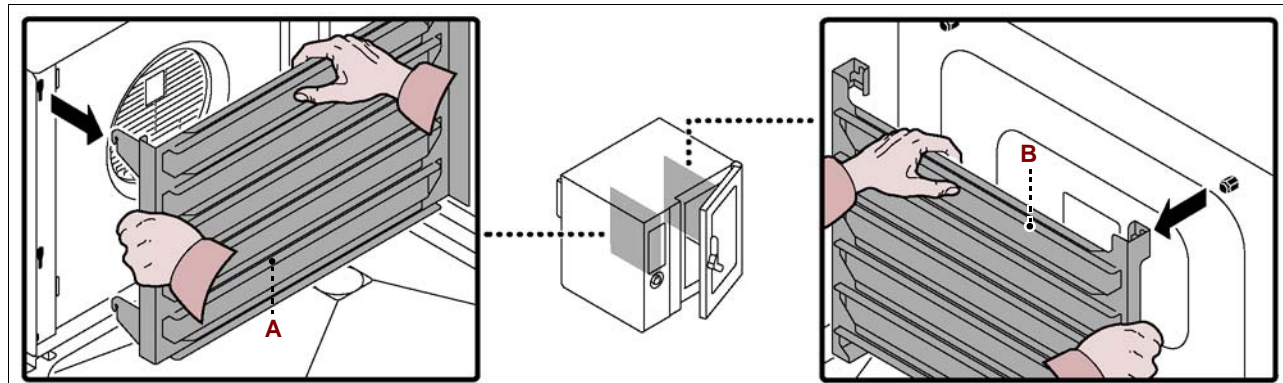
- 1 – Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.



### Attention

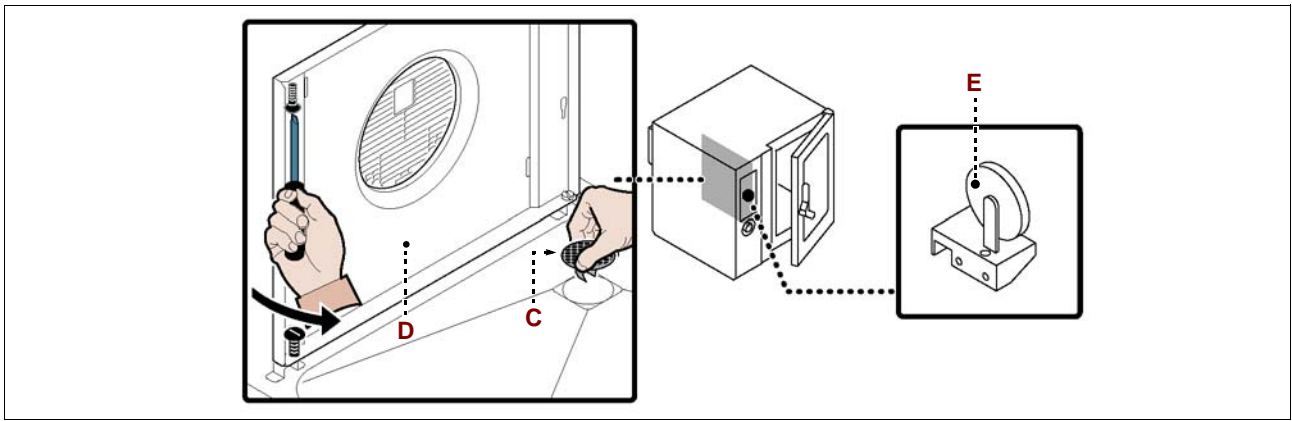
**A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage".**

**Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.**



- 2 – Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats (A-B) et les nettoyer soigneusement.
- 3 – Extraire et nettoyer la grille filtre (C).
- 4 – Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur (D).
- 5 – Mouiller avec de l'eau tiède (potable) toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité). Pour mouiller les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser la « douchette de nettoyage ».
- 6 – Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10÷15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité). Pour vaporiser le détergent sur les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser le « nébuliseur ».





7 – Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

8 – Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.

9 – Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

10 – Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur (D).

11 – Remonter les échelles porte-plats (A-B) et la grille filtre (C).

### Attention

**À la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 min en mode « Vapeur » et pendant 15 autres min en mode « Convection » à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil.**

**Si le four est inutilisé pendant de brèves périodes, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte pour éviter la formation de vapeur d'eau condensée.**

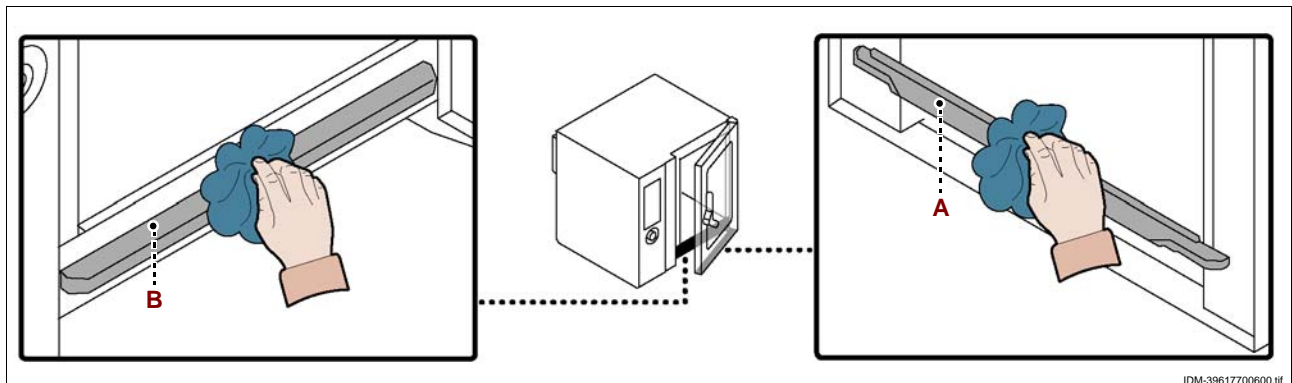


## NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée.

2 – Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (B) et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



IDM-39617700600.tif

**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.

Inconvénient	Cause	Solution
<b>L'appareil ne s'allume pas</b>	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir p. 62)
	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	Contacteur le service assistance
<b>Odeur de gaz</b>	Fuites de gaz dans l'installation d'alimentation	Contrôler l'étanchéité de l'installation
<b>Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste</b>	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacteur le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
<b>Le cycle de lavage ne se met pas en marche ou s'arrête soudain</b>	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacteur le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
<b>Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste</b>	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	Fusible contrôle allumage sauté	Contacteur le service assistance
	Prise d'air sur l'embase obstruée	Nettoyer la prise d'air
<b>Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste avec signalisation d'alarme "GAZ"</b>	Câbles des bougies déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les câbles
	Bougies sales ou endommagées	Nettoyer ou remplacer les bougies
	Dispositif de contrôle de l'allumage en avarie	Remplacer le dispositif



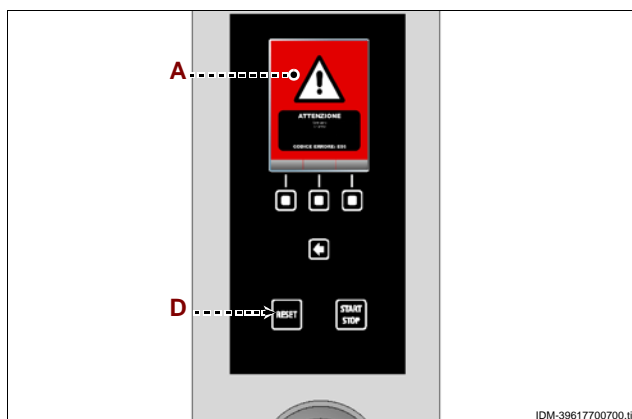
FR

**TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES**

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs (A).

**i Important**  
**Appuyer sur la touche (D) pour remettre à zéro l'alarme.**



Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 61), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 61), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
GAZ	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois), si le problème persiste, avertir le service assistance	Interrompre la cuisson si ce message est répété plusieurs fois
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four	Ouvrir ou fermer la porte du four Informez le service assistance si ce message ne disparaît pas	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée
CLE	Indique qu'il faut nettoyer	Effectuer un programme de lavage automatique	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à cœur est en panne ou mal connectée	Vérifier la position de la sonde à cœur ou avertir le service assistance en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à cœur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie	Avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E06	Intervention protections thermiques	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E07	Avarie de la carte de puissance	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée.	Presser le bouton « Reset ».	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance



Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E19	La sonde humidité est en avarie ou le branchement n'est pas correct	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E20	Erreur de configuration	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E21	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de détergent	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de stérilisant	Contrôler la position du tuyau et le niveau de stérilisant dans le récipient; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation	Presser le bouton « reset » et rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson Faire fonctionner le four à air pulsé pour sécher la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance
E24 E26	Avarie du système de lavage automatique	Contrôler qu'il n'y ait pas de résidus de détergents à l'intérieur de la chambre de cuisson. Rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E25	Procédure de remplissage de l'installation non terminée	Contrôler la position du tuyau et du niveau de désinfectant dans le récipient; si nécessaire, le remplir et redémarrer la procédure de lavage automatique	Si nécessaire, appeler le service assistance



Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E27	Défaut de test de gaz	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E28	Fermeture/ouverture manquée de la soupape.	Presser le bouton « Reset »	Avertir le service assistance.
E29	Sonde à cœur non insérée dans l'aliment.	Insérer la sonde à cœur	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E80	Anomalie inverter chambre 1	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E81	Anomalie inverter chambre 2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E82	Anomalie contrôle combustion chambre 1	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E83	Anomalie contrôle combustion chambre 2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E84	Configuration erronée chambre 1	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E85	Configuration erronée chambre 2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
W01	Avis d'échéance "Timer lavage"	Effectuer un lavage avant l'échéance du timer.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson jusqu'à l'échéance du temps résiduel
W02	Avis de vérification de la quantité de calcaire dans la chambre	Vérifier la quantité de calcaire dans la chambre de cuisson et éventuellement effectuer un détartrage.	
lavage interrompu	Un lavage a été interrompu à l'aide du bouton START/STOP	Redémarrer le lavage ou effectuer un rinçage d'urgence.	Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de cuisson tant qu'un lavage entier ou un rinçage d'urgence n'a pas été effectué
Contrôle CO2 et CO	Un an est passé depuis la dernière vérification des fumées CO et CO2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson



## RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

**i Important**

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

## EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

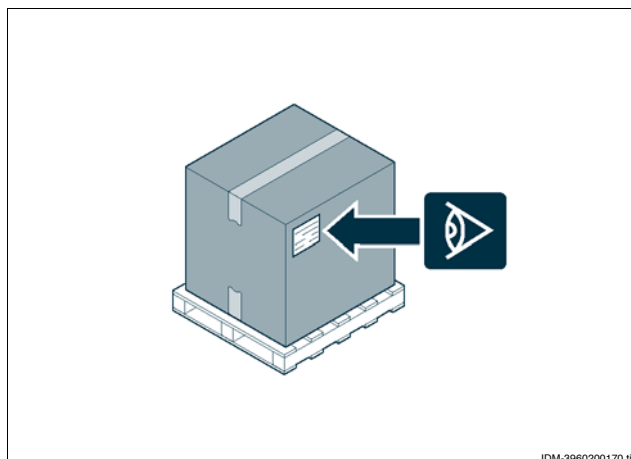
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



IDM-3960200170.tif

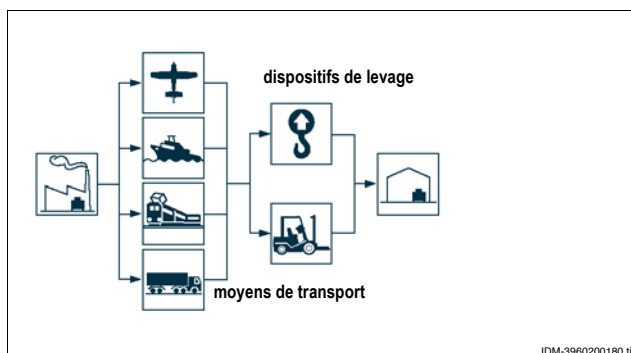


## TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.

Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



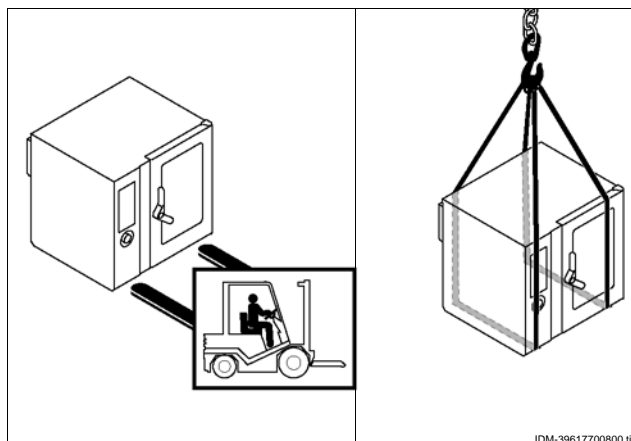
IDM-3960200180.tif

## MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

**i Important**

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



IDM-39617700800.tif



## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements et raccordements d'alimentation, ventilation, aspiration et d'évacuation des résidus de production, elle doit être bien éclairée et avoir toutes les conditions requises hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur, pour éviter que les aliments soient contaminés.

Si nécessaire, localiser la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

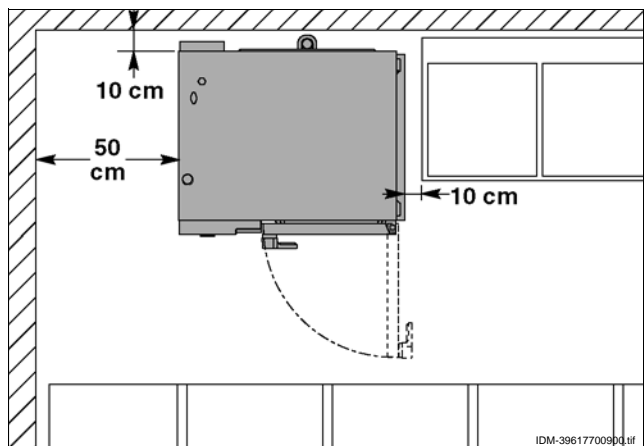
### **i** Important

**Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure.**

Si le four est installé au milieu de la cuisine il faut laisser un espace de au moins 50 cm entre la partie derrière et les autres appareillage.

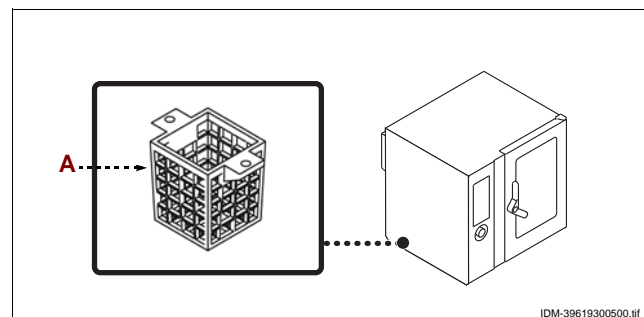
### **i** Important

**Ne pas installer l'appareil près de murs inflammables.**



### **i** Important

**Pendant la pose de l'appareil, éviter toute obstruction possible de la protection de la prise d'air du comburant (A).**

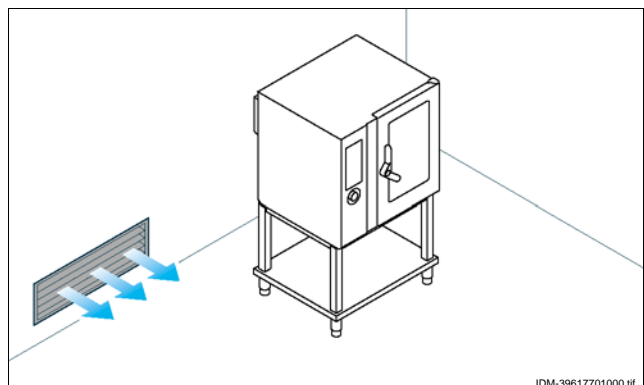


FR

## VENTILATION DE LA PIÈCE

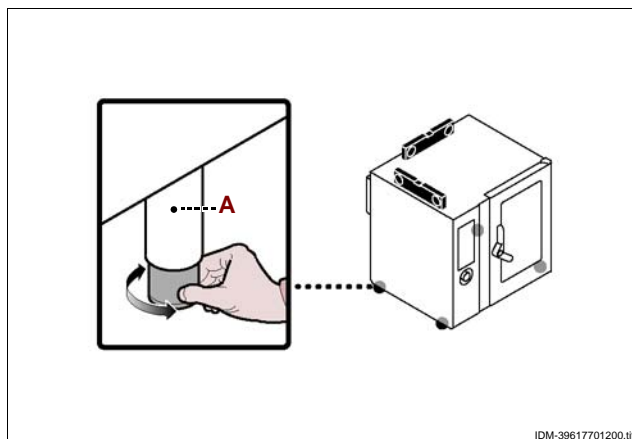
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



## MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



IDM-39617701200.tif

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



### Attention

**Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N 50 Hz, ou sur demande à 230V/1N 60 Hz (voir schémas électriques annexés).**

**Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.**

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 – Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur **(B)**, près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes.

– Déclencheur thermique (pour réglage voir le tableau page 4).

– Déclencheur différentiel réglé à 30 mA

– Classe B ou C (IEC 898)

2 – Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.

3 – Connecter l'interrupteur automatique sectionneur **(B)** au bornier **(C)** de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.

– Poids:  $\geq$  du type H05RN-F (désignation 245 IEC 57)

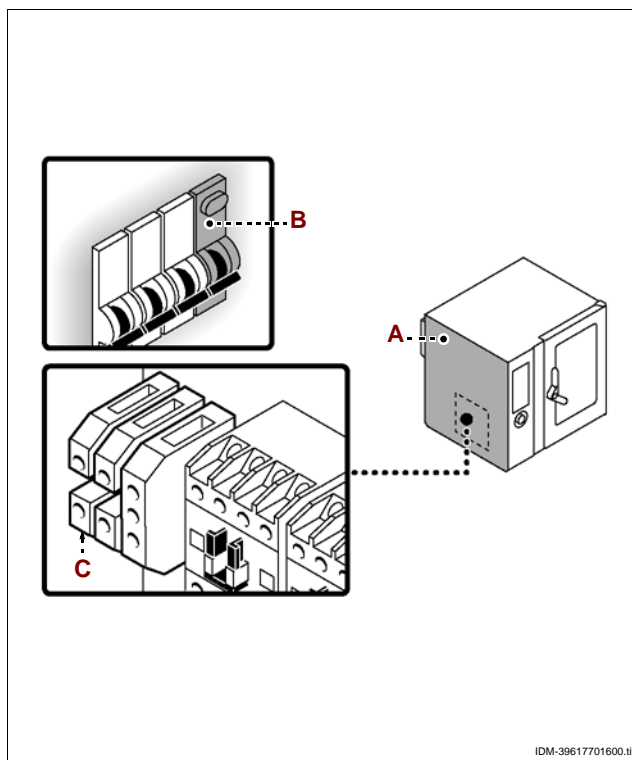
– Température d'utilisation:  $\geq 70^{\circ}\text{C}$ .



### Important

**Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.**

4 – L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.



IDM-39617701600.tif



FR

## RACCORDEMENT DU GAZ

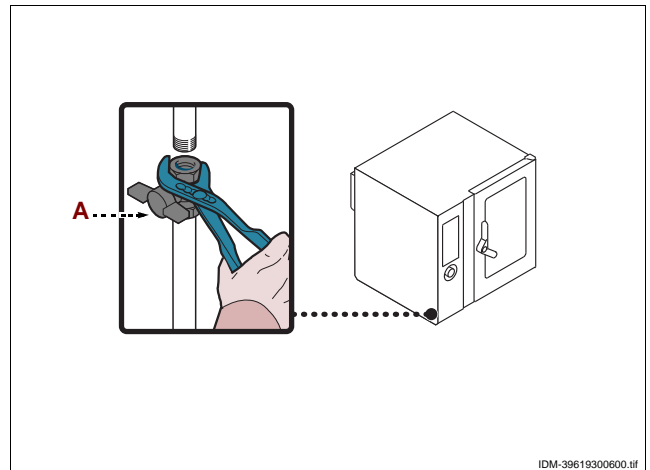
### Attention

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (A), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.

### Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).



IDM-39619300600.tif

## RACCORDEMENT DE L'EAU

### Attention

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

### Branchement alimentation de l'eau

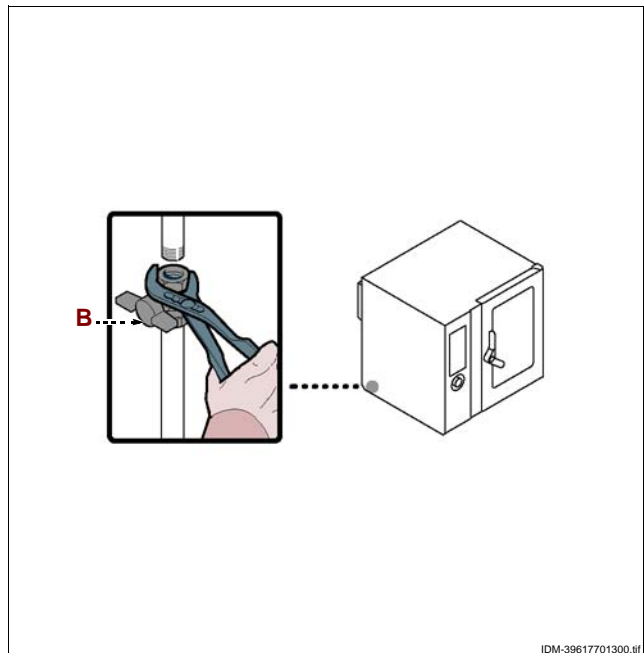
Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (B), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.

### Important

Le robinet (B), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

### Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.



IDM-39617701300.tif

Description	Valeur
Pression	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Débit de l'eau (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200µS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)

Description	Valeur
Contenu de sels et d'ions métalliques	
Chlore	<0,1 mg/l
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l

(\*) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

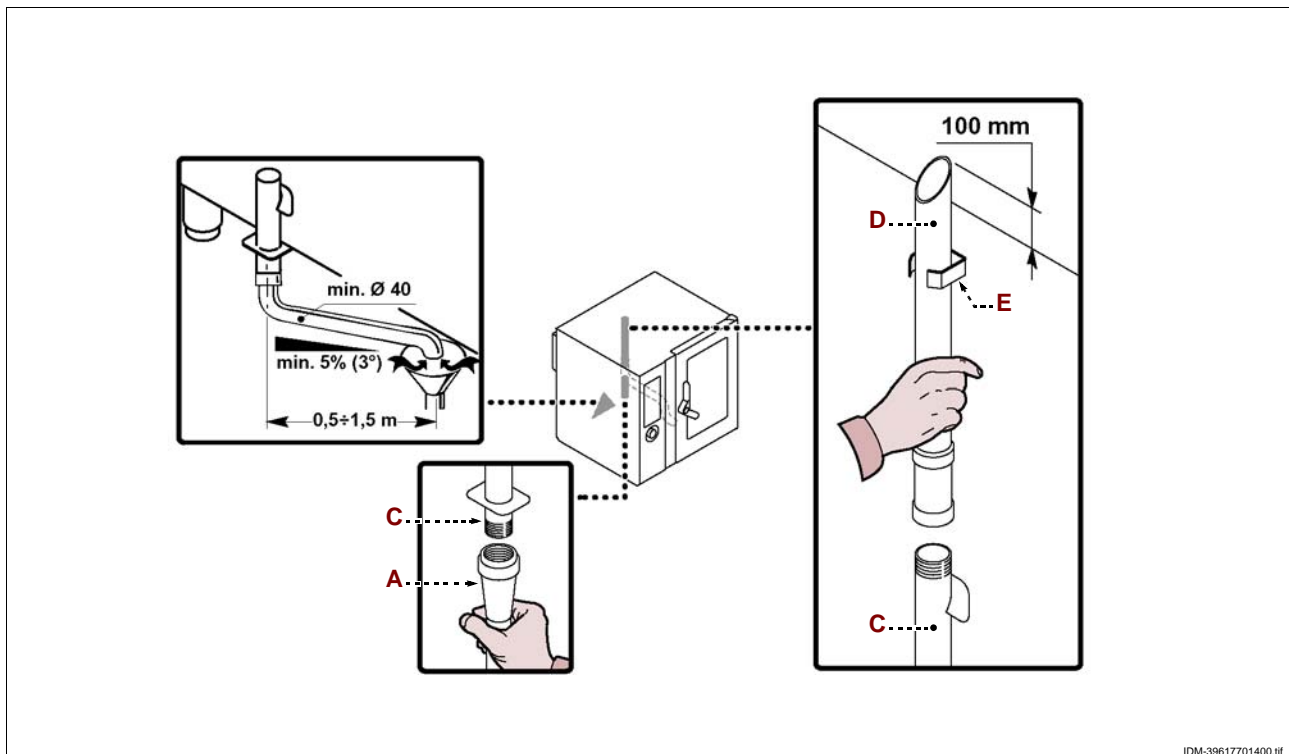
### **i Important**

**Seulement pour la Grande-Bretagne, se référer aussi aux indications reportées dans l'annexe (voir "Allacciamento acqua (WRAS)").**

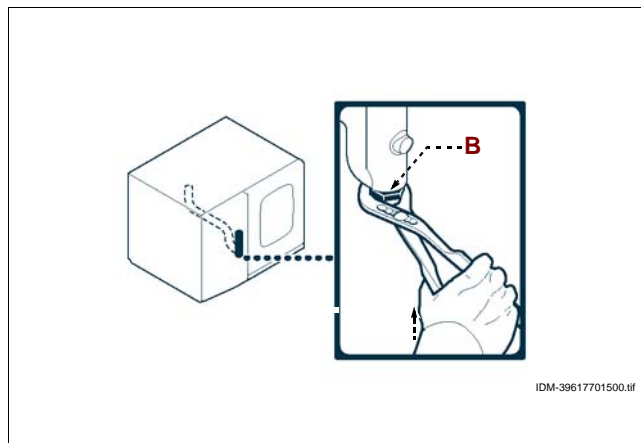
### RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Assembler le tuyau de réseau (A) et le tuyau (C) de raccord à l'appareil.
- 2 – Assembler le tuyau d'évacuation (D) et le tuyau (C) de raccord à l'appareil et le fixer au support (E).



Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les débris déposés.



## RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Enfiler le tuyau rouge (A) dans le tuyau (B) et introduire le cône (C) dans le bidon (D) du détergent.

2 – Enfiler le tuyau bleu (E) dans le tuyau (B) et introduire le cône (C) dans le bidon (F) du stérilisant.

Utiliser les produits de nettoyage détergent et stérilisant () fournis par le fabricant du four pour obtenir un très bon résultat.

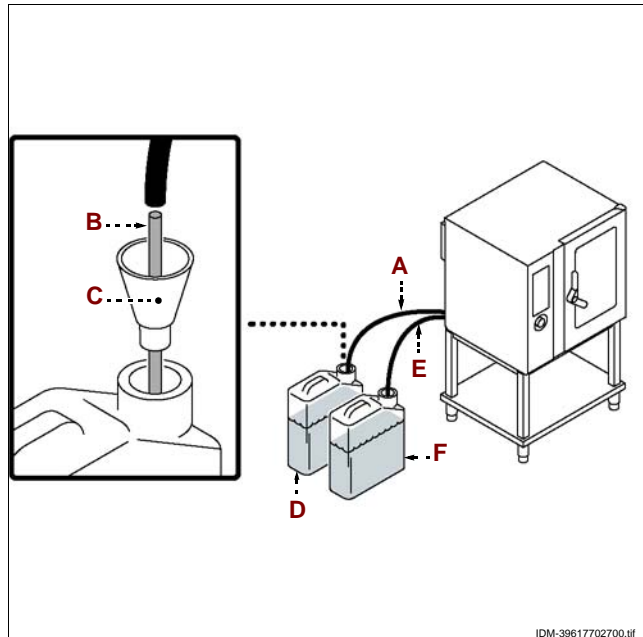
La composition chimique des produits mentionnés est la suivante:

**Détergent** : soude caustique avec concentration inférieure à 20%.

**Stérilisant** : à base de citrates et de séquestrants organiques inférieurs à 15%.

### **i** Important

L'utilisation de produits avec une composition différente peut endommager l'installation et les parois du four ; les résidus peuvent contaminer les aliments.



## RACCORDEMENT EVACUATION DES GAZ BRÛLÉS



### **i** Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

### **i** Important

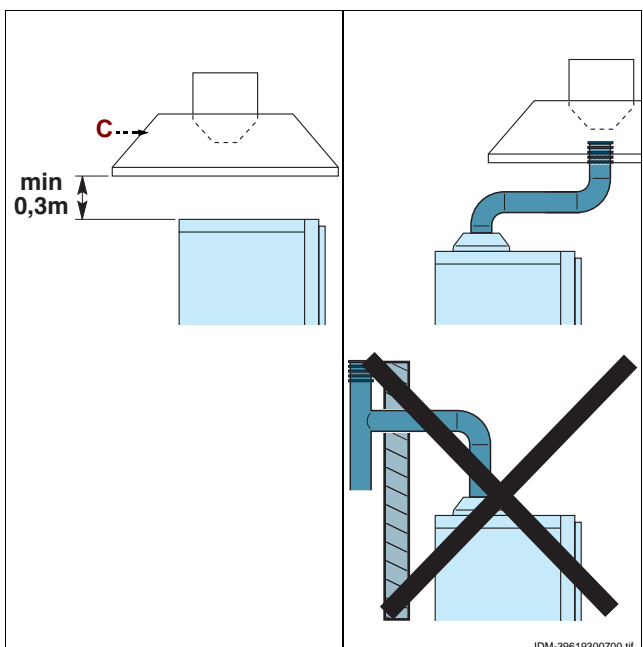
La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C.

#### Raccordement sous hotte à tirage forcé

Positionner l'appareil sous la hotte (C) comme indiqué sur la figure.

### **A** Attention

L'allumage du ventilateur du système d'aspiration forcée doit entraîner l'ouverture automatique du robinet d'alimentation gaz.



## TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION DU GAZ

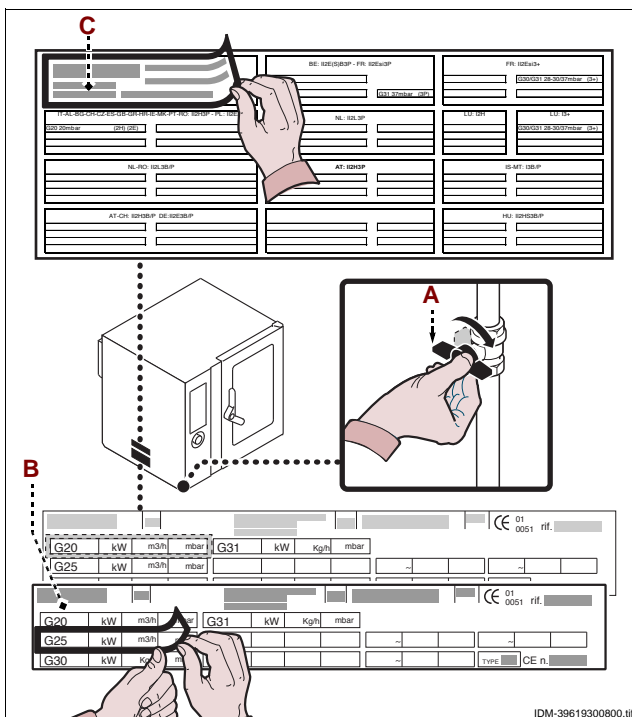
L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

- 1 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 2 – Remplacer la buse du brûleur (voir page 62).
- 3 – Enlever l'adhésif qui indique le gaz d'essai appliqué sur la plaquette (B) et mettre le nouveau avec le gaz utilisé.
- 4 – Enlever l'autocollant appliqué sur l'appareil et le remplacer par le nouveau (C) qui reporte la catégorie du pays d'installation.
- 5 – Accéder au menu « Service » et faire partir la procédure de « Transformation alimentation du gaz » (voir page 9).
- 6 – Faire l'essai de l'appareil (voir page 59).

### **i** Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



## ESSAI DE L'APPAREIL

### **i** Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

- 1 – Ouvrir les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau et vérifier l'étanchéité des raccordements.
- 2 – Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.
- 3 – Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p. 59).
- 4 – Vérifier que la pression du gaz soit conforme aux valeurs reportées dans le tableau à la fin du manuel.
- 5 – Vérifier que les fumées de combustion soient conformes (voir page 60).
- 6 – Vérifier et, si nécessaire, régler la pression de l'eau (voir p. 61).
- 7 – Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.
- 8 – Effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

### **i** Important

Au cours de l'essai et lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



## RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

**i Important**

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

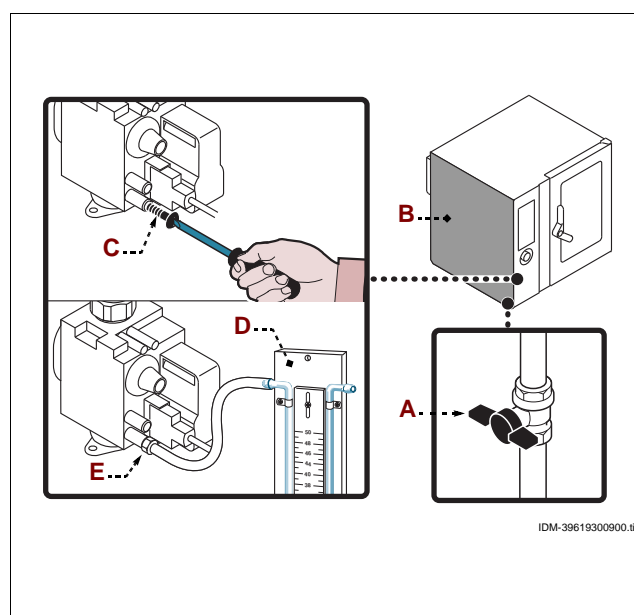
**⚠ Attention**

Les réglages doivent être faits par du personnel autorisé et qualifié dans le respect des lois en vigueur en la matière.

## CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Fermer le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 2 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral (B).
- 3 – Dévisser la vis (C).
- 4 – Raccorder le manomètre (D) à la prise de pression (E).
- 5 – Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 6 – Allumer l'appareil (voir p. 8) et effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximale.
- 7 – Vérifier que la pression indiquée sur le manomètre soit conforme aux valeurs (voir tableau à la fin du manuel).
- 8 – Éteindre l'appareil, fermer le robinet d'alimentation du gaz (A), déconnecter le manomètre (D) et revisser la vis (C).
- 9 – L'opération étant terminée, remonter le panneau (B) et revisser les vis.



## CONTRÔLE DES FUMÉES DE COMBUSTION

Lorsque le branchement de l'appareil est terminé (voir page 56), faire l'analyse des fumées de combustion comme indiqué :

- 1 – Prendre un analyseur de fumées et effectuer le tarage de l'instrument en suivant les indications reportées dans le manuel d'utilisation de l'analyseur.
- 2 – Introduire les tubes de mesure de l'analyseur de fumées à l'intérieur des tuyaux d'évacuation des fumées de l'appareil.
- 3 – Allumer l'appareil (voir page 8).
- 4 – Accéder au menu « Service » et faire partir la procédure de « Mesure CO/CO<sub>2</sub> » (voir page 9).
- 5 – Vérifier les valeurs des émissions de CO et CO<sub>2</sub> en commençant à la puissance minimum (à froid) puis passer à la puissance maximum et de nouveau à la puissance minimum (à chaud).
- 6 – Vérifier que les valeurs obtenues soient conformes aux conditions requises par le fabricant.
- 7 – Remplir le rapport d'essai (annexé) et l'envoyer au fabricant pour la garantie.

**i Important**

La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C.

## RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

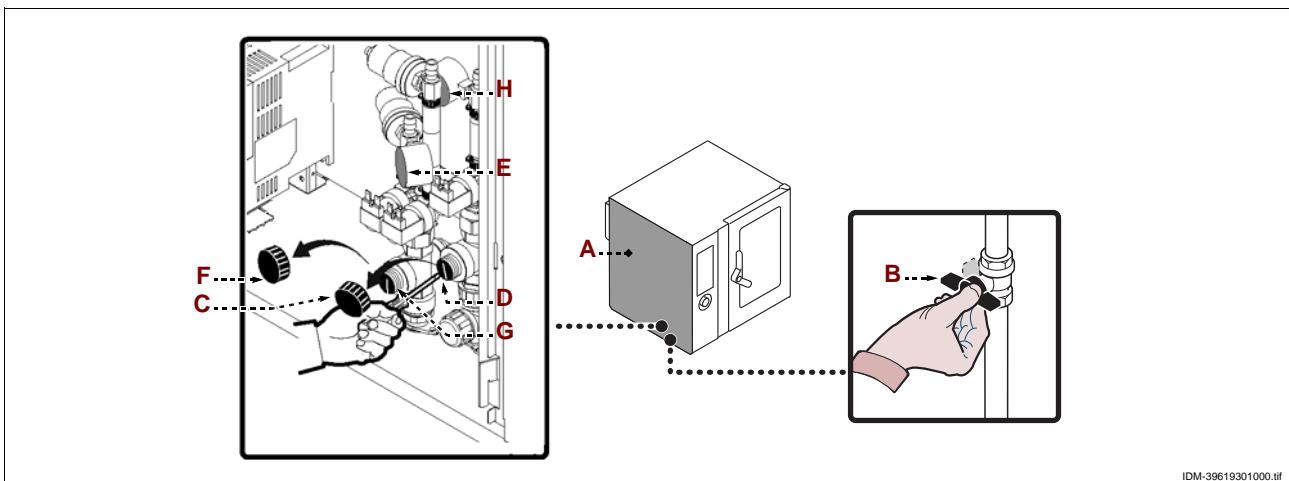
- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
- 2 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.
- 3 – Dévisser la bague **(C)**.
- 4 – Agir sur la vis **(D)** (entrée eau pour le dispositif de lavage) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(E)** à 1,5 bars.

**Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.**

- 5 – Revisser la bague **(C)**.
- 6 – Dévisser la bague **(F)**.
- 7 – Agir sur la vis **(G)** (entrée eau dans la chambre de cuisson) afin de porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(H)**, à 1 bar.

**Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.**

- 8 – Revisser la bague **(F)**.
- 9 – Remonter le panneau **(A)** et revisser les vis.
- 10 – Lorsque l'opération est terminée, refermer le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.



IDM-39619301000.fr

## REPLACEMENT DE PIÈCES

9

### RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

#### **i** Important

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

#### **A** Attention

Seul le personnel autorisé et qualifié peut remplacer les pièces, dans le respect des lois en vigueur en la matière.



## REPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR

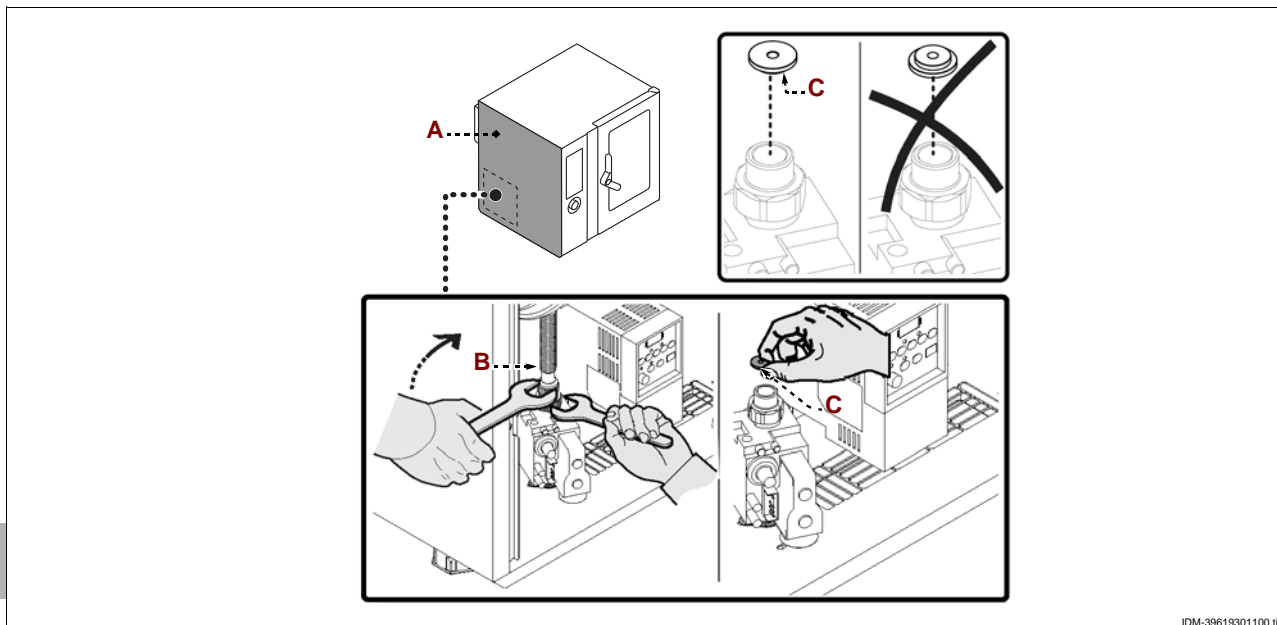
Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
- 2 – Débrancher le tuyau d'alimentation du gaz **(B)**.
- 3 – Extraire l'injecteur **(C)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).

### **i** Important

**Faire très attention au positionnement correct de l'injecteur (C) (voir figure).**

- 4 – Raccorder le tuyau **(B)**, remonter le panneau **(A)** et revisser les vis lorsque l'opération est terminée

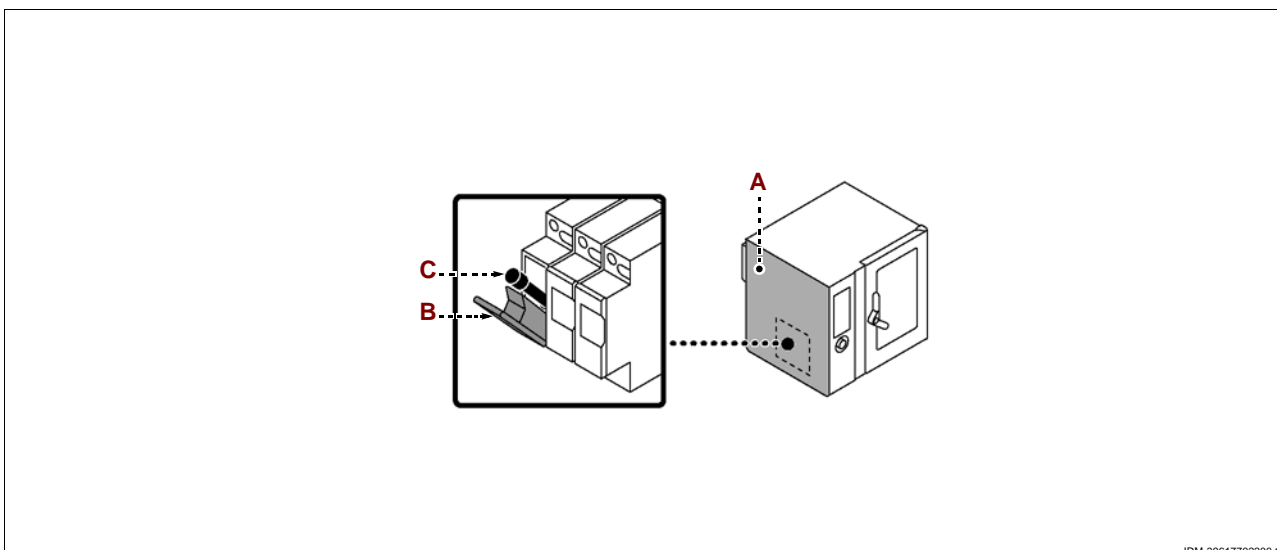


IDM-39619301100.tif

## REPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
- 2 – Ouvrir le porte-fusible **(B)** et remplacer le fusible **(C)** endommagé.
- 3 – Lorsque l'opération est terminée, remonter le porte-fusible et le panneau latéral.



IDM-39617702200.tif

## REPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour cette opération, procéder comme suit.

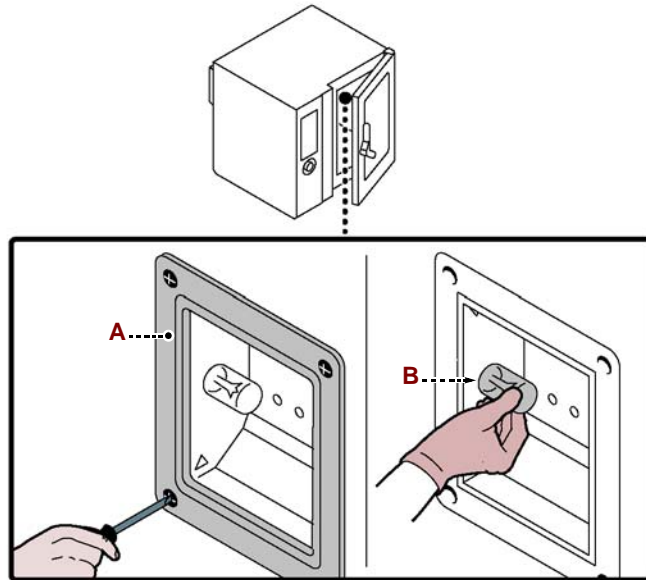
- 1 – Dévisser les vis et démonter la protection de l'ampoule **(A)**.
- 2 – Enlever et remplacer l'ampoule **(B)**.



### Attention

Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

- 3 – Lorsque l'opération est terminée, remonter la protection de l'ampoule **(A)** et reviss-er les vis.



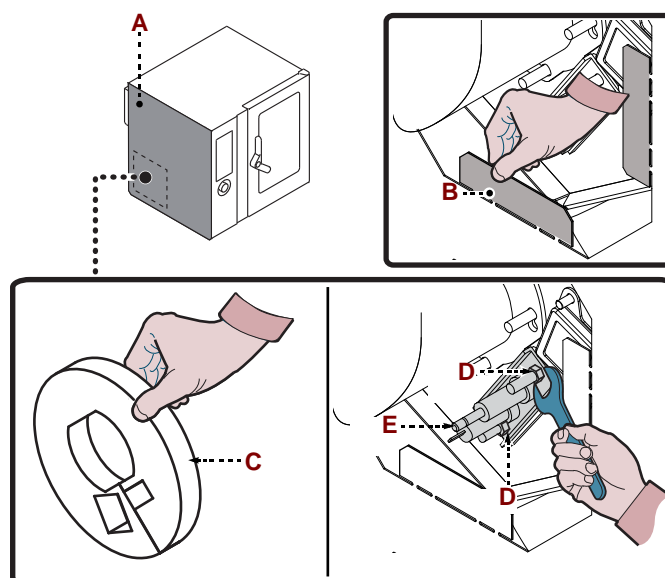
IDM-39617702300.tif



## REPLACEMENT DE LA BOUGIE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
- 2 – Ouvrir les languettes **(B)** et enlever la protection **(C)**.
- 3 – Dévisser les écrous **(D)** pour démonter le groupe bougie **(E)**.
- 4 – Remonter la protection et refermer les languettes lorsque cette opération est terminée.



IDM-39617702300.tif

FR

## ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.



Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

### Important

**Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.**



## ÍNDICE

		<b>1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL</b> .....	2
		<b>2 INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO</b> .....	4
<b>1a parte</b>		<b>3 SEGURIDAD</b> .....	5
		<b>4 USO Y FUNCIONAMIENTO</b> .....	7
		<b>5 MANTENIMIENTO</b> .....	46
		<b>6 AVERÍAS</b> .....	49
		<b>7 DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN</b> .....	53
<b>2a parte</b>		<b>8 REGULACIONES</b> .....	60
		<b>9 SUSTITUCIÓN DE PIEZAS</b> .....	61
		<b>ANEXOS</b> .....	I ÷ XVI

## ÍNDICE ANALÍTICO

<p><b>A</b> Advertencias sobre seguridad relativas a los equipos eléctricos, 7 Advertencias generales sobre seguridad, 5</p> <p><b>B</b> Búsqueda de averías, 49</p> <p><b>C</b> Cambio del fusible, 62 Conexión de alimentación lavado, 58 Conexión eléctrica, 55 Conexión al tubo de desagüe, 57 Conexión al tubo de salida de los gases producidos por la combustión, 58 Control de la presión del gas, 60 Control humos de combustión, 60 Creación de "nuevo programa" de cocción, 32</p> <p><b>D</b> Datos técnicos, 4 Descripción de los mandos, 8 Descripción general del equipo, 4 Descripción del esquema lógico de menú, 9 Desguace del equipo, 64 Desplazamiento y elevación, 53 Dispositivos de seguridad, 4 Dotación de accesorios, 5</p> <p><b>E</b> Embalaje y desembalaje, 53 Encendido y apagado del aparato, 8 Enlace agua , 56 Enlace gas , 56</p> <p><b>H</b> HACCP", 40 Habilitar salva cocción", 39</p> <p><b>I</b> Identificación fabricante y equipo, 2 Informaciones previas, 2 Instalación del equipo, 54</p> <p><b>L</b> Limpieza de la cámara de cocción y sonda de humedad, 47 Limpieza de la canaleta y cuba de recolección de los líquidos de condensación, 48</p> <p><b>M</b> Modalidad de acceso a las páginas de los menús, 10</p>	<p>Modalidad de inicio y final de "ciclo de cocción", 36 modalidad para requerir asistencia, 3 Modalidad de introducción de valores alfanuméricos, 10 Modalidad para "cocción manual", 17 Modalidad para "ajustes" generales del aparato, 11 Modalidad para "lavado automático", 33 Modalidad para "cocción automática C3", 23 Modalidad para "cocciones memorizadas CF3", 27 Modalidad para " regeneración/ banqueting", 32 Modalidad para " carga / descarga de datos ", 41 Modificación de las características de los programas de cocción, 31 Mostrar filmación, 42 Mostrar fotos y recetas, 43</p> <p><b>N</b> Nivelación, 55</p> <p><b>O</b> Objetivo del manual, 2</p> <p><b>P</b> Período prolongado de inactividad del equipo, 45 Prueba de funcionamiento del equipo, 59</p> <p><b>R</b> Recomendaciones de uso, 7 Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 46 Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 53 Recomendaciones para efectuar la limpieza, 46 Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 61 Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 60 Regulación de la presión del agua, 61</p> <p><b>S</b> Señalizaciones de seguridad e información, 5 Sustitución de la bombilla, 63 Sustitución inyector quemador, 62 Sustitución bujía, 63</p> <p><b>T</b> Tabla de señalización de las alarmas, 49 Transformación del tipo de alimentación del gas, 59 Transporte, 53</p> <p><b>V</b> Ventilación del ambiente, 54</p>
--	--

## INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



**1a parte:** contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



**2a parte:** contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

## OBJETIVO DEL MANUAL

– El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.



– Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.



Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

– Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

– El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

– Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



### Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



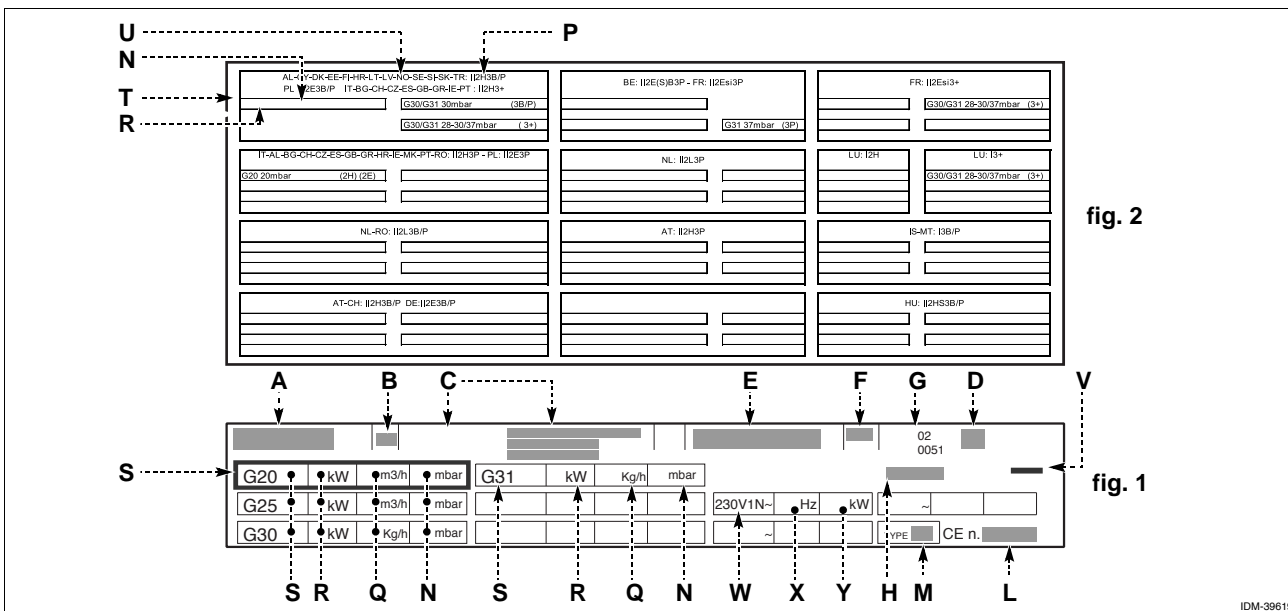
### Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

## IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

- A – Modelo del aparato
- B – Tipo de personalización
- C – Identificación fabricante
- D – Tipo de salida humos
- E – Número de matrícula
- F – Grado de protección
- G – Aprobación CE de conformidad
- H – Norma de referencia
- L – Número certificado CE
- M – Tipo de familia del producto
- N – Presión del gas
- P – Categoría del equipo
- Q – Consumo de gas
- R – Potencia declarada (kW)
- S – Tipo de gas
- T – Indicador gas prueba de funcionamiento
- U – Sigla del país de destinación
- V – Fecha de fabricación
- W – Tensión (V)
- X – Frecuencia (Hz)
- Y – Potencia declarada (kW)



## MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

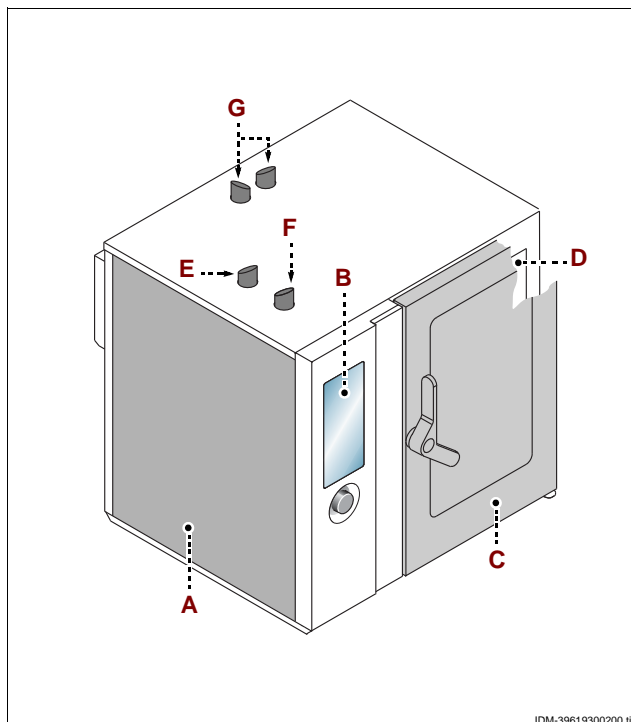
**DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO**

–El horno, que de ahora en adelante llamaremos ‘aparato’, ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

–Las funciones del aparato están controladas por un panel de mandos electrónico que permite programar los distintos tipos de cocción (convección, vapor, mixta) y todas las funciones necesarias para que el tipo de cocción resulte más uniforme.

**Órganos principales**

- A – Panel armario componentes eléctricos
- B – Panel de mandos
- C – Puerta del horno
- D – Cámara de cocción
- E – Tubo de aspiración aire y descarga vapor
- F – Tubo salida del vapor
- G – Tubo de descarga humos



IDM-39619300200.tif

**DATOS TÉCNICOS**

Descripción	FX 61 G3	FX 101 G3
Dimensiones horno	920x775x(630+100) mm	920x775x(875+100) mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Conmutaciones admisibles	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potencia nominal	13,5 kW (G20-G25-G25.1-G31) 14,5 kW (G30)	19,5 kW
Potencia eléctrica absorbida (W)	800 W	800 W
Corriente absorbida	6 A	6 A
Dimensiones abertura cámara	440x450 mm	440x695 mm
Dimensiones cámara	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Número de bandejas	6	10
Paso de bandejas	70,5 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

**DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD**

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.



**Precaución - advertencia**

**Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.**

**No alterar los dispositivos de seguridad en las partes selladas y marcadas con pintura.**

## SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

## DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

**Kit transformación tensión:** para adaptar el aparato al tipo de tensión a utilizar.

## ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican "vea el catálogo general".

## SEGURIDAD

3



### ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

– Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.

– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.

– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

ES



- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud.
- Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.
- En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circundante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.



- No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cámara de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.



- No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

- No colocar en las repisas del horno (que el operador no pueda controlar visualmente), bandejas con líquidos o alimentos que durante la cocción puedan licuarse, a fin de evitar riesgos de sufrir quemaduras al desplazar sucesivamente las bandejas.

## ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

– Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.

– En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos:

- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 y 40 °C.
- La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
- El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
- El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
- Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
- Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).



## USO Y FUNCIONAMIENTO

4

### RECOMENDACIONES DE USO



#### Importante

– El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsible, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

– Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante.

– No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz.

– Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

La ilustración muestra el panel de mandos del aparato, mientras que la lista indica la descripción y la funcionalidad de los mandos individuales.

A – **Display digital:** muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas.

B – **Pulsador de habilitación de funciones:** Sirve para habilitar la función visualizada en la pantalla.

C – **Pulsador atrás:** sirve para anular la operación en curso y volver a la página anterior.

D – **Pulsador reset:** sirve para poner a cero las señales de alarma (acústicas y visuales).

E – **Pulsador "INICIO/STOP":** sirve para comenzar o terminar el ciclo del programa seleccionado y visualizado en la pantalla (ciclo de cocción, ciclo de lavado, etc.).

F – **Mando:** sirve para seleccionar la función de interés o modificar los valores.

Para seleccionar una de las zonas de interés (función o valor), gire el mando en sentido horario o anti-horario.

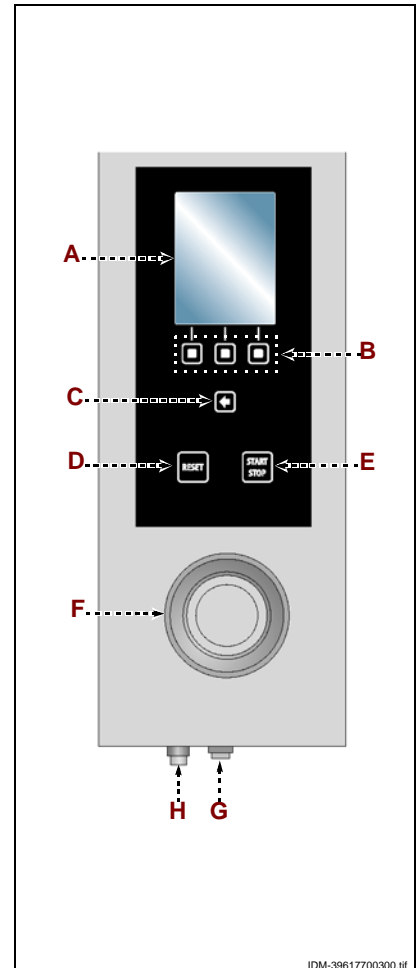
- Sentido horario: se desplazan las zonas "hacia abajo" o aumenta el valor marcado.

- Sentido anti-horario: se desplazan las zonas "hacia arriba" o disminuye el valor marcado.

Cada vez que se seleccione la función de interés o el valor, apriete el mando para confirmar y guardar la función o el valor.

G – **Pulsador de encendido:** sirve para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato.

H – **Puerto USB:** sirve para conectar una unidad de memoria externa al aparato.



## ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

### Encendido

1 – Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 – Abrir el grifo de alimentación del gas.

3 – Abrir la llave de alimentación del agua.

4 – Pulsar el botón (G) para accionar el aparato.

5 – Se enciende la pantalla (A) y, después de unos segundos, visualiza la página de acceso a las funciones principales del aparato.

### Apagado

#### **i** Importante

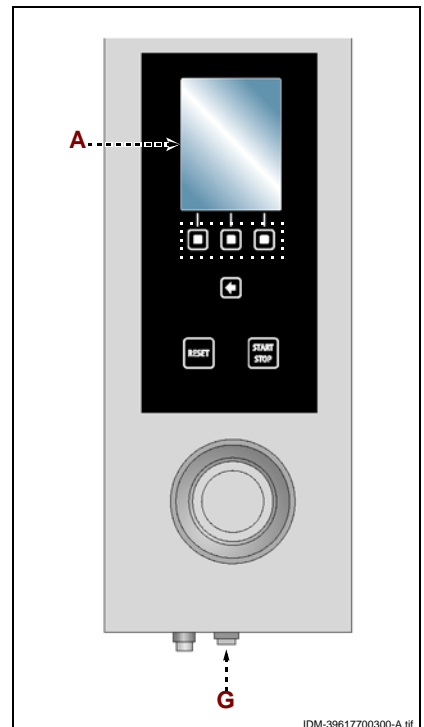
**Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.**

6 – Pulsar el botón (G) para desactivar el aparato.

7 – Cerrar el grifo de alimentación del gas.

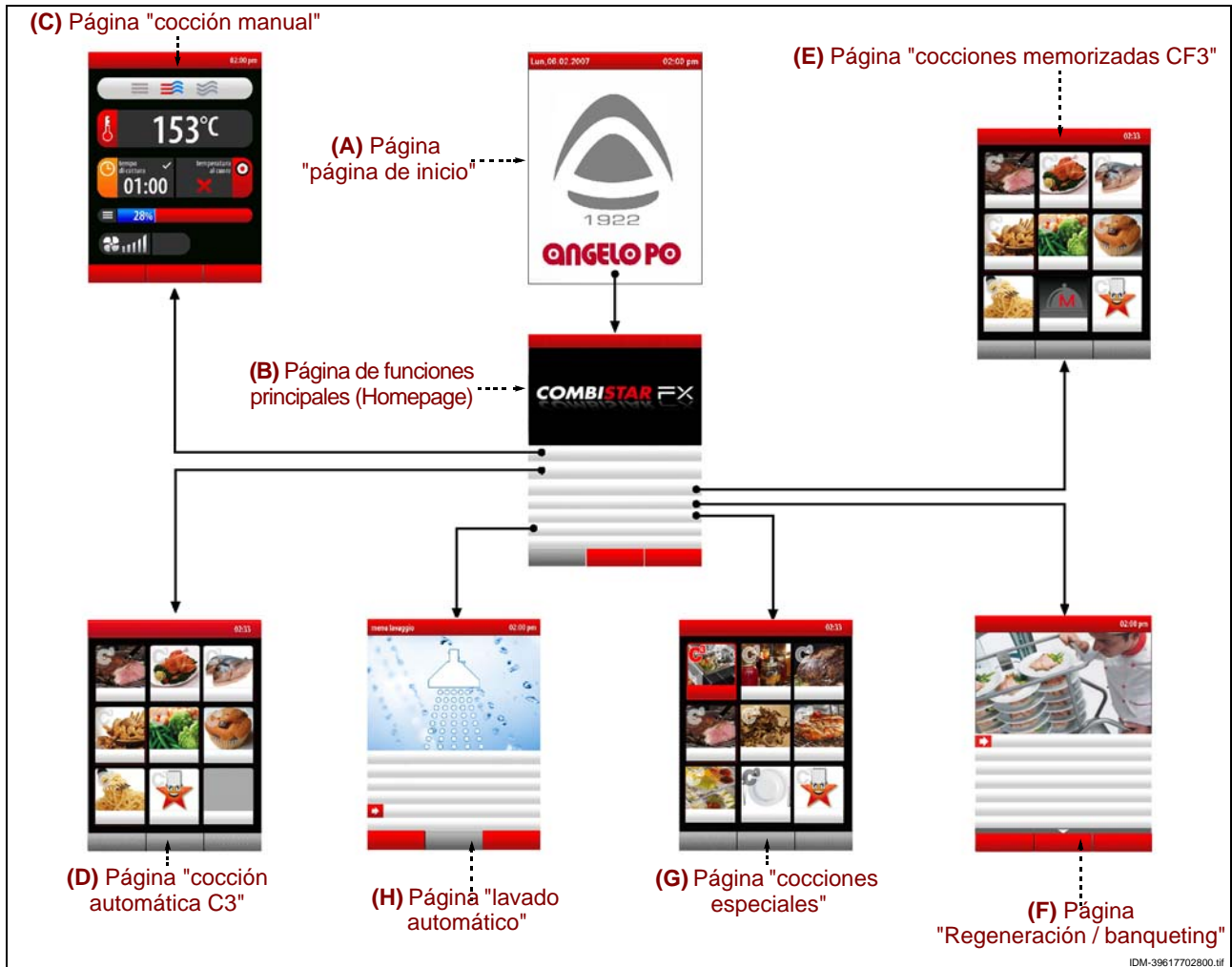
8 – Cerrar la llave de alimentación del agua.

9 – Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



## DESCRIPCIÓN DEL ESQUEMA LÓGICO DE MENÚ

La ilustración muestra la organización y la secuencia de las páginas principales relativas a los diferentes modos de funcionamiento.



A – **Página "página de inicio"**: Se muestra cuando se enciende el aparato.

B – **Página de funciones principales (Homepage)**: sirve para acceder a las páginas de programación y visualización de los parámetros de funcionamiento del aparato (véase Pág. 10).

C – **Página "cocción manual"**: sirve para introducir los datos (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para efectuar la cocción en "modo manual" (véase Pág. 17).

D – **Página "cocción automática C3"**: sirve para recuperar modalidades de cocción prefijadas para los diferentes alimentos (véase Pág. 23).

E – **Página "cocciones memorizadas CF3"**: sirve para seleccionar, modificar o crear programas de cocción (véase Pág. 27).

F – **Página "Regeneración y banqueting"**: sirve para seleccionar y/o modificar los programas de regeneración estándar y de Banqueting preprogramados (véase Pág. 33).

G – **Página "Cocciones especiales"**: sirve para seleccionar modalidades de cocción especiales (por ej. Ahumado, pasteurización, mantenimiento, cocciones BT, secado, Delta T, al vacío, regeneración, preferidos) (véase la pág. 33)

H – **Página "lavado automático"**: sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato (véase Pág. 34).

I – **Página " Ajustes"**: sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato (véase Pág. 11).

J – **Página "Servicio"**: función de uso exclusivo del servicio asistencia técnica (se debe utilizar con contraseña).

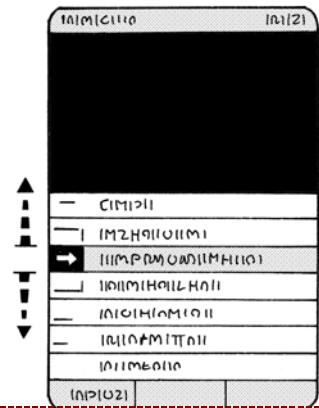
L – **Página "HACCP"**: sirve para visualizar los datos HACCP adquiridos durante las diferentes cocciones (véase Pág. 40).

M – **Página “carga/descarga de datos”**: sirve para cargar en el horno nuevos programas de cocción o descargar desde el horno programas de cocción en una unidad de memoria exterior (memoria USB). (véase Pág. 41).

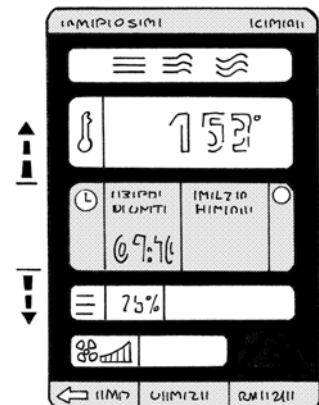
### MODALIDAD DE ACCESO A LAS PÁGINAS DE LOS MENÚS

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Seleccione la función de interés (submenú) con el mando.
- 2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.
- 3 – Seleccione el parámetro que se debe modificar con el mando.



- 4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.
- 5 – Modifique el valor del parámetro marcado con el mando.
- 6 – Apriete el mando para confirmar el nuevo valor mostrado.



### MODALIDAD DE INTRODUCCIÓN DE VALORES ALFANUMÉRICOS

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Marque el primer carácter (letra o número) de interés con el mando. >>>



- 2 – Apriete el mando para confirmar la selección marcada. >>>



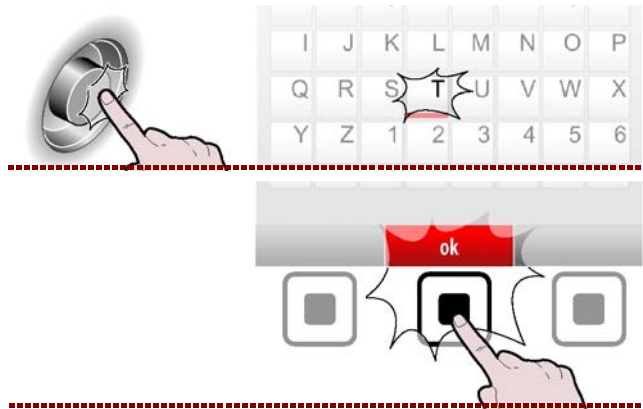
- 3 – Marque el segundo carácter (letra o número) de interés con el mando. >> .



ES

4 – Apriete el mando para confirmar la selección marcada. >>>

5 – Repita la operación hasta obtener el valor o la descripción completa.



6 – Apriete el pulsador para confirmar el valor o la descripción marcada. >>>

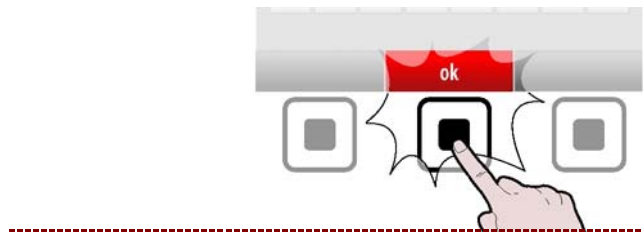
## MODALIDAD PARA "AJUSTES" GENERALES DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Ajustes" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

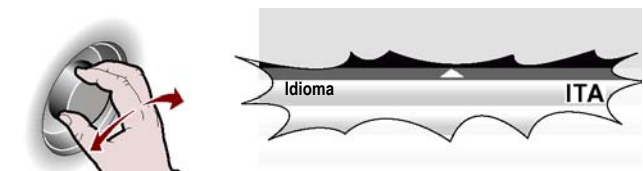


En la pantalla aparece la página. >>>  
La página sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato.

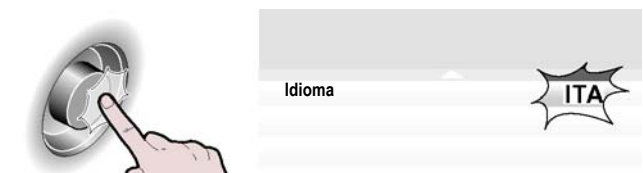


### Idioma

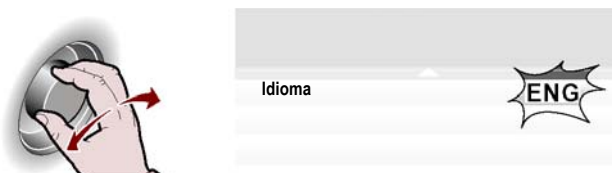
3 – Seleccione la función " Idioma corriente " con el mando. >>>



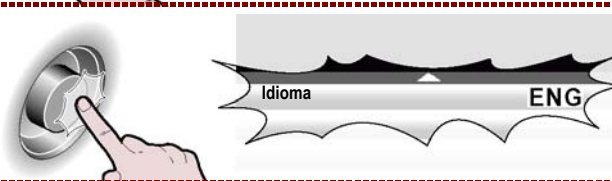
4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



5 – Girar el mando para seleccionar el idioma requerido. >>>



6 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>



### Pre calentamiento

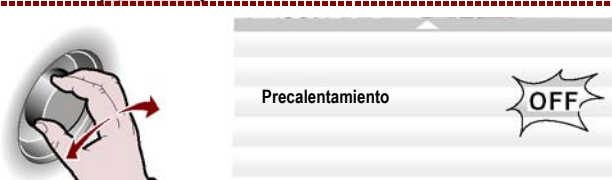
1 – Seleccione la función "Pre calentamiento" con el mando. >>>



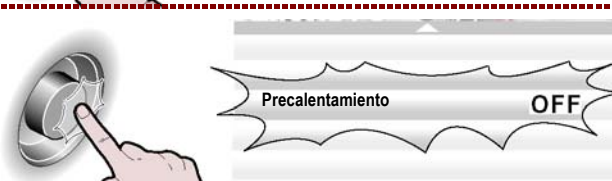
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar pre calentamiento") la función de pre calentamiento de la cámara de cocción, gire el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



### Cooldown en cocción

1 – Seleccione la función "Cooldown en cocción" con el mando. >>>



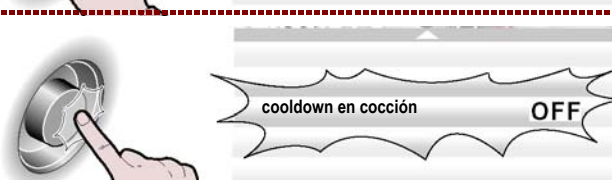
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar pre calentamiento") la función de pre calentamiento de la cámara de cocción, gire el mando. >>>

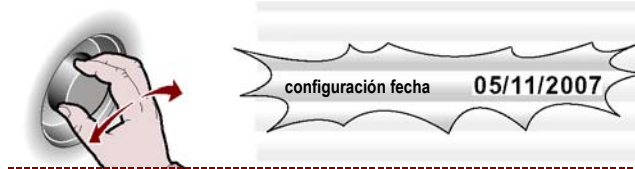


4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



## Configuración fecha

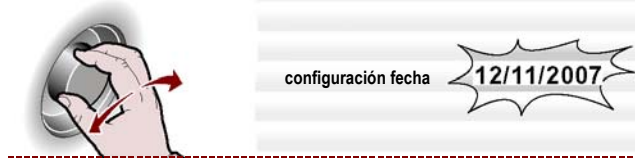
1 – Seleccione la función "configuración fecha" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Modifique la fecha corriente con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>



## Configuración hora

1 – Seleccione la función "configuración hora" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.. >>>



3 – Modifique la hora corriente con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>



## Habilitar salvacocción

Esta función sirve para guardar, en un programa CF3, todas las modificaciones efectuadas en la última cocción manual (véase la pág 39).

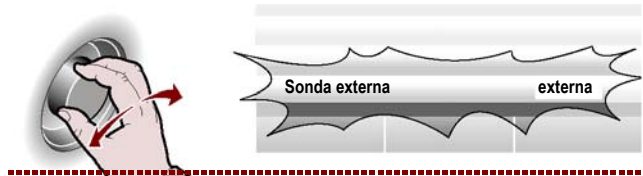
### **Importante**

**Nota: Es posible memorizar al máximo 18 modificaciones.**



## Sonda externa o al vacío

1 – Seleccione la función "Sonda externa" con el mando. >>>



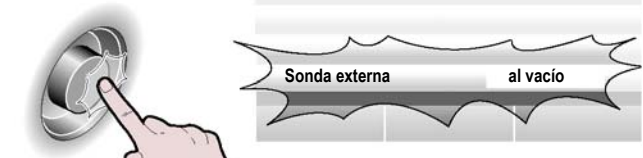
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – En caso contrario seleccione la función "en vacío" con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

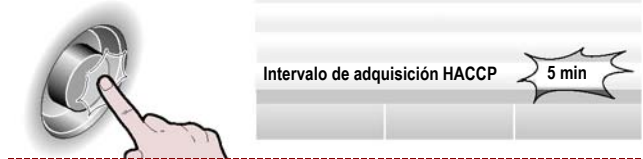


## Intervalo de adquisición HACCP

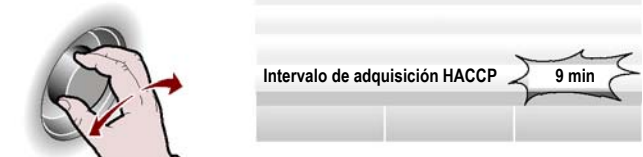
1 – Seleccione la función "Intervalo de adquisición HACCP" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Modifique el tiempo de adquisición con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



## Limpieza de la descarga de agua

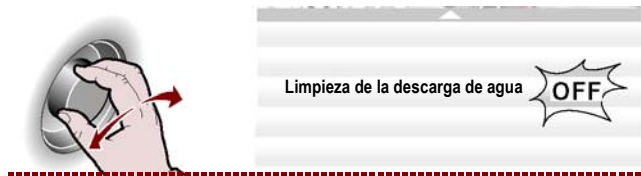
1 – Seleccione la función "Limpieza de la descarga de agua" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar la función de limpieza de la descarga de agua al principio de cada lavado, gire el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



### **i** Importante

La función "Limpieza de la descarga de agua" comporta un mayor consumo de detergente; use esta función solo si es necesario, por ejemplo, para cocciones frecuentes de comidas grasas (pollos, asados, etc.).

### Parámetros de usuario

1 – Para poder modificar y personalizar algunas funciones preconfiguradas por el fabricante, seleccione la función "Parámetros usuario" con la manivela. >>>



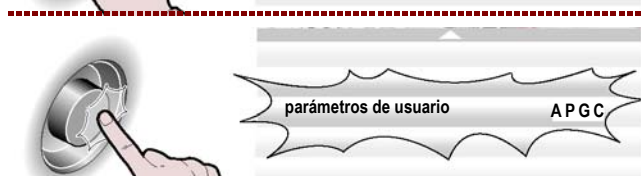
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Gire el mando para introducir la contraseña suministrada por el fabricante (APGC). >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>

– **Tiempo de limpieza del horno:** es el tiempo pasado el cual el horno se bloquea y debe ser lavado (Standard, medium, Basic).

– **Tiempo de limpieza del horno:** (default =1 hora): es el tiempo que falta para el bloqueo del horno, a partir del cual comienzan los avisos (acústicos y visuales) de bloqueo del horno (véase la pág. 49).

– **Aviso de descalcificación:** (default= OFF): es el tiempo pasado el cual el equipo avisa al usuario que debe controlar el horno y, eventualmente, ejecutar el programa de lavado (de descalcificación, véase la pág. 49).

– **Desbloqueo cocciones** (default= OFF): seleccione ON para desbloquear el horno respecto de la alarma CLE.

– **Desbloqueo de programa** (default =OFF):

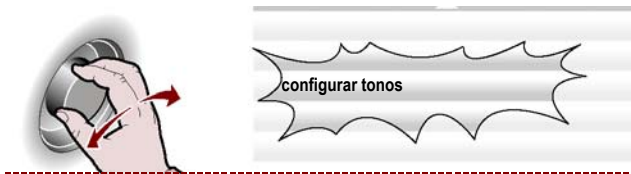
– **Botón usuario:** sirve para modificar el letrero "Botón usuario" presente en la página "Funciones principales (Home page)".

– **Modificación PSW usuario:** sirve para poder modificar la password "APGC" (proporcionada por el fabricante) con una nueva password.

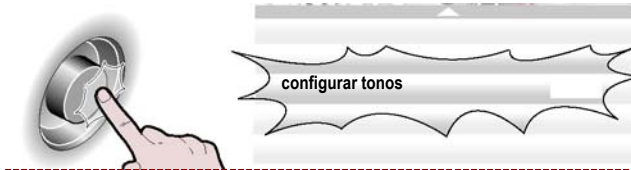
parámetros de usuario		02:00 pm
→	Tiempo de limpieza del horno	OFF
	Tiempo de limpieza del horno	1 hora
	Aviso de descalcificación	OFF
	Desbloqueo cocciones	OFF
	Desbloqueo de programa	OFF
	Botón usuario	
	Modificación PSW usuario	

## Configurar tonos

1 – Para poder modificar y personalizar los tonos relacionados con las diferentes fases de las funciones del horno, seleccione la función "configurar tonos" con la manivela. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



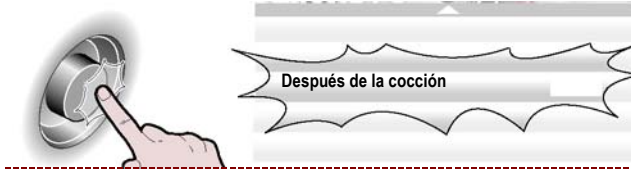
En la pantalla aparece la página. >>>



3 – Seleccione la función de interés con el mando. >>>



4 – Presione la manivela para entrar en la lista de los tonos. >>>



5 – Seleccione el tono deseado y presione la manivela para confirmar. >>>

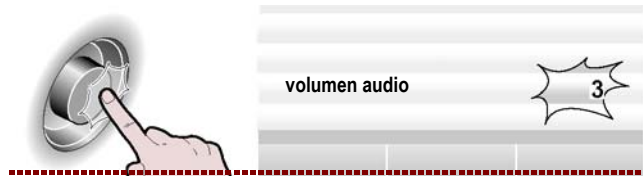


## Volumen audio

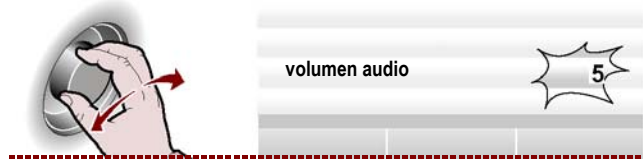
1 – Seleccione la función "Volumen de audio" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Modifique el volumen del audio con el mand. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>



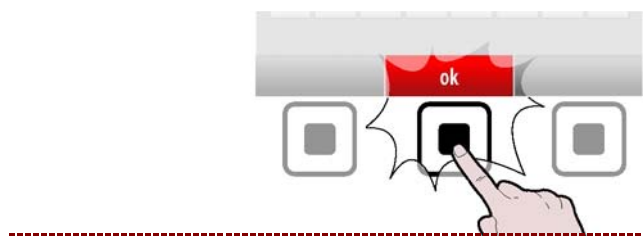
### MODALIDAD PARA "COCCIÓN MANUAL"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocción manual" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página.

The screenshot shows the 'TIPO DE COCCIÓN' screen with the following settings and labels:

- TIPO DE COCCIÓN:** Cocción "mixta" (selected), Cocción "por convección", Cocción "por vapor".
- Horario:** 02:00 pm.
- Temperatura cámara de cocción:** 153°C.
- Tiempo de cocción:** 01:00.
- Temperatura "en el núcleo":** (indicated by a red 'X' icon).
- Porcentaje de humedad o Porcentaje de purga de vapor:** 30%.
- Velocidad de ventilador:** ECO.
- Multicooking:** (indicated by a fan icon).
- Pre calentamiento:** cooldown, habilitar multicooking, inhabilita el pre calentamiento.

La página sirve para introducir los datos (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) para efectuar la cocción en "Modo manual".

### **i** Importante

El "Tiempo de cocción" y la "Temperatura en el núcleo" son dos funciones que se excluyen mutuamente. Si, por ejemplo, se selecciona el "Tiempo de cocción" y después se selecciona la "Temperatura en el núcleo", se anula la primera función.

Antes de seleccionar el tipo de cocción, valore si es necesario activar o desactivar el precalentamiento de la cámara de cocción.

3 – Para activar o desactivar ("Habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, apriete el pulsador. >>> En función de la elección efectuada, en la zona "precalentamiento" aparece el estado de funcionamiento ("Habilitar precalentamiento" o "Deshabilitar precalentamiento").

### Tipo de cocción

1 – Seleccione la zona "Tipo de cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Seleccione el tipo de cocción (mixta, por convección, por vapor) con el mando. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

– Si se selecciona "Cocción mixta", en la zona aparece el porcentaje de humedad presente en el interior del horno.

– Si se selecciona "Cocción por convección", en la zona aparece el porcentaje de apertura de la purga de vapor.

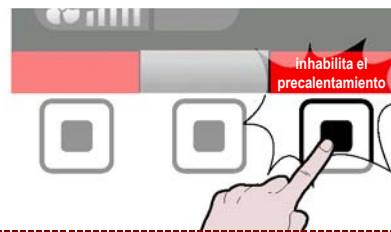
– Si se selecciona "Cocción por vapor", en la zona aparece 100% (no modificable).

### Temperatura de cocción

1 – Seleccione la zona "Temperatura de cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Para modificar la temperatura de cocción, gire el mando hasta visualizar el valor de interés >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



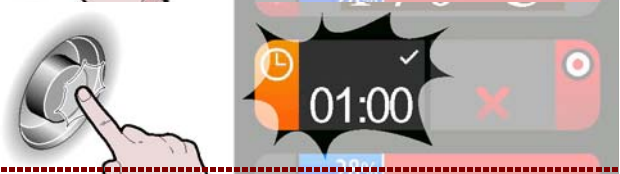
### Tiempo de cocción o Temperatura en el núcleo

1 – Seleccione una de las zonas, "Tiempo de cocción" o "Temperatura en el núcleo", con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

Si se selecciona la función "Tiempo de cocción", y después se selecciona "Temperatura en el núcleo", la primera función se anula o viceversa.



3 – Para modificar el valor marcado ("Tiempo de cocción" o "Temperatura en el núcleo"), gire el mando hasta visualizar el valor de interés. >>>

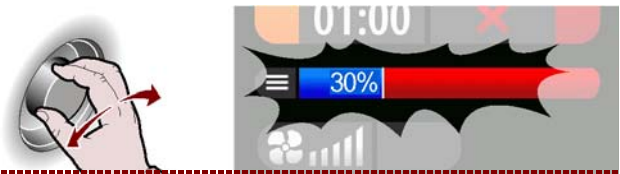


4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



### Porcentaje de humedad o Porcentaje de apertura purga

1 – Seleccione la zona "Porcentaje de humedad" o "Porcentaje de purga de vapor" con el mando. >>>



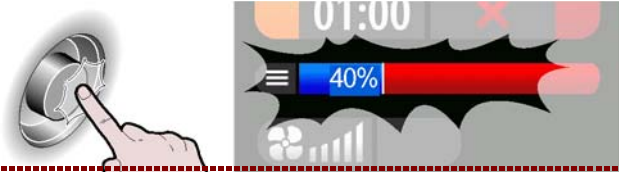
2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



3 – Para modificar el valor marcado ("Porcentaje de humedad" o "Porcentaje de purga de vapor"), gire el mando hasta visualizar el valor de interés. >>>



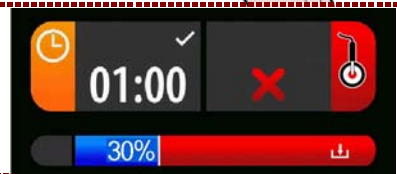
4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



**Si se utiliza un horno con válvula de descarga de las grasas, además del porcentaje de humedad, es posible habilitar/deshabilitar la recogida de las grasas mediante el correspondiente botón. >>>**



En el display aparece >>>

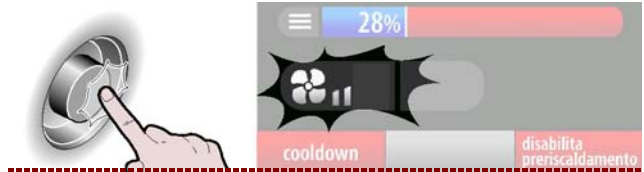


## Velocidad de ventilador

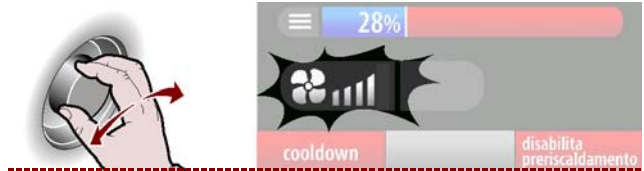
1 – Seleccione la zona "Velocidad de ventilador" con el mando. >>>



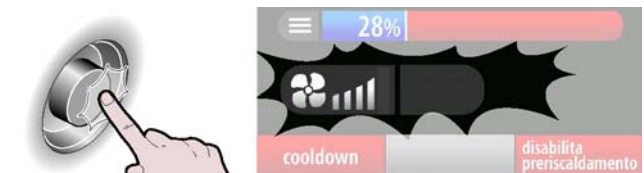
2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



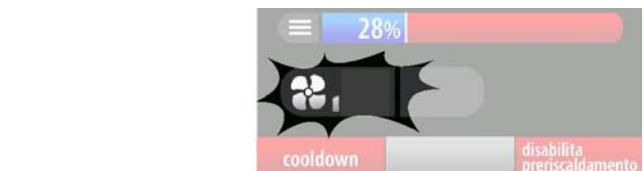
3 – Para modificar la velocidad del ventilador de enfriamiento, gire el mando para aumentar o disminuir el número de las muescas de la escala graduada. >>>



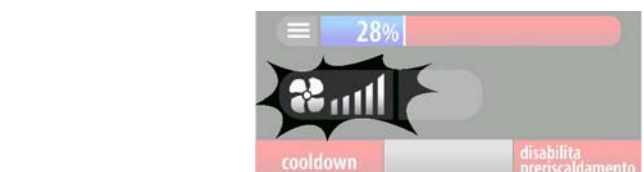
4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



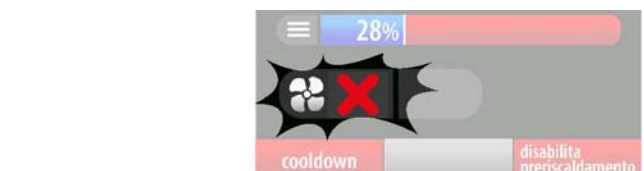
El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado a la velocidad mínima. >>>



El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado a la velocidad mínima. >>>



El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado en modalidad intermitente (el ventilador se activa y desactiva automáticamente). >>>



5 – Apriete el pulsador para poner en marcha el ciclo de cocción (véase "Modalidad de inicio y final de "Ciclo de cocción"). >>>

Cuando se completa el ciclo de cocción fijado, para pasar de un otro tipo de cocción a temperatura más baja, es necesario seguir los siguientes pasos.



## ECO-PLUS

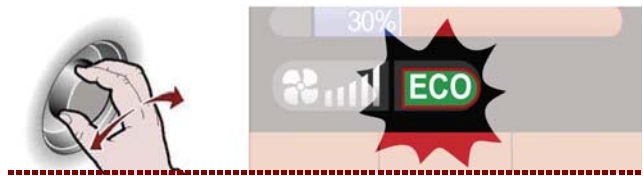
1 – Seleccione la función "ECO" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar la función "ECO" gire el mando (icono encendido con luz verde). >>>



Esta función permite ahorrar energía pero solo con cargas reducidas.

4 – Para activar o desactivar la función "PLUS" gire de nuevo el mando (icono encendido con luz roja). >>>



Esta función permite utilizar el equipo con una potencia mayor.

5 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



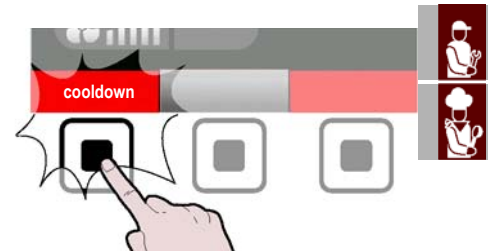
6 – Apriete el pulsador para poner en marcha el ciclo de cocción (véase "Modalidad de inicio y final de "Ciclo de cocción"). >>>



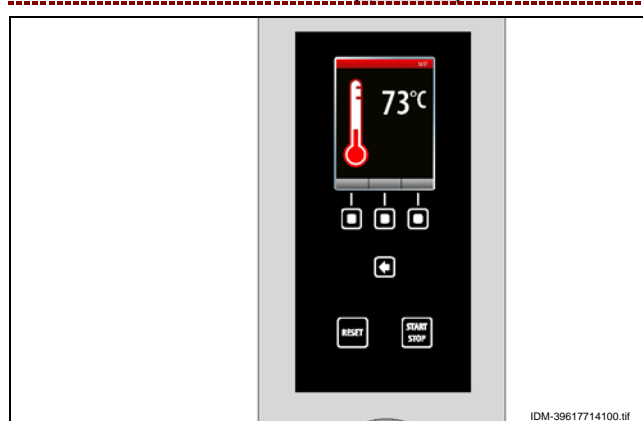
Cuando se completa el ciclo de cocción fijado, para pasar de un otro tipo de cocción a temperatura más baja, es necesario seguir los siguientes pasos.

### Cooldown

1 – Presionar el botón. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



2 – Seleccione la temperatura de enfriamiento con el mando. >>>



3 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>





Apriete el pulsador para efectuar el enfriamiento rápido del aparato.

>>>



### Multicooking

Durante cada ciclo de cocción se puede activar o desactivar la función "Multicooking".

1 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar Multicooking") la función de Multicooking, apriete el pulsador.

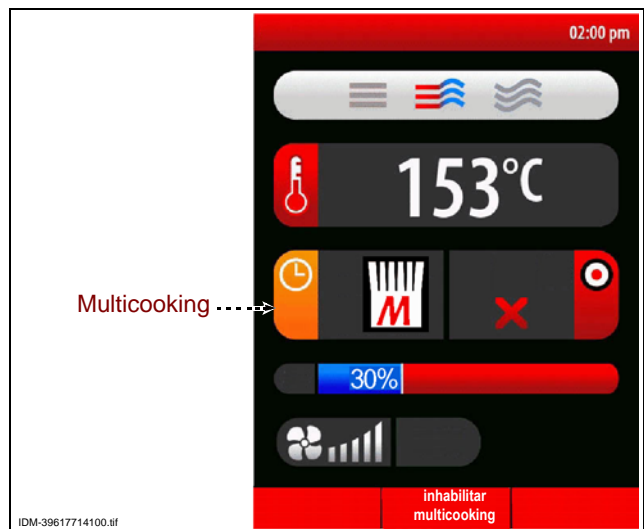
>>>

En función de la elección efectuada, en la zona "Multicooking" aparece el estado de funcionamiento ("habilitar Multicooking" o "deshabilitar Multicooking").



En la pantalla aparece la página.

>>>



2 – Seleccione la zona "Multicooking" con el mando.

>>>



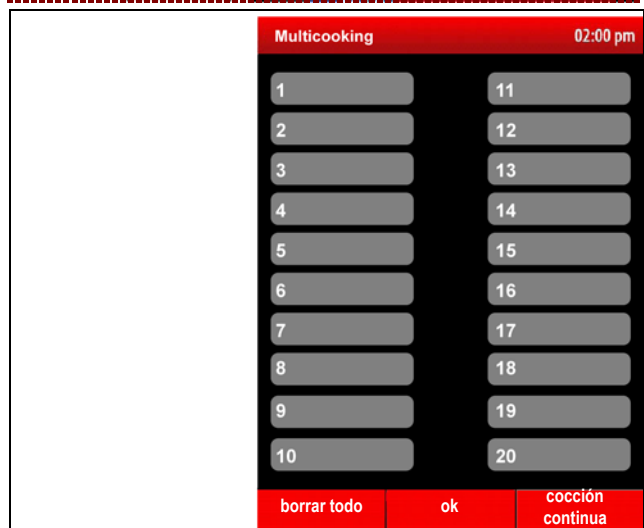
3 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada.

>>>



En la pantalla aparece la página.

>>>



ES

### Nota:

– Pulse "Borrar todo" para borrar todos los temporizadores.

– Presione "cocción continua" para hacer aparecer en la celda 20 el tiempo 23:59.

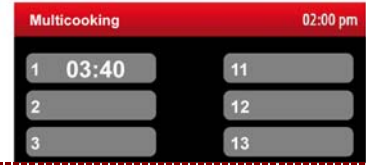
4 – Seleccione uno de los temporizadores con el mando. >>>



5 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



6 – Para configurar el tiempo de cocción gire el mando. >>>

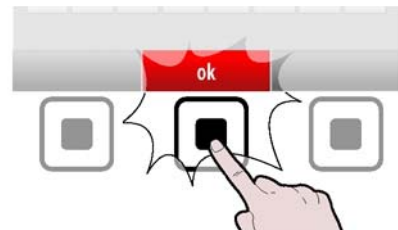


7 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



**Repita la operación desde el punto 4 hasta el 7 para configurar los demás temporizadores.**

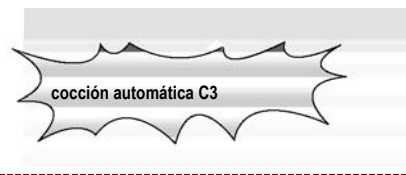
8 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



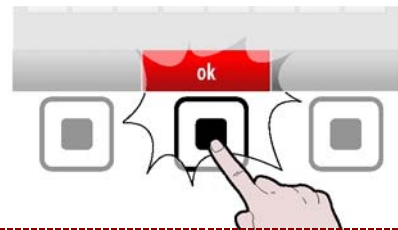
### MODALIDAD PARA "COCCIÓN AUTOMÁTICA C3"

Aplicar las siguientes instrucciones.

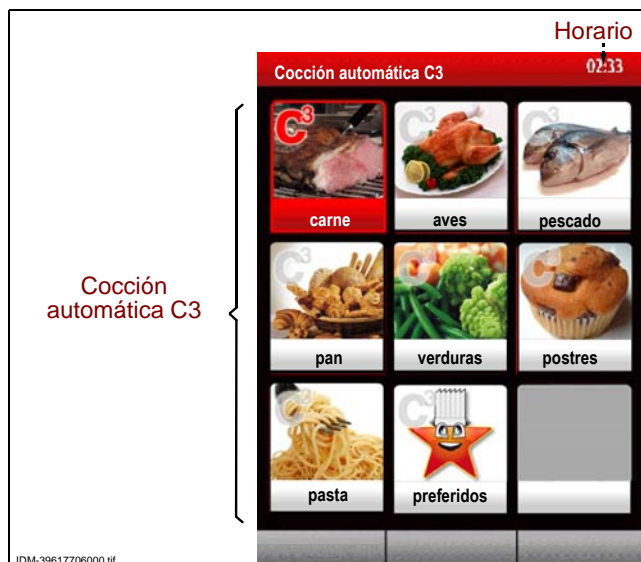
1 – Seleccione la función "Cocción automática C3" con el mando. >>>



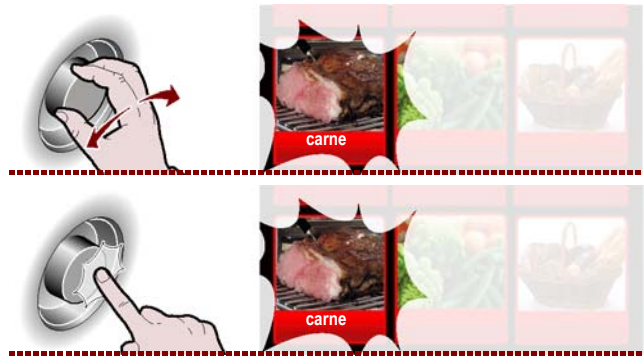
2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>  
La página sirve para seleccionar programas de cocción preconfigurados para las diferentes comidas.



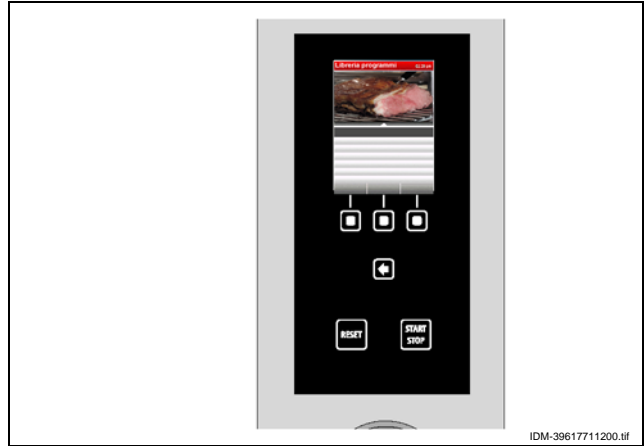
3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>



4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



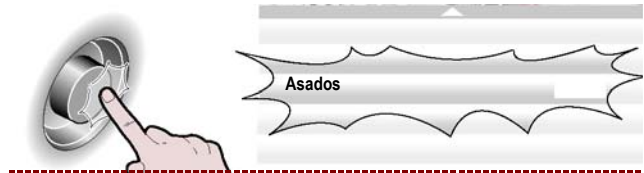
En la pantalla aparece la página. >>>



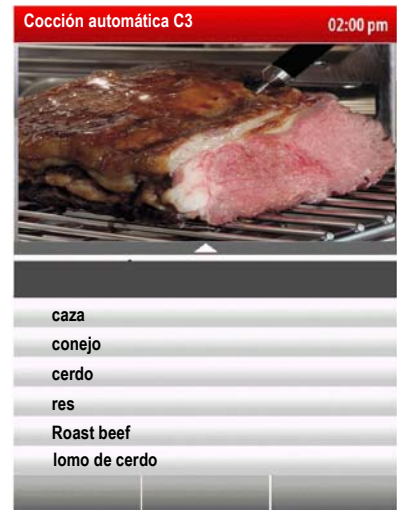
5 – Seleccione el tipo de cocción con el mando. >>>



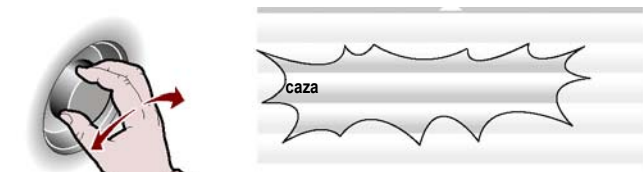
6 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



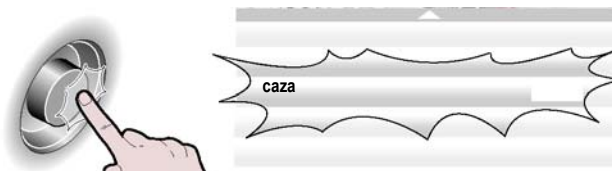
En la pantalla aparece la página. >>>



7 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



8 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

9 – En este punto se puede, con el mando, fijar algunos parámetros propios del programa. >>>

**Para poner en marcha la cocción programada a un horario preestablecido, siga los pasos indicados en la Pág.28 (hora de inicio).**

**Para que la cocción sea la preferida, pulse el botón "convertir en preferido" y proceda de la manera indicada en la pág. 10 (modo de introducción alfanuméricos).**



El programa guardado se puede volver a abrir seleccionando el icono "preferidos" en la pantalla "cocción automática C3". >>>



**Los programas "preferidos" se pueden borrar de la siguiente manera:**

1 – Seleccione el icono "preferidos" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – En la pantalla aparece la página. >>>



4 – Apriete el pulsador. >>>



5 – Gire el mando para seleccionar el mensaje NO y presione para confirmar. >>>









6 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>



### **i** Importante

En cada programa de las "cocciones automáticas C3" se pueden fijar los parámetros indicados en la tabla de al lado. >>>

Programación temperatura cámara de cocción	 153°C
Programación tiempo	 00:00
Programación temperatura al corazón	 77
Programación rosolatura	
Programación carga bandejas	
Programación Delta T	 DELTA T 25



## MODALIDAD "COCCIONES MEMORIZADAS CF3"

Aplicar las siguientes instrucciones.

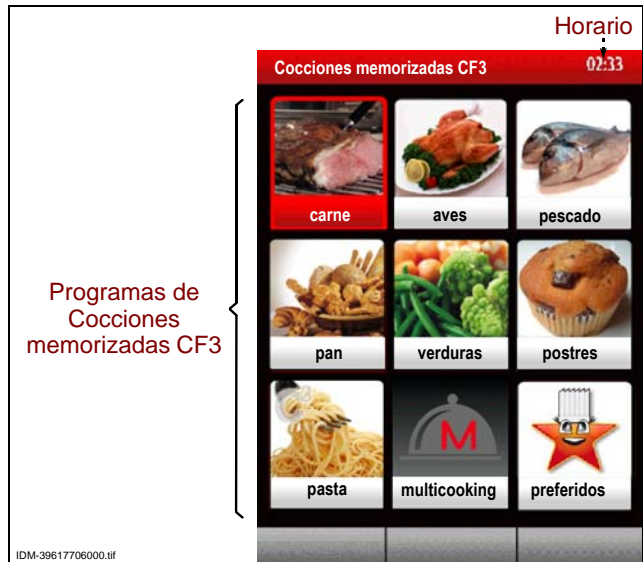
1 – Seleccione la función "Cocciones memorizadas CF3" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>  
La página sirve para seleccionar, modificar o programar la cocción de las comidas.



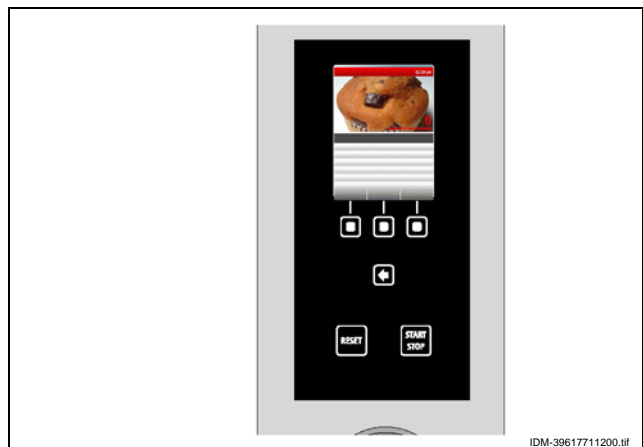
3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>



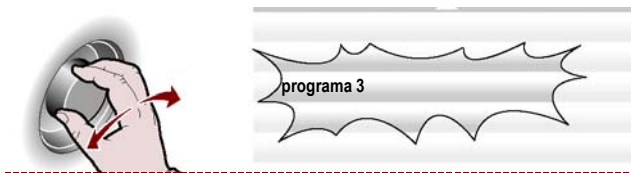
4 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>



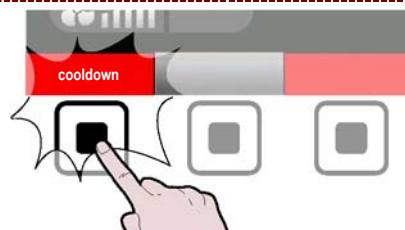
5 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



6 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

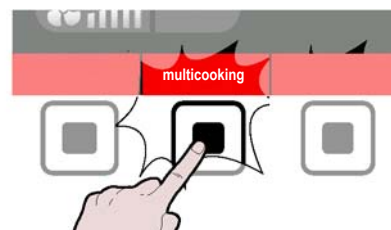


Para poner en marcha el “**cooldown**” apriete el pulsador y siga las instrucciones ya descritas en la Pág. 21. >>>



"Para los programas de cocción de una fase es posible habilitar la función "multicooking".

Para habilitar el “**Multicooking**” pulse el botón y siga las instrucciones de la Pág. 22. >>>



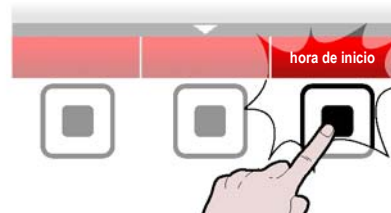
7 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>



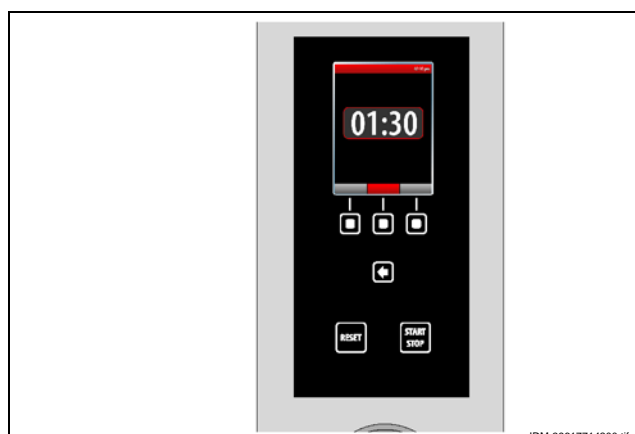
### Hora de inicio

Para poner en marcha la cocción programada a un horario preestablecido, siga los pasos indicados.

1 – Presionar el botón. >>>



En la pantalla aparece la página con el horario de inicio de cocción. >>>



Para modificar el horario visualizado, siga los pasos indicados.

2 – Configure el tiempo (hora) de inicio de la cocción con el mando. >>>



3 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



4 – Configure el tiempo (minutos) de inicio de cocción con el mando. >>>



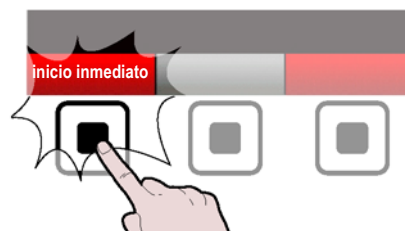
5 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



6 – Apriete el pulsador para poner en marcha la cocción programada en el horario fijado. >>>

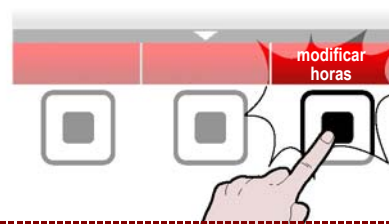


7 – Para poner en marcha inmediatamente la cocción programada, apriete el pulsador. >>>



Con la cocción en curso es posible modificar, temporalmente, los parámetros de un programa (vea "cocción manual").

8 – Para modificar la hora de inicio, pulse el botón y siga los puntos de 2 a 5. >>>



## Delta T

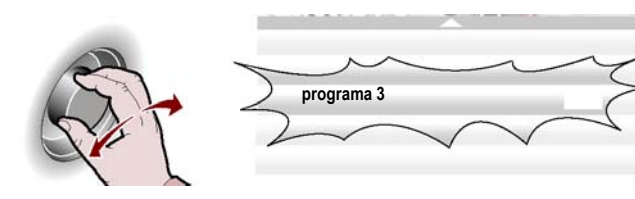
1 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>



2 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

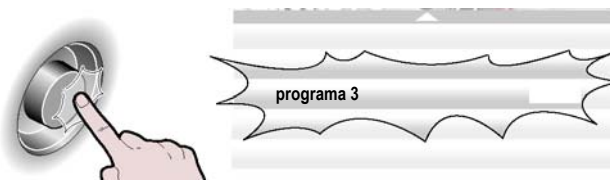


3 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>

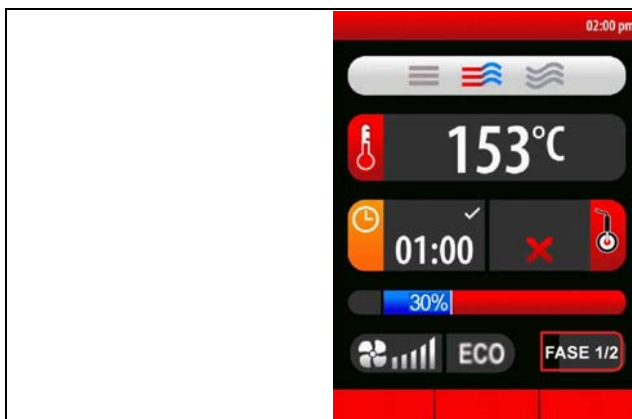




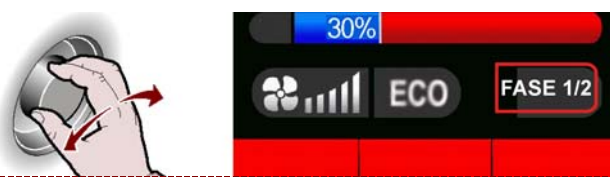
4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



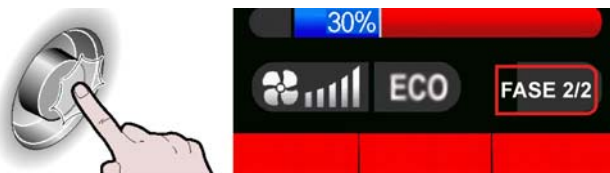
En la pantalla aparece la página >>>



5 – Seleccione una fase donde tiene la intención de habilitar la función "delta T" con el mando. >>>



6 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



7 – Seleccione la temperatura con el mando. >>>



8 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



9 – Pulse el botón "Delta T" para habilitar la función. >>>



10 – Gire el mando para configurar el "Delta T" deseado. >>>

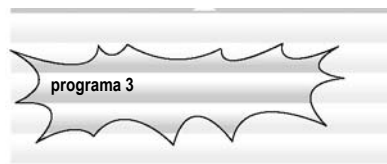


11 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



## MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

1 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



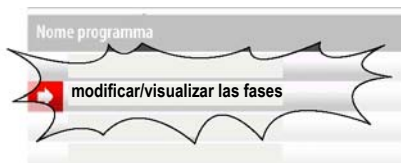
2 – Presionar el botón. >>>



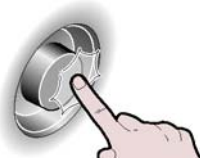
En la pantalla aparece la página. >>>



3 – Seleccione de la lista la función de interés con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



5 – Seleccionando de la lista la función "visualización receta (USB)" se activará la función "más recetas". >>>



6 – Presione el pulsador para visualizar en la pantalla el enlace al sitio desde donde podrá descargar otras recetas. >>>



– **CAMBIAR NOMBRE:** sirve para asignar un nuevo nombre al programa de cocción seleccionado (véase Pág. 10).

– **MODIFICAR/VISUALIZAR LAS FASES:** sirve para visualizar y/o modificar la fases del programa de cocción seleccionado (véase Pág. 27).

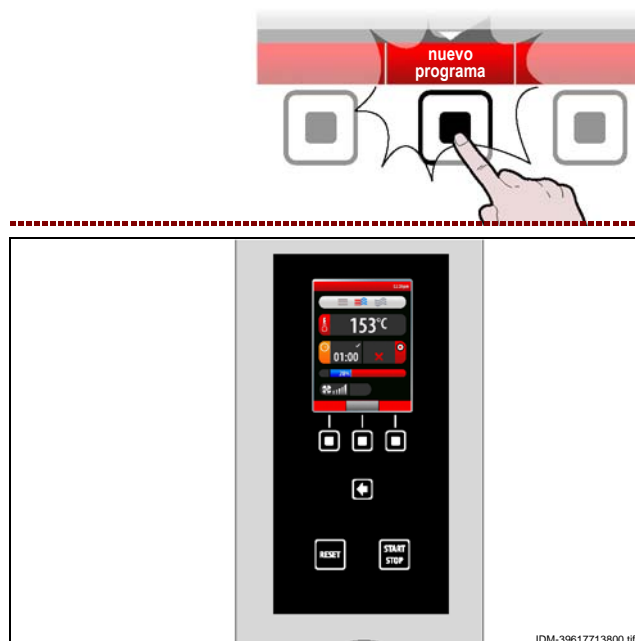
- **COPIAR:** sirve para efectuar una operación de "Copiar-Pegar" del programa de cocción seleccionado y cambiar el nombre (véase Pág. 10).
- **ELIMINAR:** sirve para eliminar el programa de cocción seleccionado.
- **CONVERTIR EN FAVORITO:** Sirve para "guardar" el programa de cocción elegido en la categoría de favoritos.
- **VISUALIZACIÓN RECETA (USB):** sirve para visualizar recetas presentes en una memoria USB
- **VISUALIZACIÓN FOTOS (USB):** sirve para visualizar fotos presentes en una memoria USB.

Se puede modificar, cambiar el nombre etc. de las características de los programas de cocción memorizados por el fabricante seleccionando desde el "Menú principal" "Configuraciones" y después "Parámetros de usuario/Desbloqueo de programa" (véase Pág. 15).

## CREACIÓN DE "NUEVO PROGRAMA" DE COCCIÓN

- 1 - Presionar el botón. >>>
- 2 - Introduzca el nombre del nuevo programa de cocción (véase Pág. 10).

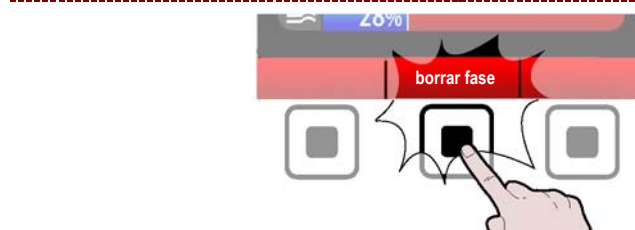
En la pantalla aparece la página. >>>  
Fije todas las características del nuevo programa de cocción (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) como indicado en la Pág.17.



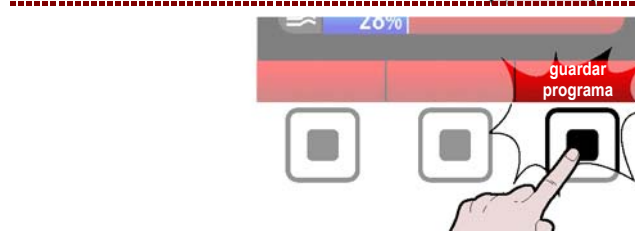
- 3 - En la creación de un nuevo programa, puede ser necesario efectuar la cocción en varias fases. Para satisfacer esta necesidad apriete el pulsador. >>>



- 4 - Además puede ser necesario cancelar a uno o más fases de una cocción. Para satisfacer esta necesidad apriete el pulsador. >>>



- 5 - Cuando se complete la programación, apriete el pulsador para guardar el nuevo programa y volver al menú principal. >>>

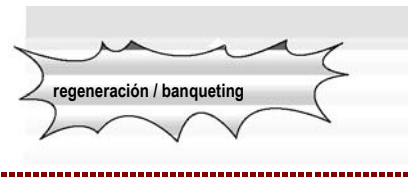


ES

## MODALIDAD PARA REGENERACIÓN Y BANQUETING

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "regeneración/banqueting" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página donde se puede efectuar (todas las funciones) descritas en el párrafo "cocción memorizada CF3" (véase Pág. 27÷30). >>>>



## MODALIDAD PARA "COCCIONES ESPECIALES"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "cocciones especiales" con el mando. >>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla, aparece la página donde es posible efectuar todas funciones descritas en el apartado "cocción automática C3" (véase la pág. 23). >>>



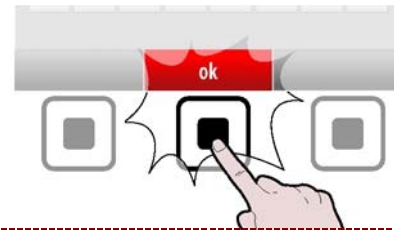
## MODALIDAD PARA "LAVADO AUTOMÁTICO"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Lavado automático" con el mando. >>>

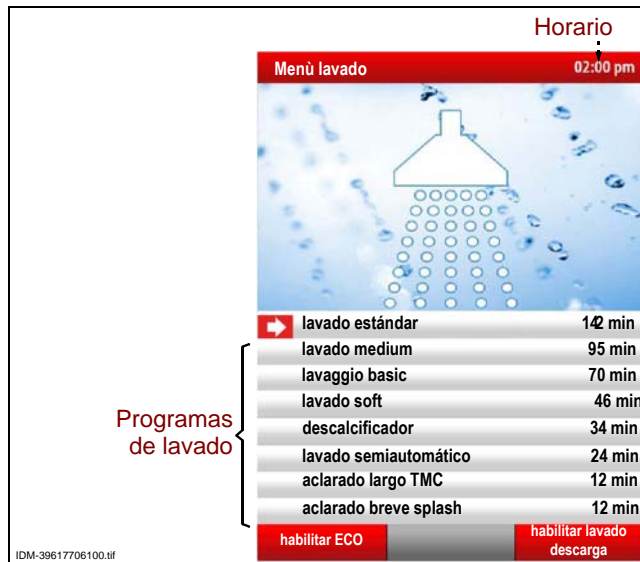


2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>  
La página sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato.

3 – Controlar que los bidones de los productos de lavado (detergente y sanificante) contengan al menos 1 litro cada uno.



4 – Seleccione el ciclo de lavado de interés con el mando. >>>



5 – Presionar el botón para iniciar el ciclo de lavado. >>>



### Tabla programas de lavado

Programas	Descripción
<b>Lavado estándar</b>	Lavado recomendado para eliminar residuos de muy difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carnes con elevado contenido de grasa, tales como pollo, asado, etc.)
<b>Lavado medium</b>	Lavado recomendado para eliminar residuos de difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carne y/o pescado)
<b>Lavaggio basic</b>	Lavado recomendado para eliminar residuos de fácil remoción (por ejemplo: después de cocciones mixtas o de convección, hasta 150°C).
<b>Lavado soft</b>	Lavado recomendado para eliminar residuos pequeños (por ejemplo: después de cocciones al vapor)
<b>Descalcificador</b>	Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas presentes en la cámara de cocción.
<b>Aclarado breve splash y aclarado largo TMC</b>	Permite enjuagar la cámara de cocción sin utilizar detergente.

## **i** Importante

Solo para programas de lavado "estándar" y "medium" se puede utilizar la función "habilitar/deshabilitar lavado de descarga".

>>>



## **i** Importante

Para todos los programas de lavado, excepto "aclaramiento largo TMC" y "aclaramiento breve splash" es posible utilizar la función "habilitar/deshabilitar ECO" mediante el pulsador.

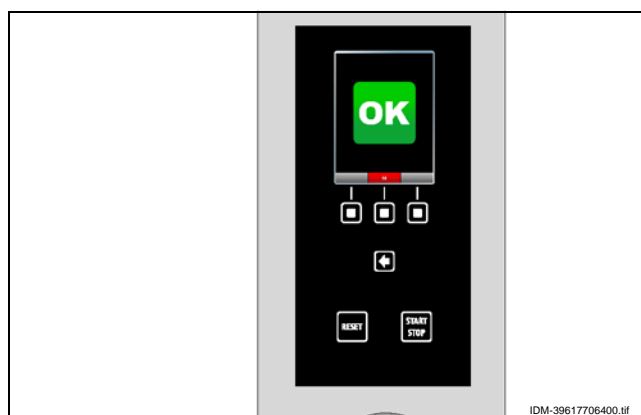
>>>



**Nota:** La función "habilitar ECO" sirve para eliminar desde los diferentes programas de lavado la fase de secado/esterilización final, con un consiguiente ahorro de energía.

6 – Cuando se ha completado el ciclo de lavado del aparato se indica con la activación de una señal acústica y con la visualización, en la pantalla, de la página.

>>>



7 – Presionar el botón para interrumpir la alarma acústica.

>>>



8 – En caso de interrupción de un ciclo de lavado (Alarma o interrupción voluntaria mediante botón START/STOP) aparece la alarma de interrupción del lavado.

>>>

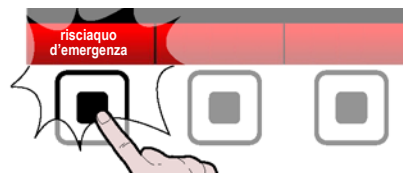


9 – Pulse el botón "RESET".

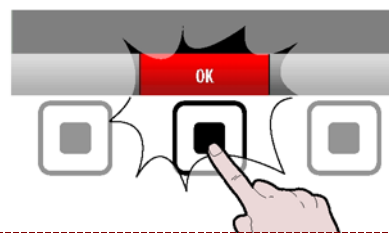
>>>



10 – Pulse el botón "aclaramiento de emergencia" y espere a que el lavado termine. >>>



11 – Apriete el pulsador para volver a la página anterior. >>>



### MODALIDAD DE INICIO Y FINAL DE "CICLO DE COCCIÓN"

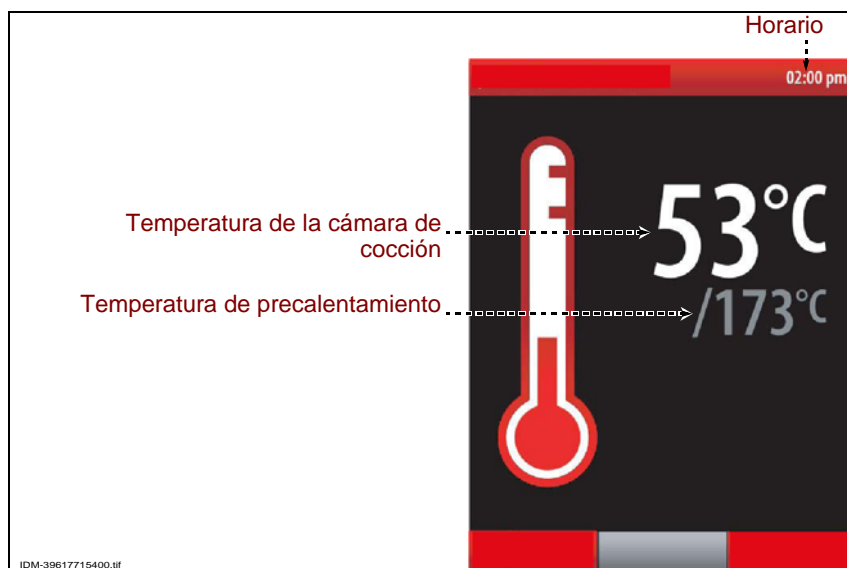
Para comenzar el ciclo de cocción (en modalidad "Manual" o "Programada"), siga los pasos indicados.

- 1 – Encender el aparato (véase pág. 8).
- 2 – Seleccione el tipo de cocción y fije todos los parámetros necesarios para el correcto funcionamiento (véase Pág. 17).

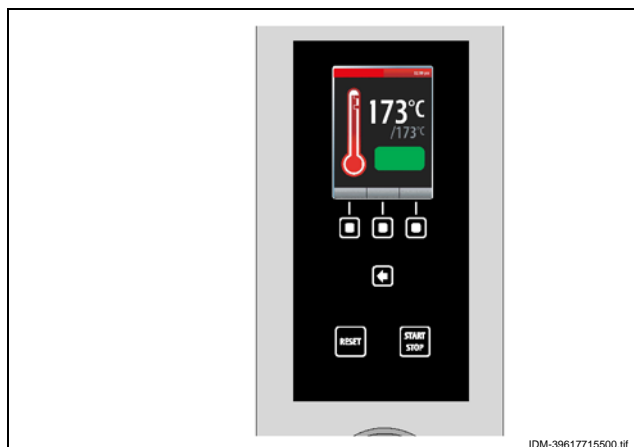
3 – Presionar el botón. >>>



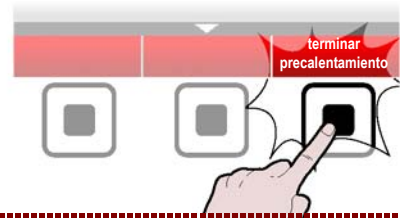
Si en la pantalla aparece la página, está activa la función de precalentamiento. Antes de introducir las comidas en la cámara de cocción, espere a que se haya completado la fase de precalentamiento. >>>



Al final de la fase de precalentamiento, en la pantalla aparece la página. >>>



Si es necesario anticipar el final del precalentamiento, apriete el pulsador. >>>



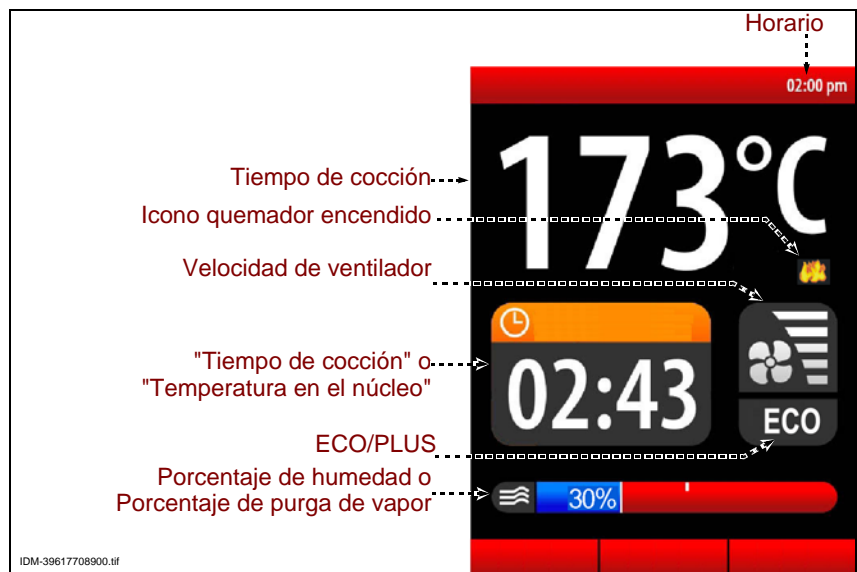
Para modificar la temperatura de precalentamiento, apriete el pulsador y siga los pasos indicados en la Pág. 18. >>>



4 – Introduzca los alimentos en el interior de la cámara de cocción y cierre la puerta para poner en marcha el ciclo de cocción.

En la pantalla aparece la página.>>>

**i Importante**  
Durante todo el ciclo de cocción, la luz interna de la cámara permanece encendida para permitir que se vea el alimento. Al encenderse el quemador, en el display se activa el respectivo icono.

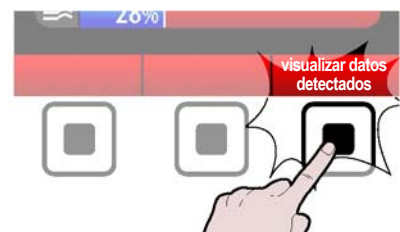


5 – Para introducir vapor en el interior de la cámara durante la fase de cocción, apriete el pulsador. >>>



6 – Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura en el interior de la cámara y el tiempo fijado, apriete el pulsador. >>>

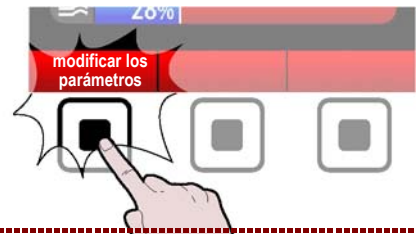
**Esta función está activa solo cuando la función "Multicooking" no está activada. De lo contrario visualiza los tiempos de la función "Multicooking".**



ES



7 – Para modificar los parámetros de cocción, presionar el botón “modificar los parámetros” y proceder como se indica en el párrafo "Modalidad para "cocción manual"" ( véase pág.17) .



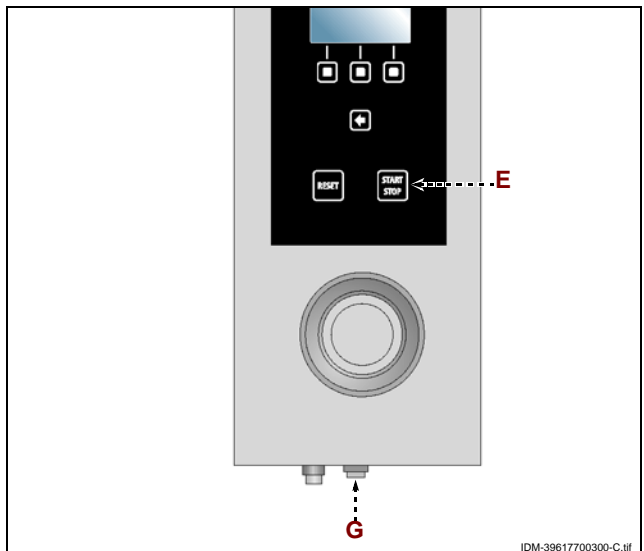
En modo de cocción, la temperatura en la cámara y el tiempo/temperatura en el corazón se pueden modificar rápidamente utilizando solo el mando.

Durante una cocción, excepto para las cocciones memorizadas C3, presione:

- una vez y gire el mando para modificar la temperatura de la cámara de cocción; presione el mando para confirmar la modificación.
- dos veces y gire el mando para modificar el tiempo de cocción o la temperatura en el corazón; pulse el mando para confirmar la modificación.
- tres veces y gire el mando para modificar el modo de cocción (convección, vapor o mixto); gire el mando para confirmar la modificación.

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente al transcurrir el tiempo programado o bien cuando la "sonda al corazón" detecte la temperatura programada. Cuando se para el ciclo se activa la señal acústica y se apaga la luz de la cámara de cocción.

Para parar el ciclo de cocción antes del final fijado, apriete el pulsador **(E)** o abra la puerta. El aparato permanece alimentado eléctricamente. Si se desea desactivar también la alimentación eléctrica, apriete el pulsador **(G)**.

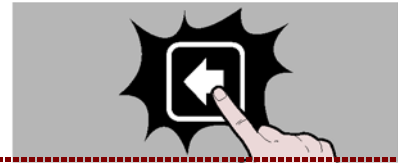


## HABILITAR SALVACOCCIÓN

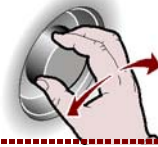
Esta función sirve para guardar, en un programa CF3, todas las modificaciones efectuadas en la última cocción manual.

**Nota: Es posible memorizar al máximo 18 modificaciones.**

1 – Presione el pulsador para regresar a la página de funciones principales "Home page" >>>



2 – Seleccione la función "Configuraciones" con el mando. >>>



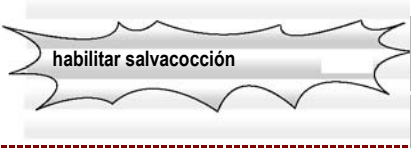
3 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



4 – Seleccione la función "habilitar salvacocción" con el mando. >>>



5 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Presionar el botón. >>>



6 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



7 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



8 – Introduzca el nombre del programa de cocción que se desea memorizar ( véase pág. 10 " Modalidad de introducción de valores alfanuméricos") y confirmar mediante el botón. >>>



**i Importante**

La función "habilitar salvacocción" no está habilitada durante la función Multi-cooking.

**HACCP**

Aplicar las siguientes instrucciones.

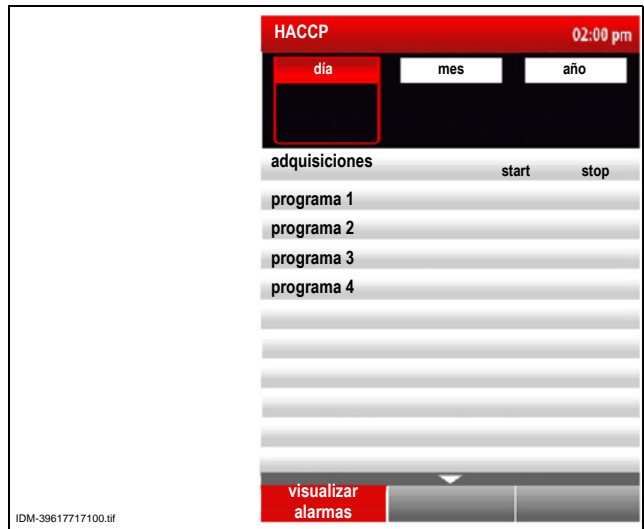
1 – Seleccione la función "HACCP" con el mando. >>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>  
La página sirve para visualizar los datos de cocción medidos y las alarmas intervenidas.



3 – Presione el mando para modificar el día (mes o año). >>>



4 – Gire el mando para configurar el día (mes o año).



5 – Apriete el mando para confirmar el valor programado. >>>



6 – Gire el mando para seleccionar "Adquisiciones".

>>>



7 – Presione el mando para acceder a las cocciones.

>>>



8 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.

>>>



9 – Apriete el pulsador para volver a la página anterior.

>>>



10 – Apriete el pulsador para visualizar las alarmas intervenidas durante las cocciones.

>>>



## MODALIDAD PARA " CARGA / DESCARGA DE DATOS "

Aplicar las siguientes instrucciones.

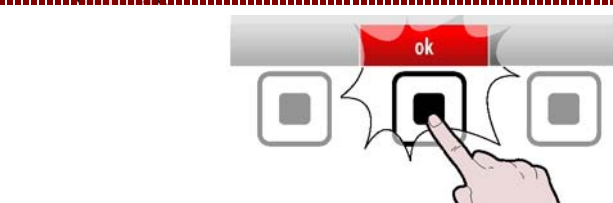
1 – Seleccione la función "Carga / descarga de datos" con el mando.

>>>



2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada.

>>>



En la pantalla aparece la página.

>>>

La página sirve para descargar los datos de cocción o los programas de regeneración del horno en una unidad de memoria externa, para cargar los datos de cocción de una unidad de memoria externa en el horno o para reproducir películas en una unidad de memoria externa (USB).



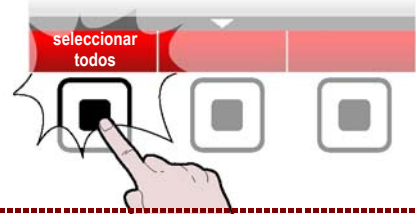
3 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Apriete el pulsador para seleccionar todos programas de cocción de cargar y/o descargar. >>>

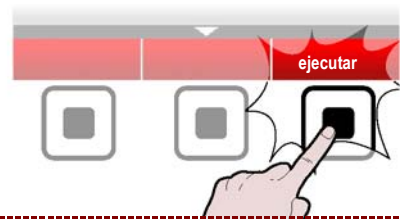
**Como alternativa seleccione los programas individuales que se deben cargar/descargar.**

**Los programas seleccionados se marcarán con el símbolo (☆).**



Apriete el pulsador para poner en marcha la operación. >>>

La operación puede requerir varios minutos en dependencia de la cantidad de datos que hay que descargar/cargar.



## MOSTRAR FILMACIÓN

### **i** Importante

**En el horno, solo es posible reproducir películas con la extensión .avi.**

Para poder reproducir películas en el horno, introduzca la unidad de memoria externa (memoria USB, suministrada con kit KGRHFR) en el conector correspondiente.

1 – Seleccione la función "Carga / descarga de datos" con el mando. >>>>



2 – Apriete el pulsador **??1** para confirmar la función marcada. >>>



3 – Seleccione la función "mostrar filmación" con el mando. >>>



4 – En la pantalla aparece la página. >>>

**Todos los letreros seguidos de ../ son directorios, mientras que los demás son películas.**

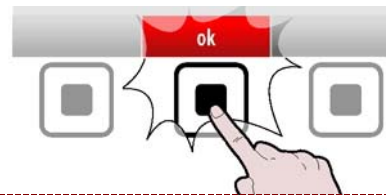
**Además, para reproducir las películas, es necesario haber cargado previamente en la memoria USB el programa de reproducción de vídeo ..\TCPMP.**



5 – Seleccione la película con la manivela. >>>



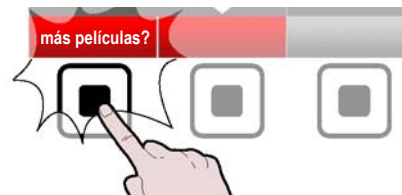
6 – Apriete el pulsador ??1 para confirmar la función marcada. >>>



7 – Para interrumpir la reproducción, presione el pulsador. >>>



8 – Presione el pulsador "más películas?" para visualizar el enlace al sitio desde donde es posible descargar otras películas. >>>



9 – En la pantalla aparece la página. >>>



## MOSTRAR FOTOS Y RECETAS

Utilizando un programa adecuado (kit KGRHFR) suministrado por el fabricante, es posible crear un programa de cocción incluso en un ordenador. A cada programa de cocción creado desde un ordenador, puede ser asociada una receta (archivo de texto) y varias imágenes.

1 – Introduzca la unidad de memoria externa (memoria USB, en la cual se han descargado previamente las fotos y las recetas asociadas al programa de cocción).

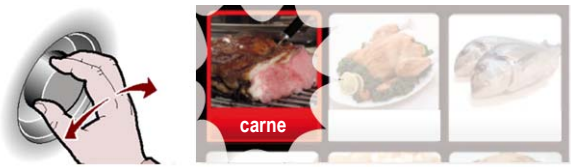
2 – Seleccione la función "Cocciones memorizadas CF3" con el mando. >>>



3 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



4 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>>



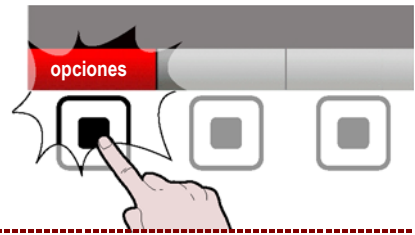
5 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



6 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



7 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



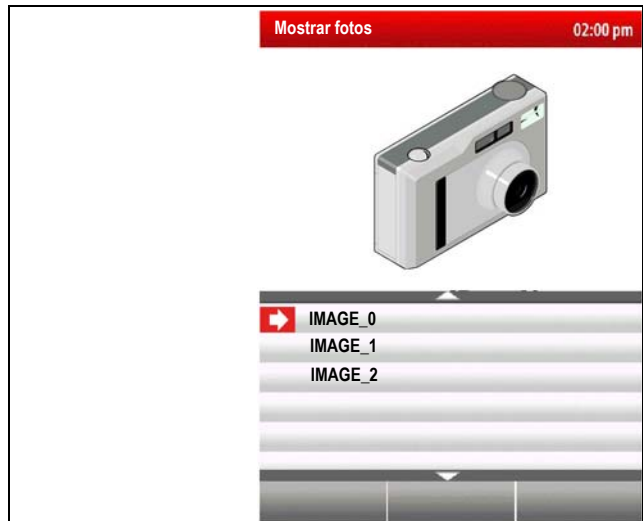
8 – Seleccione la función "Visualización fotos (USB)" con el mando. >>>



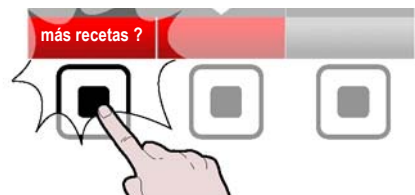
9 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



10 – En la pantalla aparece la página. >>>  
Si desea visualizar la receta correspondiente, regresa al punto 7 y seleccione la función "visualización receta (USB)" y efectúe los pasos descritos para la visualización de las fotos.

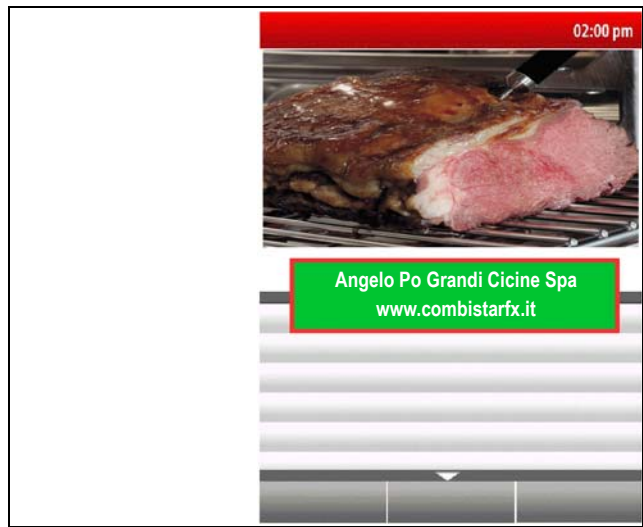


11 – Presione el pulsador "más recetas?" para visualizar el enlace al sitio desde donde es posible descargar otras recetas. >>>



12 – En la pantalla aparece la página.

>>>



### PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 1 – Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 – Cerrar la llave de alimentación del agua.
- 3 – Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 4 – Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
- 5 – Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 6 – Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 7 – Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.





## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

### Precaución - advertencia

**Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.**

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

- La cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 48)
- La cámara de cocción (véase pág. 47)
- La toma de aire combustión y verificar que no esté obstruida (véase pág. 54)
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 46)

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Control de la eficiencia de la chimenea, de las tomas de aire y eventual limpieza.
- Control del sellado de las juntas del cambiador de calor y eventual cambio.
- Control eficiencia bujías de encendido (y eventual sustitución, véase pág. 63) e integridad cables de alimentación.
- Control retención de las juntas de las bujías, del visor y del ventilador aire comburente.
- Control valores de monóxido de carbono (CO) y anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>) en los humos del escape.
- Limpieza del filtro de entrada del agua (véase pág. 57).
- Limpieza de los tubos de salida (véase pág. 57).

## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

### Tabla de productos para la limpieza

Descripción	Productos
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5%, sosa cáustica al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico, ácido acético (pH min.5)

### Importante

**Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.**

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

### Precaución - advertencia

**Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.**

- 1 – Los productos detergentes deben manipularse siempre con máximo cuidado.
- 2 – Rociar sólo pequeñas cantidades de detergente.
- 3 – No rociar detergente sobre superficies demasiado calientes.
- 4 – No rociar detergente sobre personas ni animales.
- 5 – Aplicar las instrucciones indicadas en el envase y en la ficha técnica del detergente.
- 6 – Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.



#### **Precaución - advertencia**

**No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).**

- 7 – Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- 8 – No utilizar chorros de agua a presión.
- 9 – Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- 10 – Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- 11 – Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

### **LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN Y SONDA DE HUMEDAD**

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.

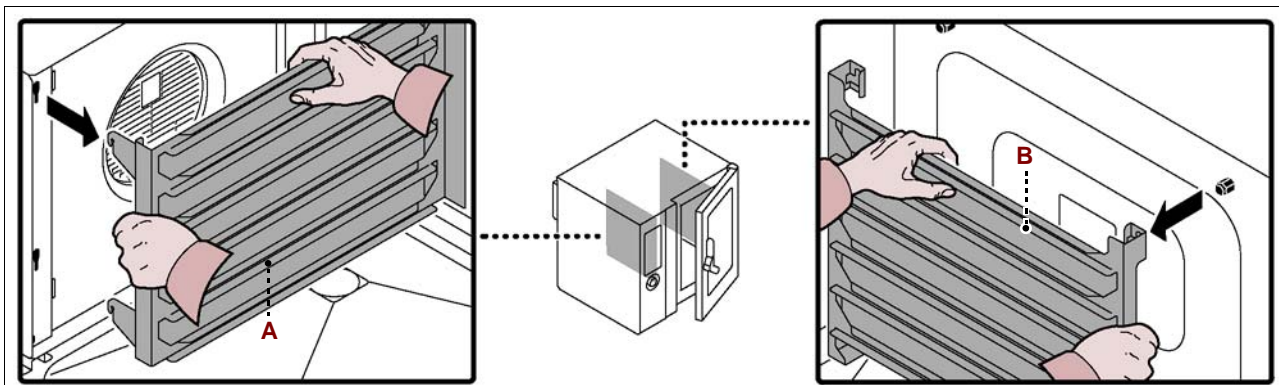


#### **Precaución - advertencia**

**A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara.**

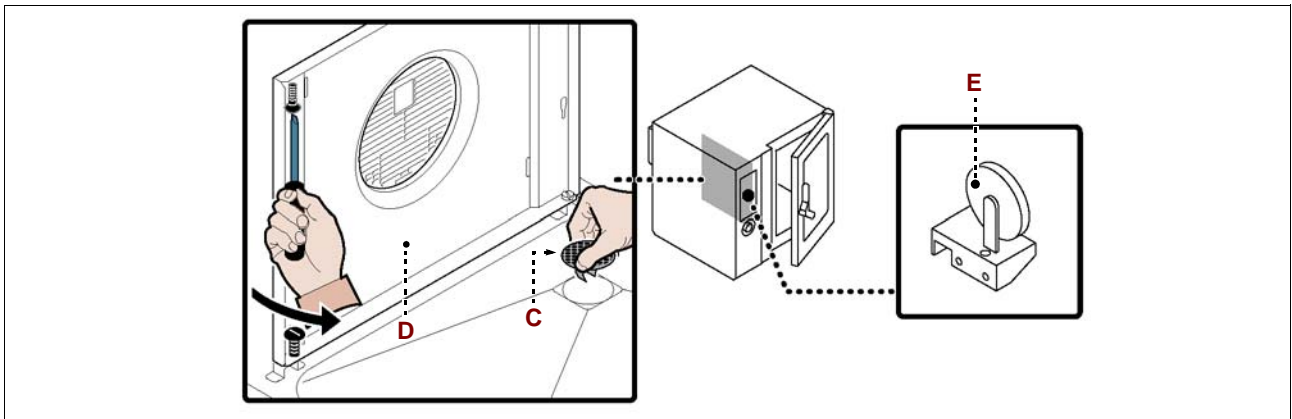
**Sírvase de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato".**

**No dirigir chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.**



- 2 – Extraer del horno las estructuras portabandejas(A-B) y limpiarlas con cuidado.
- 3 – Extraer y limpiar la rejilla filtro (C).
- 4 – Destornillar los tornillos para abrir el panel deflector (D).
- 5 – Humedecer con agua tibia (potable) todas las partes internas de la cámara de cocción (paredes, intercambiador, ventilador y sonda de medición humedad (E)).  
Para humedecer las partes internas de la cámara de cocción, es conveniente utilizar la "lanza de lavado".
- 6 – Rociar el detergente para uso alimentario y dejarlo actuar durante 10÷15 min, en todas las partes internas de la cámara de cocción (paredes, intercambiador, ventilador y sonda de medición humedad (E)).  
Para rociar el detergente en las partes internas de la cámara de cocción, es conveniente utilizar el "nebulizador".

ES



- 7 – Enjuagar con agua tibia (potable) y secar las superficies de la cámara de cocción.
- 8 – Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.
- 9 – Enjuagar con agua tibia (potable) y secar las superficies de la cámara de cocción.
- 10 – Volver a enroscar los tornillos para cerrar el panel deflector (D).
- 11 – Volver a colocar las estructuras portabandejas (A-B) y la rejilla filtro (C).

### Precaución - advertencia

Una vez concluidas las operaciones de limpieza, antes de reutilizar el aparato lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío por 15 min. con el método de cocción a "Vapor" y por otros 15 min. con el método por "Convección" a la temperatura de 150°C.

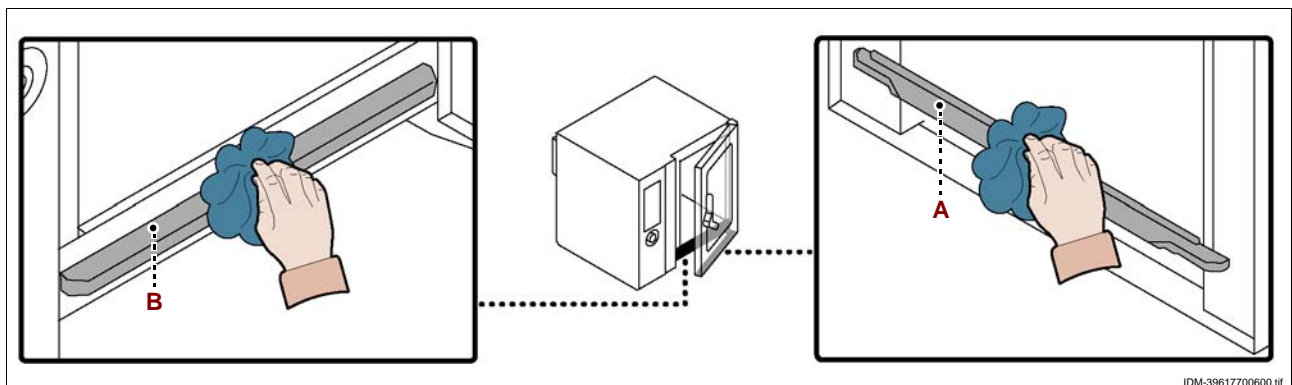
Al dejar el horno inactivo por breves períodos, déjese la puerta de la cámara de cocción abierta a fin de evitar la formación de condensación.



## LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Limpiar y vaciar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación.
- 2 – Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación (B) y controle el orificio y conducto de salida no estén obstruidos.



IDM-39617700600.tif

ES

**BÚSQUEDA DE AVERÍAS**

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconveniente	Causa	Remedio
El aparato no se enciende	Fusible "activado"	Cambie el fusible (véase pág. 62)
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico)	Pulsar el botón de reposición del dispositivo
	Tarjeta electrónica averiada	Contactar el servicio de asistencia
El aparato no se enciende	Pérdidas de gas en la instalación de alimentación.	Controle el sellado de la instalación
El ciclo de cocción no se pone en marcha o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"
El ciclo de lavado no se activa o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente	Válvula de gas defectuosa	Cambie la válvula de gas
	Fusible de control de encendido "activado"	Contactar el servicio de asistencia
	Toma de aire sobre una base de apoyo obstruida	Limpiar la toma de aire
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente con la indicación de la alarma de "GAS"	Cables de las bujías desconectados o deteriorados	Vuelva a conectar los cables o cámbielos por otros nuevos
	Bujías sucias o deterioradas	Limpie o cambie las bujías
	Dispositivo de control de encendido averiado	Cambie el dispositivo



**TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS**

En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación. Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el indicador (A).

**i Importante**  
**Pulse el botón (D) para resetear la alarma.**



<b>Alarma</b>	<b>Inconveniente</b>	<b>Remedio</b>	<b>Notas</b>
<b>H2O</b>	Falta agua en la cámara o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 61); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción por convección
<b>H2O.</b>	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 61); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
<b>GAS</b>	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Pulse el botón de reset (es probable que esta operación se tenga que repetir varias veces); si no logra resolver el problema recurra al servicio de asistencia	Interrumpa la cocción en caso de que este mensaje se repita varias veces
<b>OPE</b>	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno	Abrir o cerrar la puerta del horno. Recurrir al servicio de asistencia en caso de que el mensaje no se borre	El ciclo de cocción no se pondrá en marcha hasta que no se efectúe la operación solicitada
<b>CLE</b>	Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza	Realice un programa de lavado automático	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E01</b>	La sonda de la cámara de cocción está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E02</b>	La sonda al corazón está averiada o está mal conectada	Controlar la posición de la sonda al corazón del producto o ponerse en contacto con el servicio de asistencia en caso de avería	No pueden llevarse a cabo ciclos de cocción con la sonda al corazón del producto
<b>E03</b>	La sonda de salida del vapor presenta alguna avería	Recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
<b>E04</b>	La válvula motorizada no está posicionada correctamente	Repetir la operación de encendido del horno y si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
<b>E05</b>	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Recurrir al servicio de asistencia	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
<b>E06</b>	Activación de las protecciones térmicas	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E07</b>	Avería en la tarjeta de potencia	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E08</b>	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta.	Presionar el botón de "Reset"	Antes de iniciar el ciclo de cocción, desconectar y conectar nuevamente la sonda en vacío. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia



Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
E10	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El horno resuelve de forma autónoma el problema	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E11 E13 E14	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E19	La sonda de humedad está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E20	Error de configuración	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E21	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de detergente.	Controlar la posición del tubo y el nivel del detergente en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado. Si no es posible concluir el lavado, efectuar el enjuague de emergencia o enjuagar manualmente la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E22	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de sanificante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio Si no es posible concluir el lavado, efectuar el enjuague de emergencia o enjuagar manualmente la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E23	El ciclo de lavado se ha interrumpido durante la fase final de higienización.	Presionar el botón de Reset y enjuagar manualmente y con cuidado la cámara de cocción. Hacer funcionar el horno de convección para secar la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E24 E26	Avería del sistema de lavado automático	Controle que no hayan quedado restos de productos detergentes en el interior de la cámara de cocción Enjuagar manualmente la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia. Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E25	Procedimiento Llenado del sistema no completada	Controle la posición del tubo y el nivel de sanitizante en el recipiente; si es necesario, rellene y vuelva a poner en marcha el procedimiento de lavado automático.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E27	Falta prueba gas	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción



<b>Alarma</b>	<b>Inconveniente</b>	<b>Remedio</b>	<b>Notas</b>
<b>E28</b>	Falta de cierre/apertura válvula.	Presionar el botón de "Reset"	Recurrir al servicio de asistencia
<b>E29</b>	Sonda al corazón no introducida en el alimento	Introduzca la sonda al corazón	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E80</b>	Anomalía inversor cámara 1	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E81</b>	Anomalía inversor cámara 2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E82</b>	Anomalía control combustión cámara 1	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E83</b>	Anomalía control combustión cámara 2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E84</b>	Configuración errónea cámara 1	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>E85</b>	Configuración errónea cámara 2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
<b>W01</b>	Aviso expiración "Temporizador lavado"	Efectúe un lavado antes de la expiración del temporizador.	Es posible efectuar ciclos de cocción hasta la expiración del tiempo restante
<b>W02</b>	Aviso de verificación cantidad de sarro en la cámara	Verifique la cantidad de sarro en la cámara y, eventualmente, efectúe una descalcificación.	
<b>Lavado interrumpido!</b>	Ha sido interrumpido el lavado mediante el pulsador START/STOP	Reanude el lavado o efectúe un enjuague de emergencia.	No es posible efectuar ciclos de cocción hasta que no se haya efectuado un lavado y enjuague completo de emergencia
<b>comprobar los humos (CO2 y CO)</b>	Ha transcurrido un año desde el último control de humos CO y CO2	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción



## RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

### **i** Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

## EMBALAJE Y DESEMBALAJE

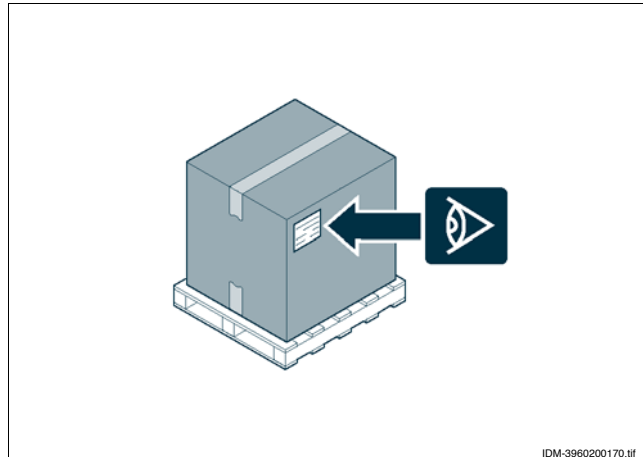
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.

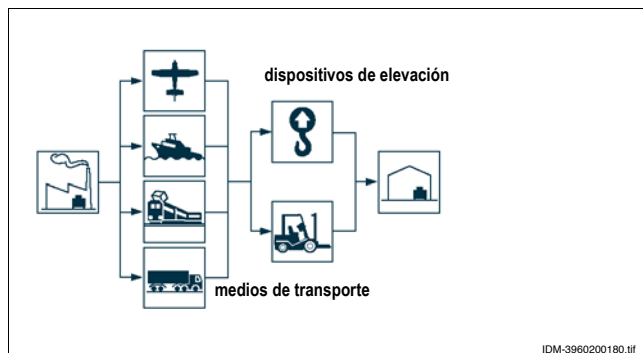


## TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destino, puede ser efectuado mediante diversos medios.

El esquema representa las soluciones más utilizadas.

A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

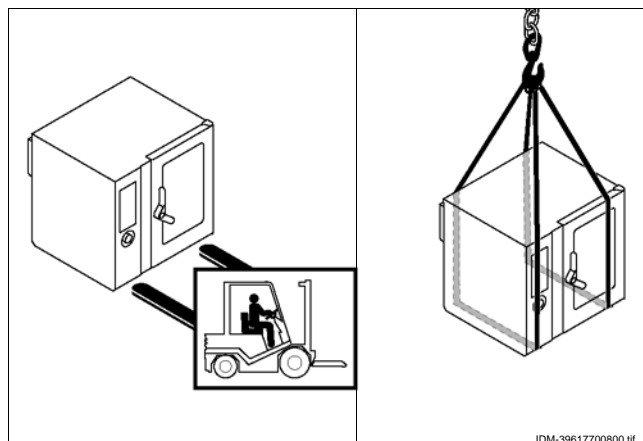


## DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

### **i** Importante

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.





## INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación deberá equiparse con todas las conexiones de alimentación, ventilación, aspiración y evacuación de los residuos de producción, deberá estar oportunamente iluminada y poseer todos los requisitos higiénicos y sanitarios conformes con las leyes en vigor a fin de evitar peligrosas contaminaciones de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

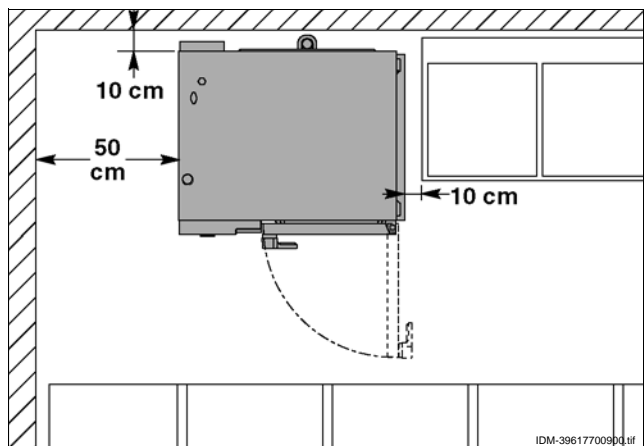
### **i** Importante

**Instalar el aparato sobre una base de apoyo (disponible bajo pedido) y colocarla de acuerdo con las indicaciones de la figura.**

Si la instalación del horno es en el centro del local es necesario dejar un espacio mínimo de 50 cms. entre la parte trasera del horno y otros aparatos.

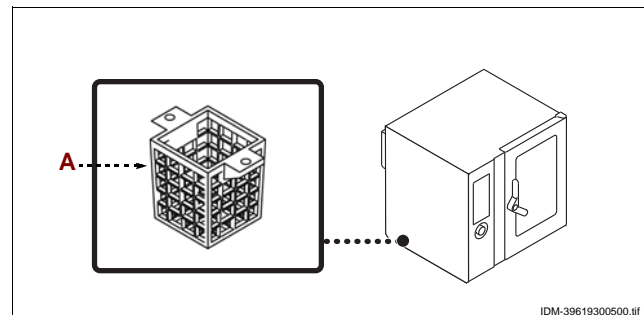
### **i** Importante

**No instale el equipo cerca de las paredes inflamables.**



### **i** Importante

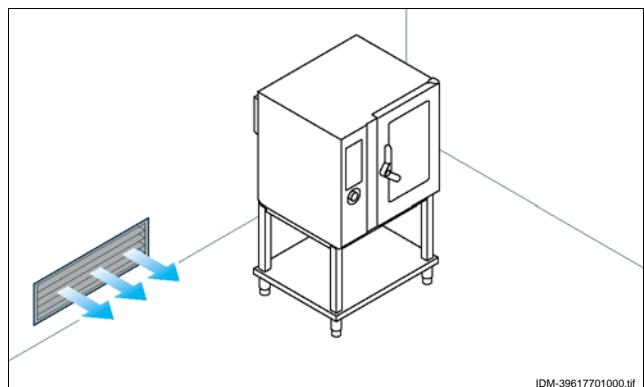
**Durante la colocación del aparato en la obra evítense toda posible obstrucción de la protección toma de aire comburente (A).**



## VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

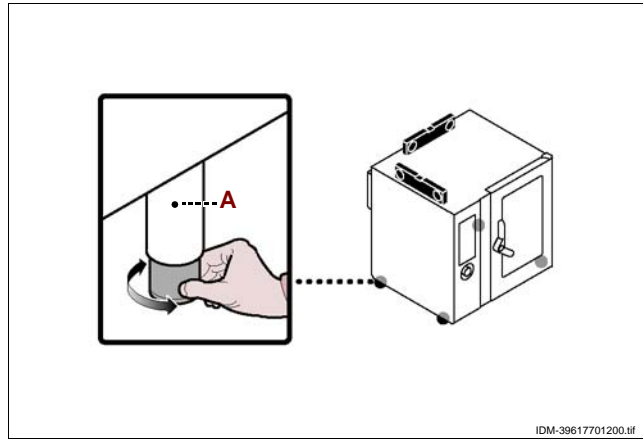
El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



## NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



## CONEXIÓN ELÉCTRICA



### Precaución - advertencia

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 230V/1N 50 Hz o bien, bajo pedido, de 230V/1N 60 Hz.

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 – De no estar presente, instalar cerca del aparato un interruptor automático aislador **(B)** que presente las siguientes características.

- Desenganchador térmico (para regulación véase tabla de pág. 4)
  - Desenganchador térmico regulado a 30 mA
  - Categoría B o C (IEC 898)
- 2 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.

3 – Conectar el interruptor automático de palanca **(B)** al tablero de bornes **(C)** del aparato y a la red eléctrica de alimentación, según las indicaciones mencionadas en el esquema eléctrico ilustrado al final del manual, utilizando un cable que presente las siguientes características.

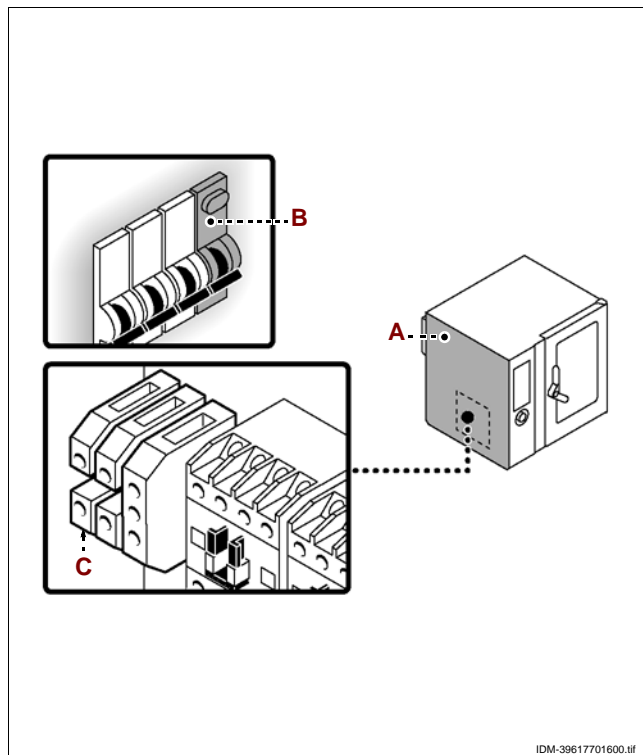
- Peso:  $\geq$  del tipo H05RN-F (designación 245 IEC 57)
- Temperatura de empleo:  $\geq 70^{\circ}\text{C}$ .



### Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

4 – Volver a montar el panel y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.



## ENLACE GAS

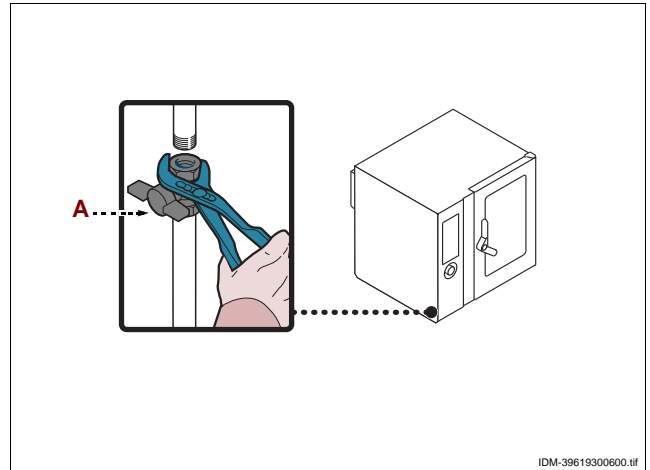
### Precaución - advertencia

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Para la conexión, conecte el tubo de red al de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso (A) que permita interrumpir, si fuese necesario, la alimentación del gas.

### Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



## ENLACE AGUA

### Precaución - advertencia

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

#### Conexión a la red de alimentación del agua

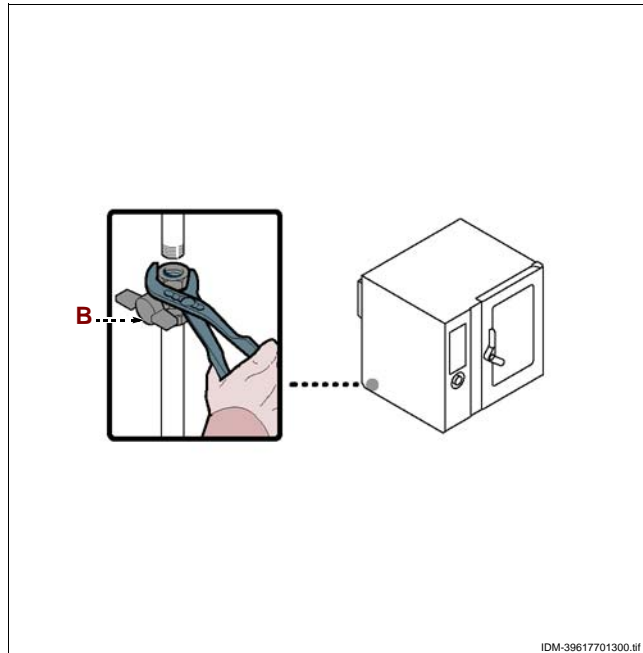
Conectar el tubo de la red de alimentación con el tubo de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso (B) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua.

### Importante

El grifo (B), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

### Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore. De todas formas se aconseja el uso de un dispositivo de purificación de las aguas.



Descripción	Valor
Presión	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Llevada agua (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200µS/cm
Dureza	9÷13ºf (5÷7ºd, 6.3÷8.8ºe, 90÷125 ppm)

Descripción	Valor
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloro	<0,1 mg/l
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l

(\*) El valor corresponde a la cantidad de agua necesaria para la producción de vapor en el interior de la cámara de cocción.

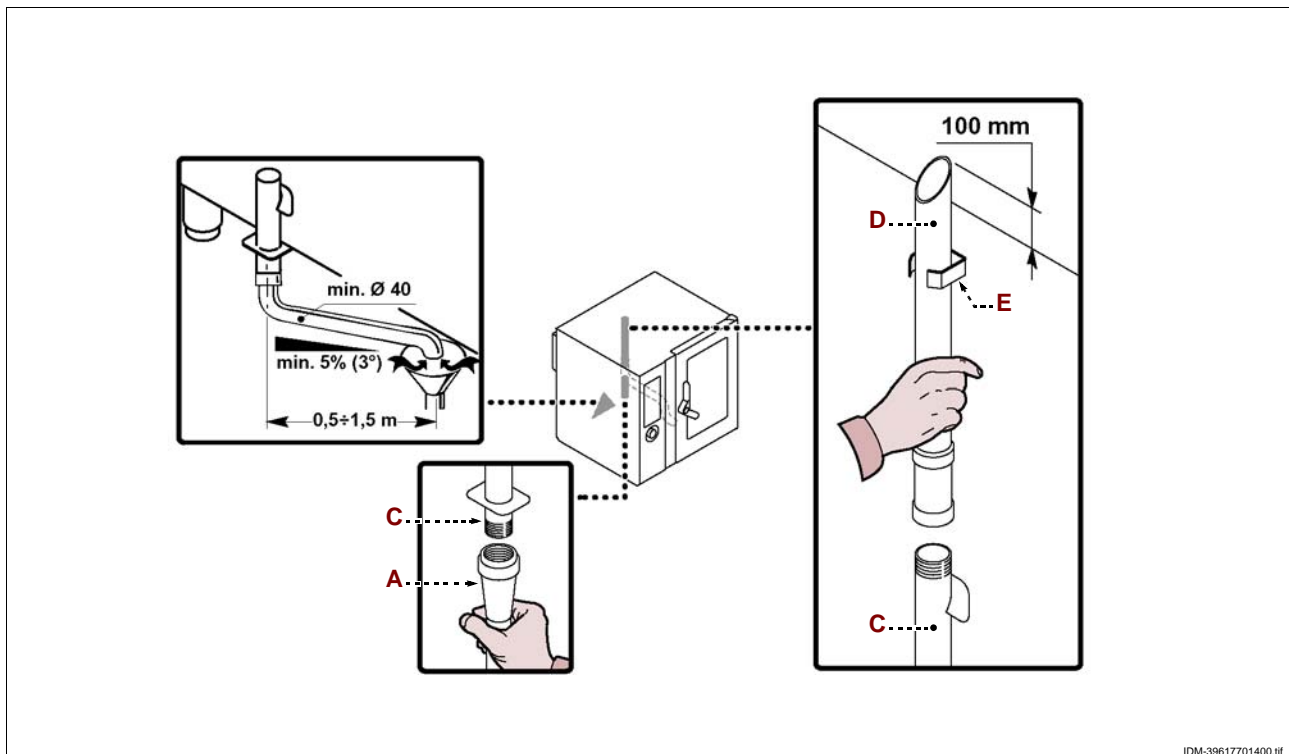
### **i** Importante

**Sólo para Gran Bretaña: obsérvense también las instrucciones indicadas en el anexo (Véase "Enlace agua (WRAS)").**

### CONEXIÓN AL TUBO DE DESAGÜE

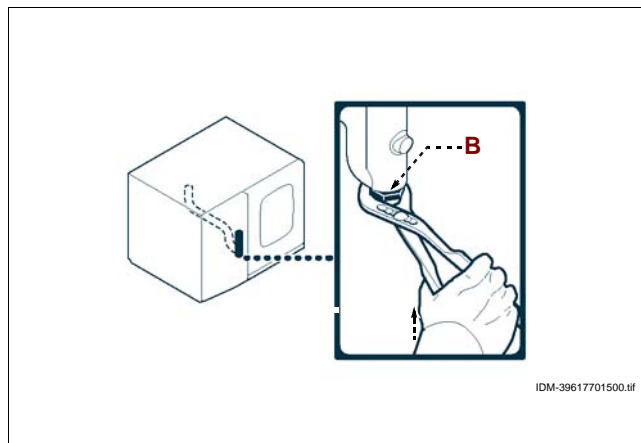
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Conectar el tubo de red (A) con el tubo (C) de empalme del aparato.
- 2 – Conectar el tubo respiradero (D) con el tubo (C) de empalme del aparato y fijarlo al soporte (E).



IDM-39617701400.tif

El tubo de desagüe del aparato dispone de un tapón (B) que permite descargar los residuos depositados.



IDM-39617701500.tif

## CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Acoplar el tubo rojo (A) en el tubo (B) e introducir el cono (C) en el bidón (D) del detergente..

2 – Acoplar el tubo azul (E) en el tubo (B) e introducir el cono (C) en el bidón (F) del sanificante.

Utilizar los productos de lavado detergente y sanificante suministrados por el fabricante del horno a fin de obtener los mejores resultados.

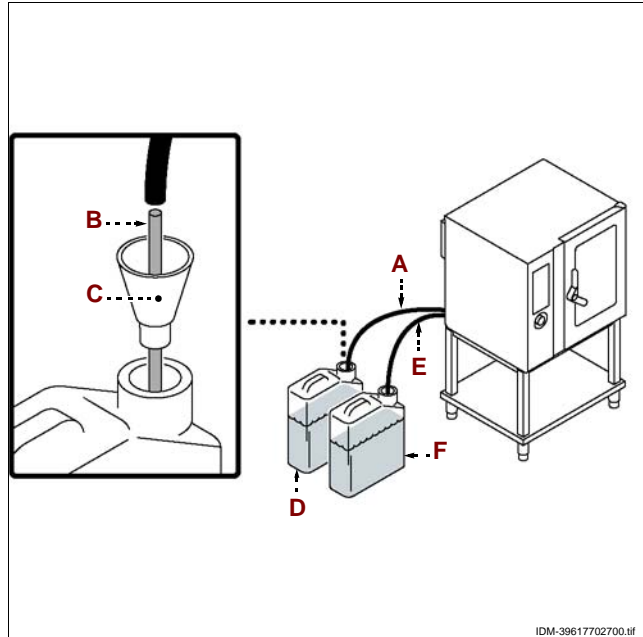
La composición química de los productos mencionados es la siguiente:

– **Detergente:** sosa cáustica con concentración inferior al 20%.

– **Sanificante:** a base de citratos y secuestrantes orgánicos en porcentaje inferior al 15%.

### **i** Importante

El uso de productos de diferente composición puede dañar la instalación y las paredes del horno; además, los residuos liberados pueden contaminar los alimentos.



## CONEXIÓN AL TUBO DE SALIDA DE LOS GASES PRODUCIDOS POR LA COMBUSTIÓN

### **i** Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

### **i** Importante

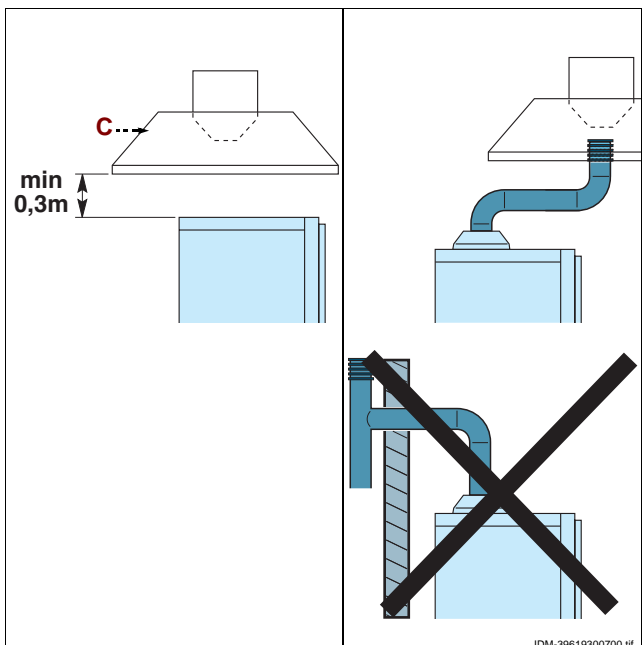
La temperatura máxima de los gases derivados de la combustión en la salida es de aprox. 400 °C.

Conexión debajo de la campana con aspiración forzada.

Posicionar el aparato debajo de la campana (C) tal como se ilustra en la figura.

### **i** Importante

El encendido del ventilador del sistema de aspiración forzada debe comportar la apertura automática de la llave de alimentación gas.

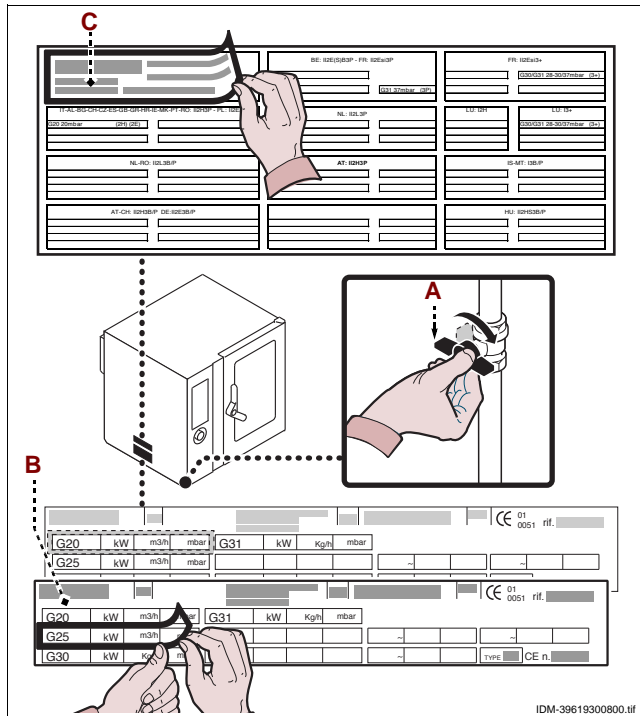


## TRANSFORMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.

Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
- 2 – Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 62).
- 3 – Retire el adhesivo que indica el gas utilizado para las pruebas por el constructor, aplicado en la placa de características **(B)**, y aplique el nuevo para evidenciar el gas en uso.
- 4 – Remover el adhesivo presente en el aparato y aplicar el adhesivo nuevo **(C)** que indica la categoría del país de instalación.
- 5 – Entrar en el menú "Service" y activar el procedimiento de "Transformación alimentación gas" (véase pág. 9).
- 6 – Efectuar la prueba de funcionamiento del aparato (véase pág. 59).



### **i** Importante

**Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.**

## PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

### **i** Importante

**Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.**

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Abra las llaves de alimentación del gas y del agua y controle el sellado de los empalmes.
- 2 – Operar el interruptor aislador para controlar la conexión eléctrica.
- 3 – Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 59).
- 4 – Verificar que la presión del gas esté conforme con los valores indicados en la tabla presente al final del manual.
- 5 – Verificar que los humos de combustión tengan las características previstas (véase pág. 60).
- 6 – Controlar y, si fuese necesario, regular la presión del agua (véase pág. 61).
- 7 – Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- 8 – Llevar a cabo un ciclo de cocción en vacío para controlar el correcto funcionamiento del aparato.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

### **i** Importante

**Durante la ejecución de la prueba de funcionamiento y después de ella, controlar la ausencia de pérdidas de gas o anomalías de funcionamiento.**



## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

### **i** Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación de gas e agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

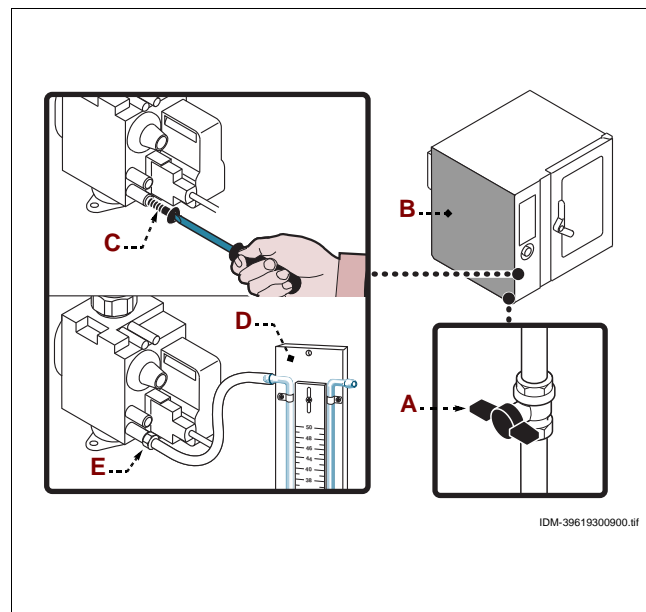
### **⚠** Precaución - advertencia

Las regulaciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

## CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Cerrar el grifo de alimentación del gas (A).
- 2 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (B).
- 3 – Desenroscar el tornillo (C).
- 4 – Conectar el manómetro (D) a la toma de presión (E).
- 5 – Volver a abrir la llave de alimentación del gas (A).
- 6 – Encienda el aparato (véase pág. 8) y lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío a temperatura máxima.
- 7 – Controle que la presión indicada en el manómetro sea conforme con los valores (véase tabla al final del manual).
- 8 – Apagar el aparato, cerrar la llave de alimentación gas (A), desconectar el manómetro (D) y reenroscar el tornillo (C).
- 9 – Volver a montar el panel (B) y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.



## CONTROL HUMOS DE COMBUSTIÓN

Una vez efectuada la conexión del aparato (véase pág. 56), efectuar el análisis de los humos de combustión de la manera indicada:

- 1 – Proveerse de un analizador de humos y calibrar el instrumento según las instrucciones del manual de uso del mismo.
- 2 – Introducir los tubos de medición del analizador de humos en el interior de los tubos de evacuación humos del aparato.
- 3 – Encender el aparato (véase pág. 8).
- 4 – Entrar en el menú "Service" y activar el procedimiento de "Medición CO/CO2" (véase pág. 9).
- 5 – Controlar los valores de las emisiones de CO y CO2 en primer lugar a la potencia mínima (en frío) y después a la potencia máxima y, a continuación, de nuevo a la potencia mínima (en caliente).
- 6 – Controlar que los valores obtenidos estén conformes con los requisitos establecidos por el fabricante.
- 7 – Cumplimentar el respectivo informe de prueba (adjunto) y enviarlo al fabricante para habilitar la garantía.

### **i** Importante

La temperatura máxima de los gases derivados de la combustión en la salida es de aprox. 400 °C.

## REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DEL AGUA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

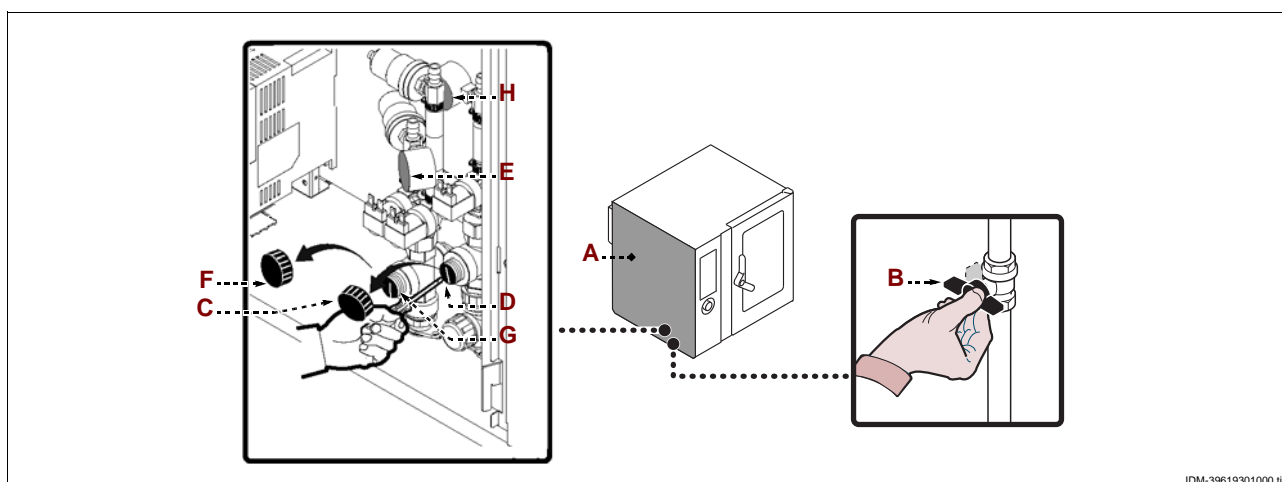
- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
- 2 – Abrir la llave de alimentación del agua **(B)**.
- 3 – Destornillar el casquillo **(C)**.
- 4 – Operar con el tornillo **(D)** (entrada agua para sistema de lavado) a fin de fijar el valor de la presión, indicada en el manómetro **(E)**, en 1,5 bar.

**En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.**

- 5 – Volver a enroscar el casquillo **(C)**.
- 6 – Destornillar el casquillo **(F)**.
- 7 – Operar con el tornillo **(G)** (entrada agua en cámara de cocción) a fin de fijar el valor de la presión, indicada en el manómetro **(H)**, en 1 bar.

**En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.**

- 8 – Volver a enroscar el casquillo **(F)**.
- 9 – Volver a colocar el panel **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos.
- 10 – Cerrar la llave de alimentación del agua **(B)** una vez terminada esta operación.



## SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

9

### RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

#### **i** Importante

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales.

Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del constructor.

Para solicitar componentes nuevos, observar las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

#### **⚠** Precaución - advertencia

Las sustituciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.



## SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

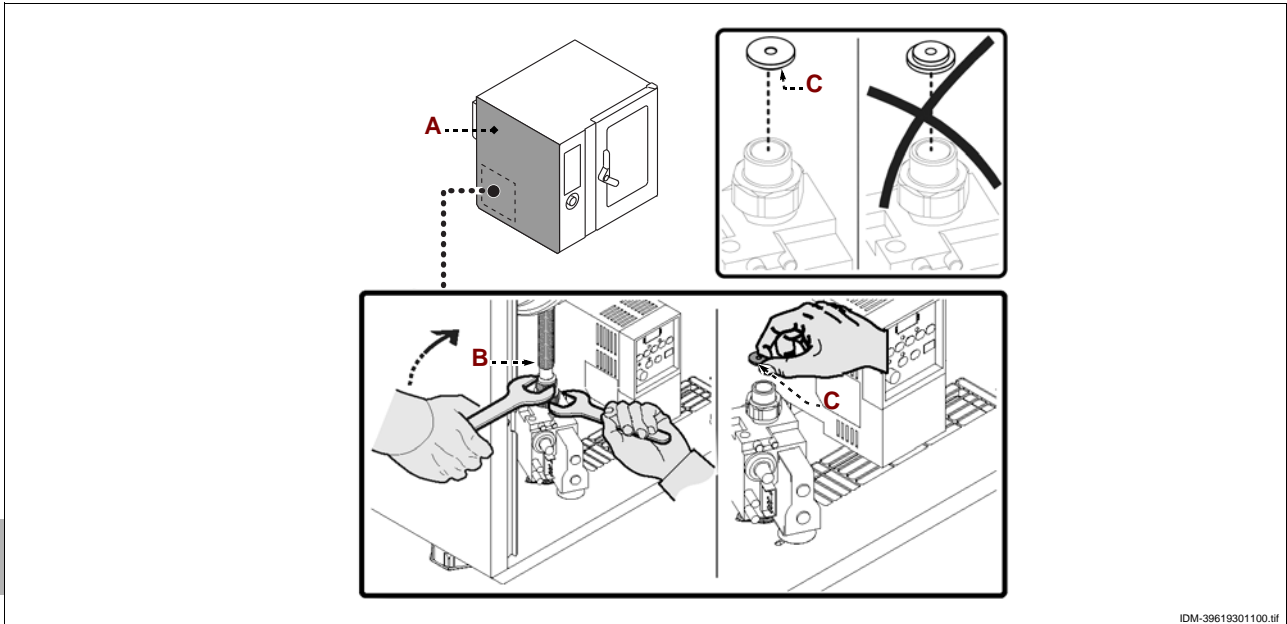
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (A).
- 2 – Desconectar el tubo de alimentación gas (B).
- 3 – Extraer el inyector (C) y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).

### **i** Importante

**Prestar atención al correcto posicionamiento del inyector (C) (véase figura).**

- 4 – Reconectar el tubo (B), reinstalar el panel (A) y volver a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.

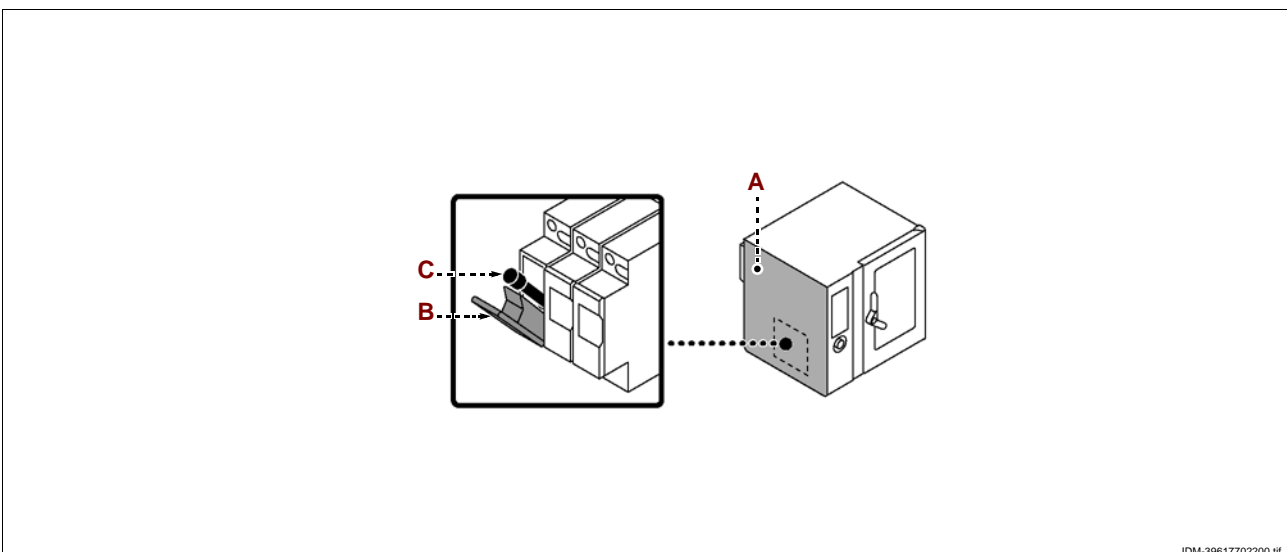


IDM-39619301100.tif

## CAMBIO DEL FUSIBLE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral (A).
- 2 – Extraer el portafusibles (B) y cambiar el fusible (C) deteriorado.
- 3 – Volver a montar el portafusibles y el panel lateral una vez terminada la operación.



IDM-39617702200.tif

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

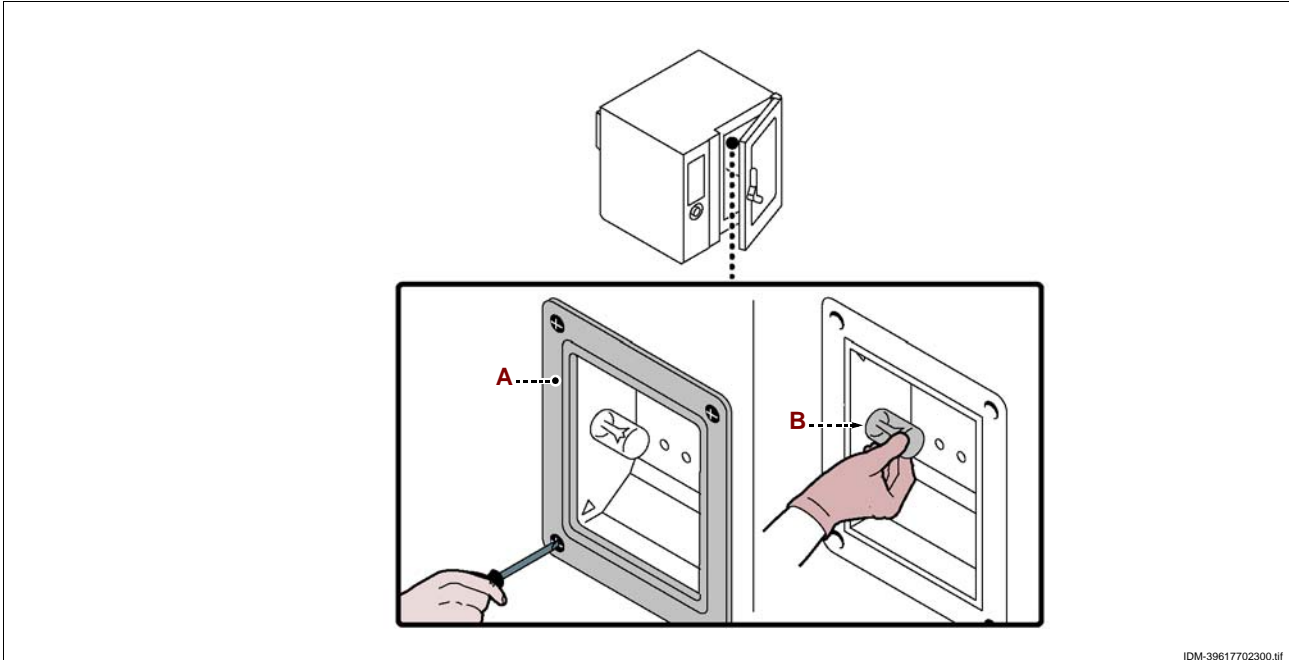
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y retirar el cubrelámparas **(A)**.
- 2 – Retirar y cambiar la lámpara **(B)**.

### Precaución - advertencia

Al efectuar esta operación será necesario evitar el contacto directo con la bombilla y, eventualmente, utilizar guantes de protección.

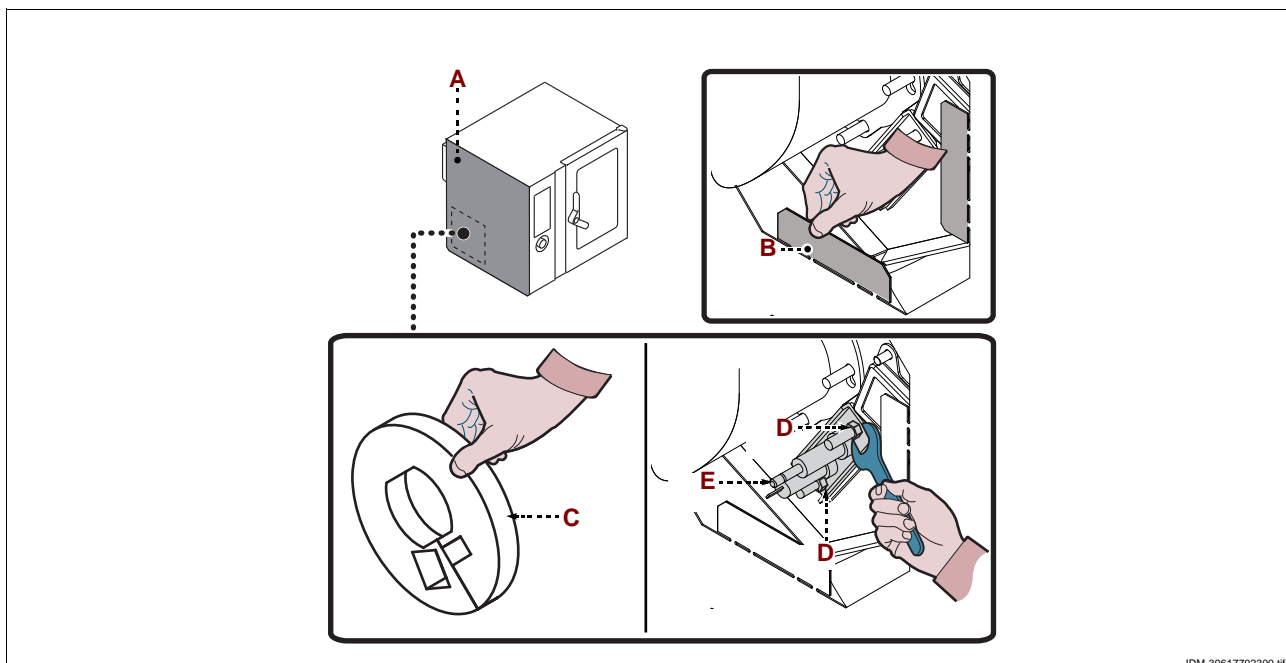
- 3 – Volver a montar el cubrelámparas **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos una vez terminada la operación.



## SUSTITUCIÓN BUJÍA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
- 2 – Abrir las lengüetas **(B)** y quitar la protección **(C)**.
- 3 – Desenroscar las tuercas **(D)** para desmontar la unidad de bujía **(E)**.
- 4 – Reinstalar la protección y cerrar las lengüetas una vez concluida la operación.



ES

## DESGUACE DEL EQUIPO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

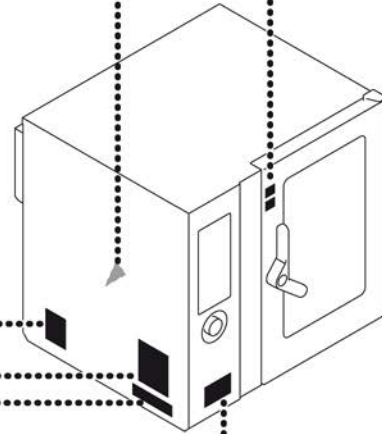
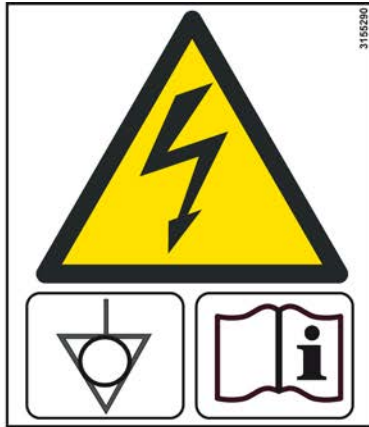


### Importante

**No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.**



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS  
SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN - SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION  
SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN



**37M2251**

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 GEINSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.  
DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.  
DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSF+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 SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.  
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΡΧΙΣΙΜΟΙΟΙΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΩΣ ΕΠΙΣΤΡΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

**37M5752**

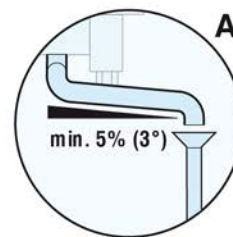
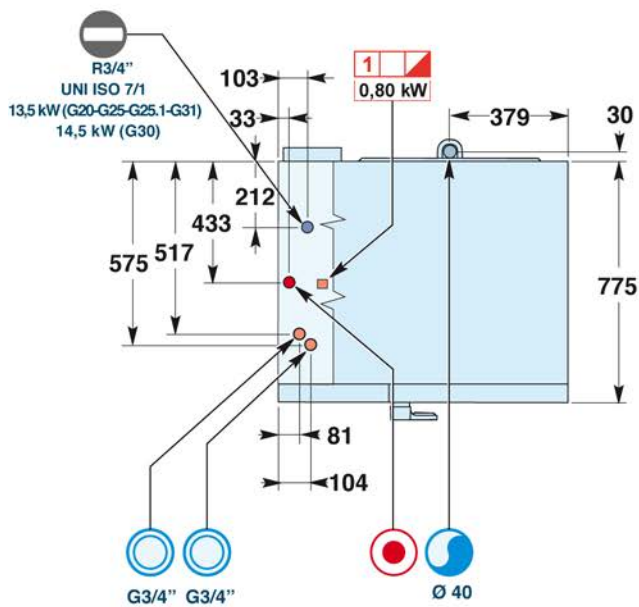
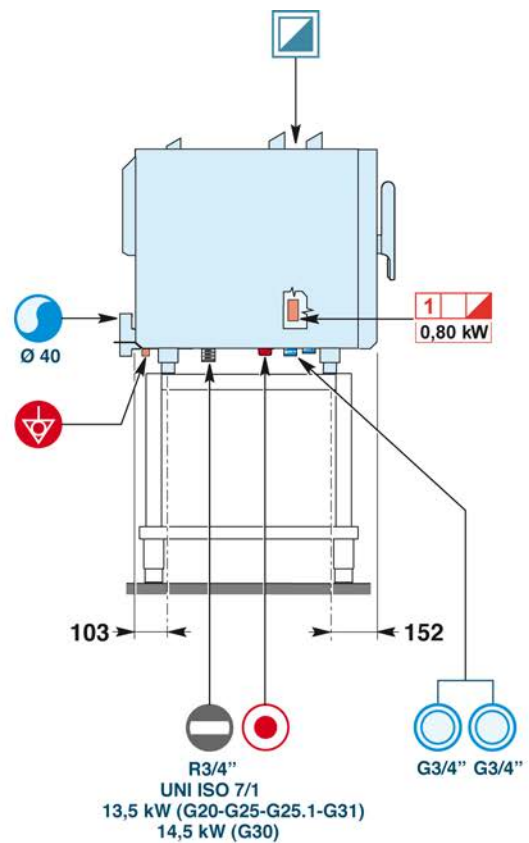
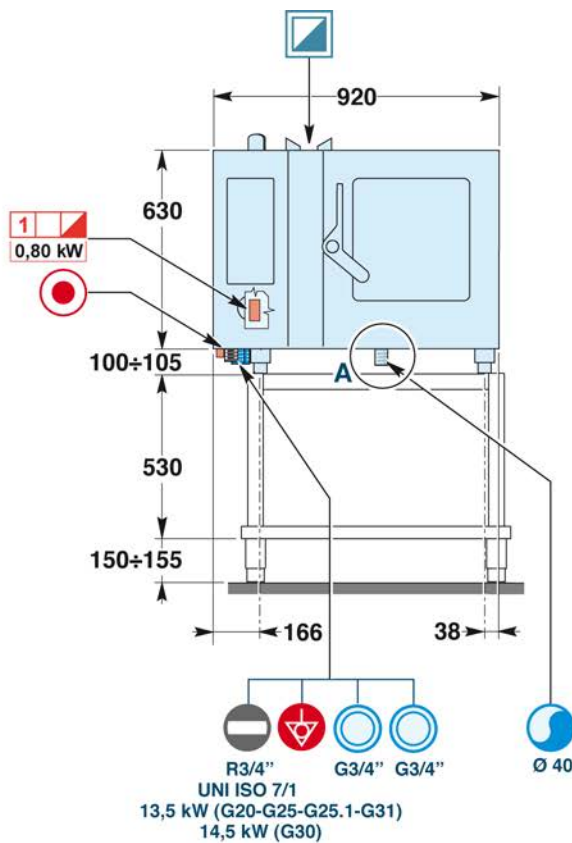
THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES  
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEACHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BETRIEBUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN  
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUTS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHÉ  
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE  
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA  
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.  
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.  
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG IBRUGTAGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.  
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.  
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.  
VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JÄTÄI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.  
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΑΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΑΘΙΣΤΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΑΙΤΟΥΥΤΑΙ.

**37M260**

Remove plastic film before use  
Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen  
Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation  
Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva  
Antes del uso, quitar la película de protección  
Antes de utilizar, retire a película de protecção.  
Verwijder het beschermfolie voor het gebruik  
Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes  
Tag bort plastfolien före användning  
Fjern beskyttelsesfilmen før bruk  
Poista suojakalvo ennen käyttöä  
Πριν τη χρήση αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ

400 V 3N~	A	Hz	kW
230 V 3~	A	Hz	kW
230 V 1N~	A	Hz	kW

**SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 61 G3/G3R) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 61 G3/G3R)**  
**KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 61 G3/G3R) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 61 G3/G3R)**  
**FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 61 G3/G3R)**



⊖ Allacciamento Gas  
Gas input  
Entrée Gas  
Gaseinzug  
Conexión Gas

☐ Scarico fumi  
Flue gas drain  
Degagement gas brules  
Gaseinzug  
Evacuación humos

● Allacciamento elettrico  
Electric connection  
Branchement électrique  
Elektroanschluss  
Conexión elètrica

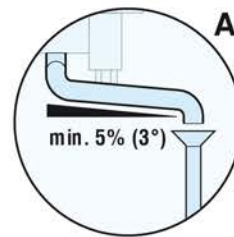
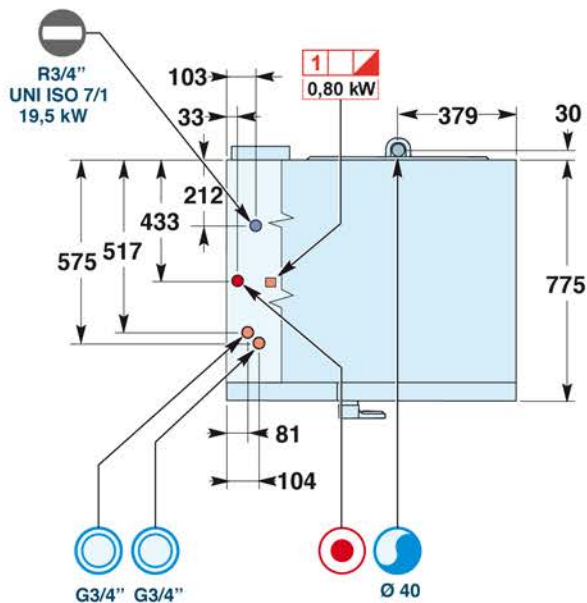
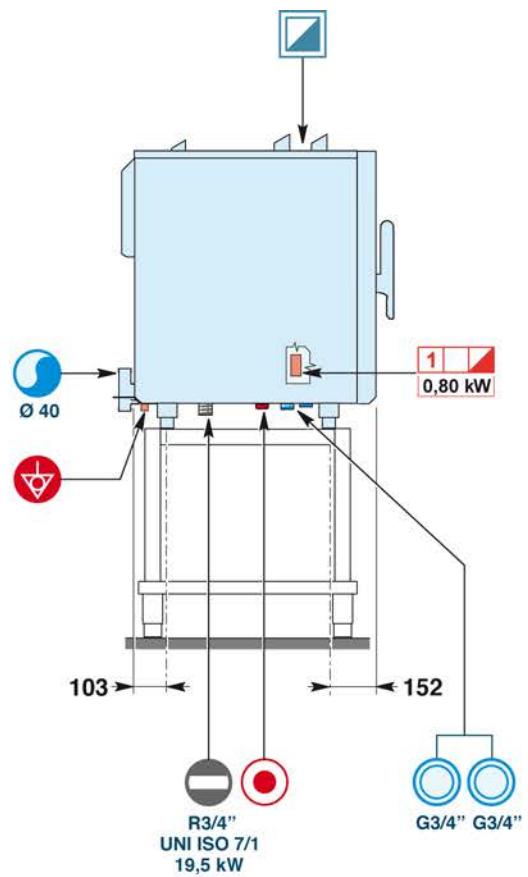
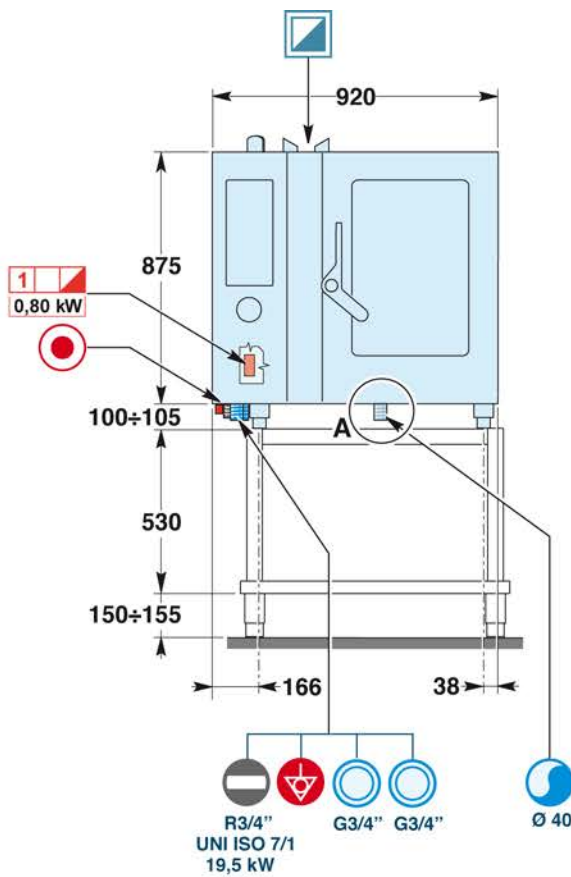
⚡ Morsetto equipotenziale  
Equipotential terminal  
Borne équipotential  
Potentialausgleichklemme  
Borne equipotencial

○ Allacciamento acqua fredda  
Cold water input  
Entrée eau froide  
Kaltwassereinzug  
Conexión agua fria

☵ Scarico acqua  
Water drain  
Vidage eau  
Wasserabfluss  
Evacuación agua

1- N ≡  
230 V  
Morsetteria  
Terminal board  
Plaque à bornes  
Klembrett  
Tablero de bornes

**SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 101 G3/G3R) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 101 G3/G3R)**  
**KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 101 G3/G3R) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 101 G3/G3R) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 101 G3/G3R)**




 Allacciamento Gas  
 Gas input  
 Entrée Gas  
 Gaseinzug  
 Conexión Gas

 Allacciamento elettrico  
 Electric connection  
 Branchement électrique  
 Elektroanschluss  
 Conexión eléctrica

 Allacciamento acqua fredda  
 Cold water input  
 Entrée eau froide  
 Kaltwassereinzug  
 Conexión agua fría

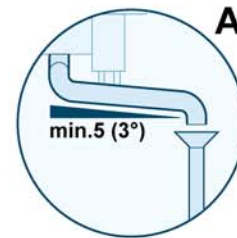
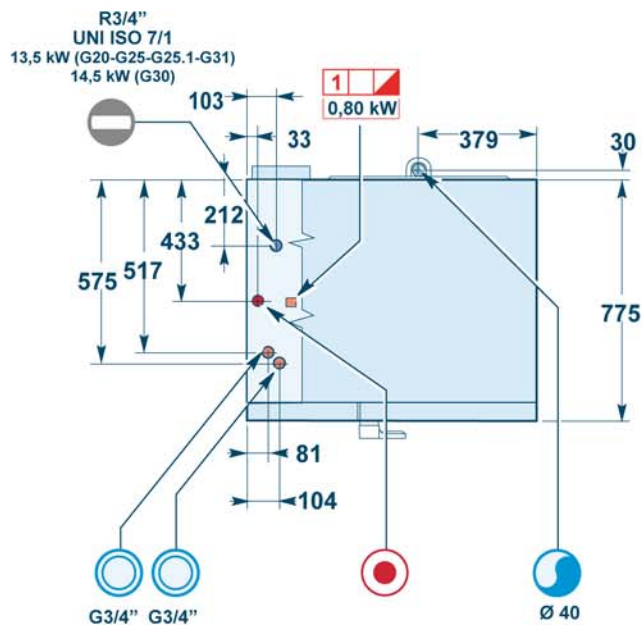
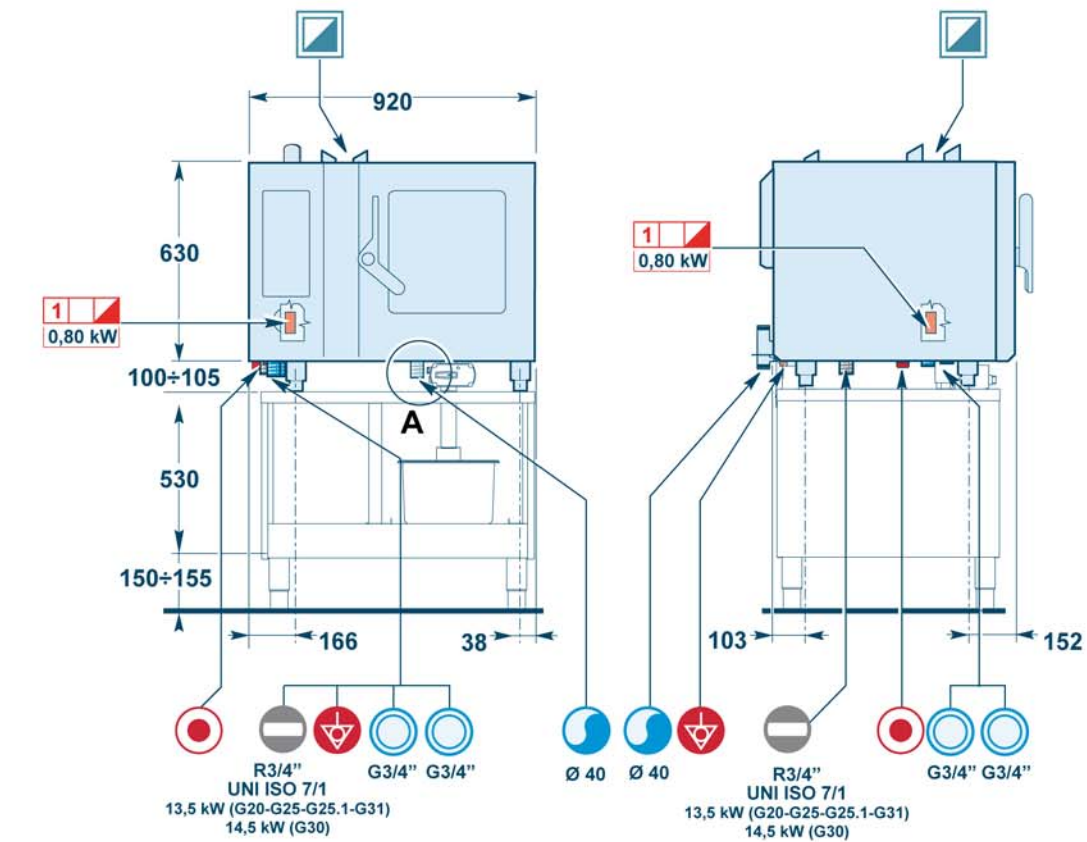
 Morsettierra  
 Terminal board  
 Plaque à bornes  
 Kiembrett  
 Tablero de bornes

 Scarico fumi  
 Flue gas drain  
 Degagement gas brules  
 Gaseinzug  
 Evacuación humos


 Morsetto equipotenziale  
 Equipotential terminal  
 Borne équipotential  
 Potentialausgleichklemme  
 Borne equipotencial

 Scarico acqua  
 Water drain  
 Vidage eau  
 Wasserabfluss  
 Evacuación agua

**SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 61 G3C/G3CR) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 61 G3C/G3CR)  
 KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 61 G3C/G3CR) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 61 G3C/  
 G3CR) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 61 G3C/G3CR)**



 Allacciamento Gas  
 Gas input  
 Entrée Gas  
 Gaseinzug  
 Conexión Gas

 Allacciamento acqua fredda  
 Cold water input  
 Entrée eau froide  
 Kaltwassereinzug  
 Conexión agua fría

 Scarico fumi  
 Flue gas drain  
 Degagement gas brules  
 Gaseinzug  
 Evacuación humos

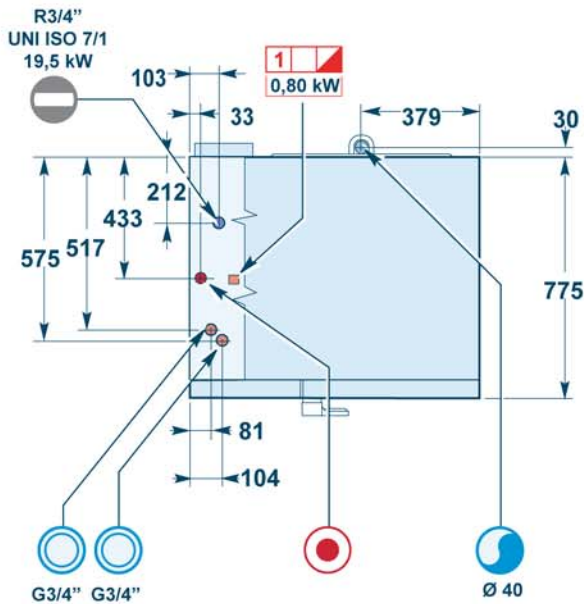
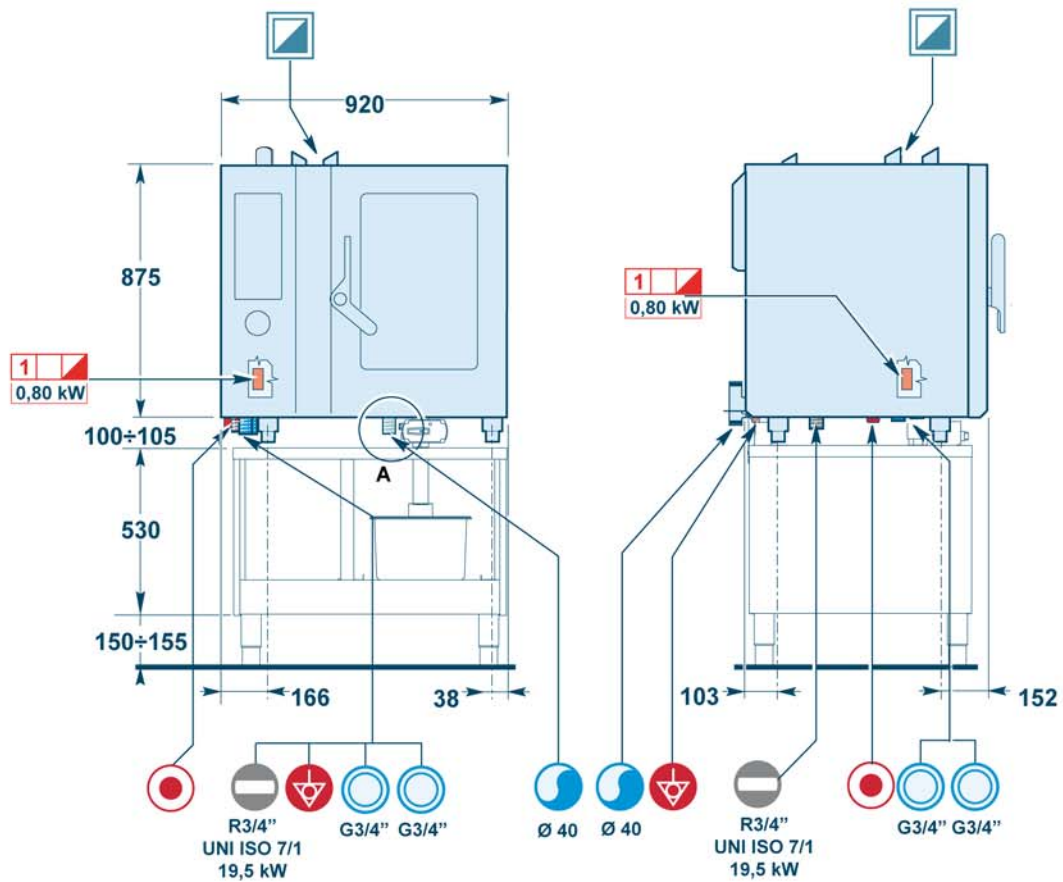
 Scarico acqua  
 Water drain  
 Vidage eau  
 Wasserabfluss  
 Evacuación agua

 Allacciamento elettrico  
 Electric connection  
 Branchement électrique  
 Elektroanschluss  
 Conexión eléctrica


 Morsetto equipotenziale  
 Equipotential terminal  
 Borne équipotential  
 Potentiaausgleichklemme  
 Borne equipotencial

 Morsetteria  
 Terminal board  
 Plaque à bornes  
 Klembrett  
 Tablero de bornes

**SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 101 G3C/G3CR) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 101 G3C/G3CR) - KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 101 G3C/G3CR) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 101 G3C/G3CR) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 101 GG3C/G3CR)**



 Allacciamento Gas  
 Gas input  
 Entrée Gas  
 Gaseinzug  
 Conexión Gas

 Allacciamento acqua fredda  
 Cold water input  
 Entrée eau froide  
 Kaltwassereinzug  
 Conexión agua fría

 Scarico fumi  
 Flue gas drain  
 Degagement gas brules  
 Gaseinzug  
 Evacuación humos

 Scarico acqua  
 Water drain  
 Vidage eau  
 Wasserabfluss  
 Evacuación agua

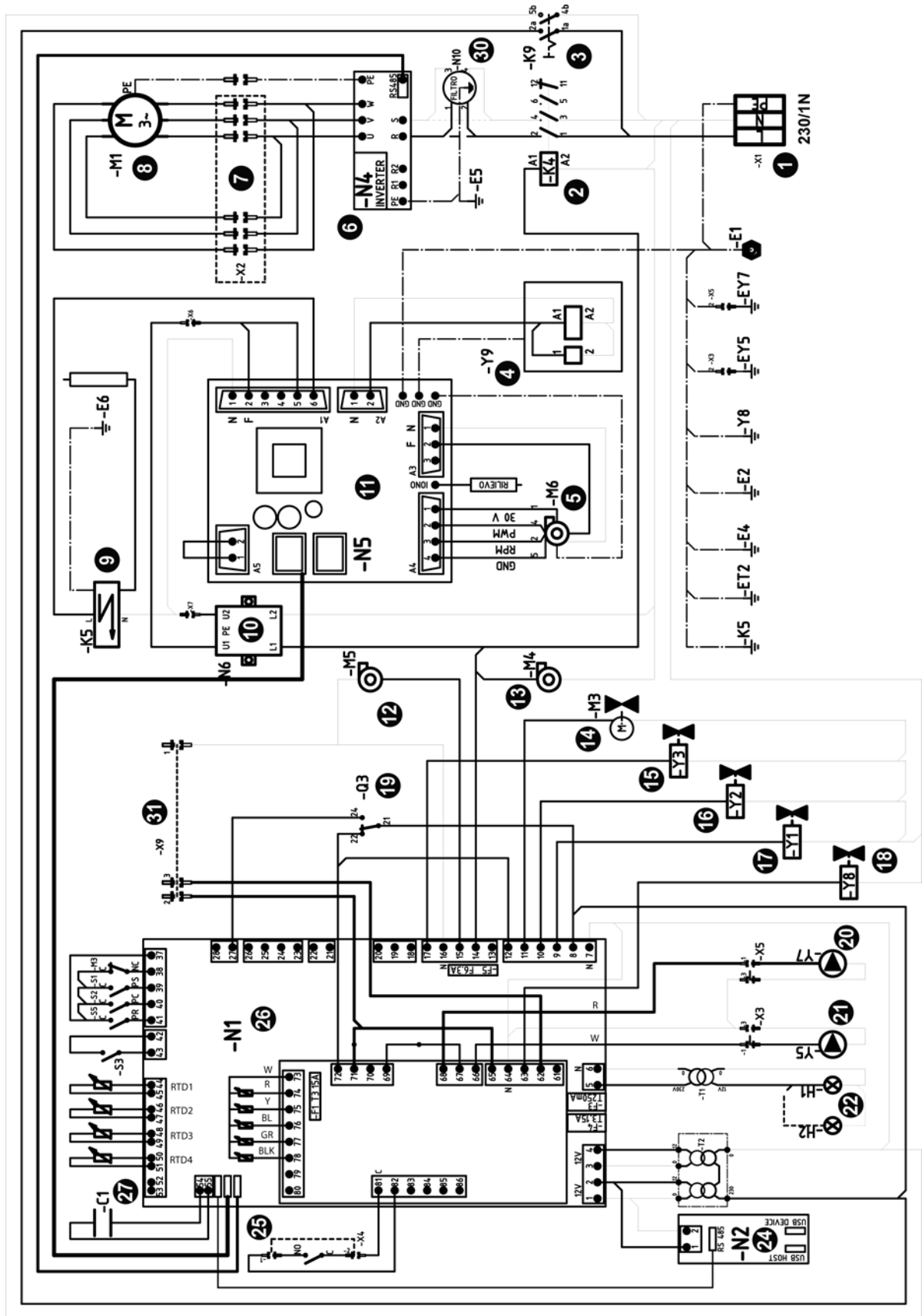
 Allacciamento elettrico  
 Electric connection  
 Branchement électrique  
 Elektroanschluss  
 Conexión eléctrica

 Morsetto equipotenziale  
 Equipotential terminal  
 Borne équipotentielle  
 Potentiaausgleichklemme  
 Borne equipotencial

 Morsettiera  
 Terminal board  
 Plaque à bornes  
 Klembrett  
 Tablero de bornes



SCHEMA ELETTRICO (FX 61/101 G3/G3R) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 61/101 G3/G3R)  
 SCHALTPLAN (FX 61/101 G3/G3R) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 61/101 G3/G3R)  
 CUADRO ELÉCTRICO (FX 61/101 G3/G3R)



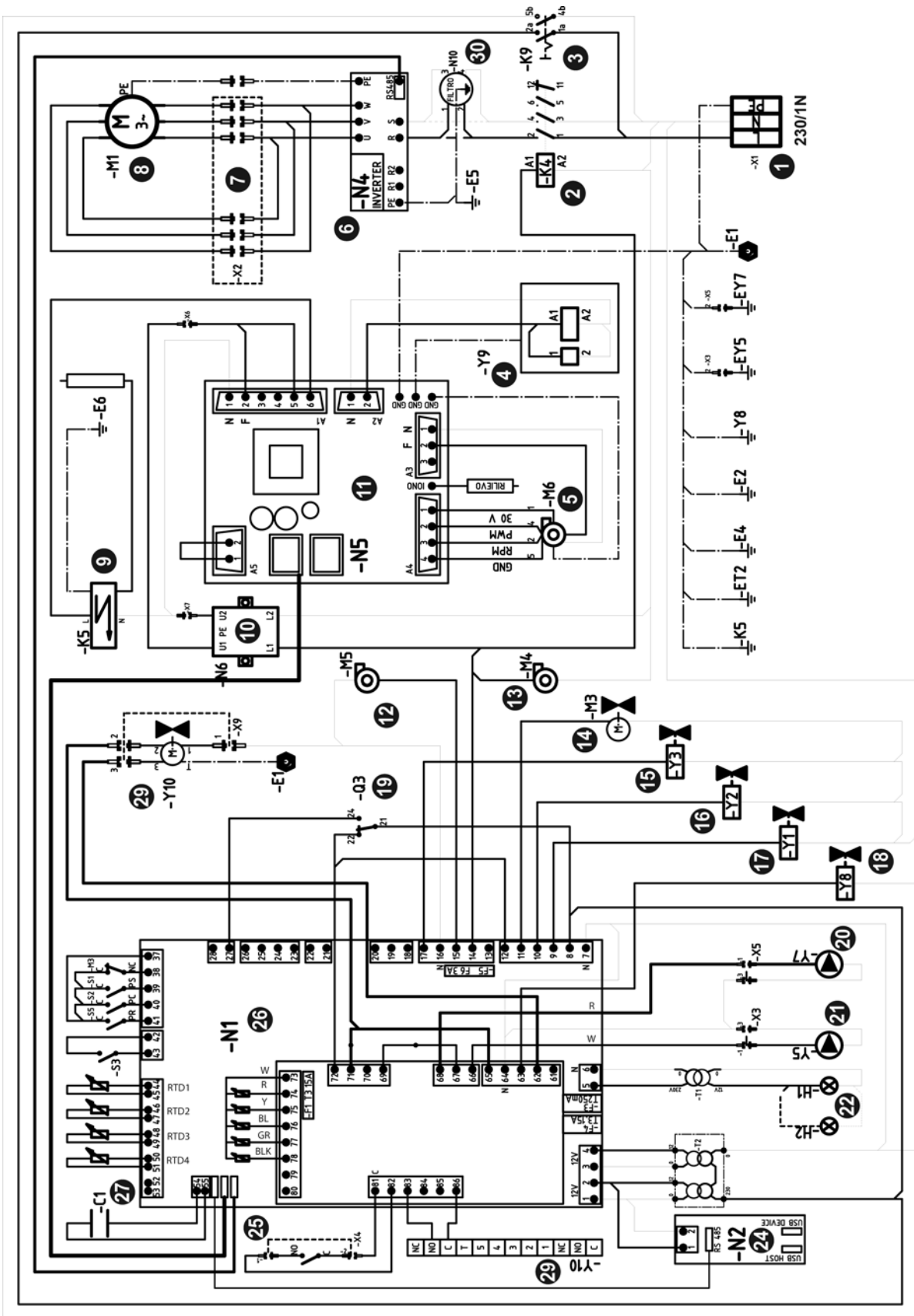
IDM CT3961931

IDM-39619301500.tif

<i>Rif.</i>	<i>Descrizione - Description</i>
<b>1</b>	Morsettiera - Terminal board
<b>2</b>	Contattore motore - Motor contactor
<b>3</b>	Interruttore - Switch
<b>4</b>	Valvola gas - Gas valve
<b>5</b>	Ventola bruciatore - Burner fan motor
<b>6</b>	Inverter - Inverter
<b>7</b>	Connettore 6 poli - 6-pin connector
<b>8</b>	Motore ventola - Fan motor
<b>9</b>	Flangia p/elettrodi - Plug plate
<b>10</b>	Filtro LC - LC filter
<b>11</b>	Controllo combustione - Burner control board
<b>12</b>	Ventola anteriore - Front panel fan
<b>13</b>	Ventola posteriore - Rear panel fan
<b>14</b>	Valvola motorizzata - Motorized valve
<b>15</b>	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
<b>16</b>	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
<b>17</b>	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
<b>18</b>	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
<b>19</b>	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
<b>20</b>	Pompa detergente - Detergent pump
<b>21</b>	Pompa brillantante - Polish pump
<b>22</b>	Lampada forno - Oven lamp
<b>24</b>	Display - Display
<b>25</b>	Connettore 2 poli - 2-pin connector
<b>26</b>	Scheda elettronica - Electronic card
<b>27</b>	Sonda umidità - Humidity probe
<b>30</b>	Filtro - Filter
<b>31</b>	Connettore MATE-N-LOK 3 poli - MATE-N-LOK 3-pin connector

<b>RTD1</b>	Sonda camera - Chamber probe
<b>RTD2</b>	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
<b>RTD3</b>	Sonda scarico - Drain probe
<b>RTD4</b>	Sonda opzionale - Optional probe
<b>S1</b>	Pressostato scarico - Drain pressure switch
<b>S2</b>	Pressostato camera - Pressure switch chamber
<b>S3</b>	Microinterruttore porta - Door microswitch
<b>S5</b>	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
<b>M3</b>	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

SCHEMA ELETTRICO (FX 61/101 G3C/G3CR) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 61/101 G3C/G3CR)  
 SCHALTPLAN (FX 61/101 G3C/G3CR) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 61/101 G3C/G3CR)  
 CUADRO ELÉCTRICO (FX 61/101 G3C/G3CR)



IDM CT3961931

<i>Rif.</i>	<i>Descrizione - Description</i>
<b>1</b>	Morsettiera - Terminal board
<b>2</b>	Contattore motore - Motor contactor
<b>3</b>	Interruttore - Switch
<b>4</b>	Valvola gas - Gas valve
<b>5</b>	Ventola bruciatore - Burner fan motor
<b>6</b>	Inverter - Inverter
<b>7</b>	Connettore 6 poli - 6-pin connector
<b>8</b>	Motore ventola - Fan motor
<b>9</b>	Flangia p/elettrodi - Plug plate
<b>10</b>	Filtro LC - LC filter
<b>11</b>	Controllo combustione - Burner control board
<b>12</b>	Ventola anteriore - Front panel fan
<b>13</b>	Ventola posteriore - Rear panel fan
<b>14</b>	Valvola motorizzata - Motorized valve
<b>15</b>	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
<b>16</b>	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
<b>17</b>	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
<b>18</b>	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
<b>19</b>	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
<b>20</b>	Pompa detergente - Detergent pump
<b>21</b>	Pompa brillantante - Polish pump
<b>22</b>	Lampada forno - Oven lamp
<b>24</b>	Display - Display
<b>25</b>	Connettore 2 poli - 2-pin connector
<b>26</b>	Scheda elettronica - Electronic card
<b>27</b>	Sonda umidità - Humidity probe
<b>29</b>	Valvola motorizzata scarico grassi - Motorized valve drain fat
<b>30</b>	Filtro - Filter

<b>RTD1</b>	Sonda camera - Chamber probe
<b>RTD2</b>	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
<b>RTD3</b>	Sonda scarico - Drain probe
<b>RTD4</b>	Sonda opzionale - Optional probe
<b>S1</b>	Pressostato scarico - Drain pressure switch
<b>S2</b>	Pressostato camera - Pressure switch chamber
<b>S3</b>	Microinterruttore porta - Door microswitch
<b>S5</b>	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
<b>M3</b>	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	(4)	ø (5)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1,1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
AT	II2H3B/P	A3	G30	50	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	50	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3P	A3	G31	50	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
BE	II2E(S)B3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
			G25	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
BG	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
CH	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3B/P	A3	G30	50	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	50	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
CY	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
CZ	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3P	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
DE	II2H3B/P	A3	G30	50	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	50	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
DK	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
EE	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
ES	II2H3P	A3	G30	37	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G20	20	13	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
FI	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
FR	II2Er3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	(4)	ø (5)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
			G25	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
			G25	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
GB	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
GR	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
	II2H3P	A3	G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
HU	II2HS3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	25	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
			G25.1	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
IE	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
IS	I3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
IT	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
LU	I2H	A3	G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	I3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (m <sup>3</sup> /h)	465
LV	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
MK	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
MT	I3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465

Tabella iniettori bruciatore (FX61 G3) - Burner injector table (FX61 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX61 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX61 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX61 G3)							
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	(4)	ø (5)
NL	II2L3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G25	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
	II2L3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G25	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
NO	IIIH3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
PL	II2E3B/P	A3	G30	37	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2E3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
PT	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2H3+	A3	G30	28-30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
RO	II2H3P	A3	G31	37	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
	II2L3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G25	25	13,5	1,7 (m <sup>3</sup> /h)	760
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
SI	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
SK	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
SL	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	435
			G20	20	13,5	1,5 (m <sup>3</sup> /h)	635
TR	II2H3B/P	A3	G30	30	14,5	1,1 (Kg/h)	435
			G31	30	13,5	1 (Kg/h)	465
			G20	20	13,5	1,4 (m <sup>3</sup> /h)	635

(1)19,5Paese - Country - Land - Pays - Pais - País - Land - Land

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categoria - Categoria - Categoria - Kategori - Kategorie

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos - Descarga de fumo - Røykutslipp - Afvoer rookgassen

(4)Consumo - Consumption - Verbrauch - Consommation - Consumo - Consumo - Forbruk - Verbruik

(5)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerdüse - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores - Bico do queimador - Brennerdyse - Spuitstuk brander

Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) -  
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX101 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	(4)	ø (5)
AL	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	50	19,5	1,6 (Kg/h)	445
AT	II2H3B/P	A3	G31	50	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	50	19,5	1,5 (Kg/h)	485
	II2H3P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
BE	II2E(S)B3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G25	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	730
BG	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
	II2H3+	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
CH	II2H3P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	50	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	50	19,5	1,5 (Kg/h)	485
	II2H3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
	II2H3+	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
CY	II2H3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
CZ	II2H3P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	455
	II2H3P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	50	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	50	19,5	1,5 (Kg/h)	485
DE	II2H3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
DK	II2H3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
EE	II2H3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
ES	II2H3P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	37	19,5	1,6 (Kg/h)	485
			G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
	II2H3+	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
FI	II2H3B/P	A3	G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455



Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) -  
Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoras quemador (FX101 G3)

(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	(4)	ø (5)
FR	II2Esi3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G25	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	730
	II2Esi3+	A3	G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G25	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	730
GB	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
GR	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
HR	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
	II2H3P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
HU	II2HS3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G25.1	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	760
IE	II2H3P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
	II2H3+	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
IS	I3B/P	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
			G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
IT	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
LT	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
LU	I2H	A3	G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	I3+	A3	G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
LV	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
MK	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
MT	I3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485

Tabella iniettori bruciatore (FX101 G3) - Burner injector table (FX101 G3) - Tabelle der Brennerdüsen (FX101 G3) - Tableau des injecteurs des brûleurs (FX101 G3) - Tabla inyectoros quemador (FX101 G3)							
(1)	(2)	(3)	Gas	P.gass (mbar)	Qn. max (kW)	(4)	ø (5)
NL	II2L3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G25	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	730
	II2L3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G25	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	730
NO	IIIH3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
PL	II2E3B/P	A3	G30	37	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2E3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
PT	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2H3+	A3	G30	28-30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
RO	II2H3P	A3	G31	37	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
	II2L3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G25	25	19,5	2,4 (m <sup>3</sup> /h)	730
SE	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
SI	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
SK	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
SL	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605
TR	II2H3B/P	A3	G30	30	19,5	1,6 (Kg/h)	455
			G31	30	19,5	1,5 (Kg/h)	485
			G20	20	19,5	2 (m <sup>3</sup> /h)	605

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais - País - Land - Land

(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria - Kategori - Categorie

(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos - Descarga de fumo - Røykutslipp - Afvoer rookgassen

(4)Consumo - Consumption - Verbrauch - Consommation - Consumo - Consumo - Forbruk - Verbruik

(5)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerdüse - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores - Bico do queimador - Brennerdyse - Spuitstuk brander

**i** **Importante - Important - Wichtig - Important - Importante - Importante - Viktig - Belangrijk**

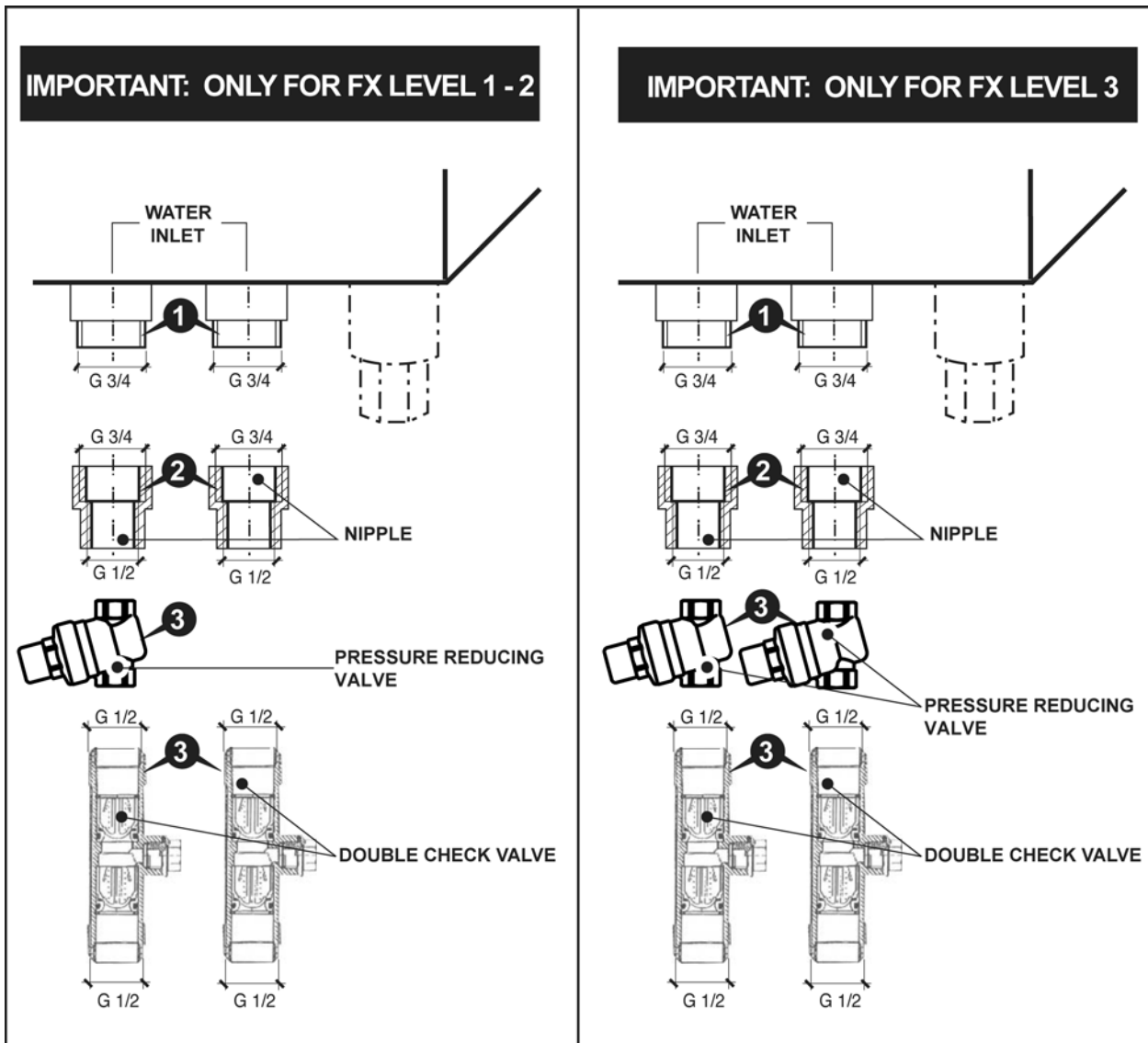
**IT** Le operazioni di seguito descritte fanno riferimento alla normativa WRAS vigente solo in Gran Bretagna.

**GB** The operations described below refer to the WRAS regulations, in force in the United Kingdom only.

**DE** Die nachstehend beschriebenen Vorgänge beziehen sich auf die nur in Großbritannien geltenden WRAS-Bestimmungen.

**FR** Les opérations décrites ci-après se réfèrent à la norme WRAS en vigueur uniquement en Grande-Bretagne.

**ES** Las operaciones que a continuación se indican hacen referencia a la normativa WRAS vigente sólo en Gran Bretaña.



**INSTALLATION**

1- Fit the nipple (2) on the pressure reducing valve (3) and on the double check valve (4).

**IMPORTANT: TO BE IN ACCORDANCE WITH WRAS REQUIREMENTS**

2- Fit the wras approved type EC (verifiable) or ED (not verifiable) Double check valve and the pressure reducing valve on the inlet supply to the appliance.

3- Do not place rinse aid device near sinks ( or any fluid category 4 or 5).

In order to provide with the above mentioned valves, we suggest to apply to **APCA UK LTD** (Unit 3, Carrera Court, Church Lane - S252RG - Dinnington, South Yorkshire; Telephone 00448704606750 - Fax 00448704606751 e-mail angelopouk@angelopouk.co.uk