



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



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

FORNO MISTO

COMBINATION OVEN

KOMBIOFEN

FOUR MIXTE

HORNO MIXTO

GEMENGDE OVEN

BX61E
BX61ER
BX101E
BX101ER
BX82E
BX122E

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Nederlands **NL**

Rev." 0' /201*



332646#

AVVERTENZE GENERALI

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

Importante

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

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

Importante

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

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

Importante

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

Importante

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

INSTALLAZIONE

Importante

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

Importante

Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

Cautela - Avvertenza

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

Cautela - Avvertenza

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

FUNZIONAMENTO

Importante

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

Importante

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

Importante

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

Importante

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

Importante

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

Importante

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

Importante

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

Importante

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

PULIZIA

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

Importante

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

LAVAGGIO AUTOMATICO

Importante

Rischio di scottature! Non aprire lo sportello del forno durante il lavaggio. Sussiste il pericolo di gravi lesioni caustiche dovute alla presenza di aria calda, acidi o basici (alcali) che possono entrare in contatto con la pelle e/o occhi. Se il programma di lavaggio viene interrotto prima del completamento, lanciare e completare un programma LH20 WASHING (LAVAGGIO LH20) prima di aprire lo sportello.

Importante

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

MANUTENZIONE

Importante

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

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

Cautela - Avvertenza

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

Importante

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

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI	2
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	2
SCOPO DEL MANUALE.....	2
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	2
INFORMAZIONI TECNICHE	3
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	3
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	4
DOTAZIONE ACCESSORI	4
ACCESSORI A RICHIESTA.....	4
SICUREZZA	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	4
DATI TECNICI	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE	6
USO E FUNZIONAMENTO	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO	7
DESCRIZIONE COMANDI.....	7
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA	11
PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO	11
AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA.....	12
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA.....	13
MANUTENZIONI	13
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	13
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	14
PULIZIA CAMERA DI COTTURA	15
LAVAGGIO APPARECCHIATURA	16
AVVERTENZA PER DECALCIFICAZIONE.....	17
PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA.....	17
PULIZIA FILTRI ARIA	18
PULIZIA SFIATO	18
GUASTI	19
RICERCA GUASTI	19
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI.....	19

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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



Cautela - Avvertenza

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



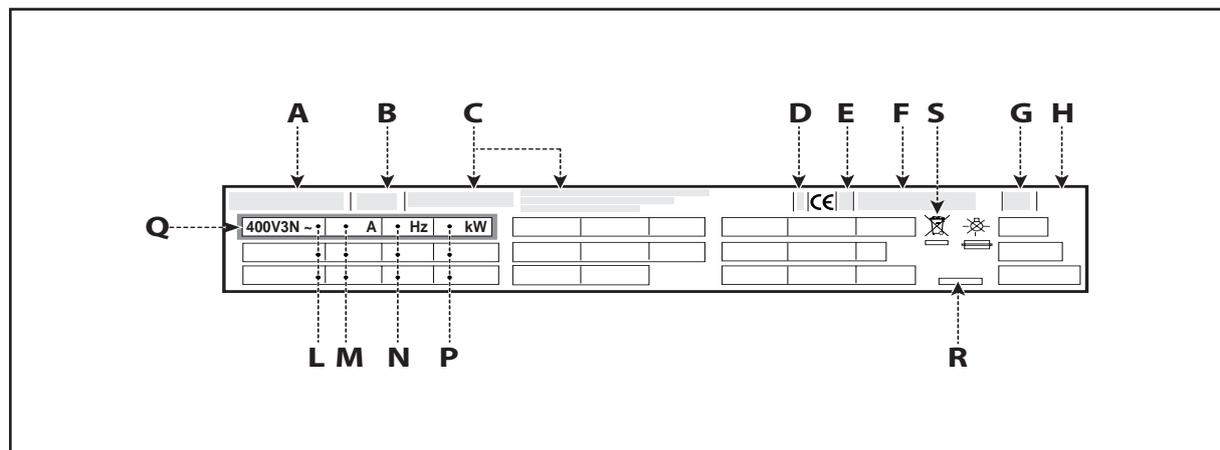
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A) Modello apparecchiatura | L) Tensione (V) |
| B) Tipo di personalizzazione | M) Assorbimento (A) |
| C) Identificazione Fabbrikante | N) Frequenza (Hz) |
| D) Classe di isolamento | P) Potenza dichiarata (kW) |
| E) Anno di costruzione | Q) Indicatore tensione collaudo |
| F) Numero di matricola | R) Data di costruzione |
| G) Grado di protezione | S) Simbolo RAEE |
| H) Paese di destinazione | |



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

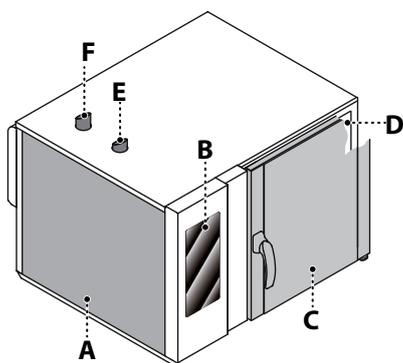
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- 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. In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

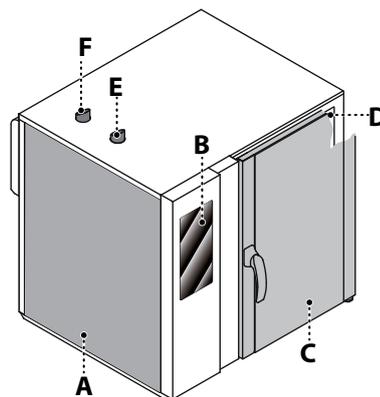
Organi principali

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

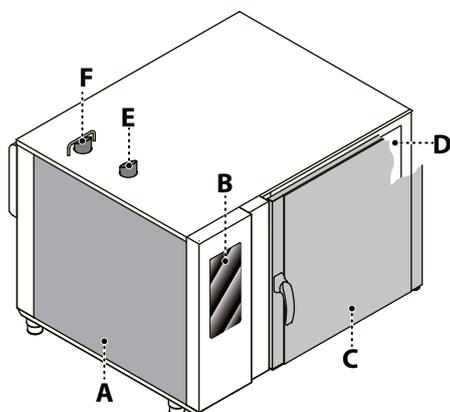
MODELLO BX 61E



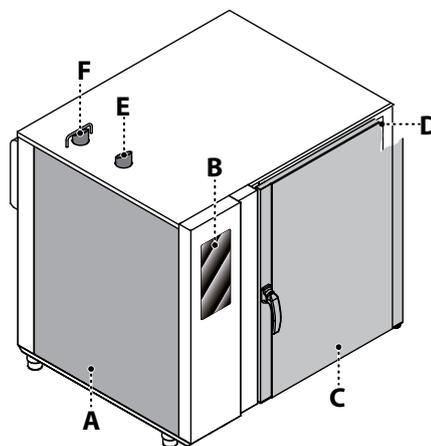
MODELLO BX 101E



MODELLO BX 82E



MODELLO BX 122E



IT

DATI TECNICI

Descrizione	BX61E	BX101E	BX82E	BX122E
Dimensioni forno	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Alimentazione elettrica	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Commutazioni ammissibili	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	-
Potenza nominale	12 kW	17,3 kW	19,8 kW	27,5 kW
Corrente assorbita	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) 43 A (230V 3)	28,5 A (400V 3N) 49,5 A (230V 3)	40 A (400V 3N)
Dimensioni camera	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Numero teglie	6	10	8	12
Passo teglie	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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



Cautela - Avvertenza

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

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

- **Kit trasformazione tensione:** serve per adattare l'apparecchiatura al tipo di tensione da utilizzare.

ACCESSORI A RICHIESTA

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

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il Fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.



Importante

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

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

i **Importante**

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

- Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.
- Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- 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.
- Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal Fabbricante) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
- Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
- 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.

i **Importante**

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

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

i **Importante**

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

- L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.
- L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.
 - La temperatura ambientale deve essere compresa tra 5°C e 40 °C.
 - L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).

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

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

- Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
- Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.
 - Emissioni nell'atmosfera
 - Scarichi dei liquidi
 - Gestione dei rifiuti
 - Contaminazione del suolo
 - Uso delle materie prime e delle risorse naturali
 - Problematiche locali relative all'impatto ambientale

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

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

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

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

- In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.
- Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 2).

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO

Importante

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

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

Prima 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.

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

DESCRIZIONE COMANDI

1) Pulsante accensione: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.

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

Spia verde accesa (fissa): programma di cottura in pausa o pronto all'avviamento. Premere il pulsante per avviare il programma di cottura.

Spia verde accesa (lampeggiante): programma di cottura in svolgimento.

Spia verde spenta: apparecchiatura disattivata.

3) Pulsante cottura convezione: serve per selezionare la modalità di cottura a convezione (aria calda forzata).

Spia verde accesa: modalità di cottura a convezione selezionata

4) Pulsante cottura mista: serve per selezionare la modalità di cottura mista (convezione + vapore).

Spia verde accesa: modalità di cottura mista selezionata

5) Pulsante cottura vapore: serve per selezionare la modalità di cottura a vapore.

Spia verde accesa: modalità di cottura a convezione selezionata

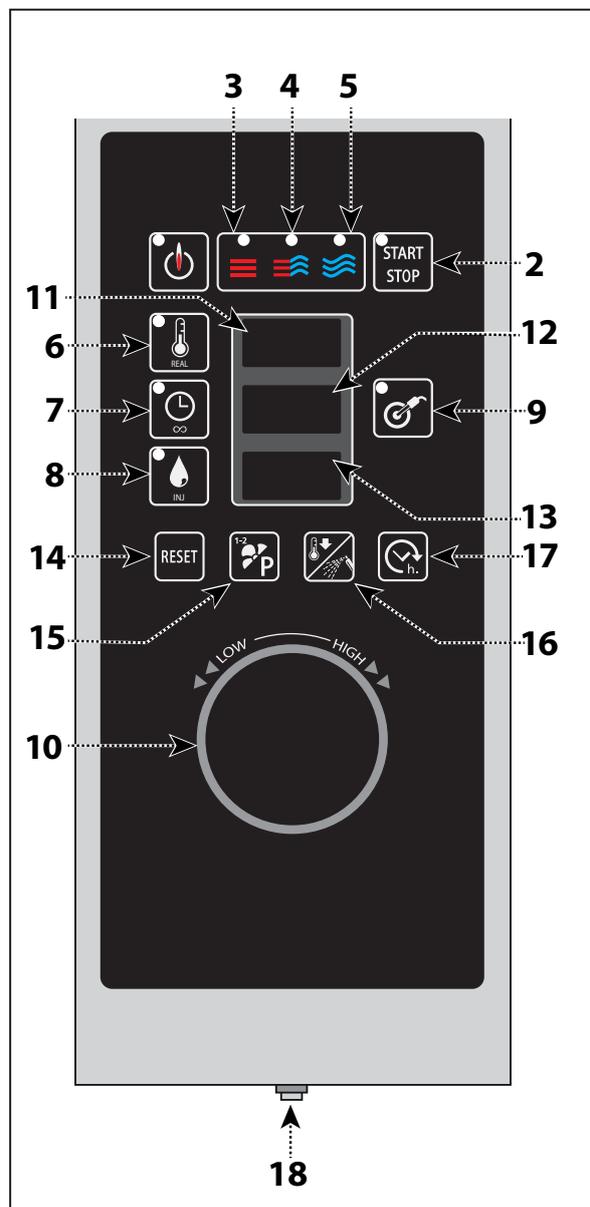
6) Pulsante impostazione temperatura

– Serve per impostare la temperatura di cottura: premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare la temperatura mediante la manopola (10).

– Serve per modificare la temperatura in fase di cottura: premere una volta per visualizzare sul display (11) il valore della temperatura impostata. Premere il pulsante e agire sulla manopola (10) per variare il valore impostato.

– **Serve per cambiare l'unità di misura della temperatura da gradi Centigradi (°C) a gradi Fahrenheit (°F).**

Con l'apparecchiatura in fase di STOP (spia verde (2) accesa) premere il pulsante (14) per un tempo superiore a 3 secondi (l'intero pannello si spegne). Tenere premuto il pulsante (6) e agire sulla manopola (10) per selezionare la visualizzazione della temperatura in C° o °F. Premere la manopola (10) per confermare le modifiche effettuate.



7) Pulsante impostazione tempo (Timer)

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

8) Pulsante impostazione percentuale di umidità

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

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

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

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

- Serve per impostare la temperatura di cottura interna del prodotto rilevata dalla sonda al cuore: premere una volta (la spia verde lampeggia) per impostare la temperatura mediante la manopola (10).
- Serve per modificare la temperatura in fase di cottura interna del prodotto: premere una volta per visualizzare il valore della temperatura sul display (12). Premere il pulsante e agire sulla manopola (10) per variare il valore impostato. Attendere circa 5 secondi per la memorizzazione del nuovo valore impostato.

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

10) Manopola di comando

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

11) Display temperatura

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

12) Display tempo e “sonda al cuore”

Con pulsante (7) (impostazione tempo) premuto:

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

Con pulsante (9) (impostazione temperatura "sonda al cuore") premuto:

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

13) Display percentuale di umidità

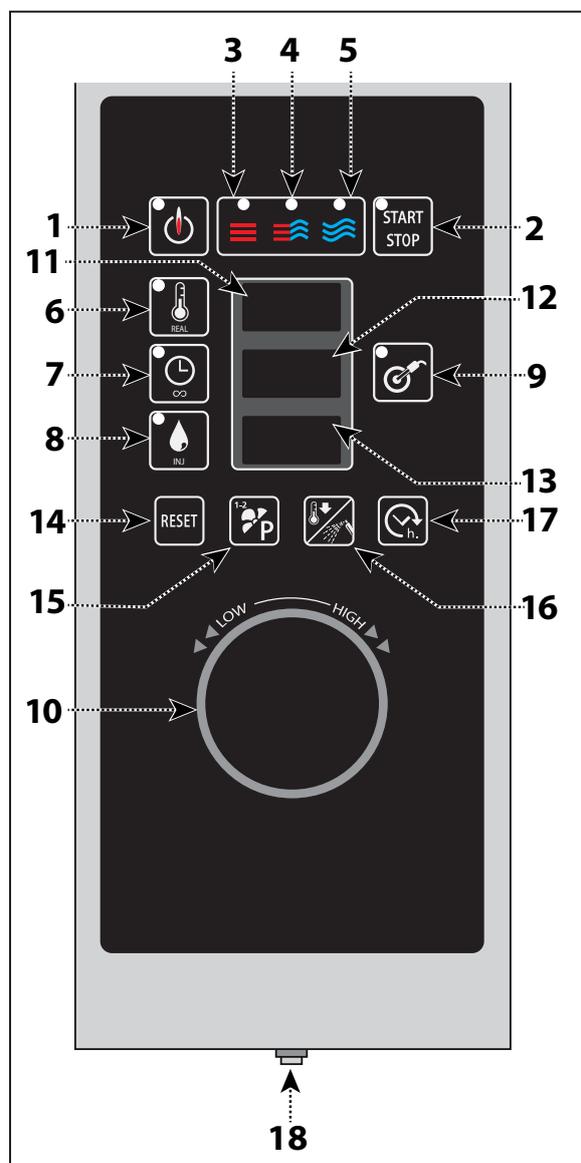
- In modalità di cottura mista (convezione + vapore), indica il valore della percentuale di umidità impostato.
- In modalità di cottura a vapore indica quale funzione è stata impostata (vapore Std o vapore SUP).

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

15) Pulsante programmi "Rigenerazione"/ Velocità ventola

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

Tabella programmi di rigenerazione preimpostati



P01 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni di piccolo spessore e pesce (sia precotto che crudo)	Preriscaldamento automatico 130°C Fase 1 - Misto / 110°C / Umidità 10% / 2' Fase 2 - Misto / 120°C / Umidità 0% / 3' Fase 3 - Convezione / 125°C / 1'
P02 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni di piccolo spessore e pesce di grande spessore	Preriscaldamento automatico 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Umidità 10% / 3' Fase 2 - Convezione / 135°C / Sfiato chiuso / 3' Fase 3 - Convezione / 140°C / Sfiato aperto / 1'
P03 - Programma di rigenerazione in piatto: per carni e pesce in generale (aumentare il tempo in fase 2 per pasta o farciti)	Preriscaldamento automatico 150°C Fase 1 - Misto / 130°C / Umidità 10% / 2' Fase 2 - Convezione / 140°C / Sfiato chiuso / 5' Fase 3 - Convezione / 140°C / Sfiato aperto / 3'
P04 - Programma di cottura (sonda al cuore): per arrosto di maiale magro	Preriscaldamento automatico 120°C Fase 1 - Vapore / 100°C / 8' Fase 2 - Misto / 140°C / Umidità 60% / Temperatura finale al cuore 57°C Fase 3 - Convezione / 170°C / Temperatura finale al cuore 68°C/Sfiato aperto
P05 - Programma di cottura (sonda al cuore): per pollo intero arrosto	Preriscaldamento automatico 205°C Fase 1 - Convezione / 185°C / Sfiato aperto / 8' Fase 2 - Convezione / 215°C / Sfiato aperto / 12' Fase 3 - Convezione / 240°C / Temperatura finale al cuore 72°C / Sfiato aperto
P06 - Programma di cottura (sonda al cuore): per roastbeef	Preriscaldamento automatico 165°C Fase 1 - Convezione / 145°C / Temperatura finale al cuore 20°C/ Sfiato aperto Fase 2 - Convezione / 110°C / Temperatura finale al cuore 42°C/ Sfiato aperto Fase 3 - Convezione / 90°C / Temperatura finale al cuore 54°C/ Sfiato aperto
P04 - Programma di cottura: per arrosto di maiale magro	Preriscaldamento automatico 120°C Fase 1 - Vapore / 100°C / 7' Fase 2 - Misto / 145°C / Umidità 60% / 30' Fase 3 - Convezione / 165°C / Sfiato aperto / 15'

P05 - Programma di cottura: per pollo intero arrosto	Preriscaldamento automatico 220°C Fase 1 - Misto / 200°C / Umidità 30% / 9' Fase 2 - Convezione / 230°C / Sfiato aperto / 12' Fase 3 - Convezione / 245°C / Sfiato aperto / 16'
P06 - Programma di cottura: per roastbeef	Preriscaldamento automatico 230°C Fase 1 - Convezione / 210°C / Sfiato chiuso / 3' Fase 2 - Convezione / 220°C / Sfiato aperto / 6' Fase 3 - Convezione / 235°C / Sfiato aperto / 4'

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

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

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

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

Importante

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

15) Pulsante velocità ventola

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

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

16) Pulsante raffreddamento veloce/ lavaggio semiautomatico:

Premere il pulsante (16) una volta per selezionare la funzione "lavaggio semiautomatico", premere il pulsante (16) due volte per selezionare la funzione "raffreddamento veloce".

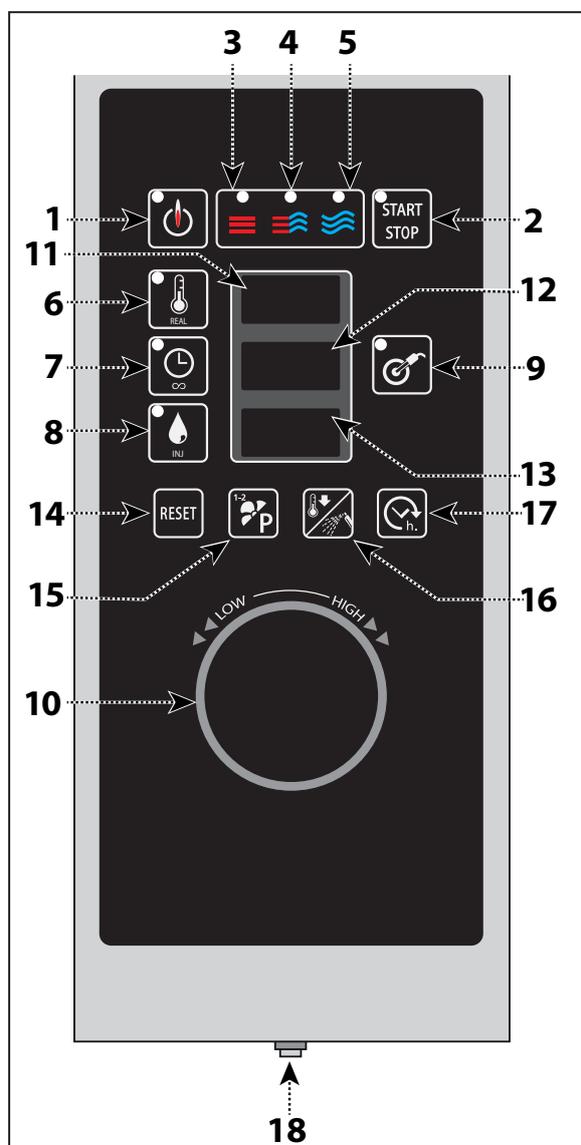
Con la funzione "raffreddamento veloce attivata":

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

Importante

Non utilizzare questa funzione durante le fasi di cottura.

Con la funzione "lavaggio semiautomatico" attivata: premere il pulsante (2) per avviare il lavaggio semiautomatico.



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

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

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

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

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

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

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

Accensione

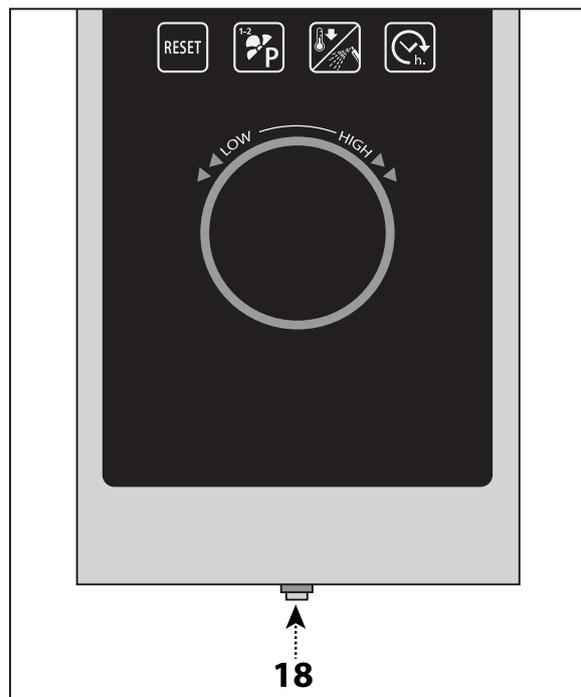
- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
- 3) Premere il pulsante (18) per attivare l'apparecchiatura.

Spegnimento

Importante

Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

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



PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Importante

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

- 1) Premere il pulsante (2) per attivare l'apparecchiatura. L'apparecchiatura esegue automaticamente una fase di preriscaldamento.

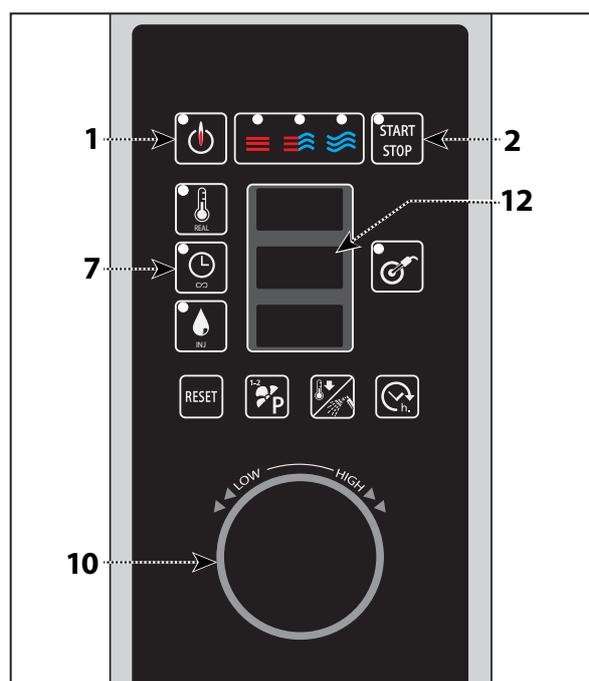
Al termine del preriscaldamento si attiva un segnale acustico; a questo punto è possibile caricare il forno e richiudere la porta. La cottura partirà automaticamente.

Importante

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

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

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

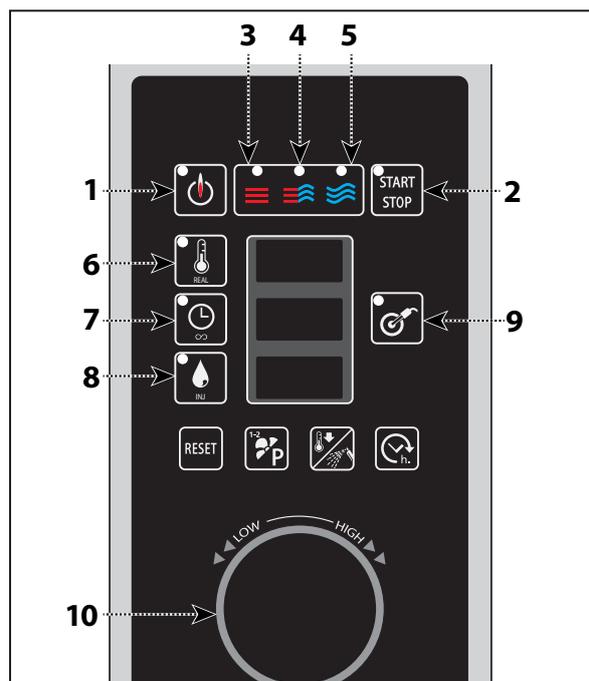


AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Avviamento

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



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

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

i Importante

Durante tutto il ciclo la luce all'interno della camera di cottura rimane accesa.

Arresto

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

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

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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

MANUTENZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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



Cautela - Avvertenza

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

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

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

- la vasca raccoglicondensa (vedi pag. 15);
- la camera di cottura (vedi pag. 14);
- l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 13).



Cautela - Avvertenza

Almeno una volta ogni 6 mesi oppure, in caso di cotture frequenti di carne o cibi grassi, ogni 2 mesi, eseguire la pulizia dello sfiato (vedi pag. 18).

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

- pulizia filtro ingresso acqua (vedi "manuale istruzioni per l'installatore");
- pulizia tubazioni di scarico (vedi "manuale istruzioni per l'installatore").

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

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

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, 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.

i Importante

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

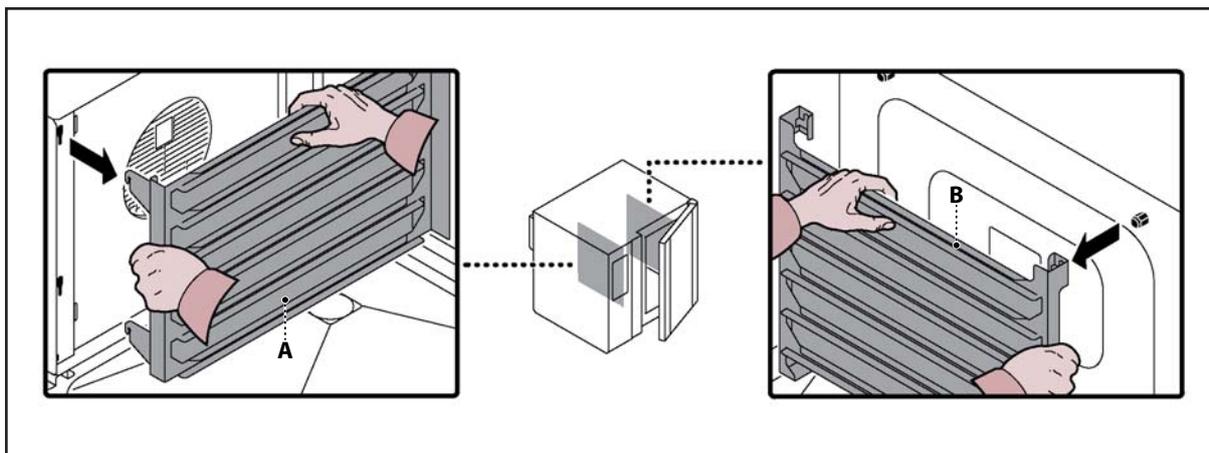
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

⚠ Cautela - Avvertenza

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

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



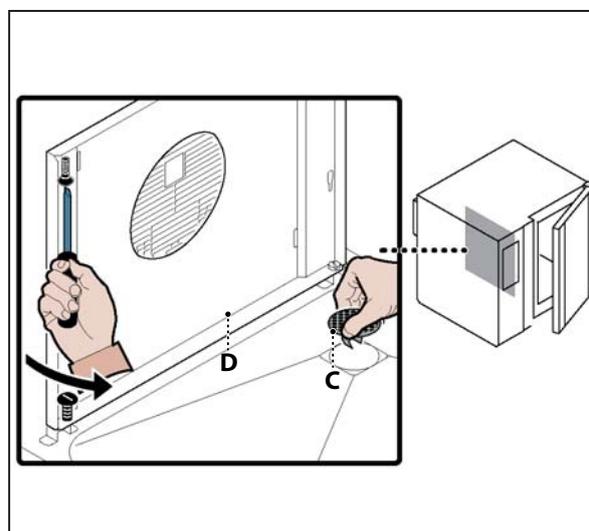
- 3) Estrarre e pulire la griglia filtro (C).
- 4) Svitare le viti per aprire il pannello deflettore (D).
- 5) Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola.

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

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

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

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



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

⚠ 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.

i Importante

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

⚠ Cautela - Avvertenza

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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) In stato di STOP premere il pulsante (16) una volta, per selezionare la funzione "lavaggio", la spia verde del pulsante (2) è accesa fissa.

Sul display (11) compare la scritta **CLE**, sul display (12) la scritta **Pr** e sul display (13) la scritta **P01**.

2) Premere il pulsante (2), la spia verde del pulsante (2) inizia a lampeggiare, sul display (11) compare la scritta **CLE** e sul display (12) compare la scritta 25' (tempo totale di lavaggio).

3) Quando il segnale acustico si attiva e sul display lampeggia il messaggio **CLE**, immettere il detergente nella camera di cottura.

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

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

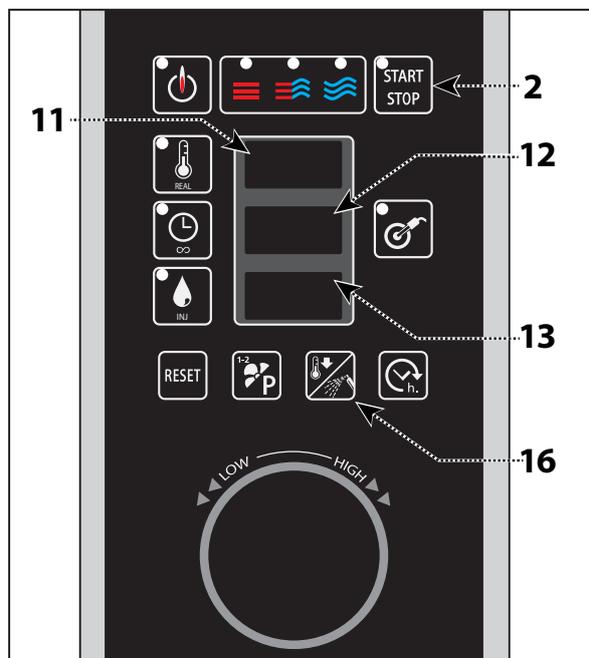
⚠ Cautela - Avvertenza

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

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

i Importante

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



i Importante

Per garantire la funzionalità nel tempo, per migliorare la prevenzione di possibili fenomeni di corrosione occorre eseguire una decalcificazione.

Se sul display (11) viene visualizzata la scritta "dEC" vuol dire che è necessario effettuare le operazioni di pulizia come di seguito descritte:

- 1) In stato di STOP premere il pulsante (16) una volta, per selezionare la funzione "lavaggio", la spia verde del pulsante (2) è accesa fissa. Sul display (11) compare la scritta CLE, sul display (12) la scritta Pr e sul display (13) la scritta P01.
- 2) Premere il pulsante (2), la spia verde del pulsante (2) inizia a lampeggiare, sul display (11) compare la scritta CLE e sul display (12) compare la scritta 25' (tempo totale di lavaggio).
- 3) Quando il segnale acustico si attiva e sul display lampeggia il messaggio CLE, immettere il decalcificante nella camera di cottura.
- 4) Aprire la porta e spruzzare il **DECALCIFICANTE**, con **pH<7**, su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.

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

⚠ Cautela - Avvertenza

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

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

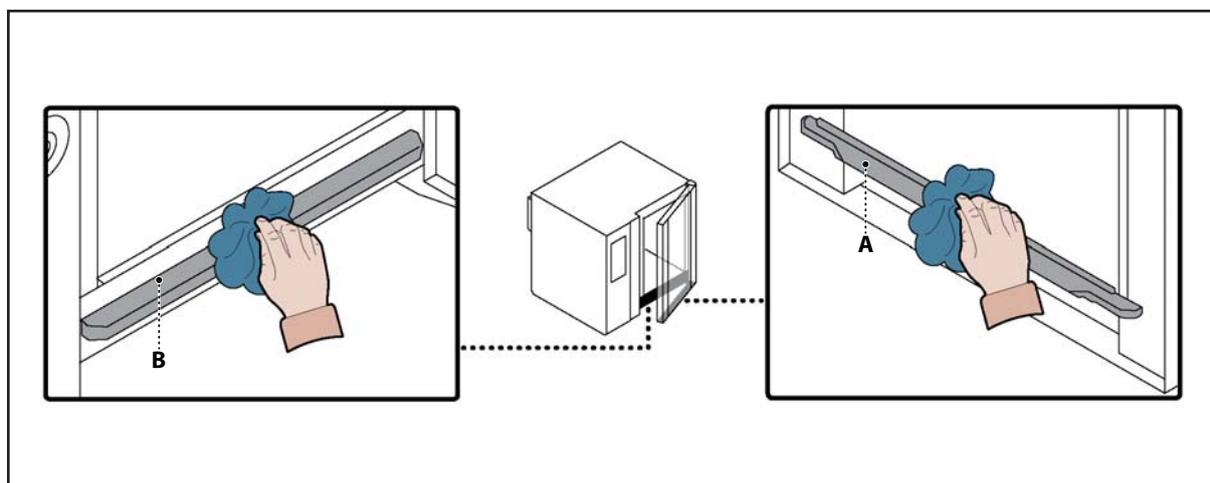
i Importante

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

PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

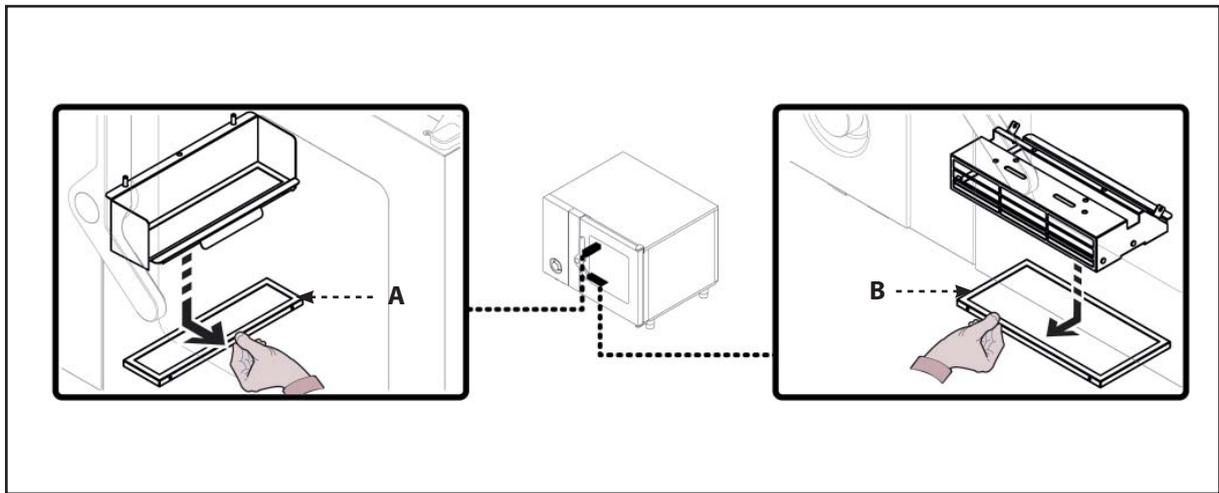
- 1) Pulire e svuotare la canalina raccoglicondensa (A).
- 2) Pulire la vasca raccoglicondensa (B) e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



PULIZIA FILTRI ARIA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

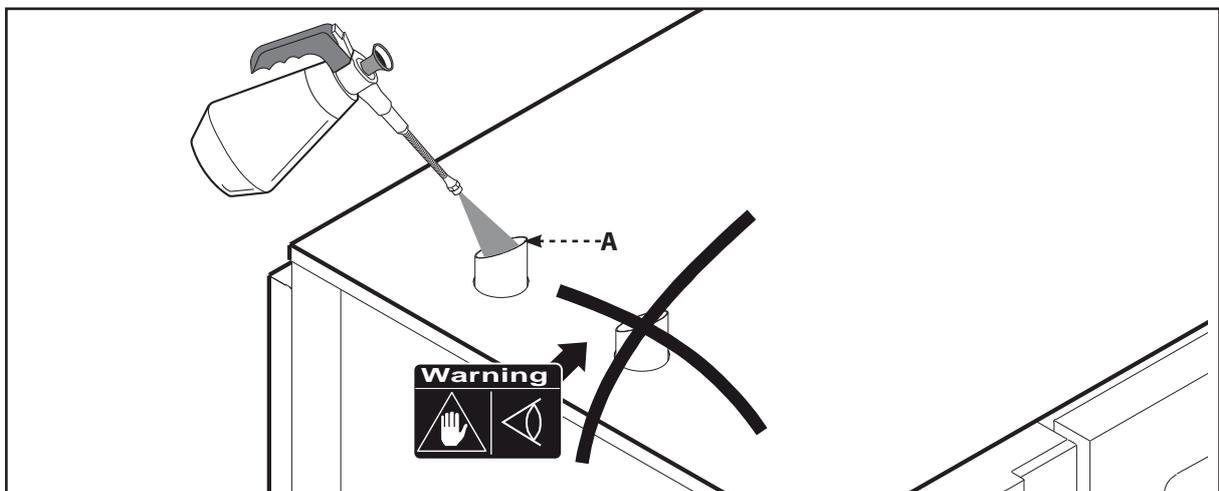
- 1) Spegnerne l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Asportare i filtri aria **(A)** e **(B)**, posti sotto l'apparecchiatura, e pulirli con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



PULIZIA SFIATO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



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.

i **Importante**

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

Inconveniente	Causa	Rimedio
L'apparecchiatura non si accende	Fusibile "intervenuto".	Sostituire il fusibile (vedi "istruzioni per l'installatore").
	Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico).	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo.
	Scheda elettronica danneggiata.	Contattare il servizio assistenza.
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".

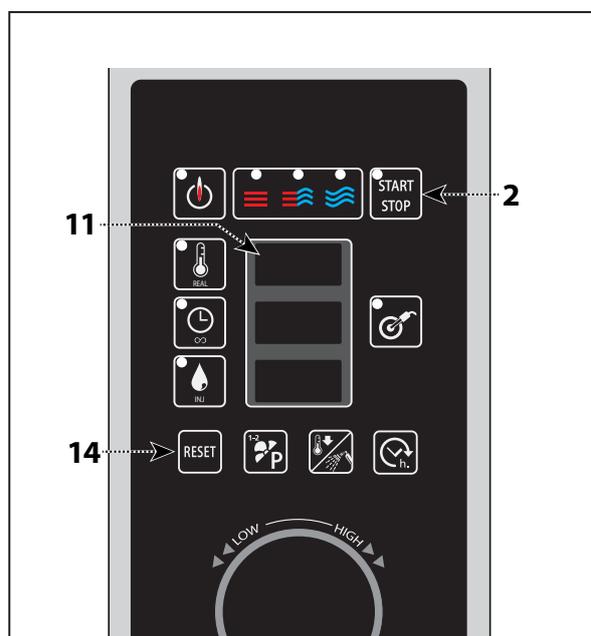
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

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

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

i **Importante**

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



Descrizione	Inconveniente	Rimedio	Note
H2O	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente.	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi "manuale istruzioni per l'installatore"), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione.
OPE	Richiesta di apertura o chiusura porta forno.	Aprire o chiudere la porta del forno. Avvertire il servizio assistenza nel caso tale messaggio rimanga evidenziato.	Il ciclo di cottura non si avvia finché non è stata eseguita l'operazione richiesta.
CLE	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia.	Eseguire la pulizia.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
dEC	Indica che è necessario effettuare l'operazione di decalcificazione.	Eseguire la decalcificazione.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E01	La sonda della camera di cottura è in avaria o collegata non correttamente.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E02	La sonda al cuore non è inserita nel cibo oppure in avaria.	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria.	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore.
E03	La sonda scarico vapori è in avaria.	Avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E04	La valvola motorizzata non è posizionata correttamente.	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E05	Avaria sonda termostato di sicurezza.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E06	Intervento protezioni termiche.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere il pulsante RESET.	Scollegare e ricollegare la sonda sottovuoto prima di iniziare il ciclo di cottura. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E09	Superata la massima temperatura ammessa in camera.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E10	Sovratemperatura vano componenti elettrici.	Il forno risolve autonomamente il problema.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E11 E13 E14	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E20	Errore di configurazione	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura

GENERAL WARNINGS

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

Important

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

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

Important

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

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

Important

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

Important

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

INSTALLATION

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

OPERATION

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

CLEANING

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

Important

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

AUTOMATIC CLEANING

Important

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

Important

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

SERVICING

Important

TuAll maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention.

In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

Important

At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 20).

Important

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

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	2
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	2
PURPOSE OF THE MANUAL	2
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....	2
TECHNICAL INFORMATION	3
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE.....	3
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	3
SAFETY DEVICES	4
STANDARD ACCESSORIES	4
OPTIONAL ACCESSORIES	4
SAFETY	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS.....	4
TECHNICAL DATA.....	4
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT	5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT	6
USE AND OPERATION	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE	7
DESCRIPTION OF CONTROLS	7
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF	11
AUTOMATIC PREHEATING	11
STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE.....	12
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE	13
SERVICING	13
RECOMMENDATIONS FOR SERVICING	13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR CLEANING.....	14
CLEANING THE COOKING CHAMBER.....	15
WASHING APPLIANCE	16
WARNING FOR DESCALING.....	17
CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK	17
CLEANING THE AIR FILTERS	18
VENT CLEANING	18
FAULT	19
TROUBLESHOOTING.....	19
TABLE OF ALARM INDICATIONS.....	19

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

PURPOSE OF THE MANUAL

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



Caution - Warning

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



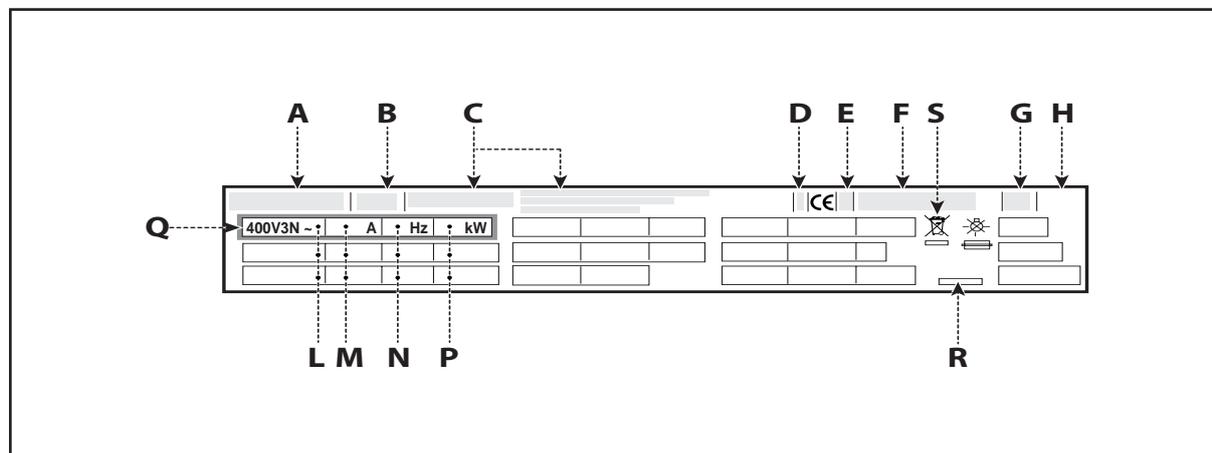
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| A) Appliance model | L) Voltage (V) |
| B) Type of customisation | M) Absorption (A) |
| C) Manufacturer identification | N) Frequency (Hz) |
| D) Insulation class | P) Rated power (kW) |
| E) Year of construction | Q) Test voltage indicator |
| F) Serial number | R) Date of construction |
| G) Protection rating | S) WEEE Symbol |
| H) Country of destination | |



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

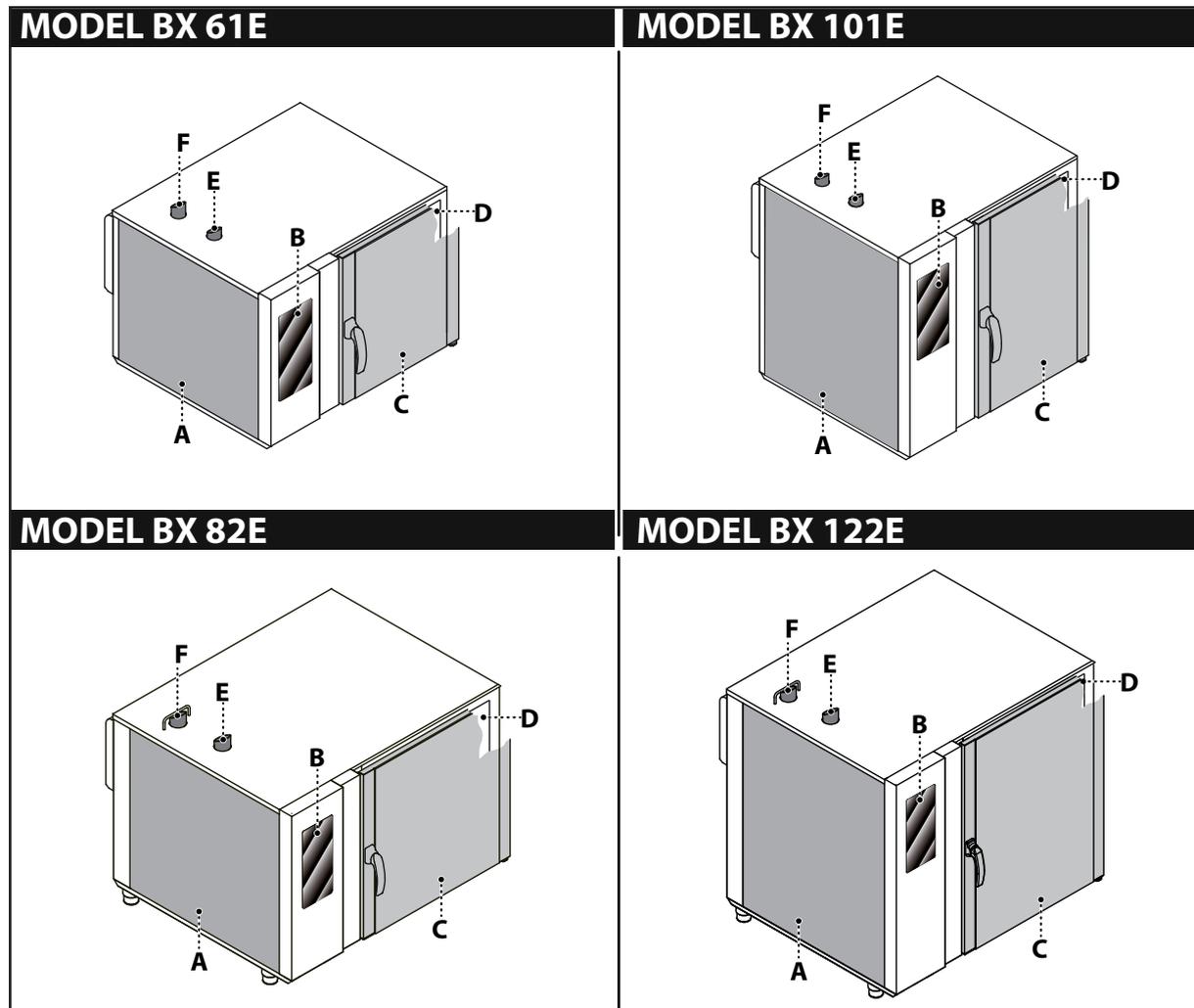
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

- The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.
- Its functions are controlled by an electronic control board allowing setting of the cooking modes (convection, steam, combination) and the functions provided to allow more uniform cooking.
- The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

Main Parts

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



GB

TECHNICAL DATA

Description	BX61E	BX101E	BX82E	BX122E
Oven dimensions	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Electricity supply	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Selector switches allowed	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	-
Rated power	12 kW	17,3 kW	19,8 kW	27,5 kW
Current rating	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) 43 A (230V 3)	28,5 A (400V 3N) 49,5 A (230V 3)	40 A (400V 3N)
Chamber dimensions	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Number of containers	6	10	8	12
Container spacing	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

SAFETY DEVICES

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



Caution - Warning

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

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

- **Voltage conversion kit:** for adapting the appliance to the type of voltage to be used.

OPTIONAL ACCESSORIES

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

GB

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

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



Important

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

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



Important

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

- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the health and safety of people, damage to nearby goods and financial losses.
- All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.
- 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.
- During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
- Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking chamber) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.

Important

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

Important

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT

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

- During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

- Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
- The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.
 - Atmospheric emissions
 - Discharge of liquid effluents
 - Waste management
 - Soil contamination
 - Use of raw materials and natural resources
 - Local problems relating to environmental impact

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

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

GB

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC).

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

- Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/ EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.
- All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 2).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed. Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

Important

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

Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.

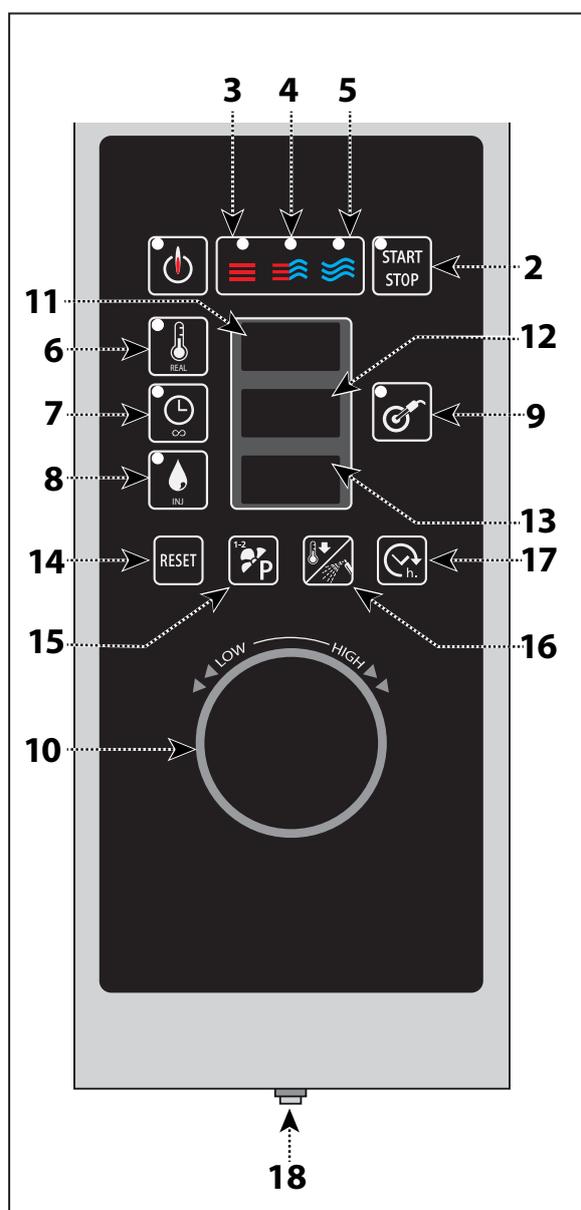
Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.

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.

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

DESCRIPTION OF CONTROLS

- 1) **On-off button:** for switching the appliance' on and off.
- 2) **START-STOP button:** Starts or ends the selected program cycle, shown on the display (cooking cycle, washing cycle, etc.).
Green light on ((steady light): cooking program in pause status or ready to start.
Green light on (flashing): cooking program in progress.
Green light off: appliance on.
- 3) **Convection cooking key:** for selecting convection (fan-assisted hot air) cooking mode.
Green light on: convection cooking mode selected.
- 4) **Mixed cooking button:** for selecting mixed cooking mode (convection + steam).
Green light on: mixed cooking mode selected.
- 5) **Steam cooking mode button:** for selecting steam cooking mode.
Green light on: convection cooking mode selected.
- 6) **Temperature setting button**
 - To set the cooking temperature: press once (the green light flashes) to set the temperature using the knob (10).
 - To modify the temperature during cooking: press once to display the value of the temperature set on the display (11). Press the button and turn the knob (10) to modify the value set.
 - **Changes the temperature unit of measurement from degrees Centigrade (°C) to degrees Fahrenheit (°F).**
 With the appliance in the STOP phase (green light (2) on) press the button (14) and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down).
 Press and hold the button (6) and turn the knob (10) to select temperature display in °C or °F. Press the knob (10) to confirm the changes made.



7) Time setting button (Timer)

- To set the cooking time: press once (the green light flashes) to set the cooking time using the knob (10). Keep the button pressed for about 2 seconds to set an “unlimited” cooking time; the display (12) shows the message “InF”, which cannot be modified.
- To modify the time during cooking: press once to display the value of the time set on the display (12).
Press the button and turn the knob (10) to modify the value set.
- Enable or disable the automatic preheating.
With the appliance in the STOP phase (green light (2) on) press the button and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down). Press and hold the button (7) and turn the knob (10) to enable or disable the automatic preheating.
Press the button (7) to confirm the changes made.

8) Humidity percentage setting button

- Sets the humidity percentage in mixed cooking mode (convection + steam).
Press button once (the green light flashes) and set the percentage of humidity using the knob (10).
- To modify the percentage of humidity during cooking: press once to display the value of the humidity on the display (13).
Press the button and turn the knob (10) to modify the value set. Wait about 5 seconds for the new value set to be saved.

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

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

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

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

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

10) Control knob

- For varying the values of the functions selected (see buttons 6, 7, 8, 9).
Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.
- Used to modify the cooking and washing programming parameters and the appliance’s functional parameters.
- Also confirms and saves: press the knob to confirm and save the settings selected and/or shown on the display.

11) Temperature display

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

12) Time and “product core probe” display

With button (7) (timer) pressed:

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

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

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

13) Humidity percentage display

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

14) Alarm reset button: for resetting the alarm beepers and lights.

15) "Regeneration" programs button / Fun speed button

- The button selects the preset standard regeneration programs.

Press the button (once) and the display (11) will show the message **P01**.

Press the button (twice) and the display (11) will show the message **P02**.

Press the button (3 times) and the display (11) will show the message **P03**.

Press the button (4 times) and the display (11) will show the message **P04**.

Press the button (5 times) and the display (11) will show the message **P05**.

Press the button (6 times) and the display (11) will show the message **P06**.

Press the button (7 times) and the display (11) will show the message **OUT** and quit the program. Press the button (2) to start the program selected.

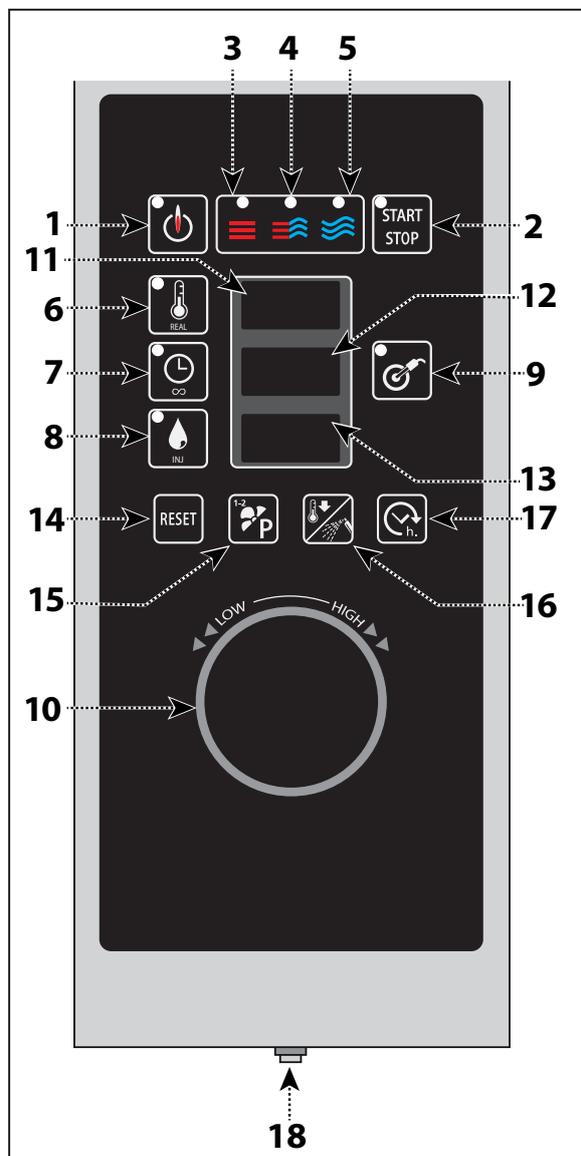


Table of preset regeneration programs

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

P05 - Cooking program: for whole roast chicken	Automatic preheating 220°C Stage 1 - Combined / 200°C / Humidity 30% / 9' Stage 2 - Convection / 230°C / vent open / 12' Stage 3 - Convection / 245°C / vent open / 16'
P06 - Cooking program: for rare roast beef	Automatic preheating 230°C Stage 1 - Convection / 210°C / vent closed / 3' Stage 2 - Convection / 220°C / vent open / 6' Stage 3 - Convection / 235°C / vent open / 4'

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

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

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

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

Important

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

15) Fun speed button

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

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

16) Quick cooling button / Semiautomatic washing button:

Press the (16) button once to select "semi-automatic washing", press the (16) button twice to select the "quick cooling" function.

With the "quick cooling enabled" function:

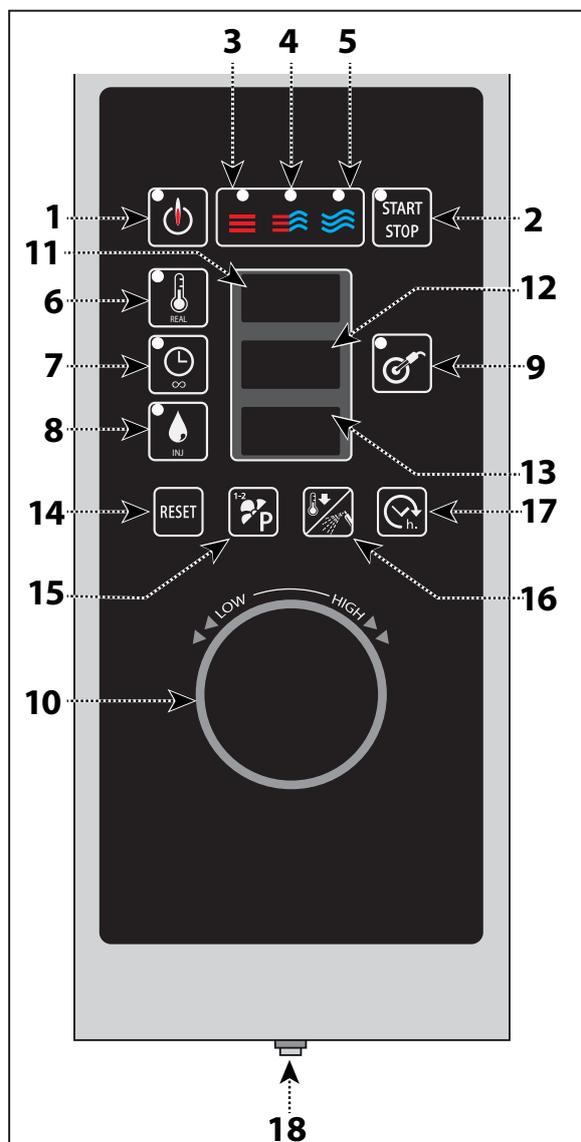
- for cooling the cooking chamber quickly with the door closed.
Press the button and the display (11) will show the message "100°C" and the display (12) the message "CLd".
Press the button (6) and turn the knob (10) to set the cooling temperature required.
Press the key (2) to start the program. At the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

Important

Do not use this function while cooking is in progress.

With the "semi-automatic washing" function enabled: press the (2) button to start semi-automatic washing.

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



Press the **(17)** button and the display **(12)** will show the max. delay start time **(1 hour)**.
 Press the **(7)** button and turn the knob **(10)** to set the desired value.
 Press the knob to store the value and then press the **(2)** button to begin the delayed start.
 To interrupt the countdown and exit from the function, press the **(2)** button (cooking does not start).
 If you wish to start cooking before the set time has elapsed, press the **(7)** button and turn the **(10)** knob to bring the value displayed **(12)** to "0".

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

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

Switching on

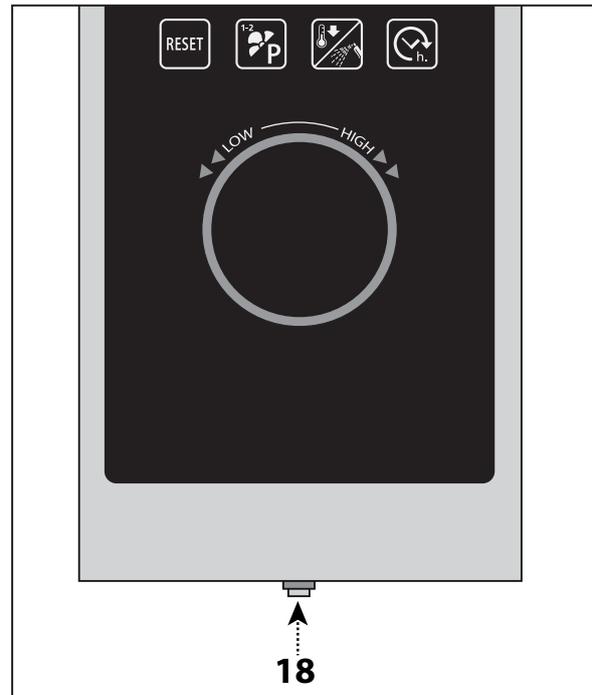
- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn on the water supply tap.
- 3) Press button **(18)** to switch on the appliance.

Switching off

Important

Always switch off the appliance after use.

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



AUTOMATIC PREHEATING

Important

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

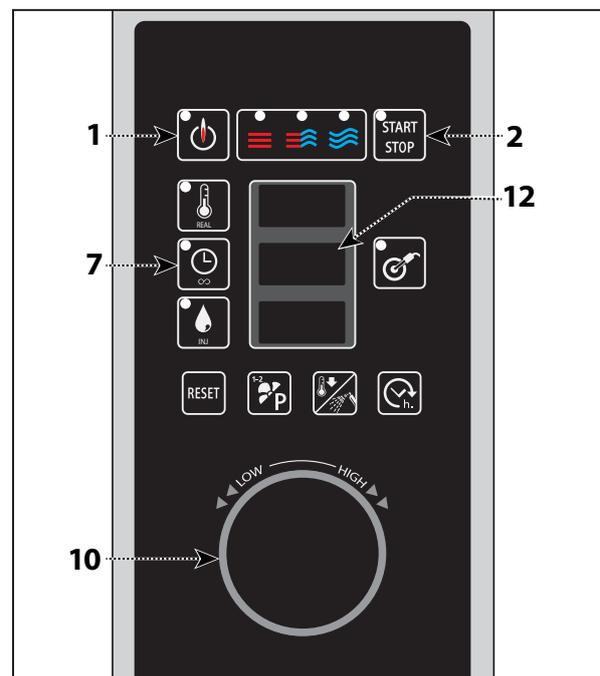
- 1) Press button **(2)** to switch on the appliance.
 The appliance automatically carries out a preheating stage.
 At the end of the preheating stage a beeper sounds. You can now fill the oven and close the door. Cooking will start automatically.

Important

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

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

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

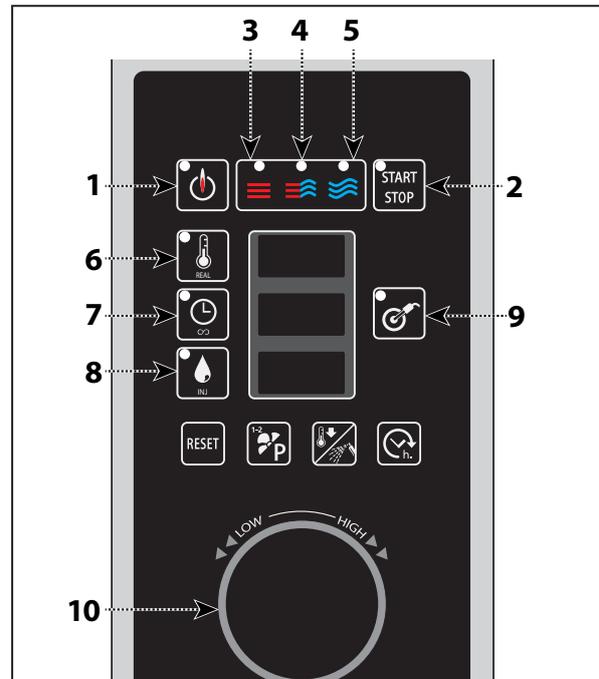


STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To carry out this operation, proceed as follows.

Starting

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



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

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

Important

The light inside the cooking chamber remains on throughout the cycle.

Stopping

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

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

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

SERVICING

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

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



Caution - Warning

All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention.

In particular, turn off the water supply tap, 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 pag. 15);
- The cooking chamber (see pag. 14);
- The appliance and the surrounding environment (see pag. 13).



Caution - Warning

At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 17) .

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

- Cleaning of the water intake filter (see "installation manual");
- Cleaning of the drain lines (see "installation manual").

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR CLEANING

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

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

Important

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

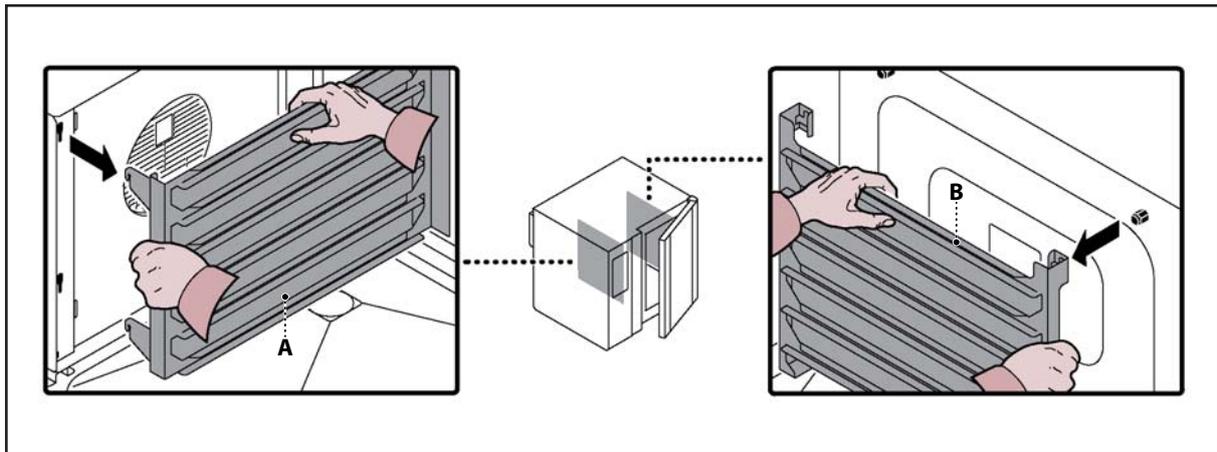
To carry out this operation, proceed as follows.

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

Caution - Warning

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

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



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

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

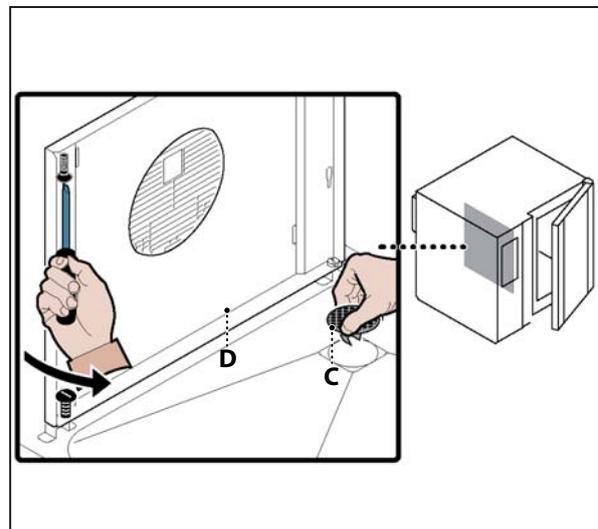
5) Wet all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan with water.

Use of the "washing spray gun" accessory is recommended for this procedure.

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

Use of the "detergent spray" accessory is recommended for this procedure.

7) Rinse and dry all the surfaces of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.



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

9) Rinse and dry the surfaces of the cooking chamber.

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

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

Caution - Warning

On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty, in "Steam" mode for 15 min. and for a further 15 min. in "Convection" mode at the temperature of 150°C before reusing the appliance. If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.

i Important

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

⚠ Caution - Warning

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

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) In STOP status press button (16) once; the green light of button (2) comes constantly on.
The display (11) shows the message **CLE**, the display (12) the message **Pr** and the display (13) the message **P01**.
- 2) Press the button (2), the green light of button (2) starts to flash and the display (11) shows the message **CLE** and the display (12) the message **25'** (total washing time).
- 3) When the beeper sounds and the **CLE** message flashes on the display, place the detergent in the cooking chamber.
- 4) Open the door and spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.

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

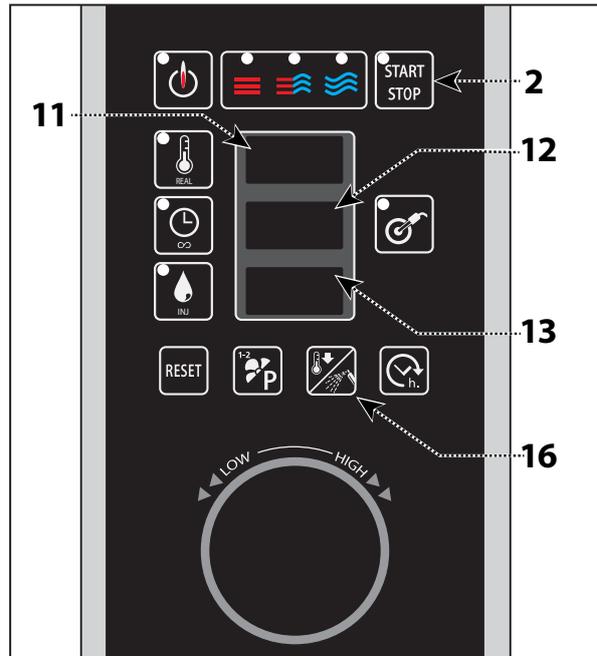
⚠ Caution - Warning

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

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

i Important

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



WARNING FOR DESCALING

Important

To guarantee functionality over time and to improve prevention of possible corrosion, descaling must be carried out.

If the text “**dEC**” appears on the display (11) it means that the following cleaning operations must be carried out:

- 1) In STOP status press button (16) once to select “washing”; the green light of button (2) comes constantly on.
The display (11) shows the message **CLE**, the display (12) the message **Pr** and the display (13) the message **P01**.
- 2) Press the key (2), the green light of key (2) starts to flash and the display (11) shows the message **CLE** and the display (12) the message **25'** (total washing time).
- 3) When the buzzer goes off and the message **CLE** flashes on the display, introduce the descaler in the cooking chamber.
- 4) Open the door and spray the **DESCALER**, with **pH<7**, on all the walls of the cooking chamber, on the heat exchanger and on the fan.

It is recommended to use the “spray” accessory and the DESCALER for this operation.

Caution - Warning

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

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

Important

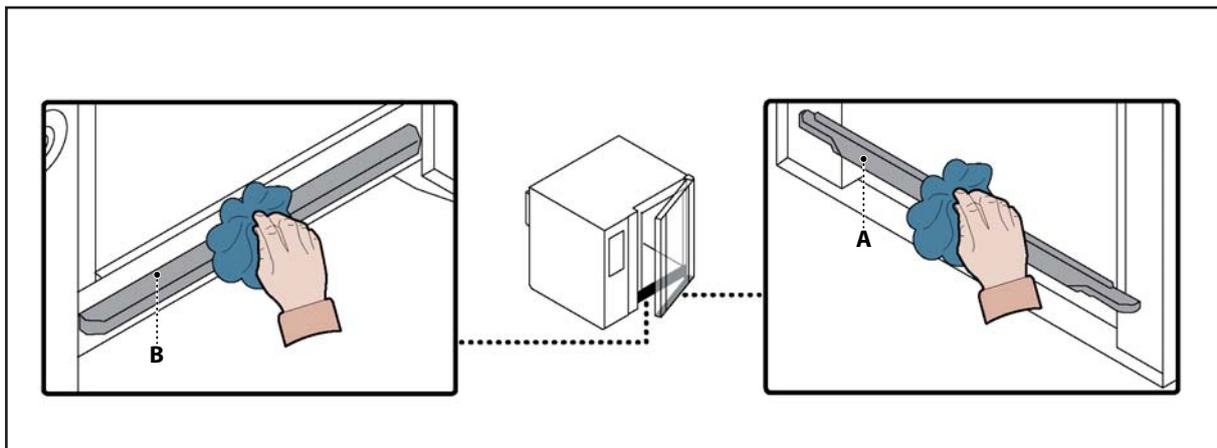
Check that the cooking chamber has no leftover descaler before cooking again. Otherwise thoroughly rinse the cooking chamber and activate heating in “convection” mode for about 15 min. to dry it.

GB

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.

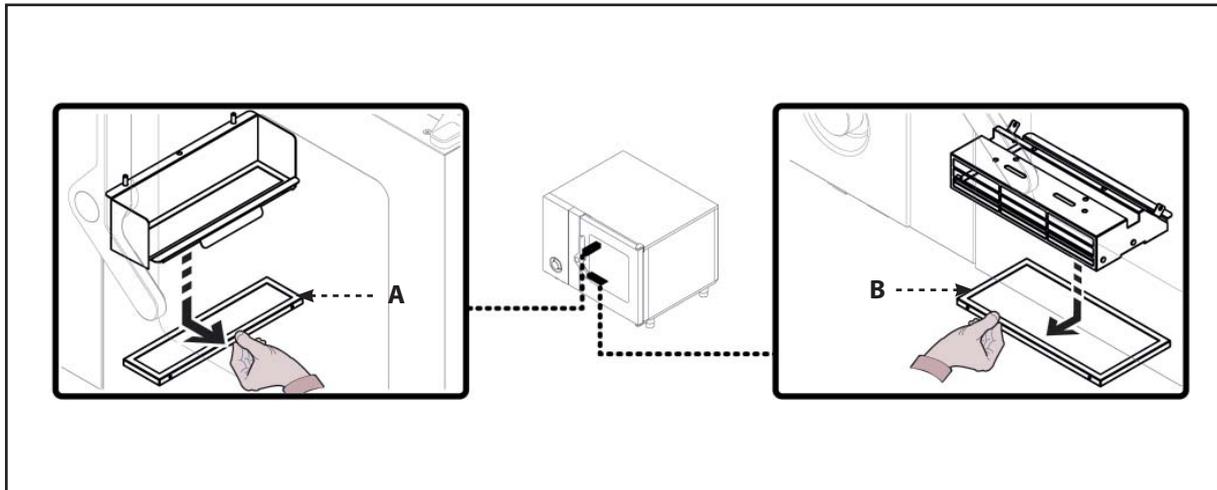
- 1) Clean and drain the condensation collection channel (A).
- 2) Clean the condensation collection tank (B) and check that the drain hole and line are not blocked.



CLEANING THE AIR FILTERS

To carry out this operation, proceed as follows.

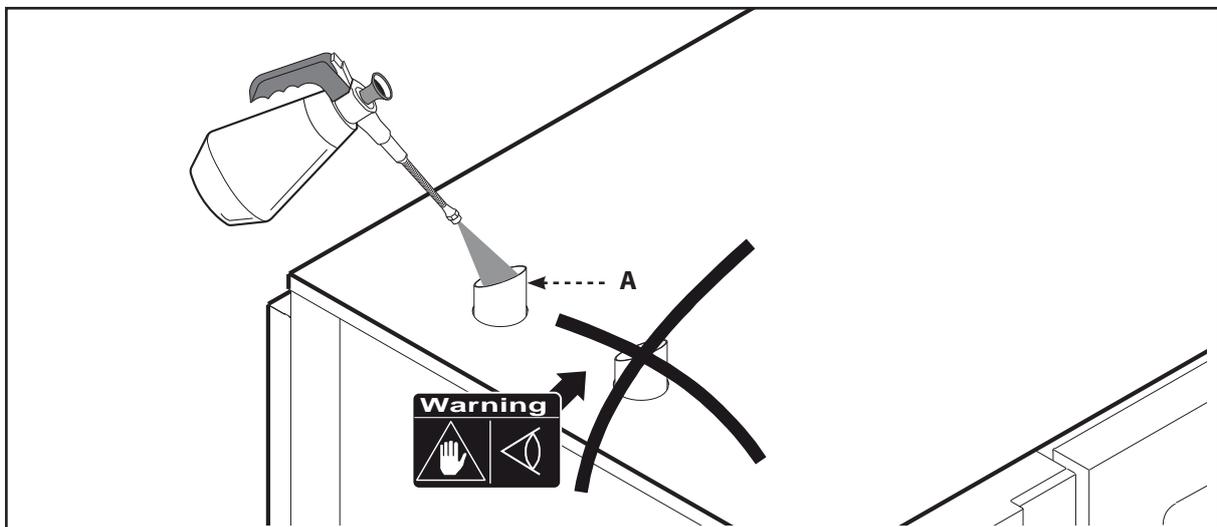
- 1) Switch off the appliance.
- 2) Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains
- 3) Remove air filters **(A)** and **(B)**, located under the appliance, and clean them with a suitable de-greaser. We recommend washing them in the dishwasher.



VENT CLEANING

To carry out this operation, proceed as follows.

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



TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

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

Important

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

Fault	Cause	Remedy
The appliance does not switch on	Fuse "blown".	Replace the fuse (see installation manual).
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped.	Press device reset button.
	Electronic circuit board damaged.	Contact the after-sales service.
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged.	Contact the after-sales service.
	Alarm triggered.	Consult the "Key to Alarms" table.

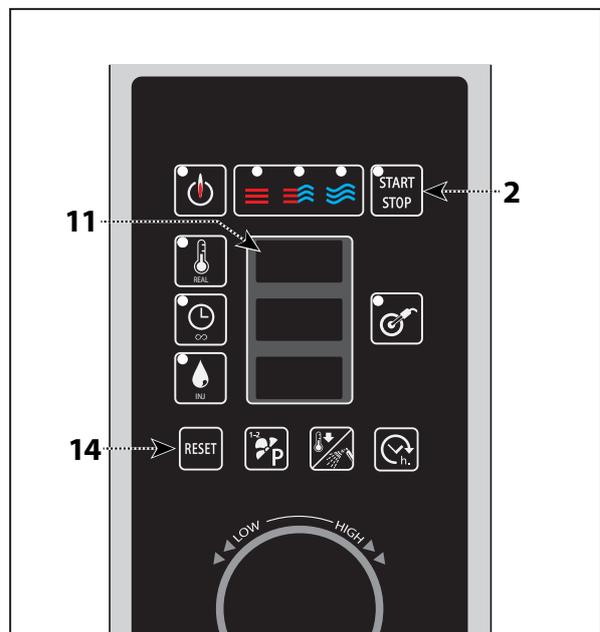
TABLE OF ALARM INDICATIONS

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

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

Important

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



Alarm	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low.	Check that mains water is present or adjust the pressure (see "installation manual"); if the problem persists inform the after-sales service.	Convection cooking cycles can still be carried out.
OPE	Oven door opening or closure request.	Inform the after-sales service if this message continues to be displayed.	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required.
CLE	Indicates that cleaning is required.	Clean	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
dEC	Indicates the need for the descaling operation.	Perform descaling	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E02	The product core probe is not inserted in the food or has failed.	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty.	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out.
E03	The steam discharge probe has failed.	Inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly.	Switch on the oven again and if the problem persists inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
E05	Safety thermostat failure.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E06	Overload cutouts tripped.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected.	Press the "Reset" button.	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call the after-sales service.
E09	Maximum allowed temperature in chamber exceeded	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E10	Electrical component compartment has overheated.	The oven solves the problem on its own.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E11 E13 E14	Electronic circuit board diagnostics tripped.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E20	Setup error.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Wichtig

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

- Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.

Wichtig

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

- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehene Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.

Wichtig

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Wichtig

Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.

INSTALLATION

Wichtig

Installationen und/oder Reparaturen, die von nicht autorisiertem Personal oder mit nicht originalen Ersatzteilen ausgeführt werden, sowie jegliche nicht vom Hersteller genehmigte technische Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie und zur Aufhebung der Verantwortung für Schäden von Seiten des Herstellers.

Wichtig

Das Gerät nicht in der Nähe von Wänden aus entflammarem Material installieren.

Vorsicht - Achtung

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Vorsicht - Achtung

Die Einstellungen sind gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen vom autorisierten Fachmann durchzuführen.

BETRIEB

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

REINIGUNG

- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.

Wichtig

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

AUTOMATIKWÄSCHE

Wichtig

Verbrennungsgefahr! Den Ofen nicht öffnen, während die Tür gereinigt wird. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verätzungen aufgrund von heißer Luft, Säuren oder Basen (alkalischen Lösungen), die in Kontakt mit der Haut und/oder den Augen geraten könnten. Wenn das Reinigungsprogramm vorzeitig unterbrochen wird, vor dem Öffnen der Tür ein LH2O REINIGUNGSPROGRAMM starten und vollständig durchlaufen lassen.

Wichtig

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

WARTUNG

Wichtig

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

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

Vorsicht - Achtung

Mindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S.21).

Wichtig

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

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINES	2
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	2
ZWECK DES HANDBUCHS	2
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	2
TECHNISCHE INFORMATIONEN	3
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	3
KUNDENDIENST ANFORDERN	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	4
ZUBEHÖRAUSSTATTUNG	4
OPTIONALES ZUBEHÖR	4
SICHERHEIT	4
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT.....	4
TECHNISCHE DATEN.....	4
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG	5
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	6
GEBRAUCH UND BETRIEB	7
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	7
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE.....	7
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	11
AUTOMATISCHES VORHEIZEN	11
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS	12
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	13
WARTUNG	13
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG	13
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG	14
REINIGUNG DES GARRAUMS.....	15
REINIGUNG DES GERÄTS.....	16
HINWEISE ZUR ENTKALKUNG.....	17
REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE.....	17
REINIGUNG LUFTFILTER	18
REINIGUNG DES ABZUGS	18
DEFEKTE	19
FEHLERSUCHE.....	19
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN	19

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

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

ZWECK DES HANDBUCHS

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



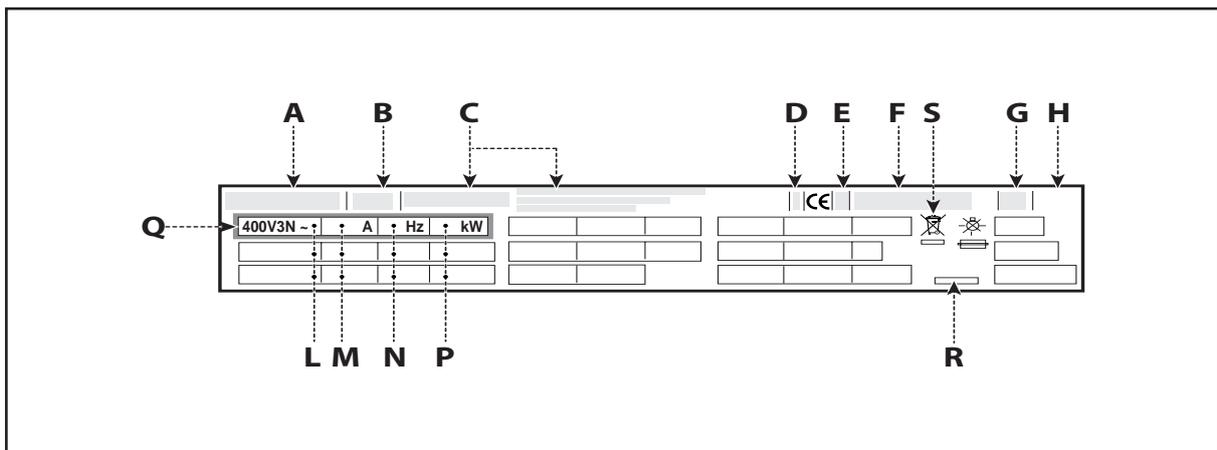
Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A) Gerätemodell B) Art der Anpassung C) Angabe des Herstellers D) Isolierstoffklasse E) Baujahr F) Seriennummer G) Schutzart H) Bestimmungsland | <ul style="list-style-type: none"> L) Spannung (V) M) Stromaufnahme (A) N) Frequenz (Hz) P) Angabe der Leistung (kW) Q) Abnahmespannungsanzeige R) Baujahr S) WEEE-Symbol |
|--|---|



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

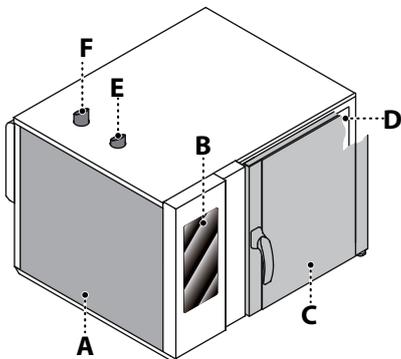
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- 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. Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

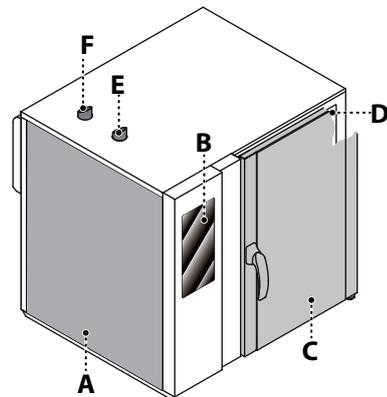
Hauptorgane

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

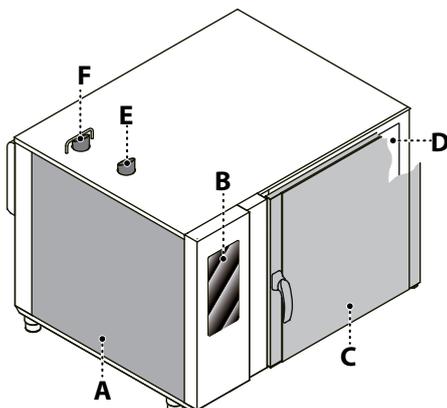
MODELLE BX 61E



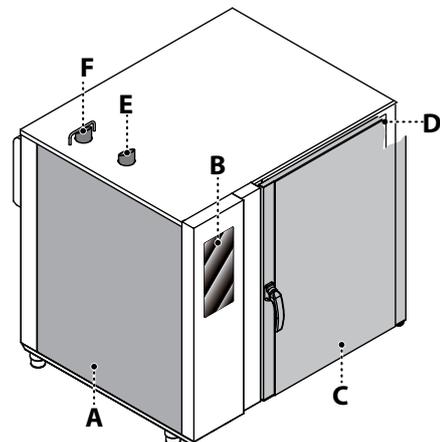
MODELLE BX 101E



MODELLE BX 82E



MODELLE BX 122E



DE

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	BX61E	BX101E	BX82E	BX122E
Abmessungen des Backofens	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Spannungsversorgung	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Zulässige Umschaltungen	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	-
Nennleistung	12 kW	17,3 kW	19,8 kW	27,5 kW
Stromaufnahme	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) 43 A (230V 3)	28,5 A (400V 3N) 49,5 A (230V 3)	40 A (400V 3N)
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Anzahl Bleche	6	10	8	12
Abstand Backbleche	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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



Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

- **Satz für die Spannungsumschaltung:** für die Anpassung des Geräts an die zu verwendende Spannung.

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

DE

SICHERHEIT

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

- Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.



Wichtig

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

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

Wichtig

Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden.

Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

- Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.
- Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.
- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel 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.
- Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
- Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
- Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Garraums) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.

Wichtig

- **Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.**
- Keine Bleche mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich beim Garen verflüssigen können, in Einsatzebenen des Ofens schieben, die nicht die Sichtkontrolle des Inhalts der Bleche erlauben, da andernfalls die Gefahr von Verbrühungen beim Herausnehmen der Bleche besteht.
- Keine Backformen und/oder Lebensmittel auf der externen Oberfläche des Ofens lassen oder abstellen.
- Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.

Wichtig

Installationen und/oder Reparaturen, die von nicht autorisiertem Personal oder mit nicht originalen Ersatzteilen ausgeführt werden, sowie jegliche nicht vom Hersteller genehmigte technische Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie und zur Aufhebung der Verantwortung für Schäden von Seiten des Herstellers.

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG

- Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.
- Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.
 - Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5°C und 40°C betragen.
 - Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.

- Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
- Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
- Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der 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.).

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

- Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.
- Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:
 - Emissionen in die Atmosphäre
 - Abwässer
 - Abfallwirtschaft
 - Bodenverunreinigung
 - Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
 - Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

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

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

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG).



Wichtig

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

- Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.
- Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 2).



Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können.

Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Wichtig

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

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.

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

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1) **Taste Zündung:** zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

2) **Kopf "START-STOP":** zum Starten oder Beenden des ausgewählten oder auf dem Display

gezeigten Programmzyklus (Kochzyklus, Waschzyklus etc.).

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (ständig): Das Garprogramm wurde vorübergehend unterbrochen (Pause) oder ist bereit für den Start. Zum Starten des Programms die Taste drücken.

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet (blinkend): das Garprogramm ist in Ausführung.

Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät ausgeschaltet.

3) **Taste Garen mit Heißluft:** Sie dient zur Wahl der Beheizungsart mit Heißluft (Zwangsheißluft).

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Beheizungsart Heißluft eingeschaltet.

4) **Taste Kombibeheizung:** für die Wahl der Kombibeheizung (Heißluft + Dampf).

Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Kombibeheizung eingeschaltet.

5) **Taste Dampfgaren:** für die Wahl der Beheizungsart Dampfgaren.

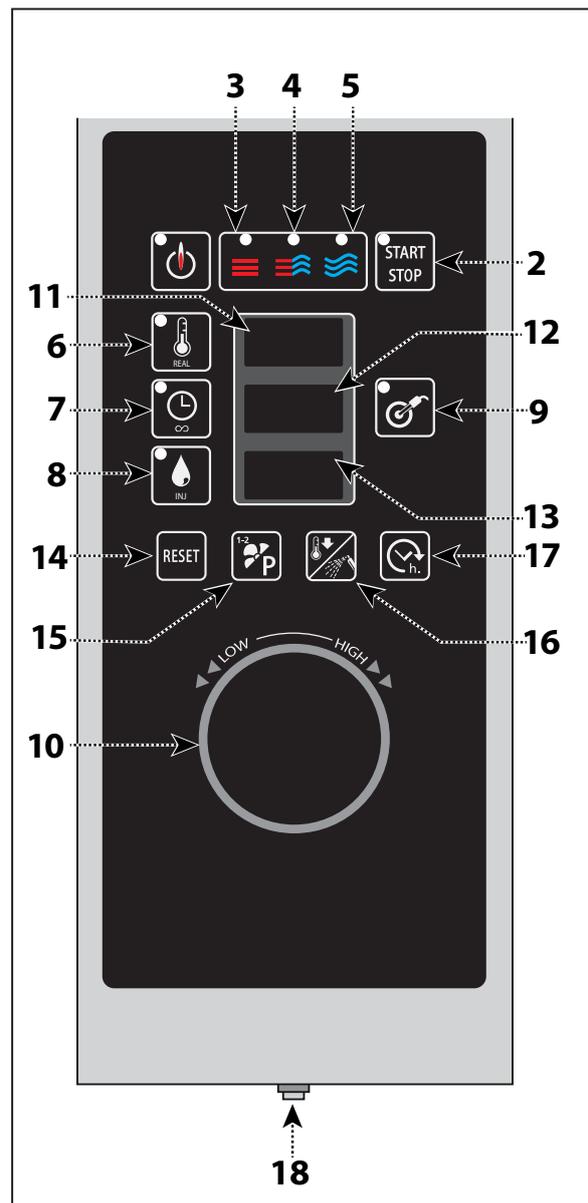
Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Dampfgarung eingeschaltet.

6) **Taste für die Temperaturwahl**

– Zum Einstellen der Gartemperatur: einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter (10) einzustellen.

– Ändern der Temperatur während der Garung: einmal drücken, damit auf der Anzeige (11) die eingestellte Temperatur angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste (10) drücken und den Schalter betätigen.

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



7) Taste für die Einstellung der Zeit (Timer)

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

8) Taste Einstellung Feuchtigkeitsprozentsatz

- Sie dient zum Einstellen des Prozentsatzes der Feuchtigkeit bei Kombibeheizung (Heißluft + Dampf). Taste einmal drücken (grüne Kontrolllampe blinkt) und den Prozentsatz der Feuchtigkeit mit dem Schalter (10) einzustellen.
- Ändern des Prozentsatzes der Feuchtigkeit während der Garung: einmal drücken, damit der Prozentsatz der Feuchtigkeit auf der Anzeige (13) angezeigt wird. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen. Ca. 5 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

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

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

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

- Sie dient zum Einstellen der Kerntemperatur des Garguts, die vom Kerntemperaturfühler (optional) oder dem Fühler für Vakuumverpackungen (optional) gemessen wird: Einmal drücken (die grüne Kontrollleuchte blinkt), um die Temperatur mit dem Schalter (10) einzustellen.
- Sie dient zum Ändern der Kerntemperatur des Garguts: Einmal drücken, um die Temperatur auf dem Display (12) anzuzeigen. Zum Ändern des eingestellten Werts Taste drücken und den Schalter (10) betätigen. Ca. 5 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

Diese Funktion sperrt den Gebrauch der Taste „Einstellung der Zeit“.

10) Schalter

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

11) Temperaturanzeige

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

12) Anzeige für Zeit und Kerntemperatur

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

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

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

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

13) Display Feuchtigkeitsprozensatz

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

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

15) Taste Aufwärmprogramme / Gebläsegeschwindigkeit

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

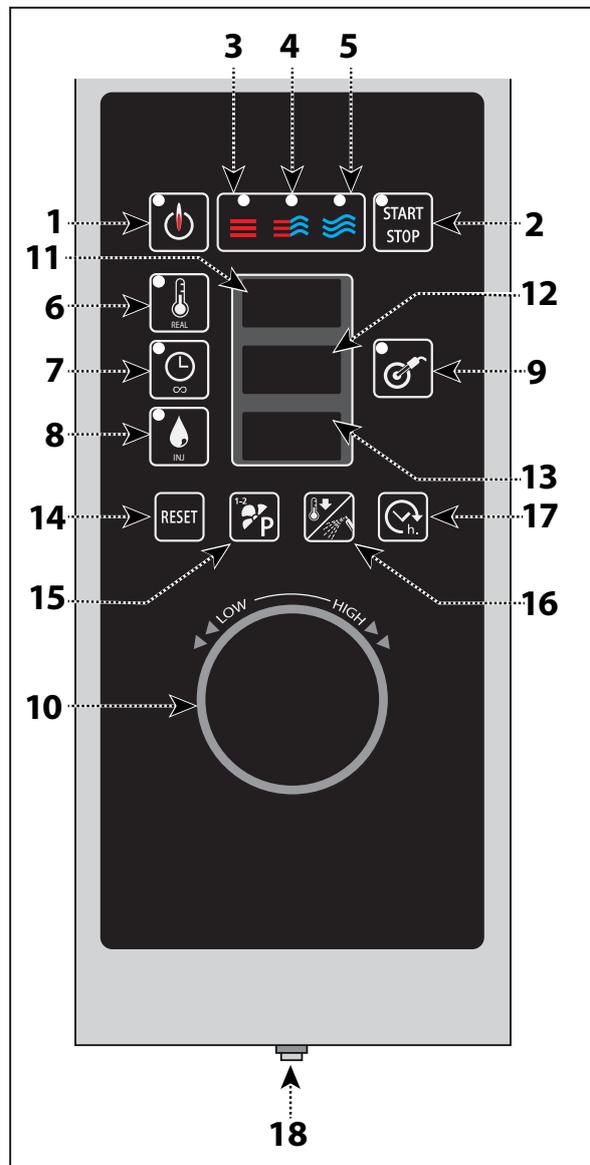


Tabelle der voreingestellten Aufwärmprogramme

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

P04 - Garprogramm : für mageren Schweinebraten	Automatisches Vorheizen 120°C Phase 1 - Dampf / 100°C / 7' Phase 2 - Kombi / 145°C / Feuchtigkeit 60% / 30' Phase 3 - Heißluft / 165°C / Entlüftung auf / 15'
P05 - Garprogramm : für ganzes Brathähnchen	Automatisches Vorheizen 220°C Phase 1 - Kombi / 200°C / Feuchtigkeit 30% / 9' Phase 2 - Heißluft / 230°C / Entlüftung auf / 12' Phase 3 - Heißluft / 245°C / Entlüftung auf / 16'
P06 - Garprogramm : für Roastbeef	Automatisches Vorheizen 230°C Phase 1 - Heißluft / 210°C / Entlüftung zu / 3' Phase 2 - Heißluft / 220°C / Entlüftung auf / 6' Phase 3 - Heißluft / 235°C / Entlüftung auf / 4'

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

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

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

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

Wichtig

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

15) Druckknopf Gebläsegeschwindigkeit

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

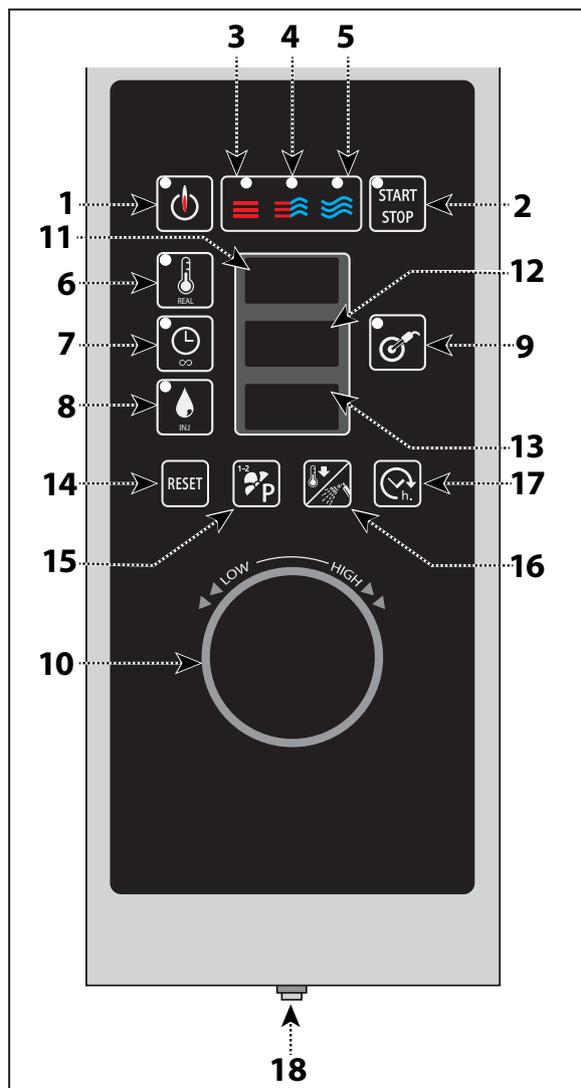
- Taste (15) ausgeschaltet : max. Geschwindigkeit.
- Taste (15) eingeschaltet und Display (13) mit rotierendem Punkt: intermittierende Geschwindigkeit.

16) Taste für Schnellkühlung/halbautomatisches Waschen:

Die Taste (16) einmal drücken, um die Funktion "halbautomatischer Waschvorgang" auszuwählen, die Taste (16) zweimal drücken, um die Funktion "schnelle Abkühlung" auszuwählen.

Mit der Funktion "schnelle Abkühlung" aktiviert:

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



Wichtig

Diese Funktion nicht während des Garens verwenden.

Mit der Funktion **“halbautomatisches Waschen”** aktiviert: die Taste **(2)** drücken, um den halbautomatisches Waschen zu starten.

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

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

Den Drehknopf betätigen, um den Wert zu speichern und dann die Taste **(2)** drücken, um den verzögerten Start zu aktivieren.

Um den Count-down zu unterbrechen und die Funktion zu verlassen, die Taste **(2)** drücken (der Garvorgang startet nicht).

Wenn der Garvorgang gestartet werden soll, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, die Taste **(7)** drücken und auf den Drehknopf **(10)** einwirken, um den am Display angezeigten Wert **(12)** auf **“0”** zustellen.

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

Zündung

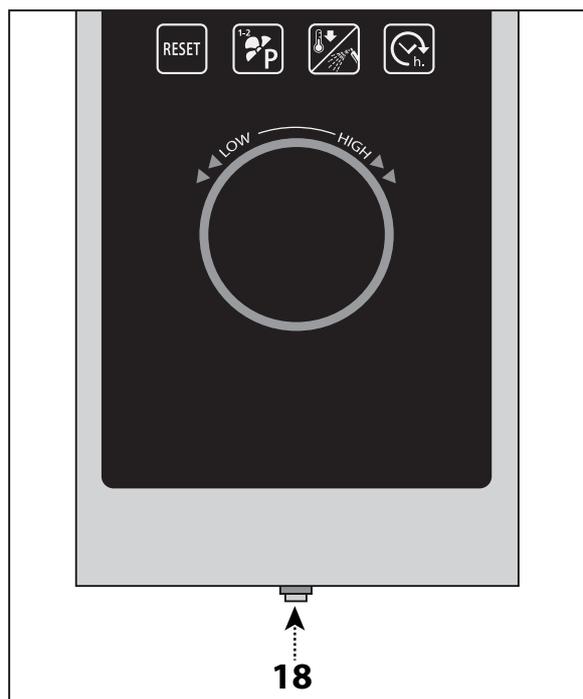
- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
- 2) Den Wasserhahn öffnen.
- 3) Taste **(18)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

Abschaltung

Wichtig

Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

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



AUTOMATISCHES VORHEIZEN

Wichtig

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

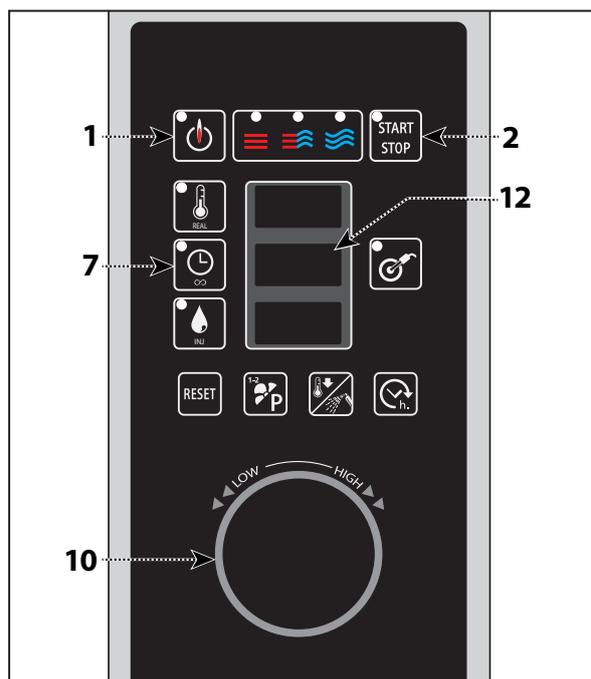
- 1) Taste **(2)** drücken, um das Gerät einzuschalten.
Das Gerät führt automatisch eine Vorheizphase aus.
Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal.
Nun kann man das Gargut in den Backofen geben und die Tür schließen.
Die Garung wird automatisch gestartet.

Wichtig

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

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

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



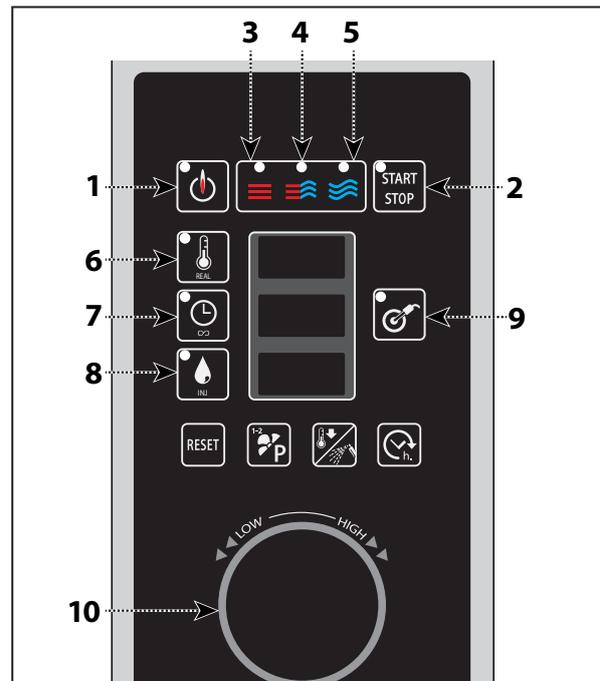
DE

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Starten

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



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

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

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

Wichtig

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

Stoppen

Der Zyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit oder nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch gestoppt. Am Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal, und das Licht innerhalb des Garraums wird ausgeschaltet.

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

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

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

WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

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



Vorsicht - Achtung

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

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

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

- Kondenswasserwanne (siehe Seite 15);
- Garraum (siehe Seite 14);
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 13).



Vorsicht - Achtung

Mindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S. 18).

Jährlich von erfahrenerm und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Reinigung des Wasserzulauffilter (siehe "installationshandbuch");
- Reinigung der Abgasrohre (siehe "installationshandbuch").

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG

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

Tabelle der Reinigungsmittel

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

Wichtig

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

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen.

Vorsicht - Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

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

Vorsicht - Achtung

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

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

i Wichtig

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

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

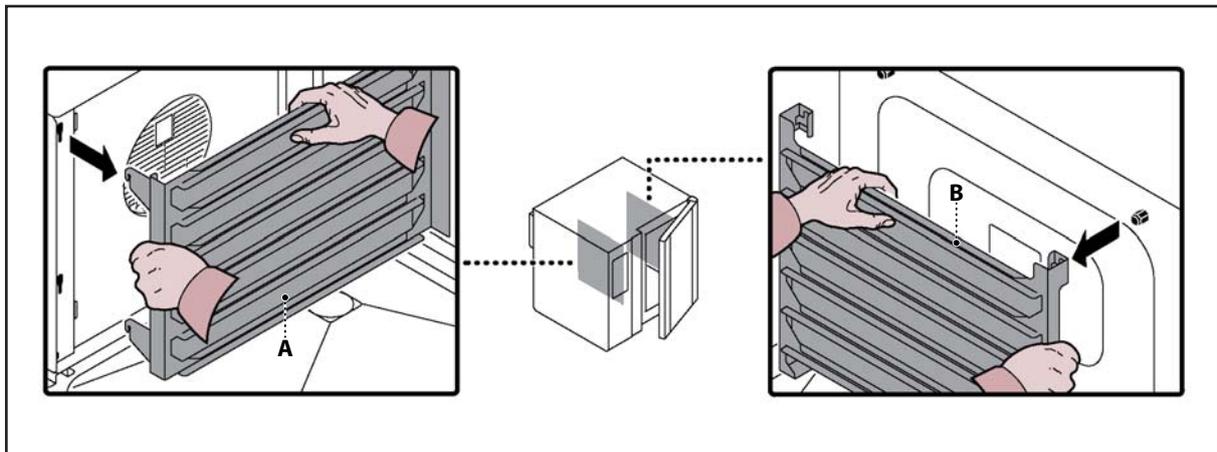
1) Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.

⚠ Vorsicht - Achtung

Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden.

Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.

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



3) Das Filtergitter (C) herausnehmen und reinigen.

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

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

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.

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

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.

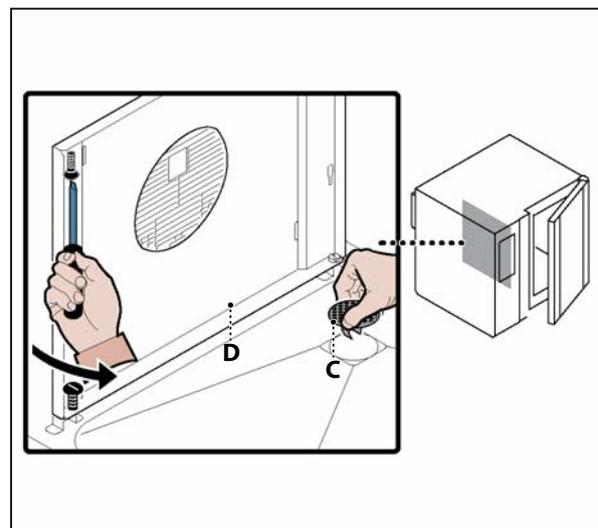
7) Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.

8) Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9) Die Oberflächen des Garraums nachspülen und trocknen.

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

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



⚠ 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.

Wichtig

Um den Betrieb langfristig zu garantieren und möglichen Korrosionserscheinungen vorzubeugen, muss eine Entkalkung ausgeführt werden.

Vorsicht - Achtung

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

- 1) Im Zustand STOP die Taste (16) drücken; die grüne Kontrolllampe der Taste (2) leuchtet ständig. Auf dem Display (11) erscheint die Aufschrift **CLE**, auf dem Display (12) die Aufschrift **Pr** und auf dem Display (13) die Aufschrift **P01**.
- 2) Taste (2) drücken, woraufhin die grüne Kontrolllampe der Taste (2) aufblinkt und auf dem Display (11) die Aufschrift **CLE** und auf dem Display (12) die Aufschrift **25'** erscheint (Gesamtzeit des Waschvorgangs).
- 3) Wenn das akustische Signal ertönt und die Meldung **CLE** auf dem Display blinkt, das Reinigungsmittel in den Garraum geben.
- 4) Die Tür öffnen und das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und auf den Ventilator sprühen.

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

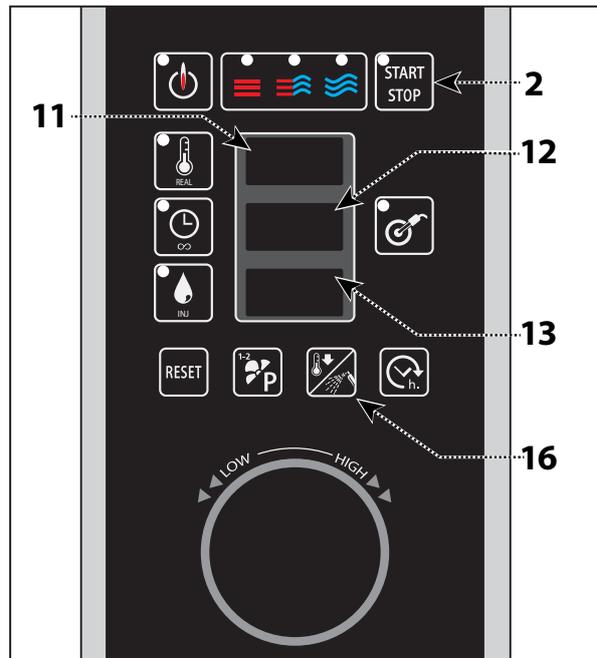
Vorsicht - Achtung

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

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

Wichtig

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



HINWEISE ZUR ENTKALKUNG

Wichtig

Um den Betrieb langfristig zu garantieren und möglichen Korrosionserscheinungen vorzubeugen, muss eine Entkalkung ausgeführt werden.

Wenn auf dem Display (11) die Schrift "dEC" angezeigt wird, bedeutet das, dass die Reinigungsarbeiten wie nachfolgend beschrieben ausgeführt werden:

- 1) Im Zustand STOP die Taste (16) drücken um die Funktion "Reinigung", ie grüne Kontrolllampe der Taste (2) leuchtet ständig. Auf dem Display (11) erscheint die Aufschrift CLE, auf dem Display (12) die Aufschrift Pr und auf dem Display (13) die Aufschrift P01.
- 2) Taste (2) drücken, woraufhin die grüne Kontrollleuchte der Taste (2) aufblinkt und auf dem Display (11) die Aufschrift CLE und auf dem Display (12) die Aufschrift 25' erscheint (Gesamtzeit des Waschvorgangs).
- 3) Wenn das akustische Signal aktiviert wird und auf dem Display die Meldung CLE blinkt, das Entkalkungsmittel in die Garkammer eingeben.
- 4) Die Tür öffnen und das **ENTKALKUNGSMITTEL mit pH<7** auf alle Wände der Garkammer, auf den Wärmetauscher und auf das Gebläse sprühen.

Für diesen Vorgang wird der Gebrauch des Zubehörs "Zerstäuber" und ENTKALKER empfohlen.

Vorsicht - Achtung

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

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

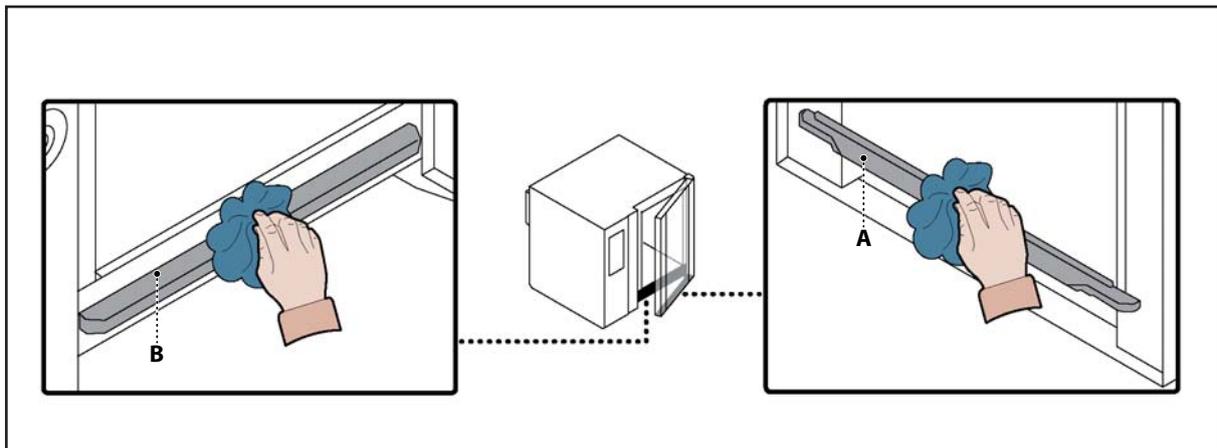
Wichtig

Vor einem weiteren Garvorgang muss sichergestellt werden, dass in der Garkammer keine Entkalkerrückstände zurückbleiben. Anderenfalls die Garkammer sorgfältig nachspülen und zum Trocknen das Heizen im Modus "Konvektion" circa 15 Minuten lang aktivieren.

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

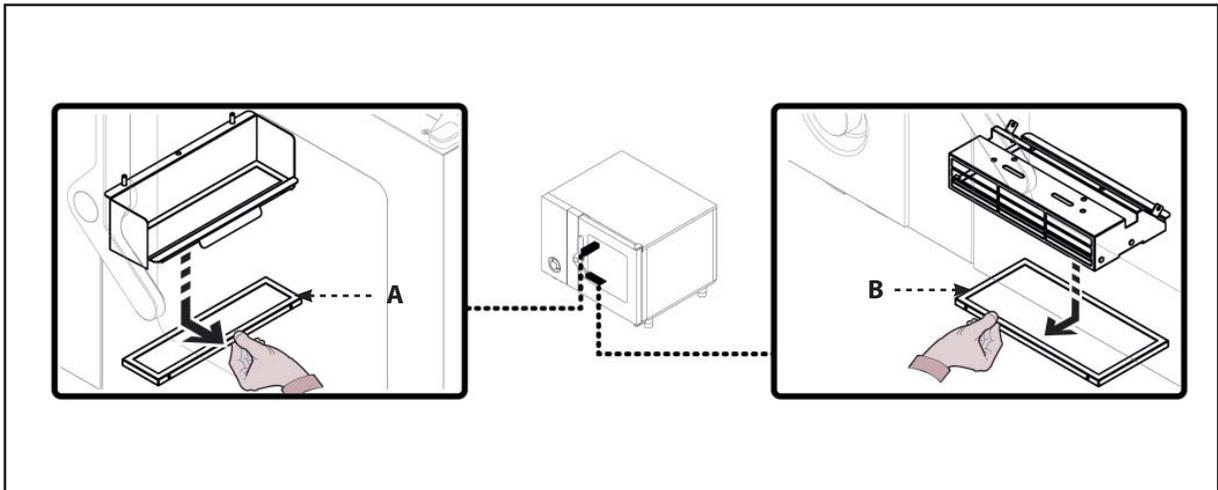
- 1) Den Kondenswasserkanal (A) entleeren und reinigen.
- 2) Die Kondenswasserwanne (B) reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



REINIGUNG LUFTFILTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

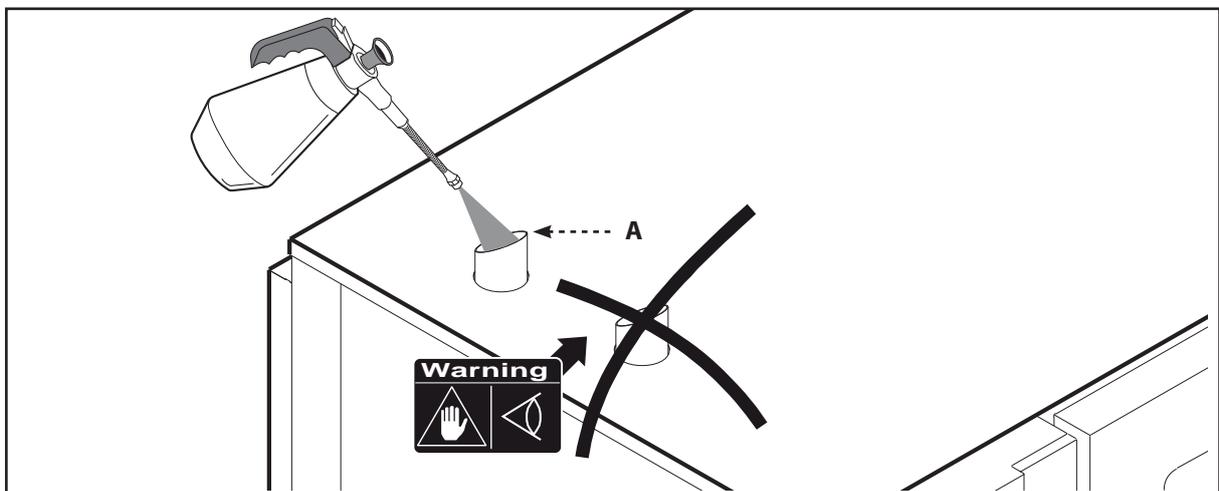
- 1) Das Gerät ausschalten.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Die Luftfilter **(A)** und **(B)** entfernen, die sich unter dem Gerät befinden und mit einem geeigneten Entfettungsmittel reinigen. Es wird eine Reinigung in der Spülmaschine empfohlen.



REINIGUNG DES ABZUGS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

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



FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Wichtig

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

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst.	Die Sicherung ersetzen (siehe "Installationshandbuch").
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais).	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken.
	Leiterplatte defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich	Leiterplatte des Bedienfelds defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren".

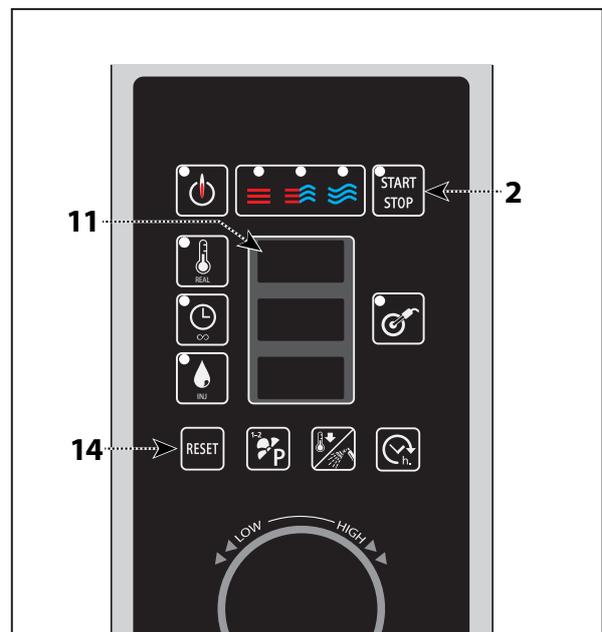
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

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

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

Wichtig

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



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
H20	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe "Installationshandbuch"). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür.	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss	Die Reinigung ausführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
dEC	Zeigt an, dass die Notwendigkeit besteht, das Entkalken vorzunehmen	Das Entkalken ausführen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E02	Der Kerntemperaturfühler wurde nicht in die Speise gesteckt oder ist defekt	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt	Den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E06	Die thermischen Schutzrichtungen haben ausgelöst	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör)	Die Reset-Taste	Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
E09	Die maximal zulässige Temperatur in der Garkammer wurde überschritten.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Important

Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

- Ne pas boucher les tubes d'évacuation des fumées placés sur la surface externe supérieure du four.

Important

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

- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

Important

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Important

Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

INSTALLATION

Important

Les installations ou les réparations effectuées par des personnes non autorisées ou avec des pièces de rechange non originales, ainsi que toute modification technique non approuvée par le fabricant conduisent à l'extinction de la garantie et de la responsabilité pour les dommages au produit de la part du fabricant.

Important

Ne pas installer l'appareil près de murs inflammables.

Attention

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Attention

Les réglages doivent être faits par du personnel autorisé et qualifié dans le respect des lois en vigueur en la matière.

FONCTIONNEMENT

Important

Risque d'incendie ! Ne placez pas les aliments contenant des ingrédients hautement inflammables (aliments à base d'alcool) dans le four. Ces substances peuvent éclater en flammes et, par conséquent, de des risques d'explosion et d'incendie. Une explosion peut causer l'ouverture soudaine ou violente de la porte.

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

Important

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

NETTOYAGE

- Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.
- Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

Important

Risque d'incendie! Si l'appareil n'est pas propre ou bien nettoyé les résidus alimentaire s'étant accumulés à l'intérieur peuvent commencer à brûler.

LAVAGE AUTOMATIQUE

Important

Risque de brûlure! N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage. Il y a un risque de brûlures caustiques sévères à cause de l'air chaud, des acides, ou des bases (alcali) pouvant entrer en contact avec la peau ou les yeux. Si le programme de lavage est arrêté avant la fin, lancez et complétez un programme LH20 DE LAVAGE avant d'ouvrir la porte.

Important

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

ENTRETIEN

Important

Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Attention

Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent.

Important

Le fabricant recommande d'utiliser, en cas de cuissons fréquentes de viandes ou d'aliments gras, l'accessoire « Filtre FGX » à nettoyer quotidiennement au lave-vaisselle en fin de journée.

INDEX

INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	2
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR	2
BUT DU MANUEL	2
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL	2
INFORMATIONS TECHNIQUES	3
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL	3
DEMANDE D'ASSISTANCE.....	3
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	4
DOTATION D'ACCESSOIRES	4
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	4
SÉCURITÉ.....	4
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	4
DONNÉES TECHNIQUES	4
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE	5
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL	6
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	7
DESCRIPTION DES COMMANDES	7
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL.....	11
PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE.....	11
MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON	12
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL	13
ENTRETIEN	13
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN.....	13
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE.....	14
NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	15
LAVAGE DE L'APPAREIL	16
MISE EN GARDE POUR DÉCALCIFICATION.....	17
NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE	17
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR	18
NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT	18
PANNES	19
DÉPANNAGE	19
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES	19

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

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

BUT DU MANUEL

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



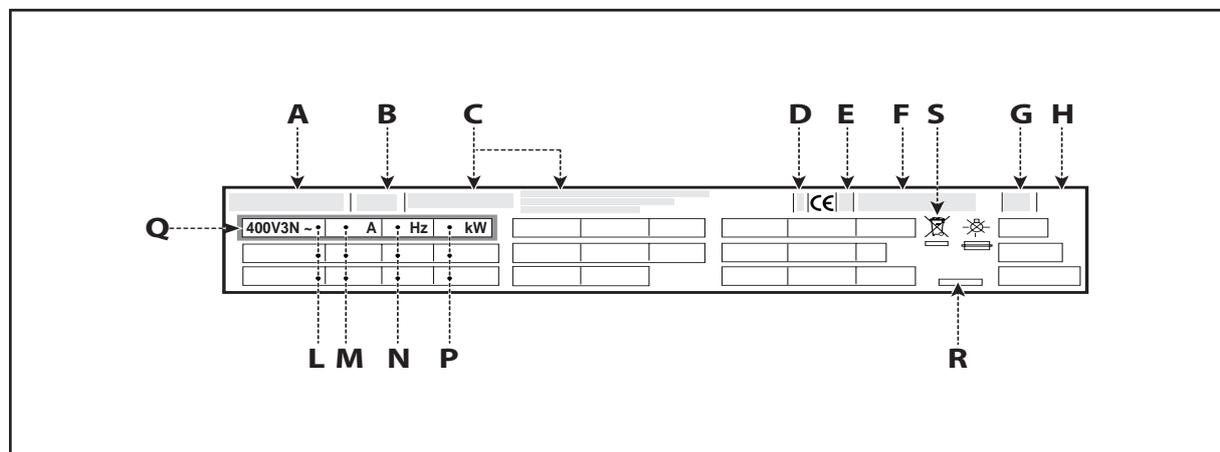
Important

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. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A) Modèle de l'appareil | L) Tension (V) |
| B) Type de personnalisation | M) Absorption (A) |
| C) Identification du fabricant | N) Fréquence (Hz) |
| D) Classe d'isolation | P) Puissance déclarée (kW) |
| E) Année de fabrication | Q) Indicateur de tension d'essai |
| F) Numéro de série | R) Date de fabrication |
| G) Degré de protection | S) Symbole DEEE |
| H) Pays de destination | |



DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

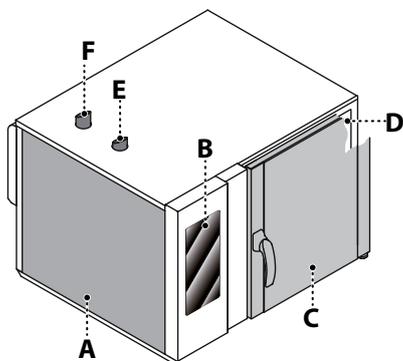
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

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

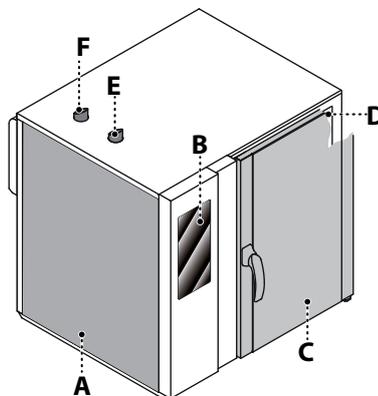
Organes principaux

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

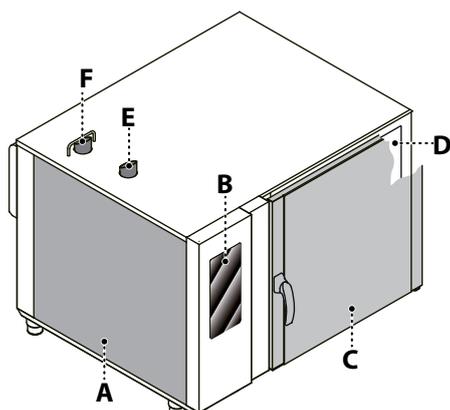
MODÈLE BX 61E



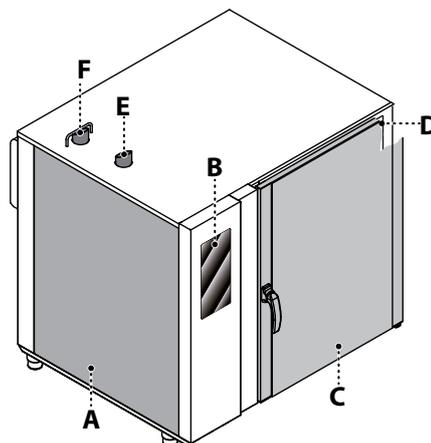
MODÈLE BX 101E



MODÈLE BX 82E



MODÈLE BX 122E



FR

DONNÉES TECHNIQUES

Description	BX61E	BX101E	BX82E	BX122E
Dimensions du four	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+ 150) mm	1178x965x(1315+ 150) mm
Alimentation électrique	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Commutations admissibles	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	-
Puissance nominale	12 kW	17,3 kW	19,8 kW	27,5 kW
Courant absorbé	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) 43 A (230V 3)	28,5 A (400V 3N) 49,5 A (230V 3)	40 A (400V 3N)
Dimensions de la chambre	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Nombre des plaques	6	10	8	12
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

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.

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement:

- **Kit de transformation de la tension:** pour adapter l'appareil au type de tension à utiliser.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

SECURITE

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

- Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.



Important

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

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



Important

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

- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques 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'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.
- Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
- 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.
- 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.
- Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
- Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la chambre de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.

Important

Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

- Ne pas mettre les plats avec des liquides ou des solides qui, au cours de la cuisson, pourraient devenir liquides, sur les gradins du four que l'opérateur n'est pas en mesure de contrôler visuellement, pour éviter des risques de brûlures en enfournant et en sortant ces plats.
- Ne pas laisser ou poser de plats ou de produits alimentaires en tout genre sur la surface externe supérieure du four.
- Ne pas boucher les tubes d'évacuation des fumées placés sur la surface externe supérieure du four.

Important

Les installations ou les réparations effectuées par des personnes non autorisées ou avec des pièces de rechange non originales, ainsi que toute modification technique non approuvée par le fabricant conduisent à l'extinction de la garantie et de la responsabilité pour les dommages au produit de la part du fabricant.

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

- L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.
- La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.
 - La température ambiante doit être comprise entre 5°C et 40°C.
 - L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
 - Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).

- Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
- Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
- Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

- Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
- Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.
 - Émissions dans l'atmosphère
 - Évacuations des liquides
 - Gestion des déchets
 - Contamination du sol
 - Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
 - Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

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

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

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE).

Important

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

- En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.
- Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 2).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

i Important

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

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

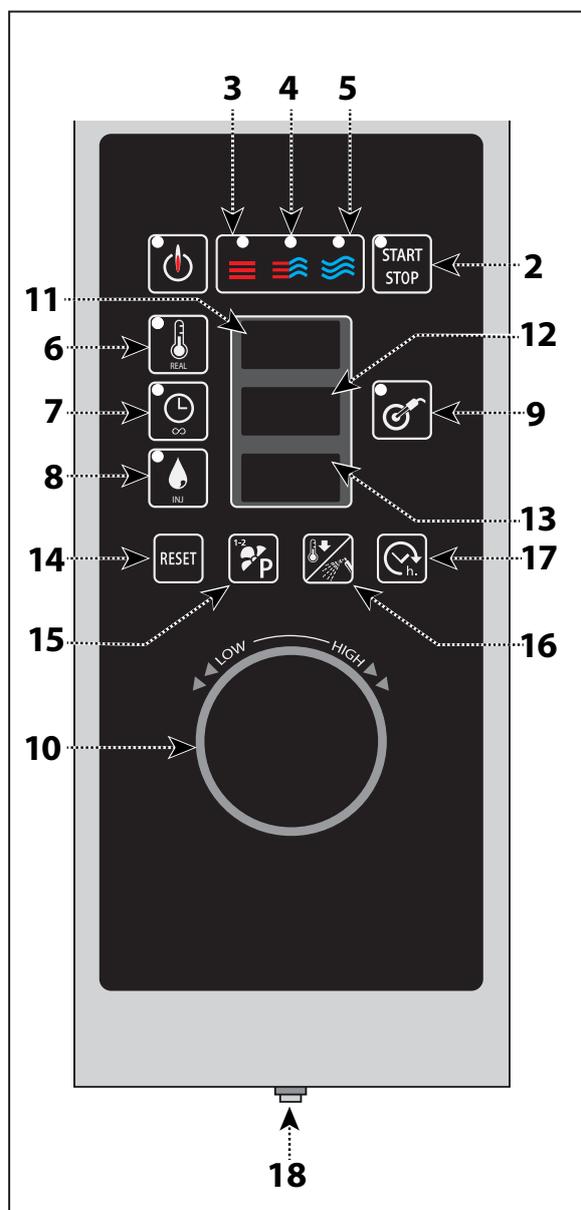
Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces.

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

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

DESCRIPTION DES COMMANDES

- 1) **Touche d'allumage:** serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.
- 2) **Touche « START-STOP »:** elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur (cycle de cuisson, cycle de lavage, etc.).
Voyant vert allumé (fixe): programme de cuisson en pause ou prêt pour le démarrage.
Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson.
Voyant vert allumé (clignotant): programme de cuisson en cours.
Voyant vert éteint: appareil désactivé.
- 3) **Touche cuisson à air pulsé:** elle sert pour sélectionner le mode de cuisson à air pulsé (air chaud forcé).
Voyant vert allumé: mode de cuisson à air pulsé sélectionné.
- 4) **Touche de cuisson mixte:** pour sélectionner le mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur).
Voyant vert allumé: mode de cuisson mixte sélectionné.
- 5) **Touche de cuisson à vapeur:** pour sélectionner le mode de cuisson à vapeur.
Voyant vert allumé: mode de cuisson à vapeur sélectionné.
- 6) **Touche de sélection de la température**
 - Pour sélectionner la température de cuisson: presser une fois (le voyant vert clignote) pour sélectionner la température par la manette (10).
 - Pour modifier la température en cours de cuisson: presser une fois pour afficher sur l'afficheur (11) la valeur de la température sélectionnée . Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite.
 - **Sert pour changer l'unité de mesure de la température de degrés Centigrades (°C) en degrés Fahrenheit (°F).**
Avec l'appareil en phase de STOP (Voyant vert (2) allumé), presser la touche (14) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint). Appuyer sur la touche (6) et agir sur la manette (10) pour sélectionner affichage de la température en °C ou °F. Appuyer sur la manette (10) pour confirmer les modifications effectuée.



7) Touche de sélection du temps (Temporisateur)

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

8) Touche de sélection du pourcentage d'humidité

- Elle sert pour introduire le pourcentage d'humidité en mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur). Presser une fois la touche (le voyant vert clignote) et sélectionner le pourcentage d'humidité avec la manette (10).
- Pour modifier le pourcentage d'humidité en cours de cuisson: presser une fois pour afficher la valeur de l'humidité sur l'afficheur (13). Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite. Attendre environ 5 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

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

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

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

- Elle sert pour sélectionner la température de cuisson interne du produit relevée par la sonde (en option): presser une fois (le voyant vert clignote) pour sélectionner la température par la manette (10).
- Il sert pour modifier la température de cuisson à l'intérieur du produit : presser une fois pour afficher la valeur de la température sur l'afficheur (12). Presser le bouton et agir sur la manette (10) pour changer la valeur introduite. Attendre environ 5 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

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

10) Manette de commande

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

11) Afficheur de la température

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

12) Afficheur du temps et "sonde à cœur"

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

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

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

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

13) Afficheur pourcentage d'humidité

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

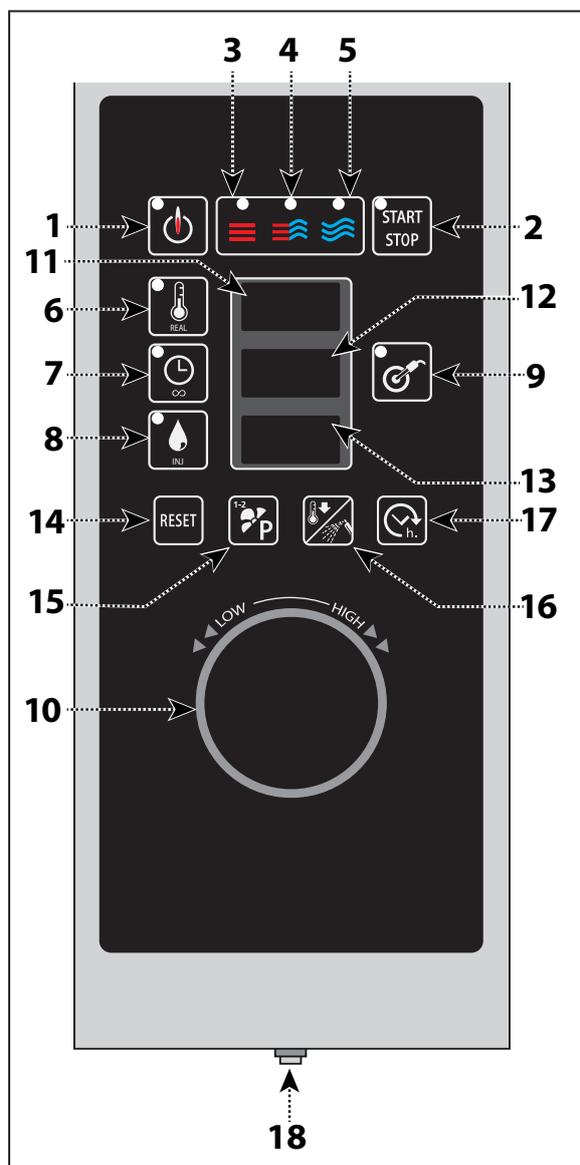
14) Touche RAZ des alarmes : pour remettre à zéro les signaux acoustiques et visuels d'alarme.

15) Bouton programmes « Régénération » / Vitesse du ventilateur

- La touche sert pour sélectionner les programmes de régénération standard prédéfinis.
- Presser la touche (une fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **P01**.
- Presser la touche (deux fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **P02**.
- Presser la touche (trois fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **P03**.
- Presser la touche (4 fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **P04**.
- Presser la touche (5 fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **P05**.
- Presser la touche (6 fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **P06**.
- Presser la touche (7 fois) pour afficher (11) sur l'afficheur **OUT** et sortir du programme.
- Presser la touche (2) pour faire partir le programme sélectionné.

Tableau des programmes de régénération prédéfinis

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



P04 - Programme de cuisson: pour rôti de porc maigre	Préchauffage automatique 120°C Phase 1 - Vapore / 100°C / 7' Phase 2 - Mixte / 145°C / Humidité 60% / 30' Phase 3 - À air pulsé / 165°C / Event ouvert / 15'
P05 - Programme de cuisson: pour poulet rôti entier	Préchauffage automatique 220°C Phase 1 - Mixte / 200°C / Humidité 30% / 9' Phase 2 - À air pulsé / 230°C / Event ouvert / 12' Phase 3 - À air pulsé / 245°C / Event ouvert / 16'
P06 - Programme de cuisson: pour roast-beef	Préchauffage automatique 230°C Phase 1 - À air pulsé / 210°C / Event fermé / 3' Phase 2 - À air pulsé / 220°C / Event ouvert / 6' Phase 3 - À air pulsé / 235°C / Event ouvert / 4'

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

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

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

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

Important

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

15) Bouton vitesse du ventilateur

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

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

16) Touche de refroidissement rapide / lavage semi-automatique:

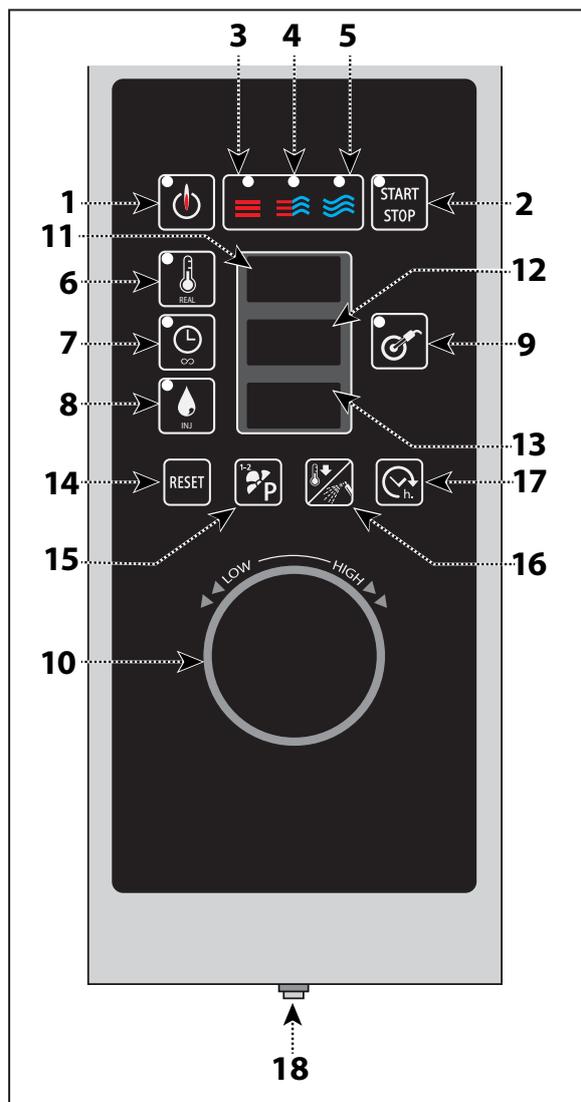
Appuyer une fois sur le bouton (16) pour sélectionner la fonction « **lavage semi-automatique** », appuyer deux fois sur le bouton (16) pour sélectionner la fonction « **refroidissement rapide** ».

Avec la fonction « **refroidissement rapide** » activée :

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

Important

Ne pas utiliser cette fonction pendant la cuisson.



Avec la fonction « **lavage semi-automatique** » activée : appuyer sur le bouton (2) pour démarrer le lavage semi-automatique.

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

Appuyer sur le bouton (17), sur l'écran (12) s'affiche le temps max. pour le démarrage retardé (1 heure).

Appuyer sur le bouton (7) et agir sur le bouton de réglage (10) pour configurer la valeur souhaitée.

Appuyer sur le bouton de réglage pour mémoriser la valeur et ensuite sur le bouton (2) pour lancer le démarrage retardé.

Pour interrompre le compte à rebours et sortir de la fonction, appuyer sur le bouton (2) (la cuisson ne démarre pas).

Si l'on souhaite faire partir la cuisson avant l'échéance du temps configuré, appuyer sur le bouton (7) et agir sur le bouton de réglage (10) pour porter la valeur affichée à l'écran (12) à « 0 »

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

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 de l'eau.
- 3) Presser la touche (18) pour activer l'appareil.

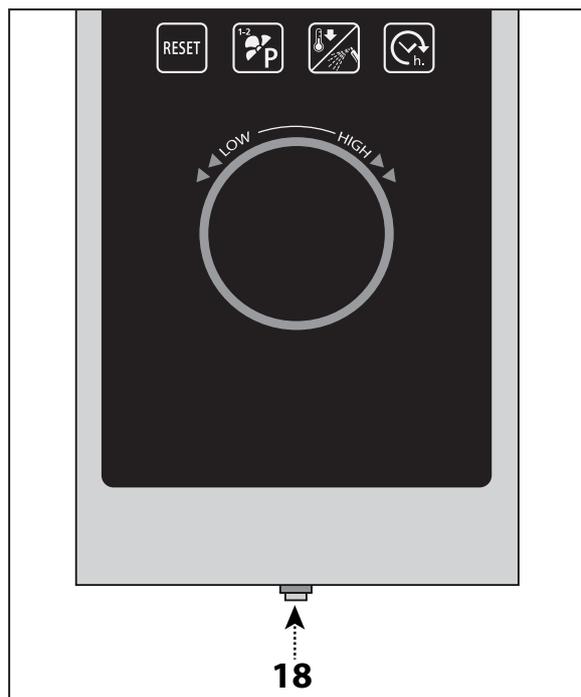
Extinction



Important

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

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



PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



Important

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

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

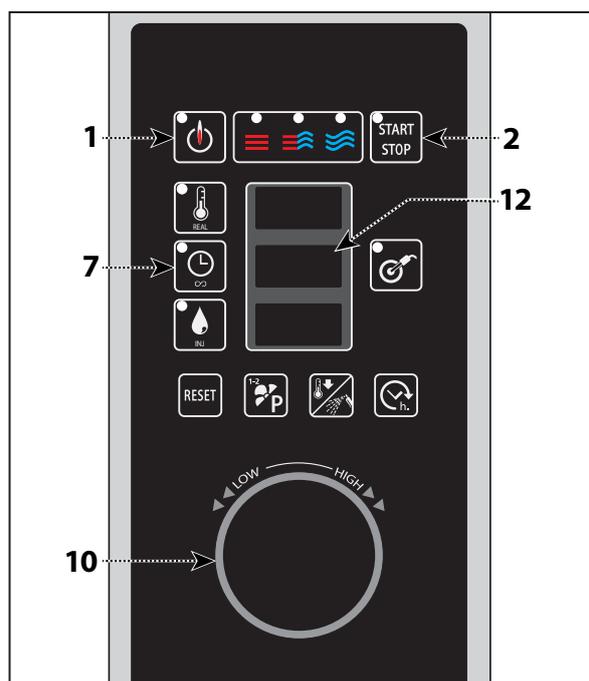


Important

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

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

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



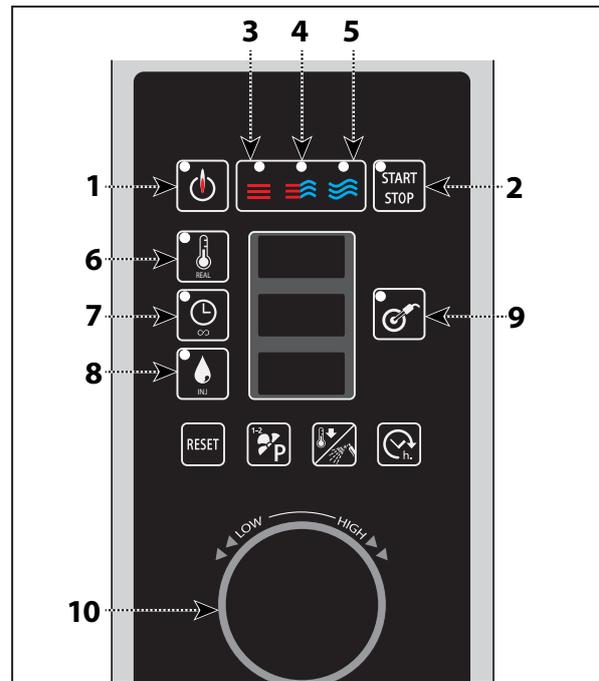
FR

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

Mise en marche

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



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

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

i Important

Pendant tout le cycle, la lumière reste allumée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Arrêt

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

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

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

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
- 3) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.
- 4) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 5) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 6) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



Attention

Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir page 15);
- La chambre de cuisson (voir page 14);
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 13).



Attention

Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent (voir à la page 18).

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir "instructions pour l'installation");
- Nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir "instructions pour l'installation").

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

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

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.

Important

Afin de maintenir durablement les caractéristiques d'hygiène et d'intégrité de l'acier inoxydable (nécessaires pour la protection contre la corrosion), il est indispensable de nettoyer chaque jour la chambre de cuisson avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.

Pour cette opération, procéder comme suit.

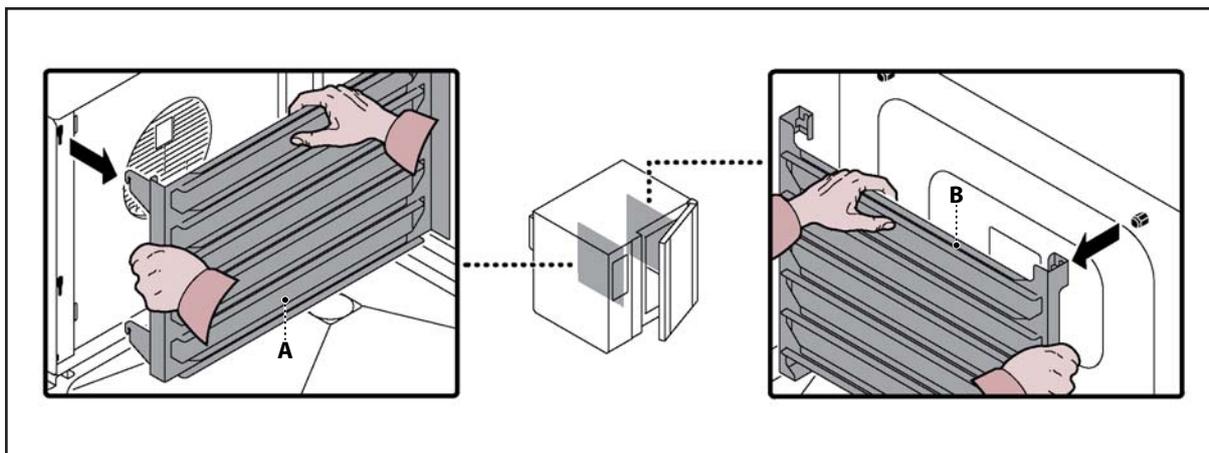
1) Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.

Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage".

Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.

2) Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats (A-B) et les nettoyer soigneusement.



3) Extraire et nettoyer la grille filtre (C).

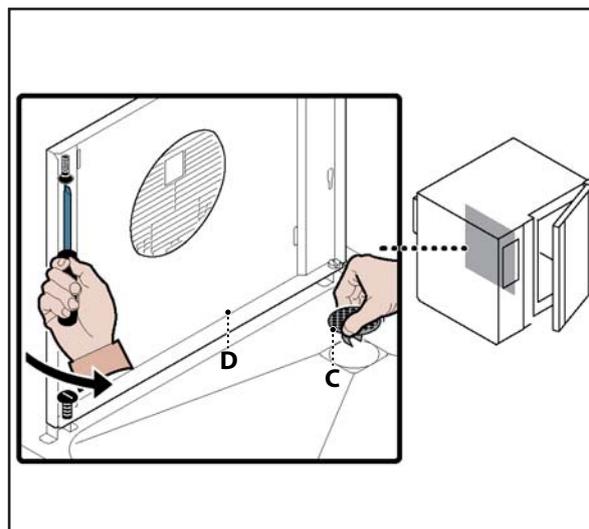
4) Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur (D).

5) Humecter avec de l'eau les parois de la chambre de cuisson, l'échangeur et le ventilateur.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".

6) Vaporiser et laisser agir pendant 10-15 min, le détergent pour usage alimentaire, sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "atomiseur".



7) Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson, de l'échangeur et du ventilateur.

8) Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillant.

9) Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

10) Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur (D).

11) Remonter les échelles porte-plats (A-B) et la grille filtre (C) e la griglia filtro.

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..

Important

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

Attention

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

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) En état de STOP, presser le touche (16) une fois, le voyant vert de la touche (2) est allumé fixe. Sur l'afficheur (11) on peut lire **CLE**, sur l'afficheur (12) **Pr** et sur l'afficheur (13) **P01**.
- 2) Presser la touche (2), le voyant vert de la touche (2) commence à clignoter, sur l'afficheur (11) on peut lire **CLE** et sur l'afficheur (12) **25'** (temps total de lavage).
- 3) Quand le signal sonore s'active et sur l'afficheur le message **CLE** clignote, faire arriver le détergent dans la chambre de cuisson.
- 4) Ouvrir la porte et vaporiser le détergent pour usage alimentaire sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

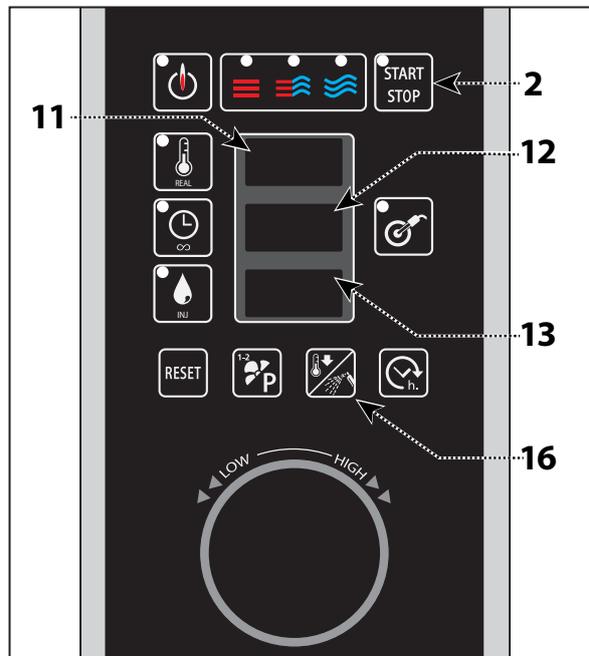
Attention

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

- 5) Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

Important

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



i Important

Pour garantir la fonctionnalité dans le temps, pour améliorer la prévention d'éventuels phénomènes de corrosion, il faut effectuer une décalcification.

Si sur l'écran (11) est affichée l'inscription « **dEC** », ceci signifie qu'il faut effectuer les opérations de nettoyage comme décrites ci-dessous :

- 1) En état de STOP, presser le touche (16) une fois pour sélectionner la fonction "lavage", le voyant vert de la touche (2) est allumé fixe. Sur l'afficheur (11) on peut lire **CLE**, sur l'afficheur (12) **Pr** et sur l'afficheur (13) **P01**.
- 2) Presser la touche (2), le voyant vert de la touche (2) commence à clignoter, sur l'afficheur (11) on peut lire **CLE** et sur l'afficheur (12) **25'** (temps total de lavage).
- 3) Lorsque le signal sonore est activé et que le message **CLE** clignote à l'écran, mettre le produit détartrant dans la chambre de cuisson.
- 4) Ouvrir la porte et vaporiser le produit **DÉTARTRANT, avec pH<7**, sur toutes les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour effectuer cette opération il est conseillé d'utiliser l'accessoire « pulvérisateur » et le produit DÉTARTRANT.

⚠ Attention

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

- 5) Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

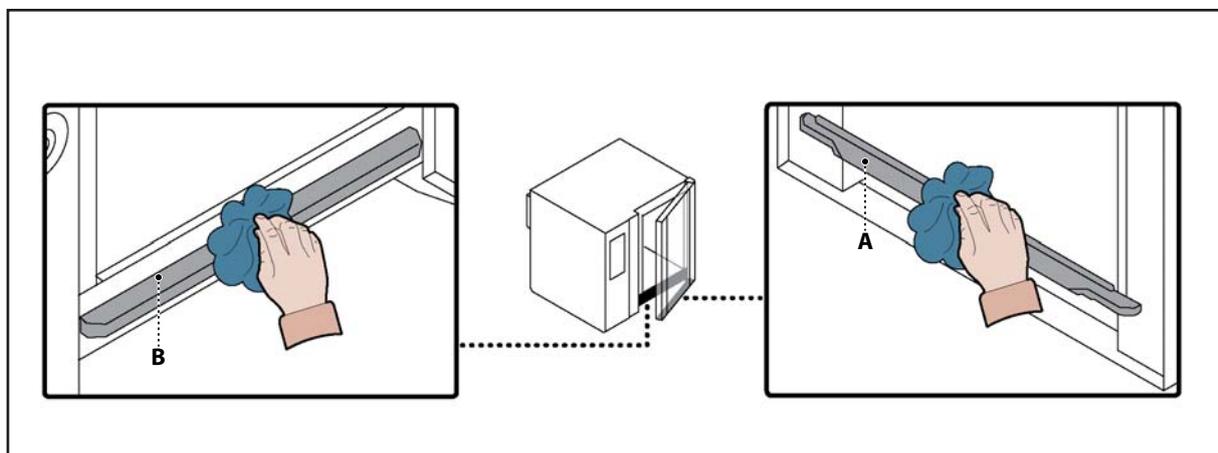
i Important

Avant d'effectuer une cuisson successive, vérifier qu'il n'y ait pas des résidus de détartrant dans la chambre de cuisson. Dans le cas contraire, rincer soigneusement la chambre de cuisson et activer le chauffage en mode « convection » pendant 15 minutes environ pour la sécher.

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

Pour cette opération, procéder comme suit.

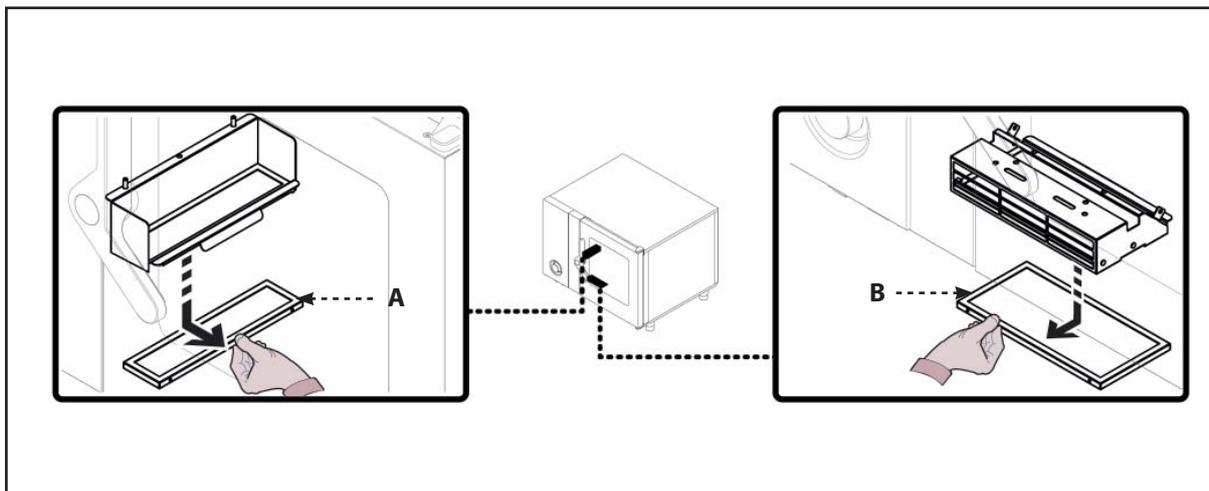
- 1) Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée (A).
- 2) Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (B) et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

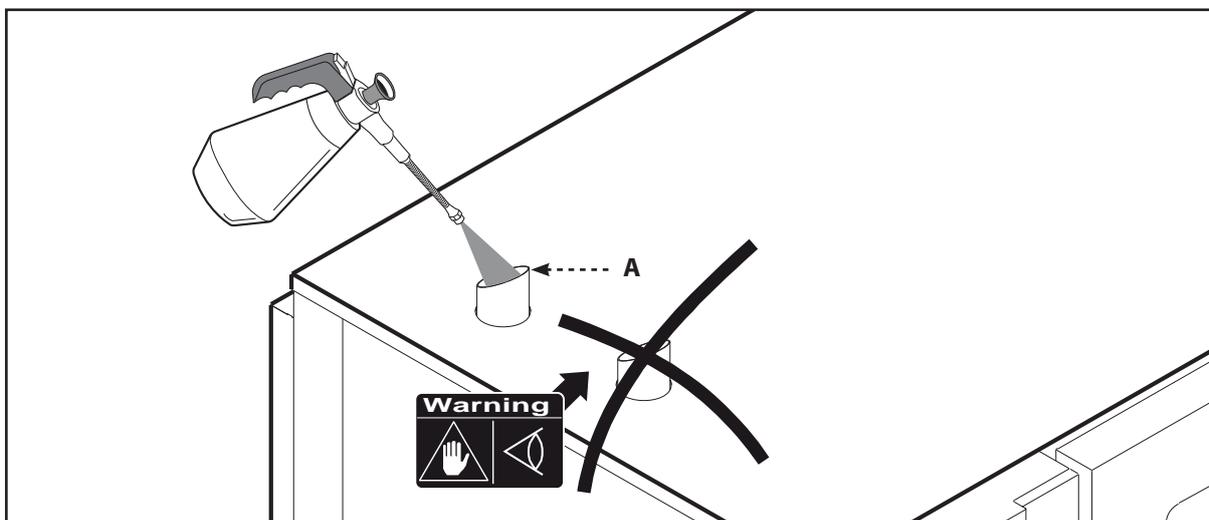
- 1) Eteindre l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3) Enlever les filtres à air **(A)** et **(B)** placés sous l'appareil et les nettoyer à l'aide d'un produit dégraissant approprié. Il est conseillé d'effectuer le lavage au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.
- 2) Éteindre le four et débrancher l'interrupteur d'alimentation.
- 3) Pulvériser le détergent par l'extrémité du tuyau d'évent **(A)** et laisser agir pendant quinze minutes au moins.
- 4) Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).
- 5) Rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à la main ou sinon, effectuer un programme de rinçage automatique.



DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.

Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Important

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

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir "instructions pour l'installation").
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif.
	Carte électronique endommagée	Contacteur le service assistance
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacteur le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"

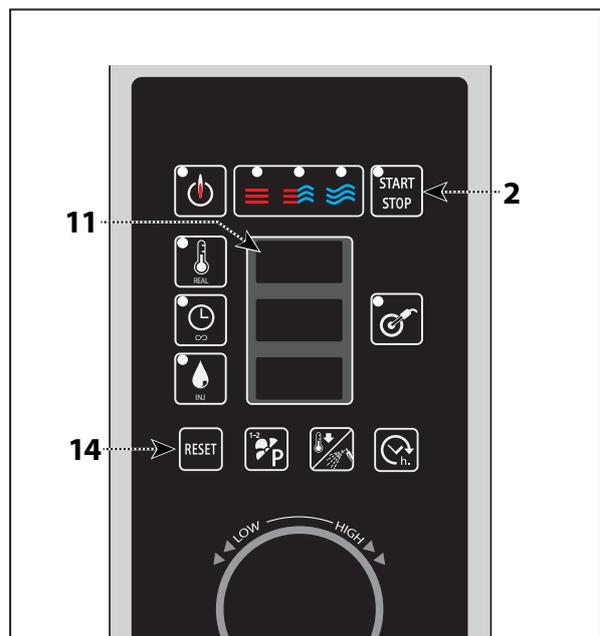
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

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 (11).

Important

Appuyer sur la touche (14) pour remettre à zéro l'alarme: le cycle de cuisson repart automatiquement, si cela ne se produit pas presser la touche "mise en marche" (2).



Description	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir "instructions pour l'installation"), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four	Ouvrir ou fermer la porte du four. nformer le service assistance si ce message ne disparaît pas.	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée
CLE	Indique qu'il faut nettoyer	Nettoyer	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
dEC	Indique que l'opération de décalcification est nécessaire	Effectuer la décalcification	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à coeur n'est pas introduite dans l'aliment ou est en avarie	Vérifier la position de la sonde à coeur ou avertir le service assistance en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie è in avaria	Avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E06	Intervention protections thermiques	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée	Presser le bouton « Reset »	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance
E09	Température maximum admise dans la chambre dépassée.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E20	Erreur de configuration	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson

ADVERTENCIAS GENERALES

- Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

Importante

No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

- No obstruya los tubos de descarga de humos situados en la superficie externa superior del horno.

Importante

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

- Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.

Importante

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Importante

Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.

INSTALLAZIONE

Importante

Instalaciones y/o reparaciones realizadas por personal no autorizado o el uso de repuestos no originales, así como cualquier modificación técnica no aprobada por el fabricante conllevan el cese de la garantía y de la responsabilidad del fabricante por daños al producto.

Importante

No instalar el aparato en proximidad de paredes inflamables.

Precaución - advertencia

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

Precaución - advertencia

Las regulaciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

FUNCIONAMIENTO

Importante

¡Riesgo de incendio! No coloque alimentos que contengan ingredientes altamente inflamables (alimentos con alcohol) en el horno. Estas sustancias pueden estallar en llamas y, por lo tanto, constituyen un riesgo de incendio y explosión. Las explosiones pueden hacer que la puerta se abra repentinamente o incluso violentamente.

Importante

¡Riesgo de incendio! Cuando utilice el aparato por primera vez, asegúrese de que no haya manuales de instrucciones, bolsas de plástico ni accesorios dentro del horno.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! No deje la sonda fuera de la puerta del horno, ya que podría dañar la sonda y provocar que el vapor caliente o el líquido salga del horno durante el proceso de cocción. Retire siempre la sonda de los alimentos antes de sacarla del horno.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! Si fuera necesario mover los carros de la parrilla de la bandeja mientras estén en uso, asegúrese siempre de que los recipientes estén bien asegurados. Cierre los recipientes que contengan líquidos para que no se derrame líquido caliente.

Importante

¡Riesgo de lesiones! Cuando cargue y descargue el carro de la parrilla, ponga el freno de bloqueo de la rueda.

Importante

¡Riesgo de lesiones! Los carros de la parrilla podrían volcarse cuando se muevan sobre superficies desiguales o al cruzar el umbral de una puerta.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! Cuando los recipientes están llenos de líquido o se llenan de líquido durante el proceso de cocción, el usuario debe poder ver dentro de cada recipiente. No coloque las parrillas por encima de la altura de los ojos.

Importante

¡Riesgo de quemaduras! Abra siempre la puerta despacio y con cuidado para evitar quemaduras por el vapor caliente que sale del horno.

LIMPIEZA

- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Importante

¡Riesgo de incendio! Si el aparato no se limpia o no se limpia a fondo, la grasa o restos de alimentos que se han acumulado en el interior del horno podrían comenzar a quemarse.

LAVADO AUTOMÁTICO

Importante

¡Riesgo de quemaduras! No abra la puerta del horno durante el lavado. Existe peligro de quemaduras cáusticas graves por la presencia de aire caliente, ácidos o bases (alcalinos) que podrían entrar en contacto con la piel y/o los ojos. Si el programa de lavado se detuviera antes de su finalización, inicie y termine un programa de LAVADO LH20 antes de abrir la puerta.

Importante

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

MANTENIMIENTO

Importante

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad de las personas.

Precaución - advertencia

Limpe el respiradero al menos una vez cada 6 meses o, en caso de cocciones frecuentes de carne o comidas grasas, cada 2 meses.

Importante

El fabricante recomienda usar el accesorio "Filtro FGX" en caso de cocciones frecuentes de carnes o de alimentos grasos, que se debe limpiar diariamente en el lavavajillas, al terminar la jornada.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUAL	2
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO.....	2
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	3
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO	3
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA.....	3
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	4
DOTACIÓN DE ACCESORIOS	4
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	4
SEGURIDAD.....	4
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
DATOS TÉCNICOS.....	4
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO	5
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL....	6
USO Y FUNCIONAMIENTO	7
RECOMENDACIONES DE USO.....	7
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	7
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	11
PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO	11
PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN.....	12
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	13
MANTENIMIENTO	13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO.....	13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	14
LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.....	15
LAVADO APARATO.....	16
ADVERTENCIA SOBRE LA DESCALCIFICACIÓN	17
LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN.....	17
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE	18
LIMPIEZA DEL RESPIRADER.....	18
AVERÍAS	19
BÚSQUEDA DE AVERÍAS	19
TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS.....	19

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

El presente manual contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

OBJETIVO DEL MANUAL

- El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste. Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
- Esta información es proporcionada por el Fabricante en su idioma original (italiano) y está traducida en los demás idiomas para satisfacer necesidades comerciales y/o requisitos establecidos en la Ley. La lectura de esta información permitirá evitar riesgos a la salud y la seguridad de las personas y daños económicos.
- Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
- Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



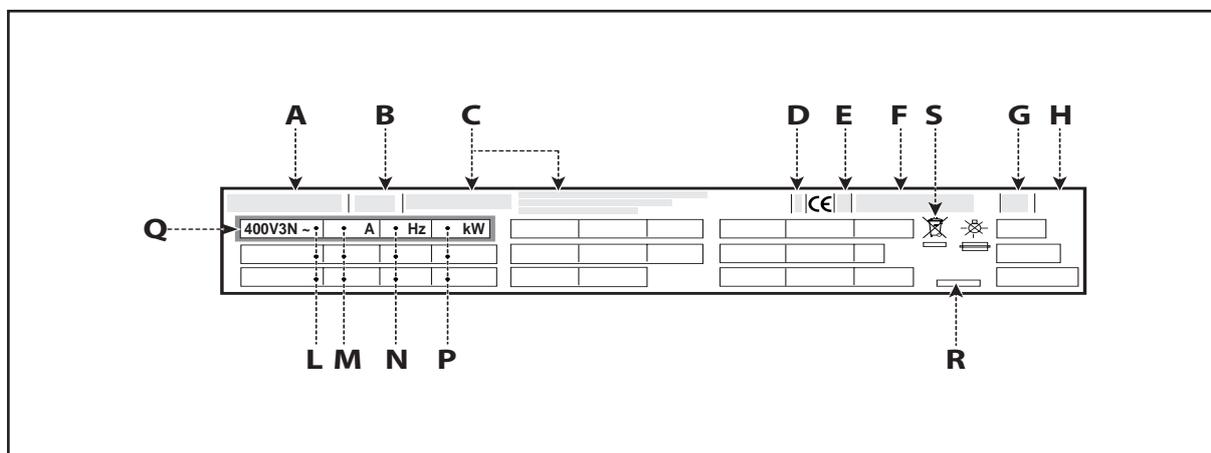
Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| A) Modelo del aparato | L) Tensión (V) |
| B) Tipo de personalización | M) Consumo (A) |
| C) Identificación fabricante | N) Frecuencia (Hz) |
| D) Clase de aislamiento | P) Potencia declarada (kW) |
| E) Año de fabricación | Q) Indicador tensión de prueba |
| F) Número de matrícula | R) Fecha de fabricación |
| G) Grado de protección | S) Símbolo RAEE |
| H) País de destino | |



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado

INFORMACIONES DE CARACTER TÉCNICO

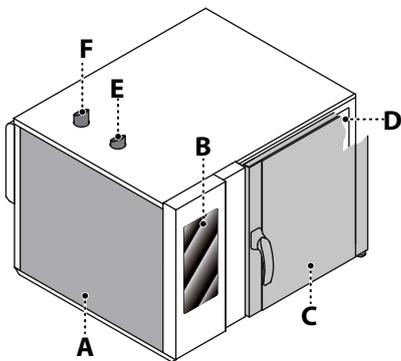
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

- 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.
El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

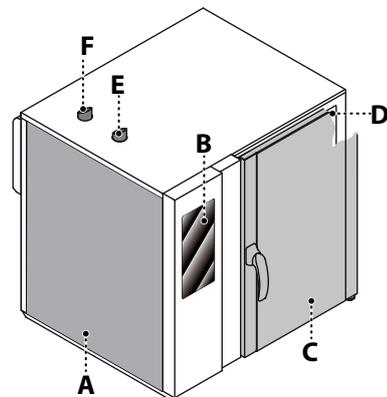
Órganos principales

- 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

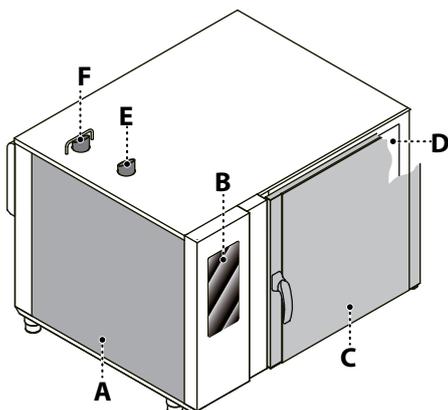
MODELO BX 61E



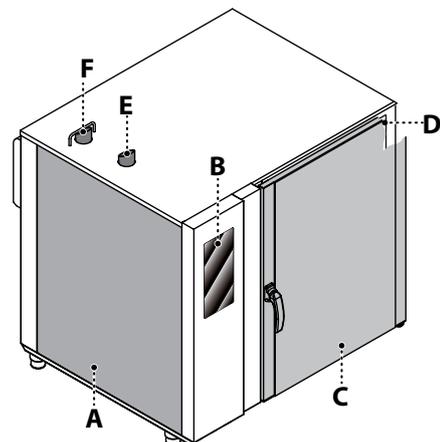
MODELO BX 101E



MODELO BX 82E



MODELO BX 122E



ES

DATOS TÉCNICOS

Descripción	BX61E	BX101E	BX82E	BX122E
Dimensiones horno	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Alimentación eléctrica	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Conmutaciones admisibles	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	-
Potencia nominal	12 kW	17,3 kW	19,8 kW	27,5 kW
Corriente absorbida	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) 43 A (230V 3)	28,5 A (400V 3N) 49,5 A (230V 3)	40 A (400V 3N)
Dimensiones cámara	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Número de bandejas	6	10	8	12
Paso de bandejas	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5	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 para respetar las leyes vigentes en la materia.



Precaución - advertencia

Controle todos los días que los dispositivos de seguridad estén bien instalados y funcionen correctamente.

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.



Importante

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

- No modifique de ninguna manera el equipo.
- Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.



Importante

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

- En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
- Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.
- Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.
- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud.
- En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
- Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
- No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cámara de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.



Importante

- **No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.**
- No colocar en las repisas del horno (que el operador no pueda controlar visualmente), bandejas con líquidos o alimentos que durante la cocción puedan licuarse, a fin de evitar riesgos de sufrir quemaduras al desplazar sucesivamente las bandejas.
- No deje ni apoye cazuelas y/o productos alimentarios de ningún tipo en la superficie externa superior del horno.
- No obstruya los tubos de descarga de humos situados en la superficie externa superior del horno.



Importante

Instalaciones y/o reparaciones realizadas por personal no autorizado o el uso de repuestos no originales, así como cualquier modificación técnica no aprobada por el fabricante conllevan el cese de la garantía y de la responsabilidad del fabricante por daños al producto.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO

- Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.
- En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.
 - La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 y 40 °C.
 - La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
 - El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).

- El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
- Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
- Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, 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.).

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

- Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente..
- Dichos procedimientos, que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.
 - Emisiones en la atmósfera
 - Descargas de líquidos
 - Gestión de residuos
 - Contaminación del suelo
 - Uso de materias primas y de recursos naturales
 - Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE).

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

- Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.
- Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico. (véase pág. 2).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción. Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

RECOMENDACIONES DE USO

i Importante

Los utilizadores, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y adiestrados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para individual los mandos y las funciones principales.

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.

El fabricante recomienda utilizar el horno por encima de 250 ° C sólo cuando sea estrictamente necesario y por períodos cortos de tiempo, no reducir la vida de su equipo.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1) Pulsador de encendido: sirve para activar y desactivar eléctricamente el aparato.

2) Pulsador "INICIO/STOP": sirve para comenzar o terminar el ciclo del programa seleccionado y visualizado en display (ciclo de cocción, ciclo de lavado, etc.).

Piloto verde encendido (permanente): programa de cocción en pausa o listo para empezar. Presionar el botón para activar el programa de cocción.

Piloto verde encendido (intermitente): programa de cocción en curso.

Piloto verde apagado: aparato desactivado.

3) Pulsador cocción por convección: sirve para seleccionar la modalidad de cocción por convección (aire caliente forzado).

Piloto verde encendido: cocción por convección seleccionada.

4) Pulsador de cocción mixta: sirve para seleccionar la cocción mixta (convección + vapor).

Piloto verde encendido: cocción mixta seleccionada.

5) Pulsador de cocción a vapor: sirve para seleccionar la cocción a vapor.

Piloto verde encendido: modalidad cocción a vapor seleccionada.

6) Pulsador programación temperatura

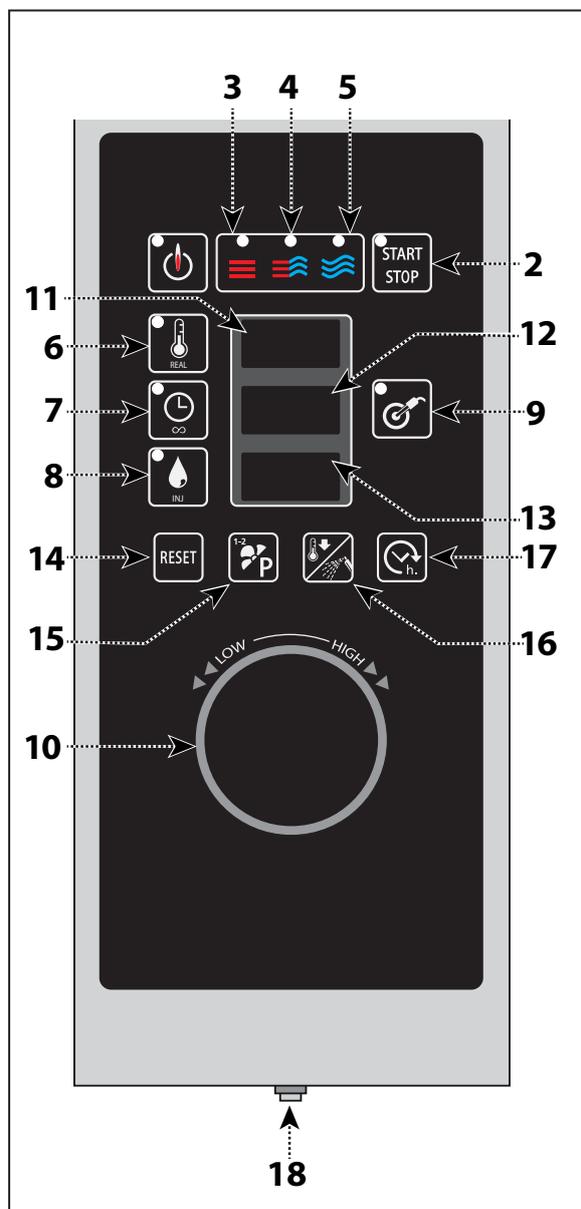
– Para programar la temperatura de cocción: pulsar una vez (el piloto verde comenzará a destellar) para programar la temperatura mediante el mando correspondiente (10).

– Para modificar la temperatura durante la fase de cocción: pulsar una vez para visualizar en el indicador (11) el valor de la temperatura programada. Presionar el pulsador y operar con el mando (10) para modificar el valor programado.

– Permite modificar la unidad de medida de la temperatura, de grados Centígrados (°C) a grados Fahrenheit (°F).

Con el aparato en fase de STOP (Piloto verde (2) encendido) apriete el pulsador (14) durante un tiempo superior a 3 segundos (todo el panel se apaga).

Mantenga apretado el pulsador (6) y use el mando (10) para seleccionar la visualización de la temperatura en °C o °F. Apriete el mando (10) para confirmar las modificaciones efectuadas.



7) Pulsador de programación del tiempo (Temporizador)

- Para programar el tiempo de cocción: pulsar una vez (el piloto verde comenzará a destellar) para programar el tiempo de cocción mediante el mando (10). Apriete y mantenga apretado el pulsador durante aproximadamente 2 segundos para fijar un tiempo de cocción “ilimitado”; en la pantalla (12) se muestra el mensaje “Inf” no modificable.
- Para modificar el tiempo durante la fase de cocción: pulsar una vez para visualizar el tiempo programado en el indicador (12). Presionar el pulsador y operar con el mando (10) para modificar el valor programado.
- Sirve para activar o desactivar el precalentamiento automático.
Con el aparato en fase de STOP (Piloto verde (2) encendido) apriete el pulsador (14) durante un tiempo superior a 3 segundos (todo el panel se apaga). Apriete el pulsador (7) y use el mando (10) para activar o desactivar el precalentamiento automático. Presione el pulsador (7) para confirmar las modificaciones efectuadas.

8) Pulsador de programación porcentaje de humedad

- Permite programar el porcentaje de humedad en modalidad de cocción mixta (convección + vapor). Pulsar una vez el pulsador (el piloto verde comenzará a destellar) y programar el porcentaje de humedad con el mando (10).
- Para modificar el porcentaje de humedad durante la fase de cocción: pulsar una vez para visualizar el valor de la humedad en el indicador (13).
Presionar el pulsador operar con el mando (10) para modificar el valor programado. Esperar más o menos 5 segundos la memorización del nuevo valore programado.

En modalidad “Cocción por convección” se puede regular el porcentaje de apertura de la purga, que se muestra en la pantalla (13) (“0” = purga siempre abierta; “_.” = purga siempre cerrada).

- Sirve para aumentar el porcentaje de humedad: mantener pulsado el botón para introducir humedad dentro del horno durante cualquier fase de cocción mixta o convección.
- En fase de la pausa de cocción, en modalidad «cocción a vapor», sirve para pasar de vapor estándar (Std) a vapor súper (Sup) y viceversa.
- Sirve para ajustar el valore de default entre vapor Std y vapor Sup:
Con el aparato en fase de STOP (luz verde (2) encendida), presionar el botón (14) durante más de 3 segundos (se apaga todo el panel). Mantener pulsado el botón (8) y utilizar el mando (10) para seleccionar la visualización entre Std y SUP.
Apretar el mando (10) para confirmar la modificación efectuada.

9) Pulsador de programación de la temperatura “sonda al corazón” o “sonda en vacío”

- Sirve para programar la temperatura de cocción interna del producto medida por la sonda al corazón (opcional) o en vacío (opcional): presionar una vez (el testigo verde centellea) para programar la temperatura mediante el mando (10).
- Permite modificar la temperatura en fase de cocción interna del producto: presionar una vez para visualizar el valor de la temperatura en el monitor (12).
Apriete el pulsador y use el mando (10) para variar el valor fijado. Esperar más o menos 5 segundos la memorización del nuevo valore programado.

Esta función interrumpe el uso del pulsador “Programación del tiempo”.

10) Mando de control

- Sirve para modificar los valores de las funciones seleccionadas (véanse los pulsadores (6, 7, 8, 9). Girar el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.
- Sirve para modificar los parámetros de programación cocción y lavado y los parámetros funcionales del aparato.
- Además, permite confirmar y almacenar: presionar el mando para confirmar y almacenar las programaciones seleccionadas y/o visualizadas en el monitor.

11) Monitor temperatura

- Permite visualizar el valor de la temperatura programada.
Para visualizar la temperatura real en el interior del horno, mantener presionado el pulsador (6) hasta que el monitor muestra el punto en la parte inferior derecha.
El valor que aparece en el monitor centellea en caso de que, al comenzar un ciclo de cocción, la temperatura en el interior del horno sea superior a la temperatura programada y/o en caso de que, durante la fase de precalentamiento, no se haya alcanzado la temperatura programada.
- En estado de pausa cocción, permite visualizar el número del programa de “Regeneración” que puede seleccionarse mediante el pulsador (15).

12) Indicador del tiempo y “sonda al corazón”

Con el pulsador (7) (programación del tiempo) apretad:

- Durante la fase de pausa en la cocción, visualiza el valor del tiempo programado.
- Durante la fase de cocción, visualiza el tiempo que falta para que termine el ciclo de cocción.

Con el pulsador (9) (programación de la temperatura “sonda al corazón”) apretado:

- Durante la fase de pausa en la cocción, visualiza el valor de la temperatura programada.
- In fase di cottura indica il valore della temperatura rilevata dalla sonda.

13) Display porcentaje de humedad

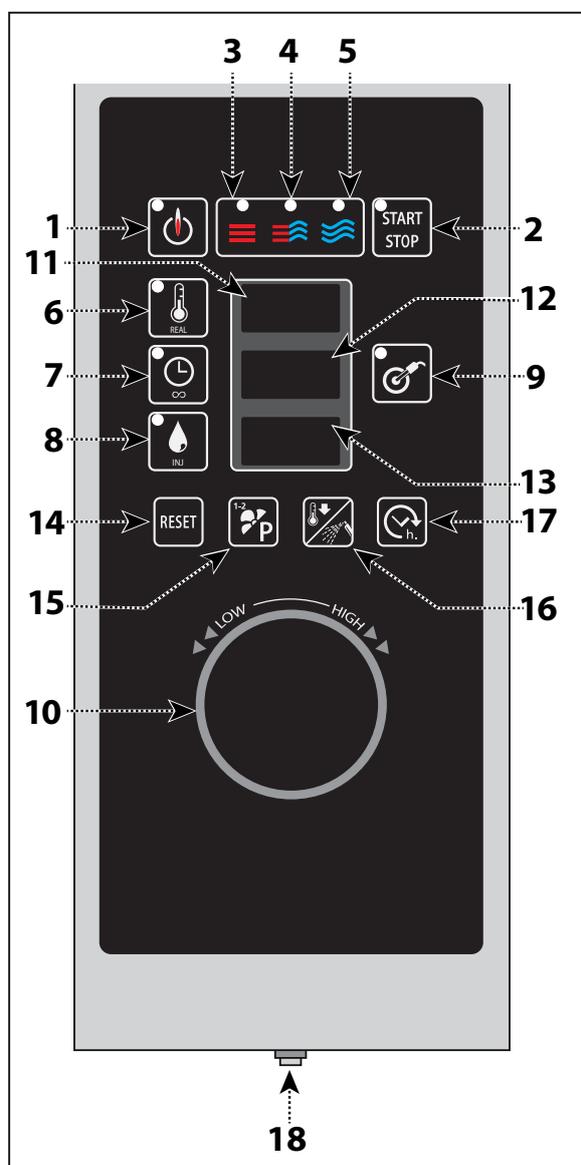
- En modalidad de cocción mixta (convección + vapor) indica el valor del porcentaje de humedad programado.
- En modalidad de cocción al vapor indica qué función ha sido programada (vapor **Std** o vapor **SUP**).

14) Pulsador de reset alarmas: permite reinicializar las señales acústicas y visuales de alarma.

15) Pulsador programas de “Regeneración” / Pulsador de velocidad del ventilador

- El Pulsador sirve para seleccionar los programas de regeneración estándar preprogramados. Presionar el pulsador (una vez) para visualizar en el display (11) el mensaje **P01**. Presionar el pulsador (2 veces) para visualizar en el display (11) el mensaje **P02**. Presionar el pulsador (3 veces) para visualizar en el display (11) el mensaje **P03**. Presionar el pulsador (4 veces) para visualizar en el display (11) el mensaje **P04**. Presionar el pulsador (5 veces) para visualizar en el display (11) el mensaje **P05**. Presionar el pulsador (6 veces) para visualizar en el display (11) el mensaje **P06**. Presionar el pulsador (7 veces) para visualizar en el display (11) el mensaje **OUT** y salir del programa. Pulsar el pulsador (2) para activar el programa seleccionado.

Tabla de programas de regeneración preprogramados



P01 - Programa de regeneración en plato: para carnes de poco espesor y pescado (precocido o crudo)	Pre calentamiento automático 130°C Fase 1 - Mixto / 110°C / Humedad 10% / 2' Fase 2 - Convección / 130°C / respiradero cerrado / 3' Fase 3 - Convección / 125°C / respiradero abierto / 1'
P02 - Programa de regeneración en plato: para carnes de poco espesor y pescado de gran espesor	Pre calentamiento automático 150°C Fase 1 - Mixto / 130°C / Humedad 10% / 3' Fase 2 - Convección / 135°C / respiradero cerrado / 3' Fase 3 - Convección / 140°C / respiradero abierto / 1'
P03 - Programa de regeneración en plato: para carnes y pescado en general (aumentar el tiempo en fase 2 para pasta o rellenos)	Pre calentamiento automático 150°C Fase 1 - Mixto / 130°C / Humedad 10% / 2' Fase 2 - Convección / 140°C / respiradero cerrado / 5' Fase 3 - Convección / 140°C / respiradero abierto / 3'
P04 - Programa de cocción (sonda al corazón): para asado magro de cerdo	Pre calentamiento automático 120°C Fase 1 - Vapor / 100°C / 8' Fase 2 - Mixto / 140°C / Humedad 60% / Temperatura final en corazón 57°C Fase 3 - Convección / 170°C / Temperatura final en corazón 68°C/respiradero abierto
P05 - Programa de cocción (sonda al corazón): para pollo entero asado	Pre calentamiento automático 205°C Fase 1 - Convección / 185°C / respiradero abierto / 8' Fase 2 - Convección / 215°C / respiradero abierto / 12' Fase 3 - Convección/240°C/Temperatura final en corazón 72°C/respiradero abierto
P06 - Programa de cocción (sonda al corazón): para roastbeef	Pre calentamiento automático 165°C Fase 1 - Convección / 145°C / Temperatura final en corazón 20°C/ respiradero abierto Fase 2 - Convección / 110°C / Temperatura final en corazón 42°C/ respiradero abierto Fase 3 - Convección / 90°C / Temperatura final en corazón 54°C/ respiradero abierto
P04 - Programa de cocción: para asado magro de cerdo	Pre calentamiento automático 120°C Fase 1 - Vapor / 100°C / 7' Fase 2 - Mixto / 145°C / Humedad 60% / 30' Fase 3 - Convección / 165°C / Sfiato aperto / 15'

ES

P05 - Programa de cocción: para pollo entero asado	Precalentamiento automático 220°C Fase 1 - Mixto / 200°C / Humedad 30% / 9' Fase 2 - Convección / 230°C / respiradero abierto / 12' Fase 3 - Convección / 245°C / respiradero abierto / 16'
P06 - Programa de cocción: para roastbeef	Precalentamiento automático 230°C Fase 1 - Convección / 210°C / Sfiato chiuso / 3' Fase 2 - Convección / 220°C / Sfiato abierto / 6' Fase 3 - Convección / 235°C / Sfiato abierto / 4'

- El Pulsador sirve para modificar los programas de regeneración estándar preprogramados. Presionar el pulsador para visualizar en el display (11) el programa requerido. Pulsar el pulsador (2) para activar el programa seleccionado.

Sólo después de haber activado el programa, mediante los pulsadores (6-7- 8-9) y el mando (10) es posible modificar los valores programados para la fase corriente.

Durante la fase de cocción, mediante los botones (3-4-5) es posible modificar la modalidad de cocción.

Nota: Las modificaciones programadas de esta manera permanecen activadas sólo para la cocción corriente; para almacenarlas de manera permanente, presionar durante al menos 3 segundos el botón de la modalidad de cocción (3-4-5) que se está utilizando.

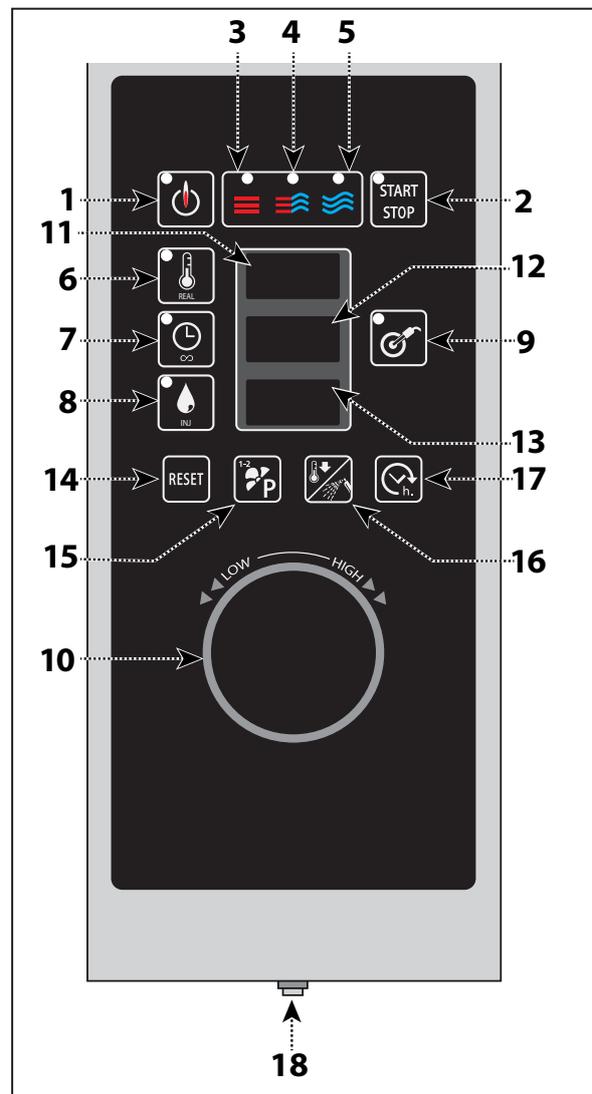
Importante

Para restablecer los ajustes originales, con el equipo en fase de STOP (piloto verde botón (2) encendido), apretar el botón (14) durante más de 3 segundos (se apaga todo el panel) y después apretar el botón (15) hasta que aparezca PrG ok.

15) Pulsador de velocidad del ventilador

Sólo durante el START (con cocción comenzada), presionar el botón para programar la velocidad intermitente del ventilador.

- Pulsador (15) apagado: velocidad máxima.
- Pulsador (15) encendido y monitor (13) con puntito rodante: velocidad intermitente.



16) Pulsador de enfriamiento rápido / lavado semiautomático:

Presione el pulsador (16) una vez para seleccionar la función "lavado semiautomático", presione el pulsador (16) dos veces para seleccionar la función "enfriamiento rápido".

Con la función "enfriamiento rápido activada":

- sirve para enfriar rápidamente la cámara de cocción con la puerta cerrada. Presionar el pulsador para visualizar en el display (11) el mensaje "100°C" y en el display (12) el mensaje "CLd". Presionar el pulsador (6) y girar el mando (10) hasta seleccionar la temperatura de enfriamiento requerida. Presionar el pulsador (2) para activar el programa. Al concluirse el ciclo, el aparato interrumpe su funcionamiento y se activa un avisador acústico.
- Sirve para habilitar/inhabilitar la función de cooldown en cocción. Con el aparato en fase de STOP (piloto verde (2) encendido) apriete el pulsador (14) durante un tiempo superior a 3 segundos (todo el panel se apaga). Presionar el pulsador (16) y operar con el mando (10) para seleccionar la función **Cooldown ON/OFF**. Presionar el pulsador (16) para confirmar la función marcada.

Importante

No se sirva de esta función durante las fases de cocción.

Con la función "lavado semiautomático", activada: presione el pulsador (2) para poner en marcha el lavado semiautomático.

17) Pulsador “inicio con retraso”: sirve para empezar a cocinar con modalidad retrasada.

Presione el pulsador (17), en el display (12) aparece el tiempo máx. para que el inicio con retraso (1 hora).

Presione el pulsador (7) y gire la manilla (10) para configurar el valor que le interesa.

Empuje la manilla para memorizar el valor y a continuación presione el pulsador (2) para poner en marcha el inicio con retraso.

Para interrumpir la cuenta atrás y salir de la función presione el pulsador (2) (la cocción no inicia).

Si desea que empiece la cocción antes de que termine el tiempo programado, presione el pulsador (7) y gire la manilla (10) para llevar el valor que se visualiza en el display (12) a “0”

18) Interruptor principal: sirve para alimerntare eléctricamente el equipo.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

Encendido

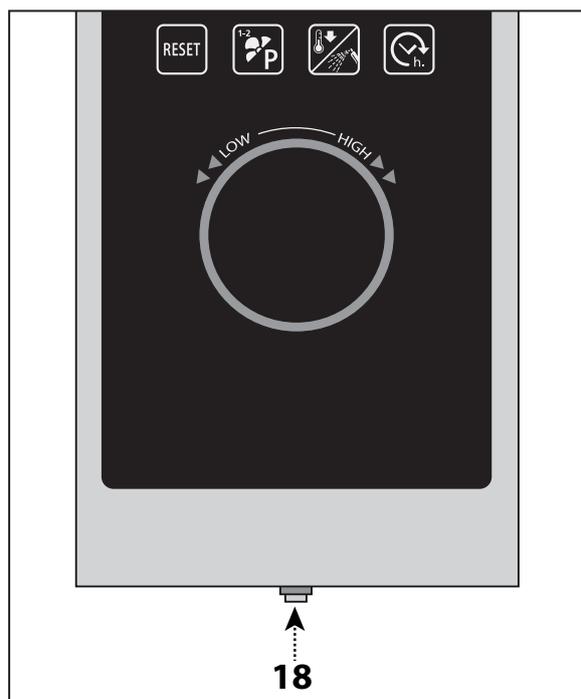
- 1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Abrir la llave de alimentación del agua.
- 3) Pulsar el botón (18) para accionar el aparato.

Apagado

Importante

Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.

- 1) Pulsar el botón (18) para desactivar el aparato.
- 2) Cerrar la llave de alimentación del agua.
- 3) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Importante

Con el fin de mejorar la cocción del producto, se recomienda efectuar el precalentamiento con el horno vacío.

- 1) Pulsar el pulsador (2) para accionar el aparato.

El aparato ejecuta automáticamente una fase de precalentamiento.

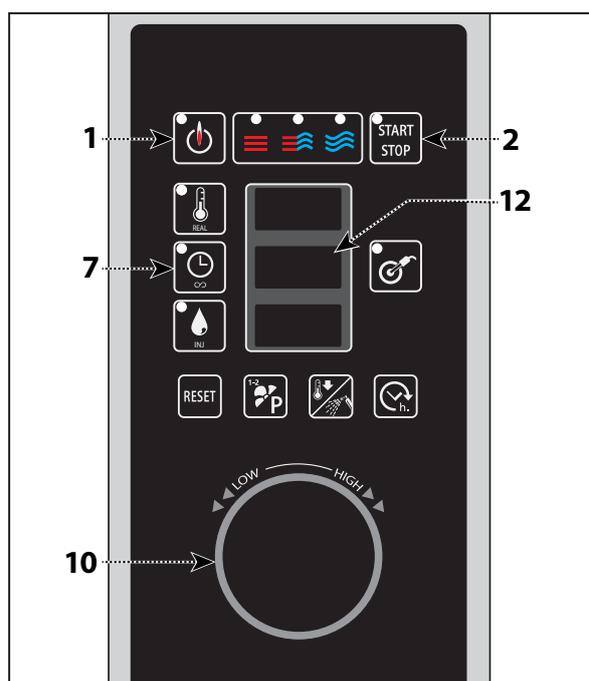
Al concluir el precalentamiento se activa un aviso sonoro; a continuación, es posible cargar el horno y cerrar la puerta. La cocción comenzará de modo automático.

Importante

El precalentamiento se inhabilita automáticamente incluso si ya se ha alcanzado la temperatura interna de la cámara de cocción necesaria para la modalidad de cocción programada.

Inhabilitación temporal: de esta manera es posible inhabilitar esta función sólo para la cocción corriente.

- 1) En estado de STOP (o de pausa cocción, con el testigo del pulsador (2) encendido con luz fija), presionar el pulsador (2) durante un lapso superior a un segundo.



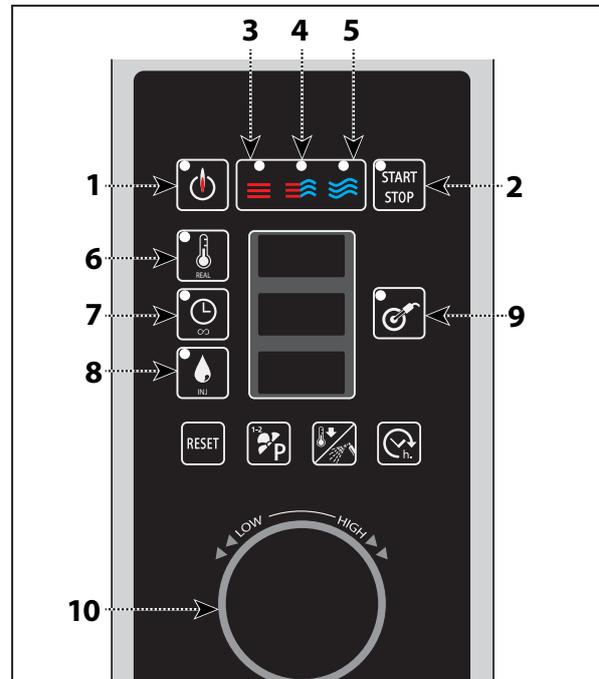
ES

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Puesta en marcha

- 1) Encender el aparato (véase pág. 10).
- 2) Pulsar uno de los pulsadores (3, 4, 5) para programar el método de cocción deseado.
- 3) Pulsar el pulsador (6) y regular el mando (10) para programar la temperatura de cocción.
- 4) Pulsar el pulsador (7) y operar con el mando (10) para programar el tiempo de cocción, o bien presionar el botón (9) y operar con el mando (10) para programar la temperatura de la "sonda al corazón" o de la "sonda en vacío".
 - En caso de cocción mixta, pulsar el pulsador (8) y regular el mando (10) para programar el porcentaje de humedad.
 - En caso de cocción a vapor pulsar el pulsador (8) para programar la respectiva modalidad de cocción (CIBUS PLUS 1 o CIBUS PLUS 2).
 - En caso de cocción por convección, pulsar el pulsador (8) y use el mando (10) para fijar el porcentaje de cierre de la purga.
- 5) Presionar el botón (2) para activar el ciclo de cocción.



Durante el ciclo de cocción se pueden modificar uno o varios parámetros configurados anteriormente:

- Modificar la modalidad de cocción (convección, vapor, mixto)
- Modifique la temperatura en cámara
- Modifique el modo de cocción (por tiempo o en núcleo)
- Modifique el % de humedad

i Importante

Durante toda la ejecución del ciclo permanece encendida la luz en el interior de la cámara de cocción.

Detención

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente al transcurrir el tiempo programado o bien cuando la "sonda al corazón" detecte la temperatura programada. Una vez concluido el ciclo de cocción, se activa una señal acústica y se apaga la luz en el interior de la cámara de cocción.

- 1) Pulsar el pulsador (2) o abrir la puerta para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento.

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 la llave de alimentación del agua.
- 2) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 3) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
- 4) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 5) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 6) Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA 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

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

- La cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 15).
- La cámara de cocción (véase pág. 14).
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 13).



Precaución - advertencia

Limpie el respiradero al menos una vez cada 6 meses o, en caso de cocciones frecuentes de carne o comidas grasas, cada 2 meses, (véase la pág. 18).

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:

- Limpieza del filtro de entrada del agua (véase "Instrucciones para el instalador");
- Limpieza de los tubos de salida (véase "Instrucciones para el instalador").

ES

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA 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

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.

i Importante

Para mantener a lo largo del tiempo las características de higiene e integridad del acero inoxidable (necesarias para la protección contra la corrosión), hay que lavar diariamente la cámara de cocción con productos detergentes idóneos y secarla completamente antes del uso.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

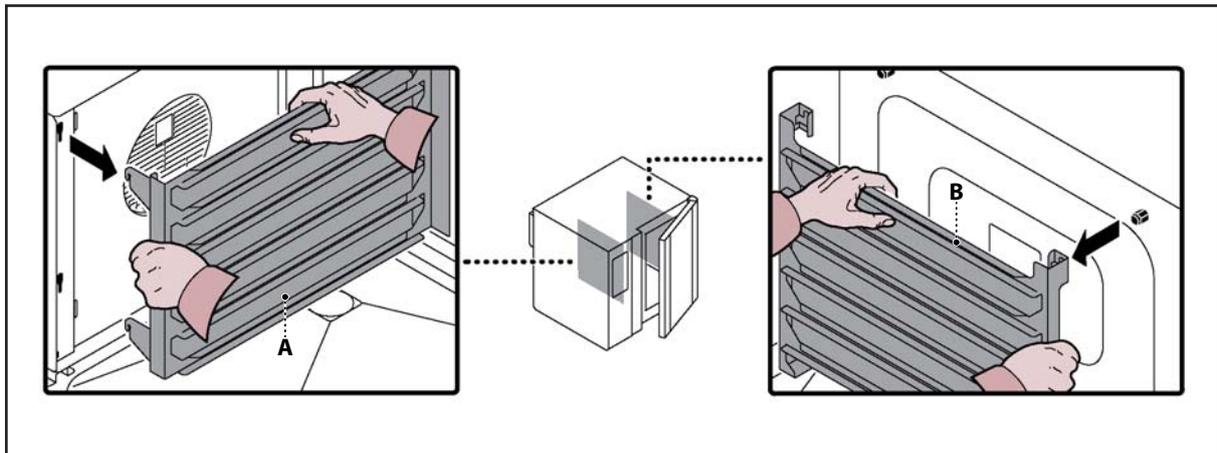
1) Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.

⚠ Precaución - advertencia

A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara. 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).

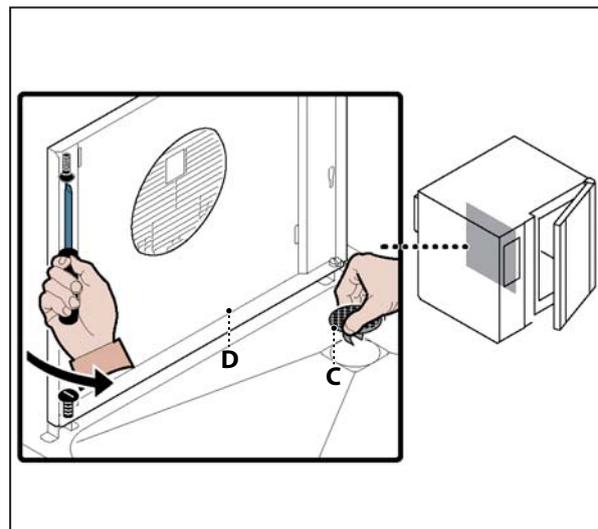
4) Destornillar los tornillos para abrir el panel deflector (D).

5) Humedecer con agua todas las partes de la cámara de cocción, el cambiador de calor y el ventilador.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".

6) Vaporizar el detergente para uso alimenticio sobre las paredes de la cámara de cocción, sobre el cambiador de calor y sobre el ventilador y déjelo actuar por unos 10-15 min.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "pulverizador".



7) Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción, del cambiador de calor y del ventilador.

8) Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.

9) Aclarar 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.

i Importante

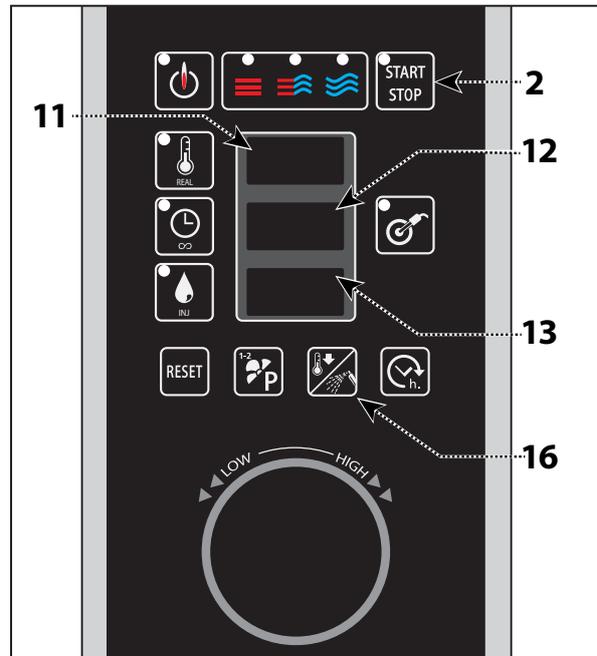
Para garantizar su funcionalidad a lo largo del tiempo, para evitar que proliferen las bacterias en la cámara y para mejorar la prevención de posibles fenómenos de corrosión, hay que realizar al menos un lavado al día.

⚠ Precaución - advertencia

Cada vez que se modifique la modalidad de cocción será necesario limpiar cuidadosamente la cámara.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1) En estado de STOP presionar el pulsador (16) una vez para seleccionar la función "lavado semiautomático": el testigo verde del botón (2) se enciende con luz fija. En el monitor (11) aparece el mensaje **CLE**, en el monitor (12) el mensaje **Pr** y en el monitor (13) el mensaje **P01**.



- 2) Presionar el pulsador (2), el testigo verde de el pulsador (2) comienza a centellear, en el display (11) aparece el mensaje **CLE** y en el display (12) aparece el mensaje **25'** (tiempo total de lavado).
- 3) Al activarse el aviso sonoro y una vez que en el monitor centellee el mensaje **CLE**, introducir el detergente en la cámara de cocción.
- 4) Abrir la puerta y rociar el detergente para uso alimenticio sobre todas las paredes de la cámara de cocción, sobre el intercambiador de calor y sobre el ventilador.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "nebulizador" y del detergente suministrado por el fabricante.

⚠ Precaución - advertencia

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

5) Cerrar nuevamente la puerta y esperar hasta que el horno finalice automáticamente el programa de lavado, enjuague e higienización térmica final. Al concluir el lavado se activa una señal acústica.

i Importante

Antes de efectuar una cocción sucesiva, controlar que la cámara de cocción esté libre de residuos de productos detergentes. En caso contrario, enjuagar la cámara de cocción manualmente y con cuidado y, para secarla, activar el calentamiento en modalidad "convección" durante aproximadamente 15 min.

ADVERTENCIA SOBRE LA DESCALCIFICACIÓN

i Importante

Para garantizar su funcionalidad a lo largo del tiempo, para mejorar la prevención de posibles fenómenos de corrosión, hay que realizar una descalcificación.

Si en el monitor (11) se visualiza escrito «dEC», significa que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza tal y como se describen a continuación:

- 1) En estado de STOP presionar el pulsador (16) una vez para seleccionar la función "lavado": el testigo verde del botón (2) se enciende con luz fija. En el monitor (11) aparece el mensaje CLE, en el monitor (12) el mensaje Pr y en el monitor (13) el mensaje P01.
- 2) Presionar el pulsador (2), el testigo verde de el pulsador (2) comienza a centellear, en el display (11) aparece el mensaje CLE y en el display (12) aparece el mensaje 25' (tiempo total de lavado).
- 3) Cuando la señal acústica se active y en la pantalla parpadee el mensaje CLE, introducir el descalcificador en al cámara de cocción.
- 4) Abrir la puerta y vaporizar el **descalcificador**, con **pH <7**, en todas las paredes de la cámara de cocción, en el intercambiador y en el rotor.

Para llevar a cabo esta opción se aconseja utilizar el accesorio «nebulizador» y descalcificador.

⚠ Precaución - advertencia

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

- 5) Cerrar nuevamente la puerta y esperar hasta que el horno finalice automáticamente el programa de lavado, enjuague e higienización térmica final. Al concluir el lavado se activa una señal acústica.

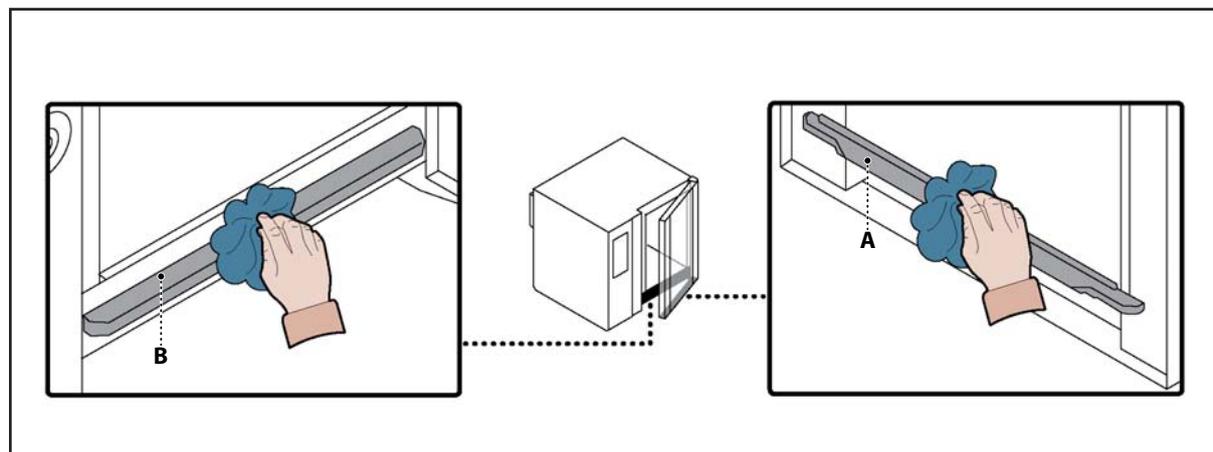
i Importante

Antes de efectuar la siguiente cocción, comprobar que en la cámara de cocción no hayan quedado restos de descalcificador. En caso contrario, aclarar cuidadosamente la cámara de cocción y activar el calentamiento en modalidad «convección» durante unos 15 minutos para que se seque.

LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

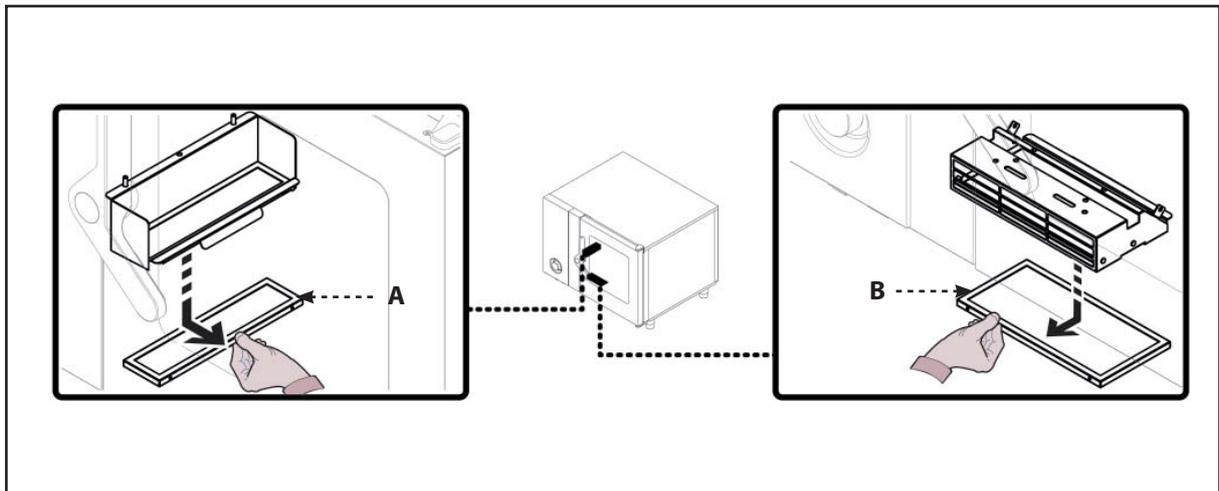
- 1) Limpiar y vaciar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación (A).
- 2) Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación (B) y controle el orificio y conducto de salida no estén obstruidos.



LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

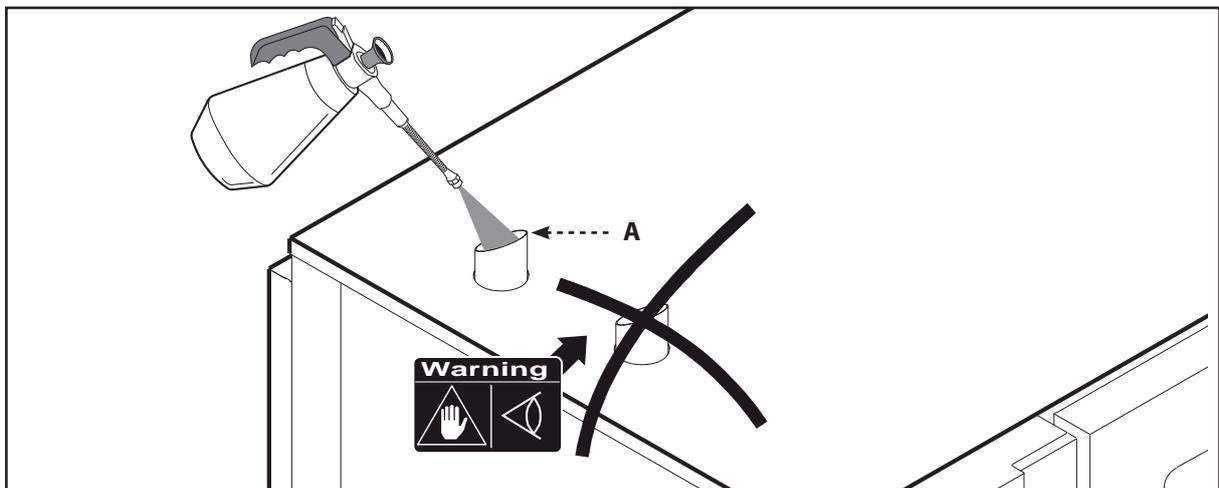
- 1) Apagar el aparato.
- 2) Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3) Retire los filtros de aire **(A)** e **(B)**, colocados debajo del equipo, límpielos con un desengrasante adecuado. Se recomienda lavar en lavavajillas.



LIMPIEZA DEL RESPIRADER

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Haga funcionar el horno a vapor a 100°C durante media hora.
- 2) Apague el horno y desconecte el interruptor de alimentación.
- 3) Rocíe el detergente por el extremo del tubo de ventilación **(A)** y deje actuar durante al menos 15 minutos.
- 4) Enjuague el tubo rociando agua en su interior desde el extremo abierto en la parte superior del horno (realice la operación con el costado del horno cerrado).
- 5) Enjuague manualmente el interior de la cámara de cocción o ejecute un programa de enjuague automático.



BÚSQUDA 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.

Importante

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web [http:// www.angelopo.com](http://www.angelopo.com).

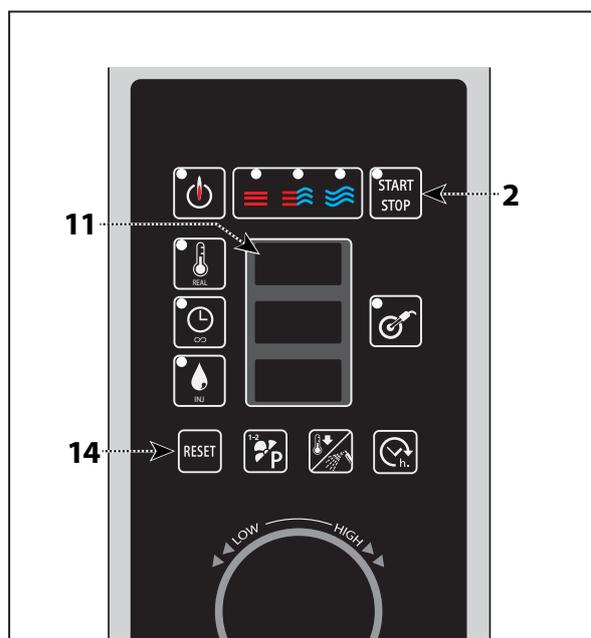
Inconveniente	Causa	Remedio
El aparato no se enciende	Fusible “activado”	Cambie el fusible (véase “Instrucciones para el instalador”)
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico)	Pulsar el botón de reposición del dispositivo
	Tarjeta electrónica averiada	Contactar el servicio de asistencia
El 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”

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 (11).

Importante

Pulsar el botón (14) para reponer la alarma y el ciclo de cocción se pondrá en función automáticamente; en caso de que no se verifique esta condición, pulsar el botón de puesta en marcha (2).



Descripción	Inconveniente	Remedio	Notas
H20	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 "Instrucciones para el instalador"); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia.	Pueden efectuarse ciclos de cocción por convección
OPE	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno	Abrir o cerrar la puerta del horno. Recurrir al servicio de asistencia en caso de que el mensaje no se borre.	El ciclo de cocción no se pondrá en marcha hasta que no se efectúe la operación solicitada.
CLE	Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza	Limpiar el aparato	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
dEC	Indica que es necesario efectuar la operación de descalcificación.	Llevar a cabo la descalcificación.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E01	La sonda de la cámara de cocción está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E02	La sonda al corazón del producto no está colocada dentro de la comida o está rota	Controlar la posición de la sonda al corazón del producto o ponerse en contacto con el servicio de asistencia en caso de avería.	No pueden llevarse a cabo ciclos de cocción con la sonda al corazón del producto.
E03	La sonda de salida del vapor presenta alguna avería	Recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E04	La válvula motorizada no está posicionada correctamente	Repetir la operación de encendido del horno y si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E05	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E06	Activación de las protecciones térmicas	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E08	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta	Presionar el botón de Reset	Antes de iniciar el ciclo de cocción, desconectar y conectar nuevamente la sonda en vacío. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E09	Superada la temperatura máxima admitida en la cámara	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E10	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El horno resuelve de forma autónoma el problema	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E11 E13 E14	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
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

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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

Belangrijk

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

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

Belangrijk

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

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

Belangrijk

Vóór alle werkzaamheden moet u de algemene elektrische voeding loskoppelen.

Belangrijk

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

INSTALLATIE

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Voorzichtig - Waarschuwing

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

Voorzichtig - Waarschuwing

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

OPERATIE

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Belangrijk

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

Belangrijk

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

REINIGING

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

Belangrijk

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

AUTOMATISCH WASSEN

Belangrijk

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

Belangrijk

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

ONDERHOUD

Belangrijk

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

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

Voorzichtig - Waarschuwing

Reinig de ontluchting minstens eenmaal elke 6 maanden of als men vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt, elke 2 maanden.

Belangrijk

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

OVERZICHT

ALGEMENE INFORMATIE	2
INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE LEZER	2
DOEL VAN DE HANDLEIDING	2
IDENTIFICATIE FABRIKANT EN APPARAAT	2
TECHNISCHE INFORMATIE	3
ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	3
VERZOEKEN OM ASSISTENTIE	3
BEVEILIGINGEN.....	4
GELEVERDE ACCESSOIRES.....	4
OP BESTELLING BESCHIKBARE ACCESSOIRES	4
VEILIGHEID	4
INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	4
TECHNISCHE SPECIFICATIES	4
INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE ELEKTRISCHE UITRUSTING	5
INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE MILIEU-IMPACT	6
GEBRUIK EN WERKING	7
INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK.....	7
BESCHRIJVING VAN DE COMMANDO'S.....	7
HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN.....	11
AUTOMATISCHE VOORVERWARMING	11
STARTEN EN STOPPEN VAN DE KOOKCYCLUS	12
LANGDURIGE STILSTAND VAN HET APPARAAT	13
ONDERHOUD	13
INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET ONDERHOUD.....	13
INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE REINIGING SCHOONMAKEN.....	14
REINIGING OVENRUIMTE	15
WASSEN APPARAAT	16
WAARSCHUWING VOOR HET ONTKALKEN	17
REINIGING CONDENSOPVANGGOOTJE EN -BAKJE	17
REINIGING VAN DE LUCHTFILTERS	18
REINIGING ONTLUCHTING	18
STORINGEN	19
STORINGEN OPSPOREN	19
TABEL ALARMSIGNALERING	19

ALGEMENE INFORMATIE

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE LEZER

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

Deze handleiding bevat alle informatie voor de gebruikers van dit apparaat.

DOEL VAN DE HANDLEIDING

- Deze handleiding vormt een geïntegreerd onderdeel van het apparaat en is door de fabrikant opgesteld om de noodzakelijke informatie te verstrekken aan de personen die bevoegd zijn om er gedurende de voorziene levensduur mee om te gaan. De personen voor wie het is bestemd moeten over een goede gebruikstechniek beschikken en de informatie aandachtig doorlezen en op nauwgezette wijze toepassen.
- Deze informatie wordt door de fabrikant in diens eigen oorspronkelijke taal (Italiaans) en wordt vertaald naar de andere talen om te voldoen aan de wettelijke en/ of commerciële vereisten. Het lezen van deze informatie zal risico's vermijden aan de gezondheid en de veiligheid en zal economische schade voorkomen.
- Bewaar deze handleiding gedurende de volledige levensduur van het apparaat op een algemeen bekende en gemakkelijk toegankelijke plek om er altijd over te kunnen beschikken indien het raadplegen ervan noodzakelijk blijkt.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn tot enige kennisgeving vooraf.
- Om bepaalde belangrijke delen van de tekst te benadrukken of om bepaalde belangrijke specificaties aan te geven gebruiken wij symbolen waarvan de betekenis onderstaand wordt verklaard.



Voorzichtig - Waarschuwing

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



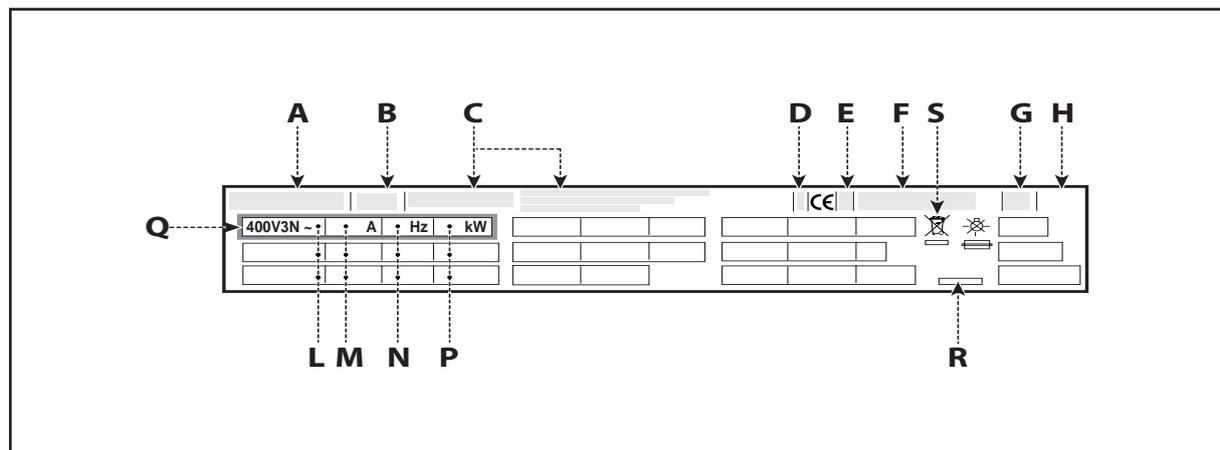
Belangrijk

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

IDENTIFICATIE FABRIKANT EN APPARAAT

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

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



VERZOEKEN OM ASSISTENTIE

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

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

TECHNISCHE INFORMATIE

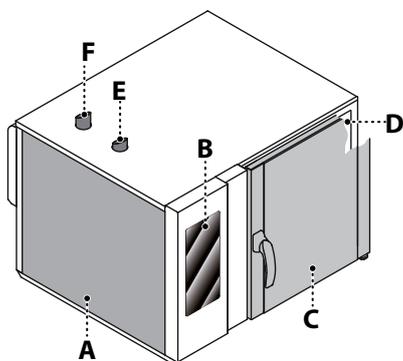
ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- De oven, hierna apparaat genoemd, is ontworpen en gebouwd voor het bereiden van voedsel in het kader van de professionele catering.
- De functies van het apparaat worden bestuurd vanaf een elektronisch bedieningspaneel waarop u de kookwijzen (convectie, stoom, gemengd) en alle functies voor het verkrijgen van een meer gelijkmatig kookresultaat kunt instellen. Afhankelijk van de verschillende gebruiksvereisten wordt het apparaat in meerdere uitvoeringen geproduceerd (zie tekening).

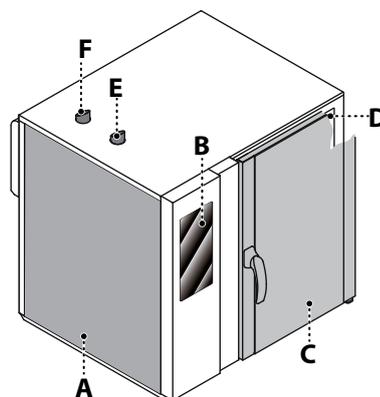
Voornaamste elementen

- A) Paneel ruimte elektrische onderdelen
- B) Bedieningspaneel
- C) Ovendeur
- D) Ovenruimte
- E) Luchtaanzuigbuis en stoomafvoerbuïs
- F) Stoomafvoerleiding

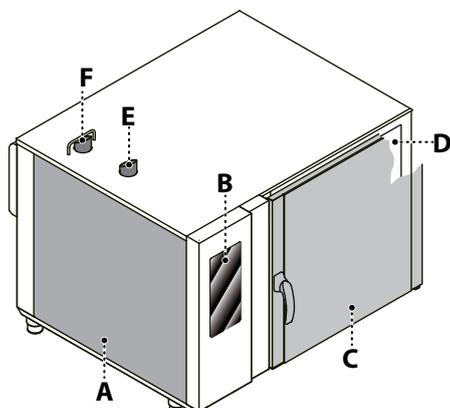
MODEL BX 61E



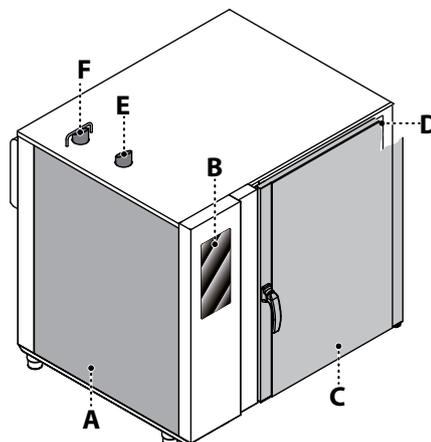
MODEL BX 101E



MODEL BX 82E



MODEL BX 122E



NL

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Beschrijving	BX61E	BX101E	BX82E	BX122E
Afmetingen oven	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm	1178x965x(1315+150) mm	1178x965x(1315+150) mm
Elektrische stroomvoorziening	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz	400V 3N 50-60 Hz
Toegestane omschakelingen	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	230V 3 50-60 Hz	-
Nominaal vermogen	12 kW	17,3 kW	19,8 kW	27,5 kW
Opgenomen stroom	18 A (400V 3N) 31 A (230V 3)	25 A (400V 3N) 43 A (230V 3)	28,5 A (400V 3N) 49,5 A (230V 3)	40 A (400V 3N)
Afmetingen ovenruimte	645x650x510 mm	645x650x755 mm	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Aantal ovenschalen	6	10	8	12
Afmetingen ovenschalen	70,5 mm	66 mm	70,5 mm	66 mm
Afmetingen ovenschalen	325x530x65 mm	325x530x65 mm	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Graad van bescherming	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

BEVEILIGINGEN

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



Voorzichtig - Waarschuwing

Controleer dagelijks of de veiligheidsinrichtingen perfect geïnstalleerd en efficiënt zijn.

GELEVERDE ACCESSOIRES

De oven wordt compleet met de volgende accessoires geleverd:

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

OP BESTELLING BESCHIKBARE ACCESSOIRES

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

VEILIGHEID

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

- De fabrikant heeft tijdens het ontwerp en de bouw bijzondere aandacht besteed aan alle aspecten die de veiligheid en de gezondheid van de personen die met het apparaat omgaan in gevaar kunnen brengen. Afgezien het inacht nemen van de betreffende geldende wetten heeft hij alle regels "van de goede constructietechniek toegepast". Het doel van deze informatie is de gebruikers er ontvankelijk voor te maken opdat zij er voor zorgen dat ieder risico wordt vermeden. Voorzichtigheid is in ieder geval de boodschap. De veiligheid hangt tevens af van alle operators die met het apparaat omgaan.



Belangrijk

Lees de instructies in de bijgesloten handleiding en die rechtstreeks aangebracht op het apparaat aandachtig door, en houdt u zich vooral aan die met betrekking tot de veiligheid.

- Wijzig in geen geval e apparatuur
- Tijdens het transport, de verplaatsing of de installatie mag het apparaat niet vallen of botsen om schade aan de componenten ervan te voorkomen.

Belangrijk

Voer geen werkzaamheden uit op de geïnstalleerde beveiligingen en probeer ze niet te omzeilen, te elimineren of te bypassen. Het negeren van deze instructie kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen.

De eventuele wijziging en/of verandering van de apparatuur of de veiligheidsvoorzieningen houdt de nietigverklaring van de CE-markering en het vervallen van het recht op de garantie aangeboden door de Fabrikant in.

- Ook indien u zich goed heeft gedocumenteerd, verdient het aanbeveling om bij de eerste ingebruikneming, indien noodzakelijk, enkele proeven te doen om vertrouwd te raken met de bedieningsorganen, vooral die met betrekking tot het ontsteken en het uitschakelen en de belangrijkste functies ervan.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen. Het gebruik van het apparaat voor oneigenlijke doeleinden kan de veiligheid en de gezondheid van de personen ernstig in gevaar brengen en financiële schade veroorzaken.
- Alle onderhoudswerkzaamheden waarvoor een precieze technische deskundigheid of speciale capaciteiten vereist zijn, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, met onderkende ervaring opgedaan in het specifieke interventiegebied.
- Om de hygiëne te handhaven en het voedsel tegen alle mogelijke besmettingen te beschermen, moet u de elementen die direct of indirect in aanraking kunnen komen met de voedingswaren en alle aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken.
- Gebruik voor het reinigen uitsluitend detergenten bestemd voor gebruik met levensmiddelen. Gebruik absoluut nooit bijtende of ontvlambare detergenten of detergenten met schadelijke stoffen voor de gezondheid van de personen.
- De reinigingswerkzaamheden moeten bij een redelijke noodzaak ertoe worden uitgevoerd en altijd na ieder gebruik van de oven.
- Draag tijdens het gebruik van detergenten voor het reinigen en de ontsmetting van het apparaat de persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, maskertjes, werkbril enz.) zoals vereist door de geldende wetten op het gebied van veiligheid en gezondheid.
- Bij een langdurige buitengebruikstelling moet u alle delen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat en de omringende omgeving grondig schoonmaken (volgens de aanwijzingen van de fabrikant) en moet u alle voedingslijnen loskoppelen.
- Tijdens het dagelijkse gebruik van het apparaat is de constante aanwezigheid van de bediener vereist.
- Richt tijdens het wassen van het apparaat de hogedrukstralen niet op de externe en interne delen van het apparaat (met uitzondering van de kookruimte) om vooral de elektrische en elektronische onderdelen ervan niet te beschadigen.

Belangrijk

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

- Zet geen ovenschalen met vloeistof of voedsel dat tijdens het koken vloeibaar zou kunnen worden, op rekken van de oven buiten het zicht van de bediener, om het gevaar van brandwonden tijdens het verplaatsten van de schalen te voorkomen.
- Do not leave or rest pans and/or food products of any kind on the top external surface of the oven.
- Do not obstruct the smoke outake pipe installed on the top external surface of the oven.

Belangrijk

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

INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE ELEKTRISCHE UITRUSTING

- Het elektrische gedeelte is ontworpen en gebouwd volgens de voorschriften van de toepasselijke geldende normen. Deze normen houden rekening met de gebruiksomstandigheden afhankelijk van de omliggende omgeving.
- De lijst bevat de noodzakelijke omstandigheden voor de correcte werking van het elektrische gedeelte.
 - De voorgeschreven omgevingstemperatuur ligt tussen de 5°C en 40 °C.
 - De relatieve vochtigheidsgraad moet tussen de 50% (gemeten bij 40 °C) en de 90% (gemeten bij 20 °C) zijn.

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

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

INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE MILIEU-IMPACT

- Ledere organisatie is ertoe verplicht om de procedures voor het opsporen en controleren van de gevolgen van de uitgevoerde activiteiten (producten, diensten enz.) op het milieu toe te passen.
- De procedures voor de identificatie van belangrijke milieueffecten moeten rekening houden met de onderstaande factoren.
 - Emissies in de atmosfeer
 - Het lozen van vloeistoffen
 - Het beheer van het afval
 - Verontreiniging van de bodem
 - Gebruik van grondstoffen en natuurlijke hulpbronnen
 - Plaatselijke problemen met betrekking tot de milieueffecten

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

- Alle verpakkingselementen moeten worden verwerkt in overeenstemming met de geldende wetten in het land van gebruik.
- Voorkom tijdens het gebruik en het onderhoud de verspreiding van vervuilende producten (olies, vetten enz.), en zorg voor een gedifferentieerde verwerking afhankelijk van de samenstelling van de verschillende materialen en in overeenstemming met de betreffende geldende wetten.
- Bij het afdanken van het apparaat moet u alle componenten selecteren op grond van hun karakteristieken en zorgen voor de gedifferentieerde verwerking ervan.

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

Belangrijk

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

- Volgens de voorschriften van de richtlijn AEEA 2002/96/EG (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur), moet de gebruiker, bij het afdanken ervan, de apparatuur in de speciale bevoegde verzamelcentra verwerken of ze op het moment van de nieuwe aankoop nog geïnstalleerd teruggeven aan de verkoper.
- Alle apparaten die volgens de AEEA 2002/96/EG richtlijn moeten worden verwerkt zijn herkenbaar aan een speciaal symbool (zie pag. 3).

Belangrijk

De illegale verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparaten wordt bestraft met sancties geregeld door de geldende wetten in het gebied waar de overtreding geconstateerd wordt. Afgedankte elektrische en elektronische apparaten kunnen gevaarlijke stoffen bevatten met potentieel schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de personen. Wij bevelen een correcte afvalverwerking aan.

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

Belangrijk

De gebruikers moeten niet alleen geautoriseerd en correct gedocumenteerd, gevormd en opgeleid zijn, ze moeten ook een aantal handelingen simuleren om de belangrijkste bedieningen en functies te identificeren.

Beperk u tot de door de fabrikant voorziene gebruikstoepassingen en voer geen werkzaamheden uit op geen enkele inrichting om andere dan de voorziene prestaties te verkrijgen.

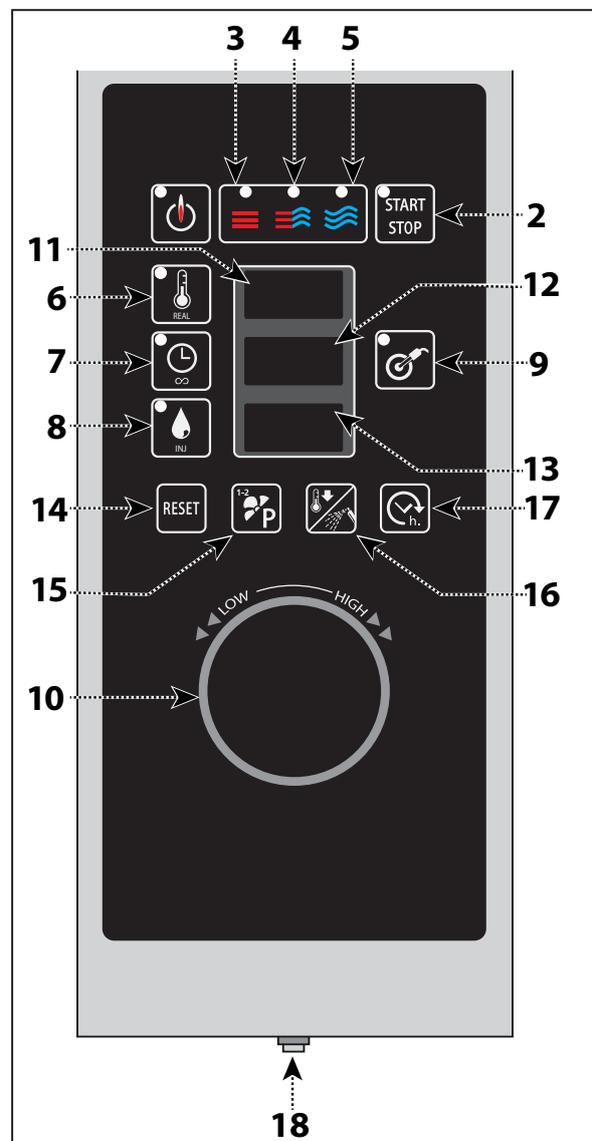
Controleer vóór het gebruik of de beveiligingen perfect geïnstalleerd en efficiënt zijn.

De gebruikers moeten niet alleen afspreken dat zij aan deze vereisten zullen voldoen, maar moeten tevens alle veiligheidsnormen toepassen en aandachtig de beschrijving van de bedieningsorganen en de inwerkingstelling lezen.

De fabrikant adviseert het gebruik van de oven boven 250 °C alleen als strikt noodzakelijk is en voor een korte periode van tijd, niet om de levensduur van uw apparatuur te beperken.

BESCHRIJVING VAN DE COMMANDO'S

- 1) **Inschakel drukknop:** dient voor het activeren en desactiveren van de elektrische stroomvoorziening van het apparaat.
- 2) **"START-STOP" drukknop:** dient voor het starten of beëindigen van de geselecteerde, en op de display weergegeven programmacyclus (kookcyclus, wascyclus, enz.).
Groen controlelampje aan (ononderbroken): kookprogramma in pauze of klaar om te starten.
Druk op de toets om het kookprogramma te starten.
Groen controlelampje aan (knippert): kookprogramma geactiveerd.
Groen controlelampje uit: het apparaat is ingeschakeld.
- 3) **Drukknop convectiekookwijze:** dient voor het selecteren van de convectiekookwijze (geforceerde warme lucht).
Groen controlelampje aan: convectiekookwijze geselecteerd.
- 4) **Drukknop gemengd koken:** dient voor het selecteren van de gemengde kookwijze (convectie + stoom).
Groen controlelampje aan: gemengde kookwijze geselecteerd.
- 5) **Drukknop koken:** met stoom dient voor de selectie van de stoomkookwijze.
Groen controlelampje aan: stoomkookwijze geselecteerd.
- 6) **Drukknop instelling temperatuur**
 - Dient ervoor om de kooktemperatuur in te stellen: éénmaal indrukken (het groene controlelamp knippert) om de temperatuur in te stellen met de knop (10).
 - Dient voor het wijzigen van de temperatuur tijdens het koken: éénmaal indrukken om op de display (11) de ingestelde temperatuurwaarde weer te geven.



Druk op de knop en draai de knop (10) om de ingestelde waarde te wijzigen.

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

Met het apparaat in STOP-fase (groen lampje (2) aan) houdt u de knop (14) langer dan 3 seconden ingedrukt (het hele paneel gaat uit). Houd de knop (6) ingedrukt en bedien de draaiknop (10) om de weergave van de temperatuur in C° of °F te selecteren. Druk op knop (10) om de gemaakte wijzigingen te bevestigen.

7) Drukknop instelling tijd (Timer)

- Dient voor het instellen van de kooktijd: éénmaal indrukken (het groene controlelampje zal knipperen) om de kooktijd in te stellen met de draaiknop (10).
Houd de drukknop ongeveer 2 seconden lang ingedrukt om een “onbeperkte” kooktijd in te stellen; op display (12) verschijnt de niet wijzbare tekst “InF”.
- Dient voor het wijzigen van de tijd tijdens het koken: éénmaal indrukken om op de display (12) de ingestelde tijd weer te geven. Druk op de knop en draai de knop (10) om de ingestelde waarde te wijzigen.
- Dient voor het activeren of desactiveren van de automatische voorverwarming.
Met het apparaat in STOP-fase (groen lampje (2) aan) houdt u de knop (14) langer dan 3 seconden ingedrukt (het hele paneel gaat uit). Druk op knop (7) en verdraai knop (10) om de automatische voorverwarming te activeren of desactiveren. Druk op knop (7) om de gemaakte wijzigingen te bevestigen.

8) Drukknop instelling vochtigheidsgraad

- Dient ervoor om de vochtigheidsgraad in de gemengde kookwijze in te stellen (convectie + stoom). Druk éénmaal op de knop (het groene controlelampje knippert) en stel de vochtigheidsgraad in met de draaiknop (10).
- Dient voor het wijzigen van de vochtigheidsgraad tijdens het koken: éénmaal indrukken om de vochtigheidswaarde weer te geven op de display (13). Druk op de knop en verdraai knop (10) om de ingestelde waarde te wijzigen. Wacht ongeveer 5 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.

In de “convectiekookwijze” kunt u het openingspercentage van de ventilatie regelen, welke wordt weergegeven op display (13) (“0” = ontluchting altijd open; “_.” = ontluchting altijd gesloten).

- Dient om het vochtigheidspercentage te verhogen: houd de knop ingedrukt om vocht in de oven te brengen tijdens een willekeurige gecombineerde bereidingsfase of convectiefase.
- Tijdens de fase van de bereidingspauze, in modus “bereiding met stoom”, dient dit om van standaard stoom (Std) naar super stoom (Sup) en omgekeerd om te schakelen.
- Dient om de defaultwaarde tussen Std stoom en Sup stoom in te stellen:
Wanneer het apparaat in STOP-fase is (groen controlelampje (2) aan), houdt u de knop (14) per langer dan 3 seconden ingedrukt (het hele paneel wordt uitgeschakeld). Houd de knop (8) ingedrukt en bedien de draaiknop (10) om de weergave te kiezen: Std of SUP. Druk op de draaiknop (10) om de uitgevoerde wijziging te bevestigen.

9) Drukknop instelling temperatuur “gaarthermometer” of “vacuüm”:

- Dient voor het instellen van de interne kooktemperatuur van het product, gemeten door de gaarthermometer (optioneel) of de vacuümsonde (optioneel): éénmaal indrukken (het groene controlelampje knippert) om de temperatuur in te stellen met de draaiknop (10).
- Dient voor het wijzigen van de temperatuur tijdens de interne kookfase van het product: éénmaal indrukken om de temperatuurwaarde op de display (12) weer te geven.
Druk op de knop en verdraai knop (10) om de ingestelde waarde te wijzigen. Wacht ongeveer 5 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.

Deze functie sluit het gebruik uit van de drukknop “Instelling tijd”.

10) Bedieningsdraaiknop

- Dient om de waarden van de geselecteerde functies te wijzigen (zie drukknoppen 6, 7, 8, 9).
Draai de knop rechtsom om de waarde te verhogen en linksom om die te verlagen.
- Dient voor het wijzigen van kook- en wasprogrammeringsparameters, alsmede de functieparameters van het apparaat.
- Dient verder voor het bevestigen en memoriseren: druk op de knop om de geselecteerde en/of op de display weergegeven instellingen te bevestigen en te memoriseren.

11) Display temperatuur

- Toont de waarde van de ingestelde temperatuur.
Op de werkelijke temperatuur in de oven weer te geven, houdt u de knop (6) ingedrukt tot op het display het puntje rechts onderaan verschijnt.
De waarde op de display knippert wanneer, aan het begin van een kooktijd, de temperatuur in de oven hoger is dan de ingestelde temperatuur en/of wanneer tijdens het automatisch voorverwarmen, de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt.
- Toont, tijdens de kookpauze, het nummer van het “Regeneratie” programma dat u kunt selecteren met drukknop (15).

12) Display tijd en “gaarthermometer”

Met drukknop (7) (instelling tijd) ingedrukt:

- In de kookpauze fase geeft het de waarde van ingestelde tijd aan.

- Tijdens het koken geeft het de resttijd aan tot het eind van de kookcyclus.

Met drukknop (9) (instelling temperatuur "gaarthermometer") ingedrukt:

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

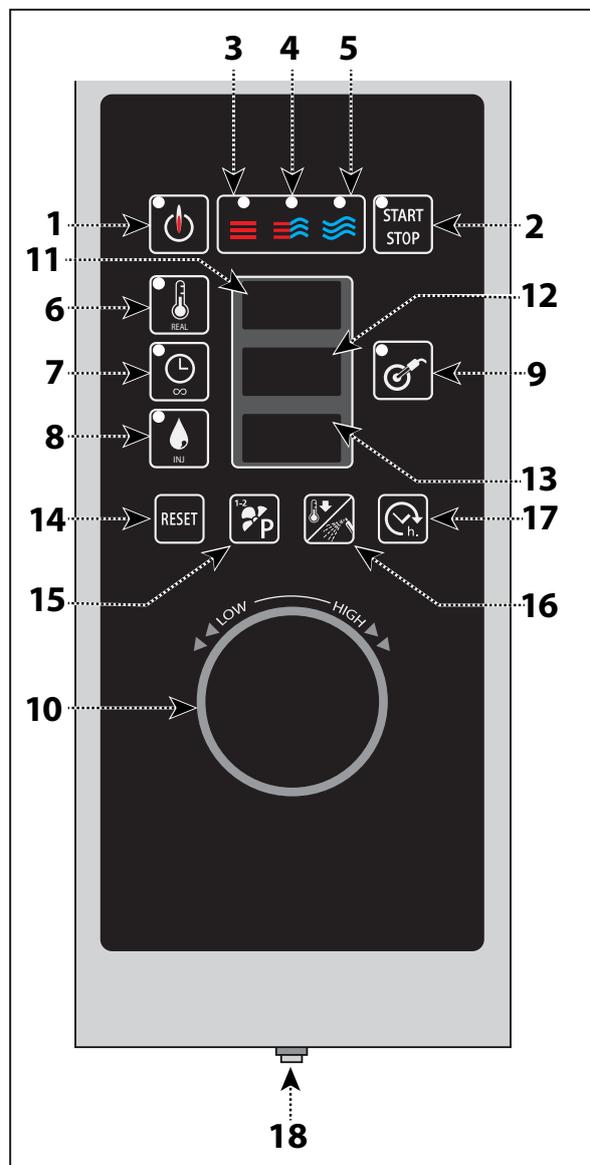
13) Drukknop vochtigheidsgraad

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

14) Drukknop reset alarmen: dient voor het resetten van de akoestische en optische alarmsignalen.

15) Drukknop "Regeneratie" programma's/ drukknop snelheid ventilator

- De drukknop dient voor het selecteren van de standaard vooraf ingestelde regeneratieprogramma's.
- Druk op de knop (éénmaal) om op de display (11) het bericht **P01** af te beelden.
- Druk op de knop (tweemaal) om op de display (11) het bericht **P02** af te beelden.
- Druk op de knop (driemaal) om op de display (11) het bericht **P03** af te beelden.
- Druk op de knop (viermaal) om op de display (11) het bericht **P04** af te beelden.
- Druk op de knop (5 maal) om op de display (11) het bericht **P05** af te beelden.
- Druk op de knop (6 maal) om op de display (11) het bericht **P06** af te beelden.
- Druk op drukknop (7 maal) om op de display (11) de tekst **OUT** weer te geven en het programma af te sluiten. Druk op de knop (2) om het geselecteerde programma te starten.



Tabel ingestelde regeneratieprogramma's

P01 - Regeneratieprogramma in bord: voor dun vlees en vis (zowel voorgedroogd als rauw)	Automatische voorverwarming 130°C Fase 1 - Gemengd / 110°C / Vocht 10% / 2' Fase 2 - Convectie / 130°C / ontluchting gesloten / 3' Fase 3 - Convectie / 125°C / ontluchting open / 1'
P02 - Regeneratieprogramma in bord: voor dun vlees en dikke vis	Automatische voorverwarming 150°C Fase 1 - Gemengd / 130°C / Vocht 10% / 3' Fase 2 - Convectie / 135°C / ontluchting gesloten / 3' Fase 3 - Convectie / 140°C / ontluchting open / 1'
P03 - Regeneratieprogramma in bord: voor vlees en vis in het algemeen (verleng de tijd in fase 2 voor pasta of gebak)	Automatische voorverwarming 150°C Fase 1 - Gemengd / 130°C / Vocht 10% / 2' Fase 2 - Convectie / 140°C / ontluchting gesloten / 5' Fase 3 - Convectie / 140°C / ontluchting open / 3'
P04 - Kookprogramma (gaarthermometer): voor mager varkensgebraad	Automatische voorverwarming 120°C Fase 1 - Stoom / 100°C / 8' Fase 2 - Gemengd / 140°C / Vocht 60% / Temperatura finale al cuore 57°C Fase 3 - Convectie / 170°C / Eindtemperatuur binnenin 68°C / ontluchting open
P05 - Kookprogramma (gaarthermometer): voor hele gebraden kip	Automatische voorverwarming 205°C Fase 1 - Convectie / 185°C / Sfiato aperto / 8' Fase 2 - Convectie / 215°C / Sfiato aperto / 12' Fase 3 - Convectie / 240°C / Eindtemperatuur binnenin 72°C / ontluchting open
P06 - Kookprogramma (gaarthermometer): voor roastbeef	Automatische voorverwarming 165°C Fase 1 - Convectie / 145°C / Eindtemperatuur binnenin 20°C / ontluchting open Fase 2 - Convectie / 110°C / Eindtemperatuur binnenin 42°C / ontluchting open Fase 3 - Convectie / 90°C / Eindtemperatuur binnenin 54°C / ontluchting open

NL

P04 - Kookprogramma: voor mager varkensgebraad	Automatische voorverwarming 120°C Fase 1 - Stoom / 100°C / 7' Fase 2 - Gemengd / 145°C / Vocht 60% / 30' Fase 3 - Convectie / 165°C / ontluchting open / 15'
P05 - Kookprogramma: voor hele gebraden kip	Automatische voorverwarming 220°C Fase 1 - Gemengd / 200°C / Vocht 30% / 9' Fase 2 - Convectie / 230°C / ontluchting open / 12' Fase 3 - Convectie / 245°C / ontluchting open / 16'
P06 - Kookprogramma: voor roastbeef	Automatische voorverwarming 230°C Fase 1 - Convectie / 210°C / ontluchting gesloten / 3' Fase 2 - Convectie / 220°C / Sfiato aperto / 6' Fase 3 - Convectie / 235°C / Sfiato aperto / 4'

- De drukknop dient voor het wijzigen van de standaard vooraf ingestelde regeneratieprogramma's. Druk op de knop om op de display (11) het gewenste programma af te beelden. Druk op de knop (2) om het geselecteerde programma te starten.

Pas nadat u met de drukknoppen (6-7-8-9) en de draaiknop(10) het programma heeft gestart kunt u de voor de huidige fase ingestelde waarden wijzigen.

Tijdens de kookfase kunt, met de drukknoppen (3-4-5) de kookwijze wijzigen.

Nota: De aldus ingestelde wijzigingen blijven slechts actief voor de lopende kookcyclus; om ze op permanente wijze te memoriseren moet u de drukknop voor de gebruikte kookwijze (3-4-5) tenminste 3 seconden lang ingedrukt houden.

Belangrijk

Om de oorspronkelijke instellingen terug te zetten, houdt u terwijl het apparaat in STOP-fase is (groen controlelampje drukknop (2) aan) de knop (14) langer dan 3 seconden ingedrukt (het hele paneel wordt uitgeschakeld); daarna drukt u op de knop (15) tot PRG OK verschijnt.

15) Drukknop snelheid ventilator

Alleen tijdens de START fase (bij geactiveerd koken) moet u de drukknop indrukken om de intermitterende snelheid van de ventilator in te stellen.

- Drukknop (15) uit: maximumsnelheid.
- Drukknop (15) aan en display (13) met draaiend puntje: intermitterende snelheid.

16) Drukknop snel afkoelen/ Halfautomatisch wassen:

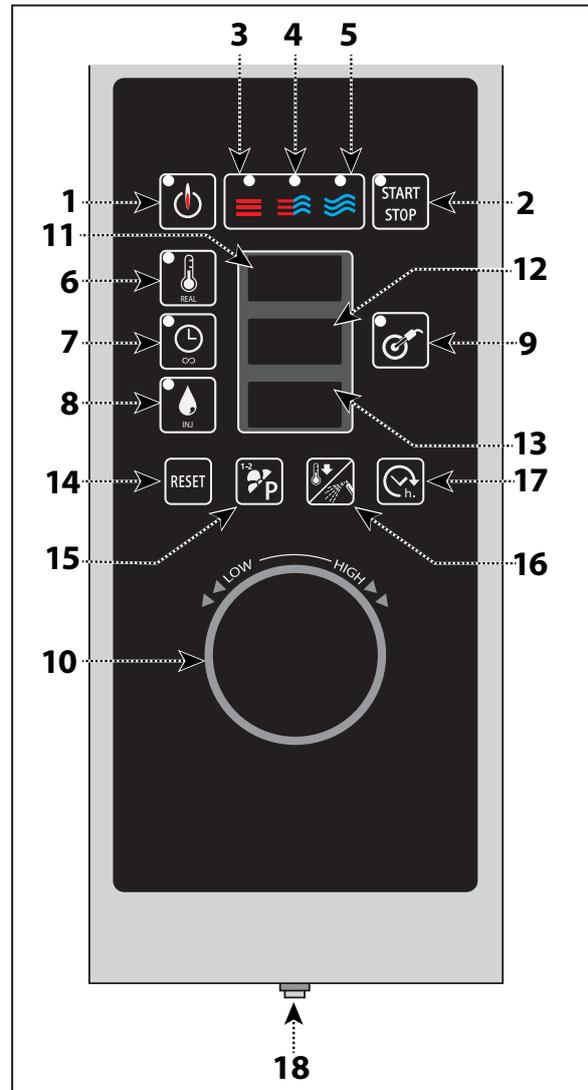
Druk één maal op de knop (16) om de functie "Halfautomatisch wassen" te selecteren, druk op twee maal de knop (16) om de functie "snel afkoelen" te selecteren.

Met de functie "snel afkoelen" geactiveer:

- dient ervoor om de ovenruimte met een gesloten deur snel af te laten koelen. Druk op de knop om op het display (11) het opschrift "100°C" weer te geven en op het display (12) het opschrift "CLd". Druk op de knop (6) en draai de knop (10) tot u de gewenste koeltemperatuur geselecteerd heeft. Druk op de knop (2) om het programma te starten. Op het eind van de cyclus wordt de werking van het apparaat onderbroken en gaat een geluidssignaal af.
- wordt gebruikt voor het in-/uitschakelen van de cooldown tijdens het koken. Met het apparaat in STOP-fase (groen lampje knop (2) aan) houdt u de knop (14) langer dan 3 seconden ingedrukt (het hele paneel gaat uit). Druk op de knop (16) en draai de knop (10) aan de cooldown selecteren ON / OFF. Druk op de knop (16) om de aangegeven functie op te slaan.

Belangrijk

Gebruik deze functie niet tijdens de kookfasen.



Met de functie "Halfautomatisch wassen" geactiveer": druk op de knop (2) om de Halfautomatisch wassen te starten.

17) Drukknop "uitgestelde start": dient om de bereiding in modus uitgesteld te starten.

Druk op de knop (17), op het display (12) verschijnt de max. tijd voor de uitgestelde start (1 uur).

Druk op de knop (7) en bedien de draaiknop (10) om de gewenste waarde in te stellen.

Druk op de draaiknop om de waarde in het geheugen op te slaan en druk vervolgens op de knop om (2) de functie uitgestelde start te starten.

Om de countdown te onderbreken en de functie te verlaten, drukt u op de knop (2) (de bereiding wordt niet gestart). Als u de bereiding wilt laten starten vóór het verstrijken van de ingestelde tijd, drukt u op de knop (7) en bedient u de draaiknop (10) om de weergegeven waarde op het display (12) op "0" te brengen.

18) Hoofdschakelaar: dient om het apparaat elektrisch te voeden.

HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

Ga als volgt te werk.

Accensione

1) Gebruik de sectieschakelaar van het apparaat om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn in te schakelen.

2) Open het kraantje van de watertoevoer.

3) Druk de knop (18) in om het apparaat in te schakelen.

Uitschakelen



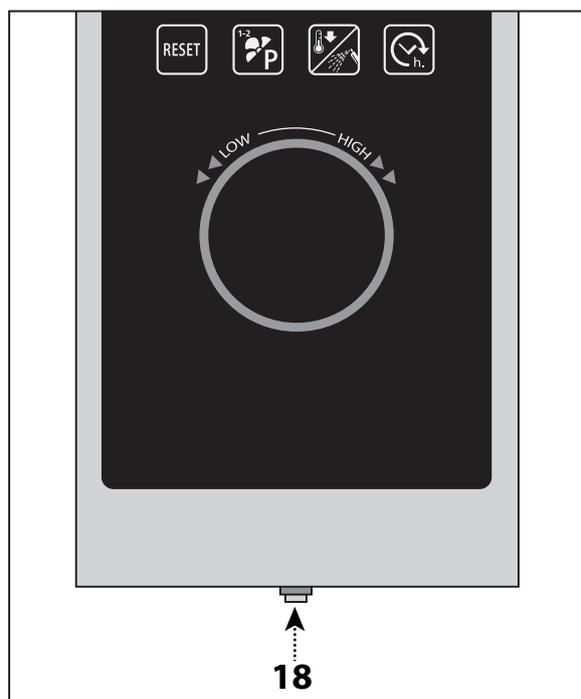
Belangrijk

Schakel het apparaat na het gebruik altijd uit.

1) Druk de knop (18) in om het apparaat uit te schakelen.

2) Sluit het kraantje van de watertoevoer.

3) Gebruik de automatische sectieschakelaar om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.



AUTOMATISCHE VOORVERWARMING



Belangrijk

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

1) Druk de knop (2) in om het apparaat in te schakelen. Het apparaat voert automatisch een voorverwarmingsfase uit.

Op het eind van de voorverwarming gaat een geluidssignaal af; nu kunt u de oven vullen en de deur weer sluiten. Het koken zal automatisch starten.

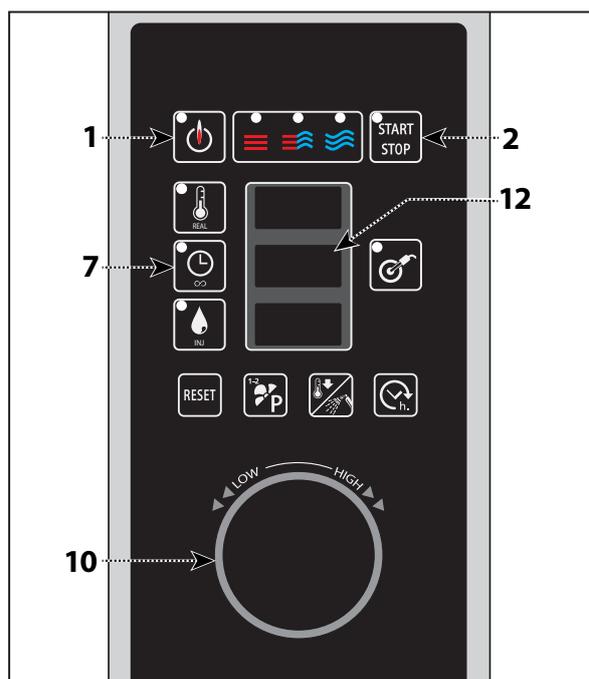


Belangrijk

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

Tijdelijke uitsluiting: op deze wijze kunt u die functie uitsluitend voor de huidige kookbeurt uitsluiten.

1) In de STOP fase (of die van de kookpauze, met het controlelampje van de drukknoop (2) ononderbroken brandend) moet u drukknoop (2) meer dan één seconde lang ingedrukt houden.



NL

STARTEN EN STOPPEN VAN DE KOOKCYCLUS

Ga als volgt te werk.

Starten

1) Schakel het apparaat in (zie pag. 10).

2) Druk op één van de knoppen (3, 4, 5) om de kookwijze in te stellen.

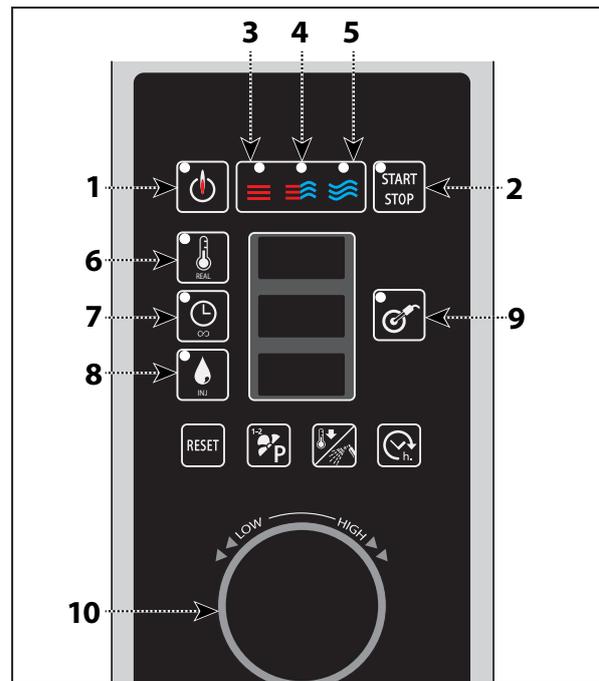
3) Druk op de knop (6) en draai de knop (10) om de kooktemperatuur in te stellen.

4) Druk op de knop (7) en draai de knop (10) om de kooktijd in te stellen of druk op de knop (9) en draai de knop (10) om de temperatuur van de "gaarthermometer" of van de "vacuümsonde" in te stellen.

– Bij **gemengd koken**, moet u de knop (8) indrukken en de knop (10) draaien om de vochtigheidsgraad in te stellen.

– Bij de **stoomkookwijze** moet u de knop (8) indrukken om de kookwijze in te stellen (CIBUS PLUS 1 of CIBUS PLUS 2).

– Bij **het convectiekoken** moet u knop (8) indrukken en knop (10) verdraaien om het sluitingspercentage van de ventilatie in te stellen.



5) Druk op de knop (2) om de kookcyclus te starten.

Tijdens de kookcyclus kunt de eerder ingestelde parameters:

–Wijzig de kookwijze (convectie, stoom, gemengd)

–Wijzig de Temperatuur ovenruimte

–Wijzig de kookwijze (met timer of in kern)

–Wijzig de % Vocht

Belangrijk

Gedurende de volledige cyclus zal de verlichting in de ovenruimte blijven branden.

Stoppen

De kookcyclus stopt automatisch bij het verstrijken van de ingestelde tijd of wanneer de "gaarthermometer" de ingestelde temperatuur meet. Op het eind van de kookcyclus gaat een geluidssignaal af en gaat de verlichting in de ovenruimte uit.

1) Druk op de knop (2) of open de deur om de kookcyclus op ieder gewenst moment te onderbreken.

LANGDURIGE STILSTAND VAN HET APPARAAT

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

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

ONDERHOUD

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR HET ONDERHOUD

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



Voorzichtig - Waarschuwing

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

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

Na ieder gebruik en wanneer het nodig blijkt moet u de volgende elementen schoonmaken:

- Het condensopvangbakje (zie pag. 12);
- De ovenruimte (zie pag. 11);
- Het apparaat en de ruimte eromheen (zie pag. 11).



Voorzichtig - Waarschuwing

Reinig de ontluchting minstens eenmaal elke 6 maanden of als men vaak vlees of vette gerechten klaarmaakt, elke 2 maanden (zie pag. 18)

Jaarlijks moet u door deskundige en bevoegde technici de volgende werkzaamheden laten uitvoeren:

- Reiniging ingangsfILTER water (zie "instructies voor de installateur").
- Reiniging afvoerbuizen (zie "instructies voor de installateur").

INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN VOOR DE REINIGING SCHOONMAKEN

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

Tabel producten voor het reinigen

Beschrijving	Producten
Voor het wassen en afspoelen	Drinkwater op omgevingstemperatuur
Voor het reinigen en afdrogen	Niet-schurende doek die absoluut niets achterlaat
Aanbevolen schoonmaakmiddelen	Schoonmaakmiddelen gebaseerd op: kaliloog maximaal 5%, natriumloog van 5%
Producten voor het verwijderen van vieze luchtjes	Prodotti brillantanti a base di: acido citrico acido acetico

Belangrijk

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

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

Voorzichtig - Waarschuwing

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

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

Voorzichtig - Waarschuwing

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

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

i **Belangrijk**

Om de hygiëne en de intacte staat van het roestvrij staal na verloop van tijd te behouden (noodzakelijk om tegen corrosie te beschermen), is het noodzakelijk om de bereidingskamer iedere dag schoon te maken (zie pag.18) met geschikte schoonmaakproducten en om de binnenkant goed af te drogen vóór het gebruik.

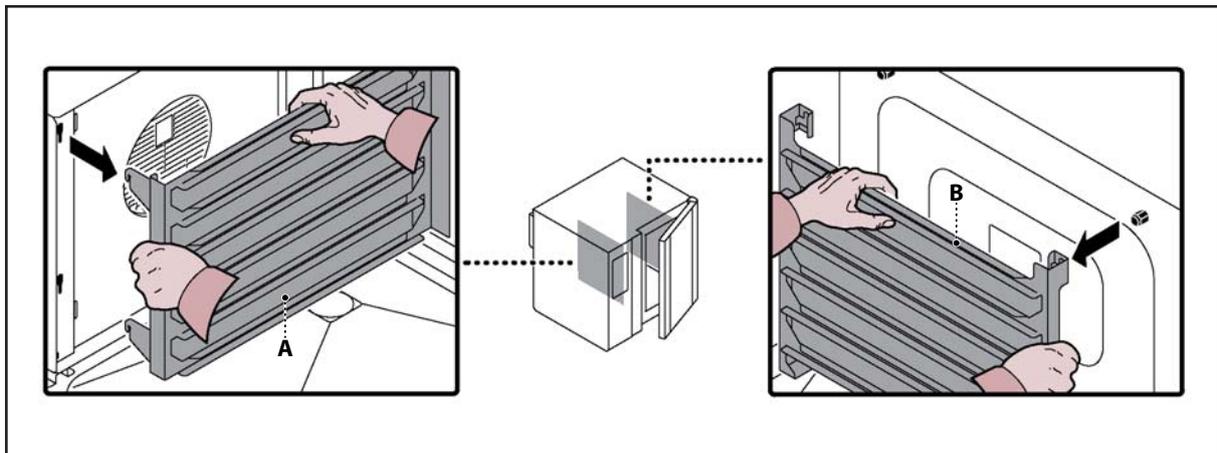
Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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

⚠ **Voorzichtig - Waarschuwing**

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

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



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

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

5) Bevochtig alle wanden van de ovenruimte, de warmtewisselaar en de ventilator met water.

Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de accessoire "lans voor het wassen".

6) Sproei het schoonmaakmiddel voor gebruik met levensmiddelen op alle wanden van de ovenruimte, op de warmtewisselaar en op de ventilator en laat het 10-15 min inwerken.

Voor deze handeling raden wij het gebruik aan van de accessoire "verstuiver".

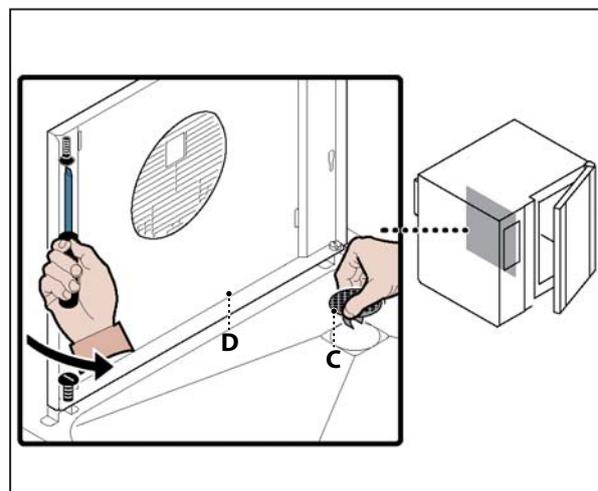
7) Spoel de oppervlakken van de ovenruimte, de warmtewisselaar en de ventilator af en droog ze af.

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

9) Spoel de oppervlakken van de ovenruimte af en droog ze af.

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

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



⚠ **Voorzichtig - Waarschuwing**

Na voltooiing van de reiniging moet u 15 min. lang een lege kookcyclus uitvoeren in de "Stoom" stand en voorts 15 min. in de "Convectie" stand, bij een temperatuur van 150°C, alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen. Bij korte perioden van stilstand moet u de deur van de ovenruimte openlaten om condensvorming te voorkomen.

i Belangrijk

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

⚠ Voorzichtig - Waarschuwing

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

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

- 1) Druk, in de STOP stand knop (16) (éénmaal) om de functie "Wassen", het groene controlelampje van drukknop (2) blijft ononderbroken branden. Op display (11) verschijnt het bericht **CLE**, op display (12) het bericht **Pr** en op display (13) het bericht **P01**.
- 2) Druk op knop (2), het groene controlelampje van drukknop (2) begint te knipperen, op de display (11) verschijnt het bericht **CLE**, op display (12) het bericht 25' (totale wastijd).
- 3) Wanneer het geluidssignaal afgaat en op de display bericht **CLE** knippert, moet u het schoonmaakmiddel in de ovenruimte doen.
- 4) Open de deur en sproei het voor levensmiddelen geschikte schoonmaakmiddel op alle wanden van de ovenruimte, op de warmtewisselaar en op de ventilator.

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

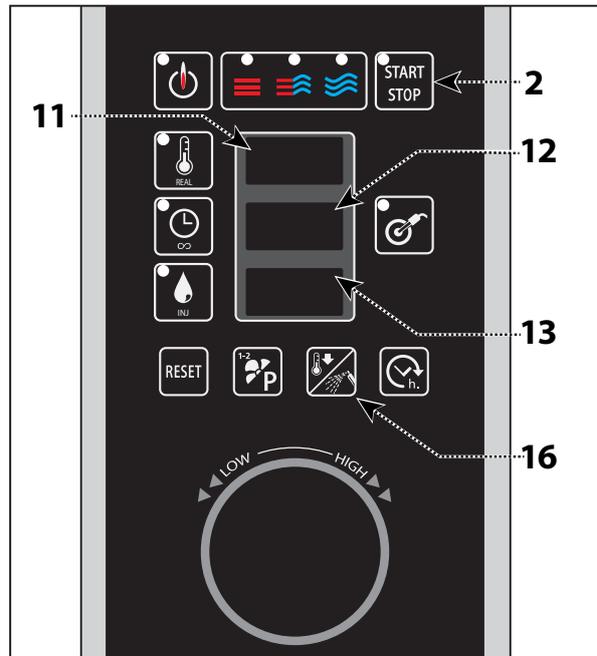
⚠ Voorzichtig - Waarschuwing

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

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

i Belangrijk

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



WAARSCHUWING VOOR HET ONTKALKEN

Belangrijk

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

Als het opschrift “**dEC**” op het display (11) verschijnt, betekent dit dat men een reiniging moet uitvoeren zoals hierna staat beschreven:

- 1) Druk, in de STOP stand knop (16) (éénmaal) om de functie “Wassen”, het groene controlelampje van drukknop (2) blijft ononderbroken branden. Op display (11) verschijnt het bericht **CLE**, op display (12) het bericht **Pr** en op display (13) het bericht **P01**.
- 2) Druk op knop (2), het groene controlelampje van drukknop (2) begint te knipperen, op de display (11) verschijnt het bericht **CLE**, op display (12) het bericht **25'** (totale wastijd).
- 3) Wanneer het geluidssignaal wordt geactiveerd en het bericht **CLE** op het display knippert, moet u ontkalker in de bereidingskamer gebruiken.
- 4) Open de deur en spuit de **ONTKALKER** met **pH<7** op de wanden van de bereidingskamer, op de warmtewisselaar en op de ventilator.

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

Voorzichtig - Waarschuwing

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

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

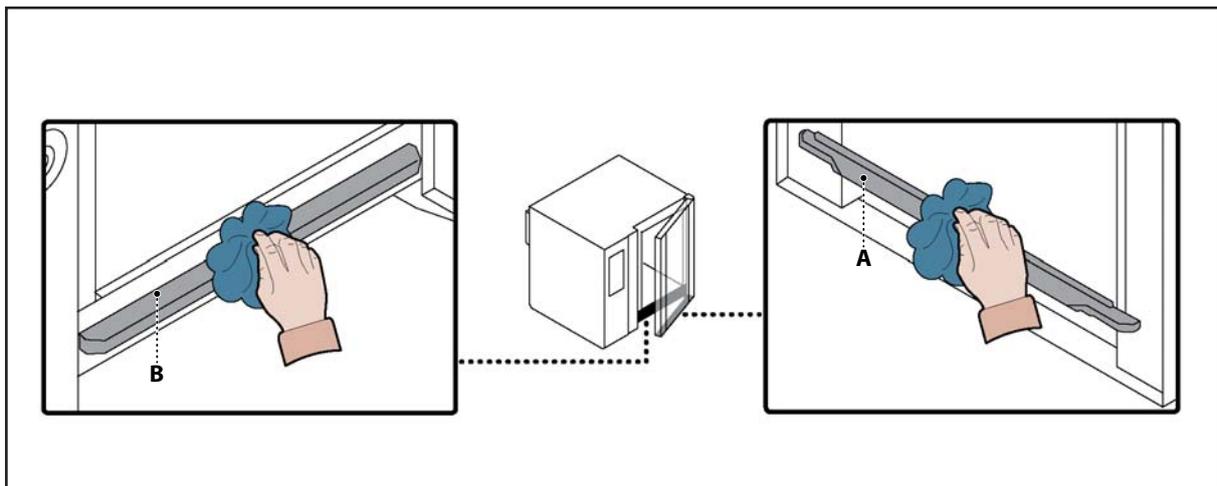
Belangrijk

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

REINIGING CONDENSOPVANGGOOTJE EN -BAKJE

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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

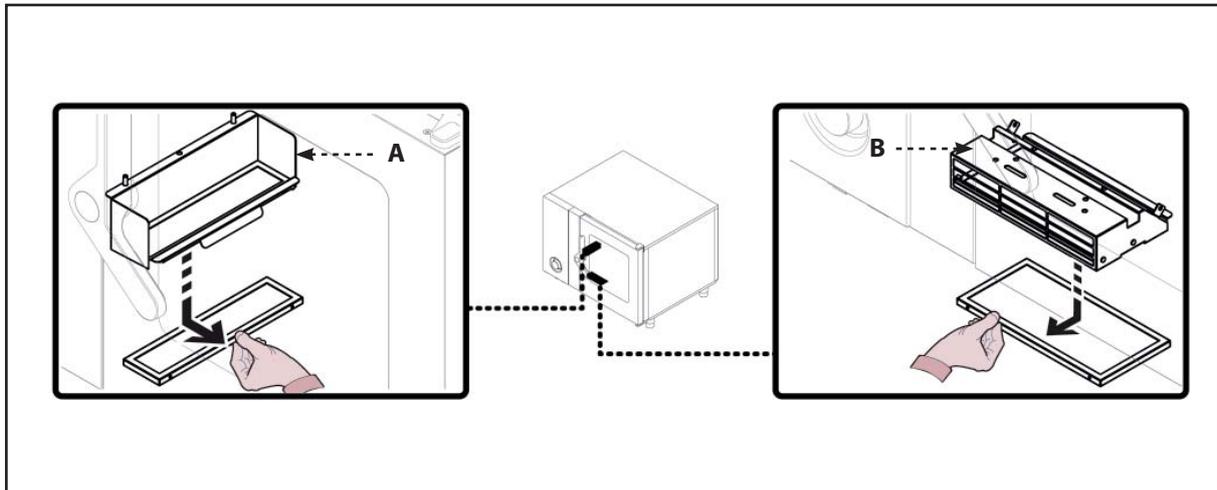


NL

REINIGING VAN DE LUCHTFILTERS

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

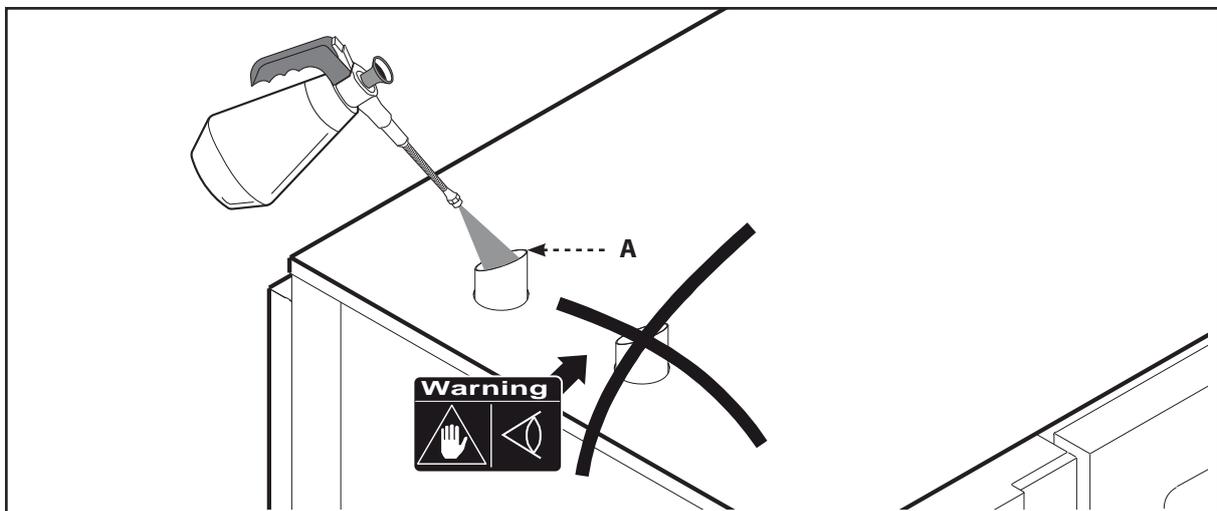
- 1) Schakel het apparaat.
- 2) Gebruik de automatische sectieschakelaar om de aansluiting op de primaire elektriciteitslijn uit te schakelen.
- 3) Neem de luchtfilters **(A)** en **(B)** weg, die zich onder het apparaat bevinden, en reinig ze met een geschikt ontvettingsmiddel. Het is aanbevolen om die in de vaatwasser te wassen.



REINIGING ONTLUCHTING

Hiertoe moet u als volgt te werk gaan.

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



STORINGEN OPSPOREN

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

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

Belangrijk

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

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

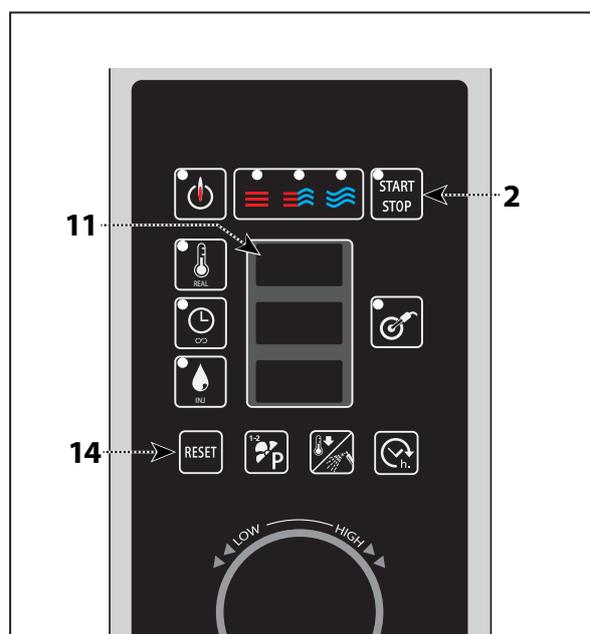
TABEL ALARMSIGNALERING

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

De onderstaande informatie dient ter identificatie van de alamsignalen die op de display (11) verschijnen.

Belangrijk

Druk op de knop (14) om het alarm te resetten en de kookcyclus zal automatisch starten, indien dit niet gebeurt moet u de start toets (2) indrukken.



Beschrijving	Probleem	Oplossing	Opmerkingen
H2O	Er is geen water in de ovenruimte, of de waterdruk is onvoldoende.	Controleer of er water is in de waterleiding of stel de druk af (zie "instructies voor de installateur), indien het probleem voortduurt moet u de technische assistentie waarschuwen.	Het is mogelijk om convectiekookcycli uit te voeren.
OPE	Verzoek om de ovendeur te openen of te sluiten.	Open of sluit de ovendeur. Waarschuw de technische assistentie indien dit bericht zichtbaar blijft.	De kookcyclus start niet zolang de gevraagde handeling niet is uitgevoerd.
CLE	Wijst erop dat de schoonmaakwerkzaamheden noodzakelijk zijn.	Voer de schoonmaakwerkzaamheden uit	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
dEC	Geeft aan dat het nodig is om een ontkalking uit te voeren.	Voer de ontkalking uit	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E01	De sonde in de ovenruimte is defect of niet goed aangesloten.	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedeactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E02	De gaarthermometer is niet in het voedsel gestoken of is defect.	Controleer de positie van de gaarthermometer of waarschuw de technische assistentie bij een defect.	U kunt geen kookcycli met de gaarthermometer uitvoeren.
E03	De stoomafvoersonde is defect.	Raadpleeg de technische assistentie	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren.
E04	De aangedreven klep is niet juist gepositioneerd.	Herhaal de ontsteking van de oven en waarschuw de technische assistentie indien het probleem niet is opgelost.	Het is mogelijk om zowel convectie- als stoomkookcycli uit te voeren.
E05	Defect van de veiligheidsthermostaat.	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E06	Interventie thermische beveiligingen.	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E08	De vacuümsonde (optionele accessoire) is defect of niet goed aangesloten	Druk op de reset drukknop	Koppel de vacuümsonde los en weer vast voordat u met de kookcyclus begint. Wanneer het probleem aanhoudt moet u zich wenden tot de technische assistentie.
E09	De toegelaten maximumtemperatuur in de kamer is overschreden	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E10	Oververhitting ruimte met elektrische componenten.	De oven lost het probleem zelf op	De ovenfuncties zijn geactiveerd en u kunt dus kookcycli uitvoeren
E11 E13 E14	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat.	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren
E20	Configuratiefout	Raadpleeg de technische assistentie	De ovenfuncties zijn gedesactiveerd en u kunt dus geen kookcycli uitvoeren



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



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

FORNO MISTO COMBINATION OVEN

BX61E
BX61ER
BX101E
BX101ER
BX82E
BX122E



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE INSTALLATION MANUAL

Italiano **IT**

English **GB**

Rev." 0' /201*



332646#

INFORMAZIONI GENERALI.....	2
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	2
SCOPO DEL MANUALE.....	2
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	2
MODALITA' DI RICHIESTA ASSISTENZA	3
INFORMAZIONI TECNICHE	3
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	3
DOTAZIONE ACCESSORI	3
ACCESSORI A RICHIESTA.....	3
SICUREZZA	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO	3
MANUTENZIONE.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	3
GUASTI	4
RICERCA GUASTI	4
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI.....	4
PULIZIA SFIATO	4
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE.....	5
IMBALLO E DISIMBALLO	5
TRASPORTO.....	5
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO.....	5
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA	6
VENTILAZIONE LOCALE	6
LIVELLAMENTO	6
ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA	7
ALLACCIAMENTO ACQUA	7
ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO.....	8
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA.....	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	9
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (BX61-101-82).....	10
COLLAUDO APPARECCHIATURA	11
REGOLAZIONI	11
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI.....	11
REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA	11
SOSTITUZIONE PARTI	12
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI	12
SOSTITUZIONE FUSIBILE.....	12
SOSTITUZIONE LAMPADA	13
DISMISSIONE , DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	13
ALLEGATI - ANNEXES.....	I - XI

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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



Cautela - Avvertenza

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



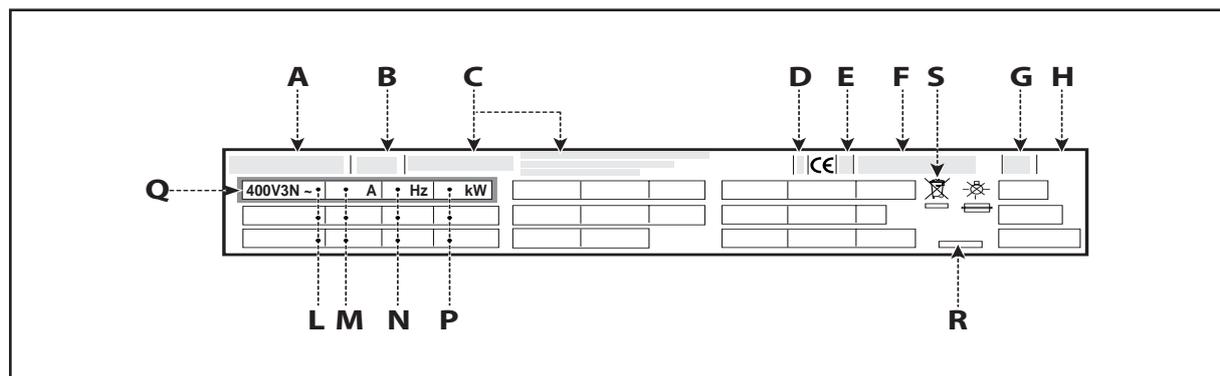
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A) Modello apparecchiatura | L) Tensione (V) |
| B) Tipo di personalizzazione | M) Assorbimento (A) |
| C) Identificazione Fabbricante | N) Frequenza (Hz) |
| D) Classe di isolamento | P) Potenza dichiarata (kW) |
| E) Anno di costruzione | Q) Indicatore tensione collaudo |
| F) Numero di matricola | R) Data di costruzione |
| G) Grado di protezione | S) Simbolo RAEE |
| H) Paese di destinazione | |



MODALITA' DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo "Descrizione generale apparecchiatura" del manuale Istruzioni per l'utente.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo "Dispositivi di sicurezza" del manuale Istruzioni per l'utente.

DOTAZIONE ACCESSORI

Vedi paragrafo "Dotazione accessori" del manuale Istruzioni per l'utente.

ACCESSORI A RICHIESTA

Vedi paragrafo "Accessori a richiesta" del manuale Istruzioni per l'utente.

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA" del manuale Istruzioni per l'utente.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE" del manuale Istruzioni per l'utente.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO" del manuale Istruzioni per l'utente.

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE" del manuale Istruzioni per l'utente.

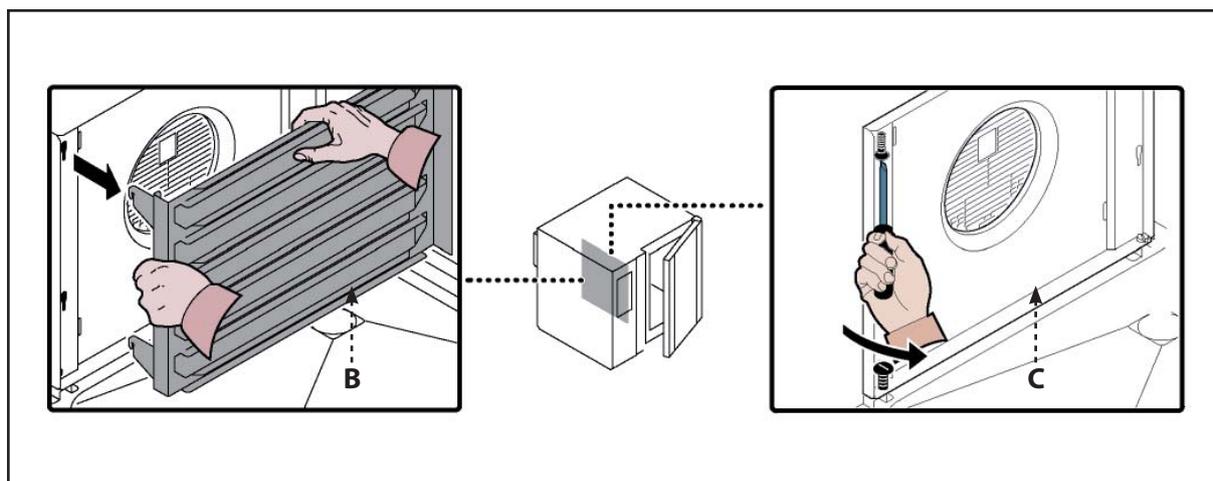
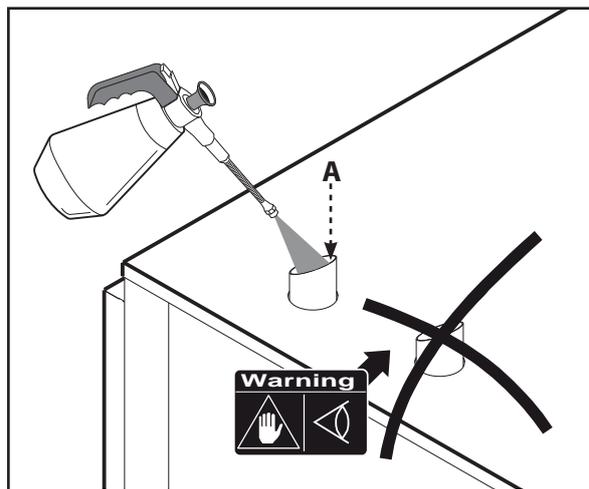
PULIZIA SFIATO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

i Importante

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

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

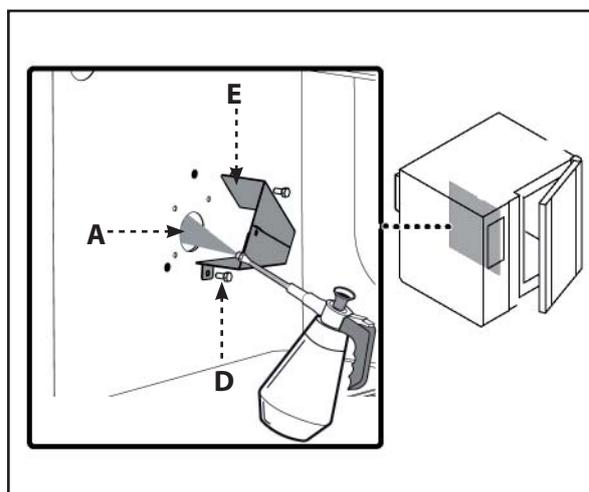


- 5) Estrarre dall'interno del forno il telaio portateglie (B) e pulirlo accuratamente.
- 6) Svitare le viti per aprire il pannello deflettore (C).
- 7) Svitare le viti (D) per smontare la protezione (E).
- 8) Spruzzare il detergente all'interno del tubo di sfiato (A) e lasciare agire per almeno 15 minuti.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

i Importante

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

- 11) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



GUASTI

RICERCA GUASTI

Vedi paragrafo "Ricerca guasti" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Vedi paragrafo "Tabella segnalazioni allarmi" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

i **Importante**

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

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

IMBALLO E DISIMBALLO

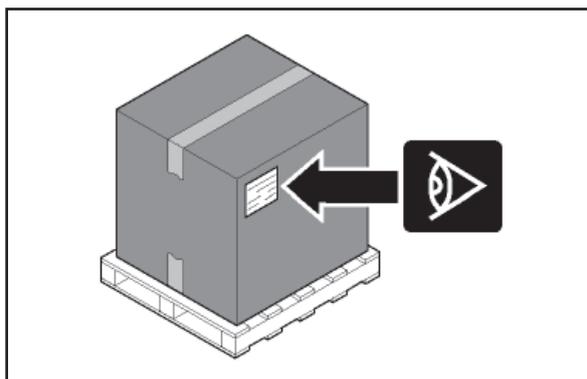
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

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

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

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

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



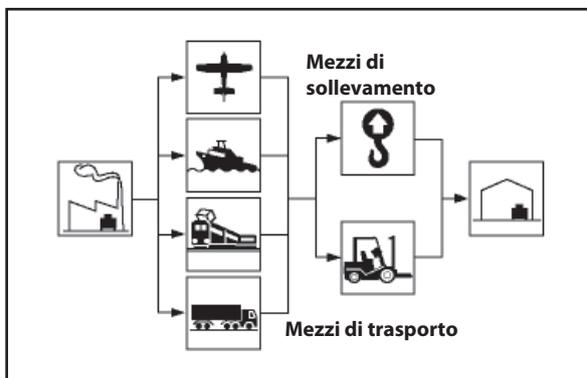
TRASPORTO

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

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti

intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato

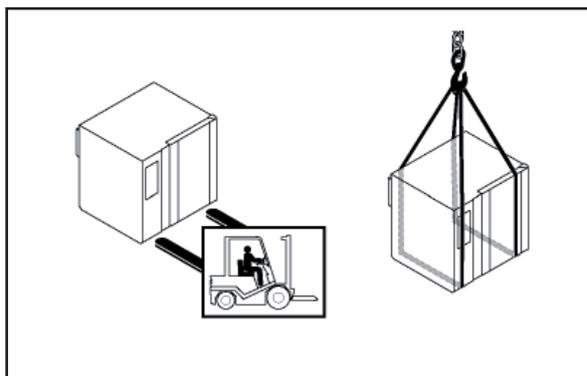


MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

i **Importante**

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



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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

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

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

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

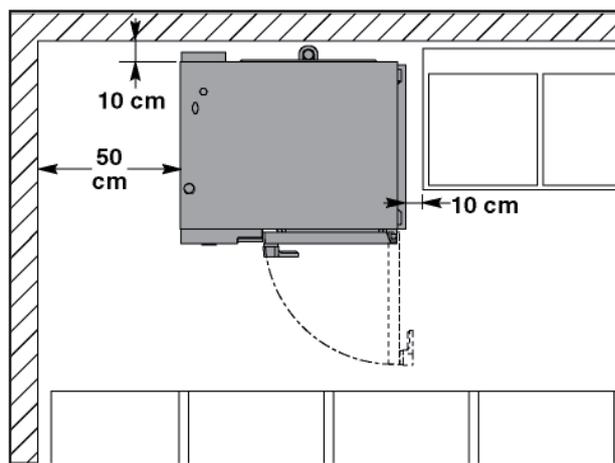
Importante

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

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

Importante

Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.



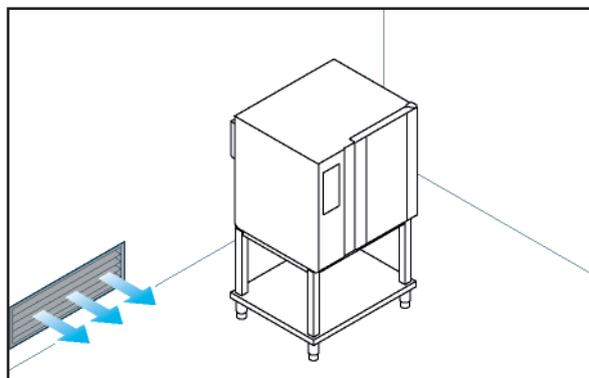
VENTILAZIONE LOCALE

Importante

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

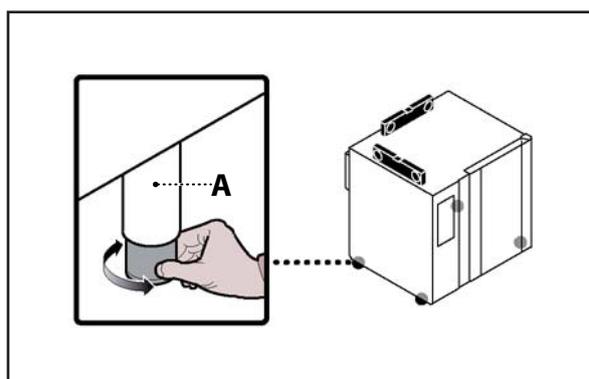
Importante

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



LIVELLAMENTO

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



ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA



Cautela - Avvertenza

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

Parametri da verificare		Valore
Pressione		200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Portata acqua (l/h)		9 l/h (BX 61) (*) 12 l/h (BX 101) (*) 17,5 l/h (BX82) (*) 17,5 l/h (BX122) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Durezza		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice di Langelier (raccomandato) (**)		>0.5
Contenuto di sali e ioni metallici		
Richiesti	Cloro	<0,1 mg/l
	Cloruri	< 10 mg/l
	Solfati	< 30 mg/l
Raccomandati (**)	Ferro	< 0,1 mg/l
	Manganese	< 0,05 mg/l
	Rame	< 0,05 mg/l

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

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



Importante

È responsabilità dell'operatore / committente / proprietario dell'apparecchio verificare che l'acqua fornita, che sia trattata o meno a monte dell'allaccio, rientri nei valori standard indicati nel presente documento. Il mancato rispetto di questi valori può provocare danni all'apparecchio e annullare la garanzia del fabbricante delle parti danneggiate.

IT

ALLACCIAMENTO ACQUA



Cautela - Avvertenza

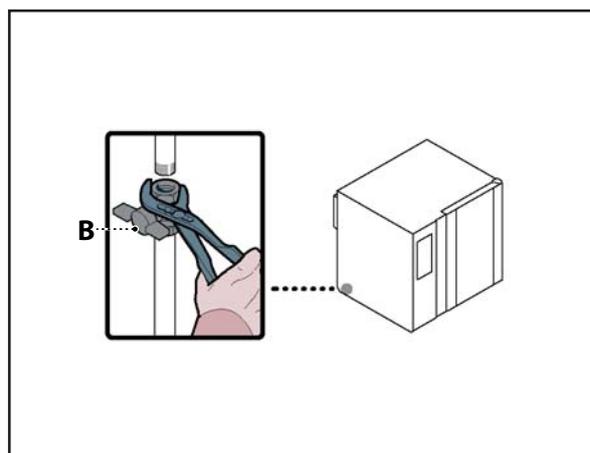
Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.



Importante

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

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



i **Importante**

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

i **Importante**

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

i **Importante**

Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento e nel forno viene installato l'accessorio lancia doccia occorre che anche l'acqua erogata da quest'ultimo sia trattata.

i **Importante**

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

ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO

i **Importante**

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

i **Importante**

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

i **Importante**

Assicurarsi di usare accessori nuovi e totalmente funzionanti.

i **Importante**

Fare uso solo di detergenti, prodotti chimici e procedure di pulizia adeguati per l'apparecchio.

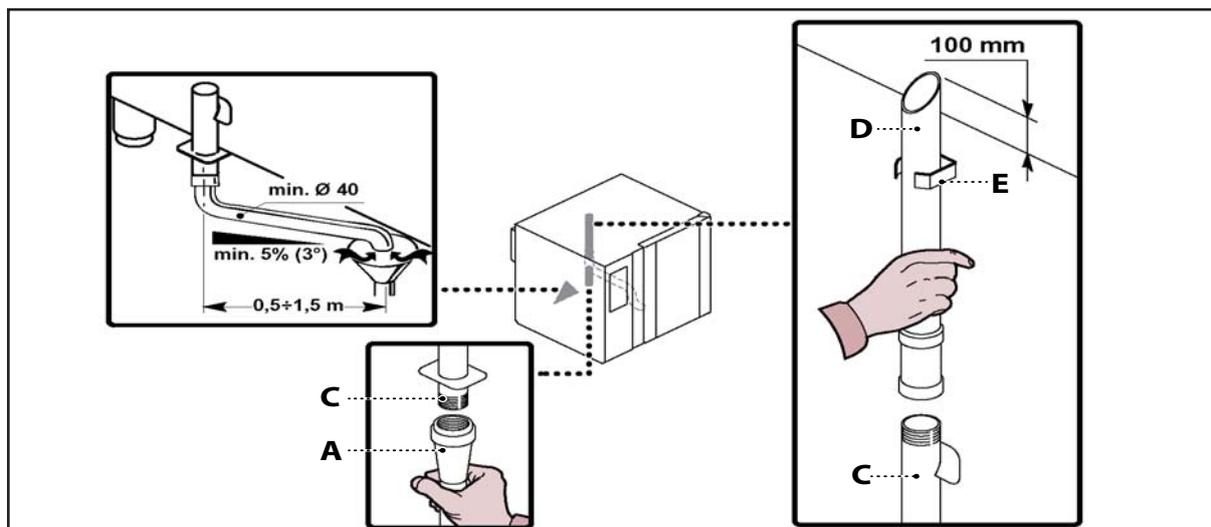
i **Importante**

Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento prestare attenzione a non introdurre acqua non trattata all'interno della camera durante la cottura. Ad esempio: se il tipo di cottura richiede la presenza di una teglia piena di acqua nel livello inferiore del porta-teglie occorre che l'acqua in essa contenuta abbia le caratteristiche riportate nella tabella a pag. 6.

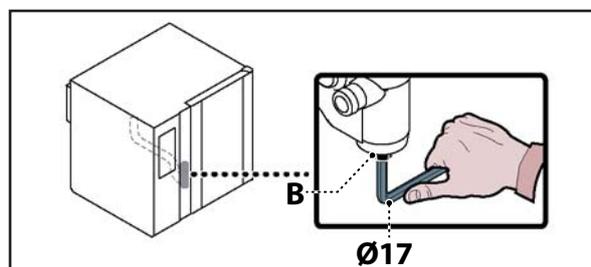
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



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



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

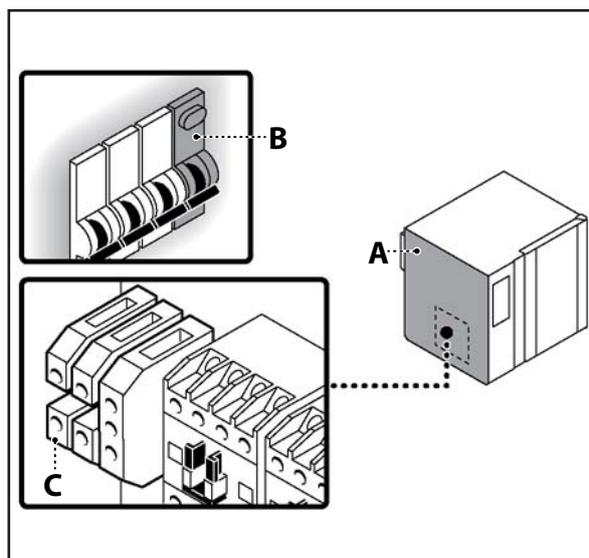


Cautela - Avvertenza

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 400V/3N/PE, commutabile a 230V/3/PE (solo per modelli BX61-101-82). Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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

- 1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico (B), dedicato esclusivamente alla protezione di questa sola apparecchiatura e posto nelle sue immediate vicinanze, con le seguenti caratteristiche.
 - Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 3 del manuale istruzioni per l'utilizzatore).
 - Sganciatore differenziale regolato a 30 mA
 - Classe B o C (IEC 898)
- 2) Svitare le viti e smontare il pannello laterale (A).
- 3) Collegare l'interruttore automatico sezionatore (B) alla morsettiera (C) dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.
 - Peso: \geq del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)
 - Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Importante

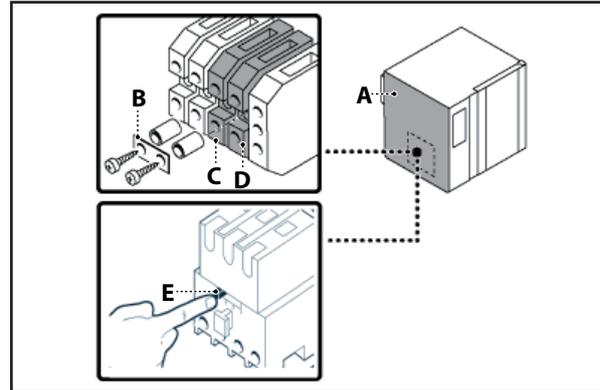
In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

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

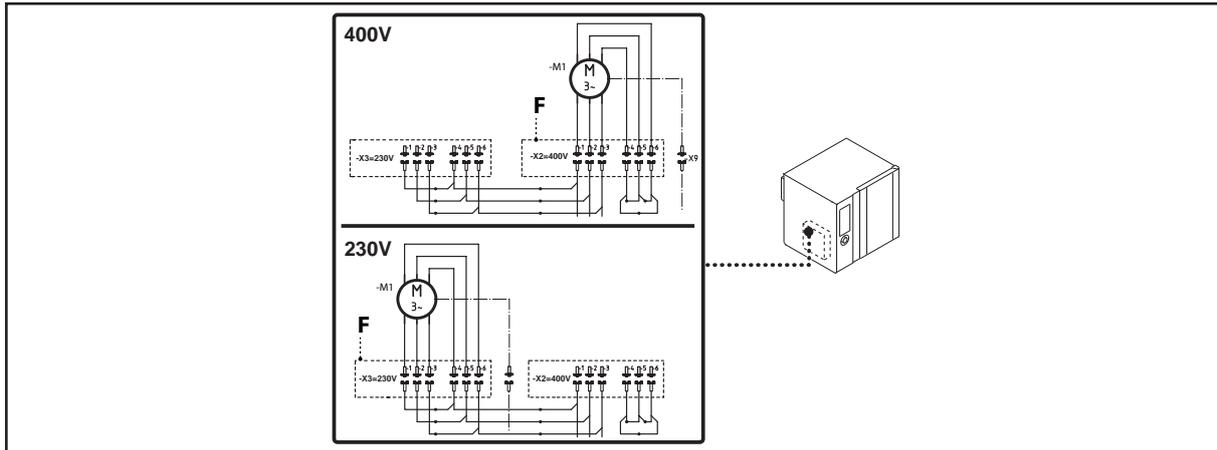
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (BX61-101-82)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

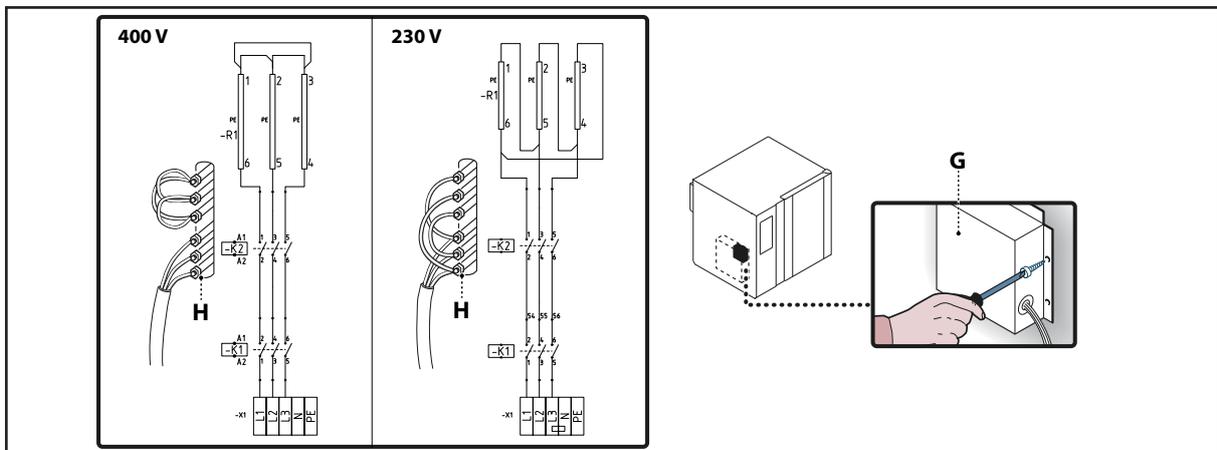
- 1) Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- 2) Svitare le viti per smontare il pannello laterale (A).
- 3) Inserire il ponte (B) per collegare elettricamente i morsetti (C-D) (vedi schemi elettrici allegati).
- 4) Agire sulla leva (E) per tarare il salva motore a 4 A.



- 5) Modificare i collegamenti alla morsettiera (F) del motore come indicato in figura.



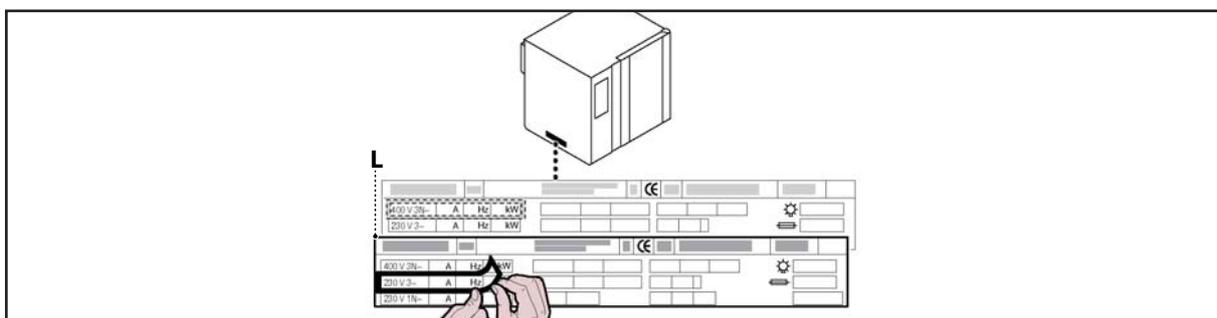
- 6) Smontare il carter (G) e modificare i collegamenti ai terminali delle resistenze (H) come indicato in figura.



- 7) Rimontare il carter (G).
- 8) Rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti.
- 9) Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione (L) e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

Importante

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



i Importante

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

- 1) Aprire il rubinetto di alimentazione acqua e verificare la tenuta del collegamento.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 9).
- 4) Verificare e, se necessario, regolare la pressione dell'acqua (vedi pag. 10).
- 5) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- 6) 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.

REGOLAZIONI**ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI****i Importante**

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

⚠ Cautela - Avvertenza

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

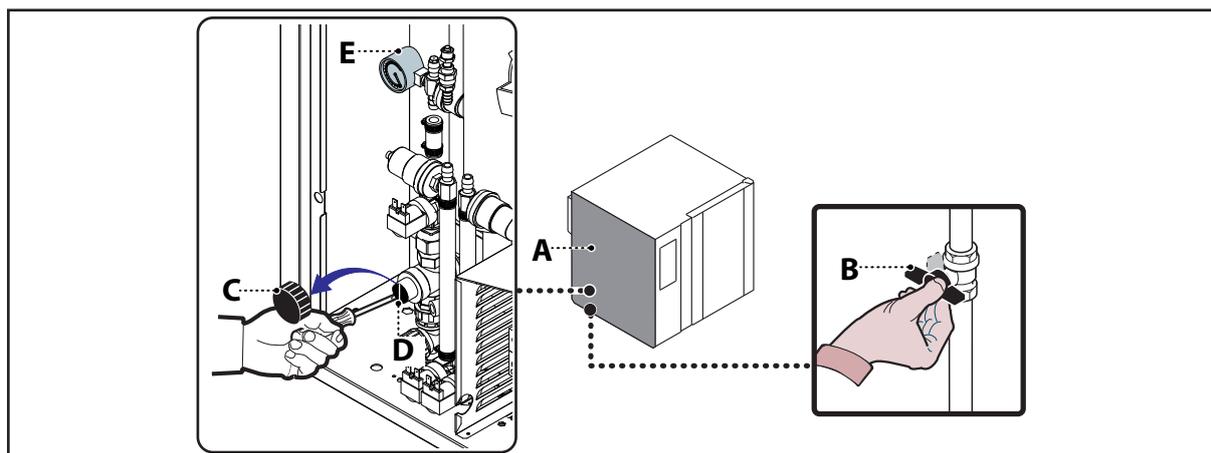
REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

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

- 5) Riavvitare la ghiera (C).
- 6) Rimontare il pannello (A) e riavvitare le viti.
- 7) Richiudere il rubinetto alimentazione acqua (B) ad operazione ultimata.



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

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

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

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

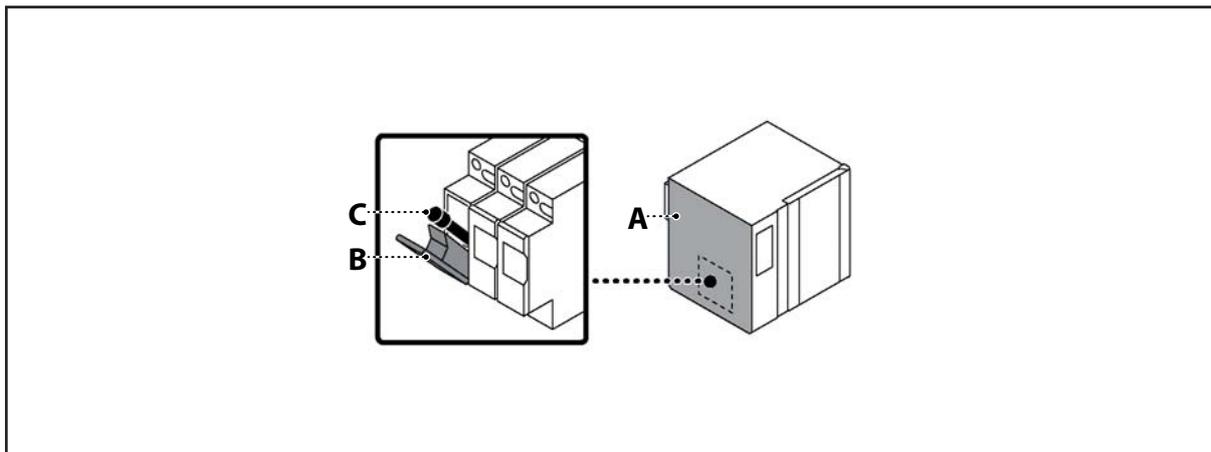
Cautela - Avvertenza

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

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.

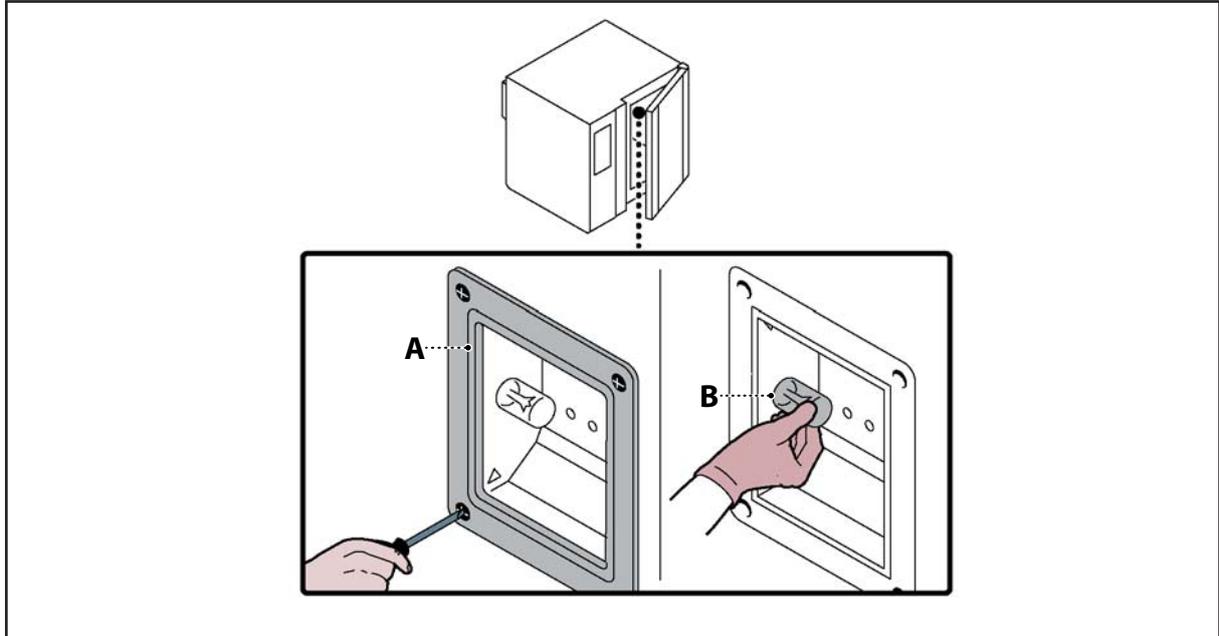
- 1) Svitare le viti e smontare il coprilampada (A).
- 2) Sfilare e sostituire la lampada (B).



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.



DISMISSIONE , DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

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

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

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



Importante

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

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	2
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR READER	2
PURPOSE OF THE MANUAL	2
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	2
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	3
TECHNICAL INFORMATION	3
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	3
SAFETY DEVICES	3
STANDARD ACCESSORIES	3
OPTIONAL ACCESSORIES	3
SAFETY	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	3
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT	3
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT	3
SERVICING	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	3
VENT CLEANING	4
FAULT	4
TROUBLESHOOTING	4
TABLE OF ALARM INDICATIONS	4
HANDLING AND INSTALLATION	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION	5
PACKAGING AND UNPACKING	5
TRANSPORT	5
HANDLING AND LIFTING	5
INSTALLATION OF THE APPLIANCE	6
ROOM VENTILATION	6
LEVELLING	6
WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER	7
WATER CONNECTION	7
WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE	8
WATER DRAIN CONNECTION	9
ELECTRICAL CONNECTION	9
CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (BX61-101-82)	10
TESTING OF THE APPLIANCE	11
ADJUSTMENTS	11
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS	11
ADJUSTING THE WATER PRESSURE	11
REPLACING PARTS	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS	12
REPLACING THE FUSE	12
CHANGING THE LAMP	13
APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL	13
ALLEGATI - ANNEXES	I - XI

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual. This manual contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

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



Caution - Warning

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



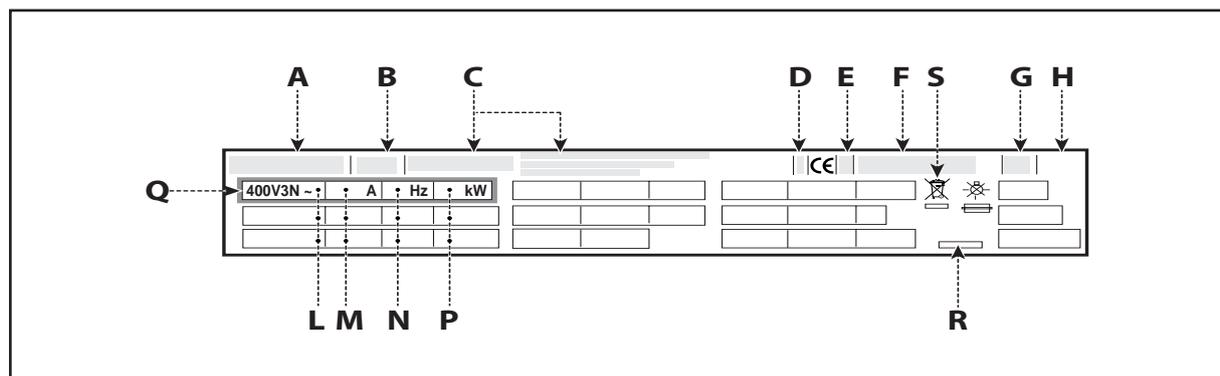
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| A) Appliance model | H) Country of destination |
| B) Type of customisation | L) Voltage (V) |
| C) Manufacturer identification | M) Absorption (A) |
| D) Insulation class | N) Frequency (Hz) |
| E) Year of construction | P) Rated power (kW) |
| F) Serial number | Q) Test voltage indicator |
| G) Protection rating | R) Date of construction |
| | S) WEEE Symbol |



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

See paragraph "General description of appliance" of the user instructions manual.

SAFETY DEVICES

See paragraph "Safety devices" of the user instructions manual.

STANDARD ACCESSORIES

See paragraph "Standard accessories" of the user instructions manual.

OPTIONAL ACCESSORIES

See paragraph "Optional accessories" of the user instructions manual.

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

See point "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY" of the user instructions manual.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT

See point "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT" of the user instructions manual.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT

See point "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT" of the user instructions manual.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

See point "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING" of the user instructions manual.

GB

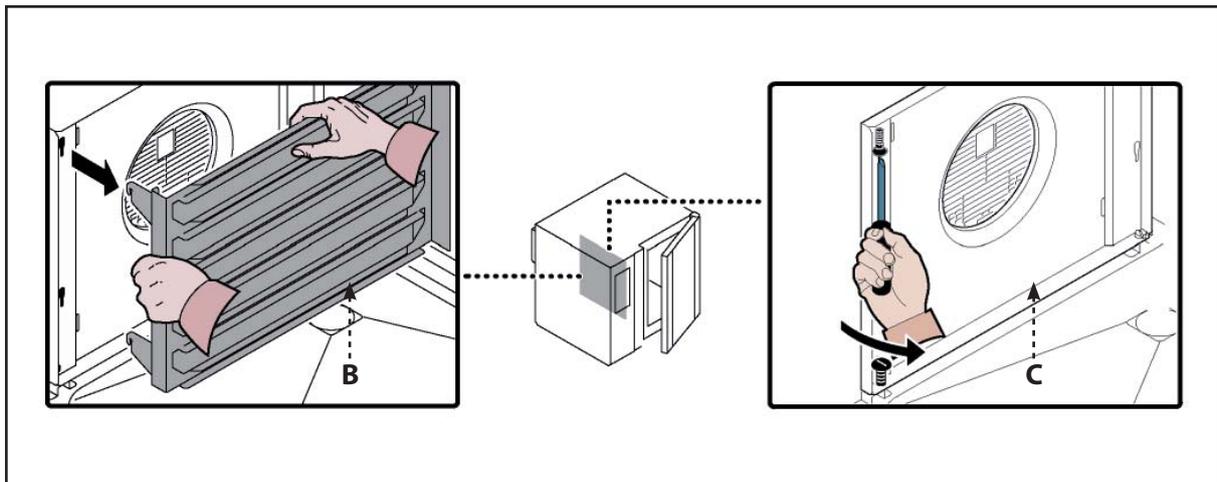
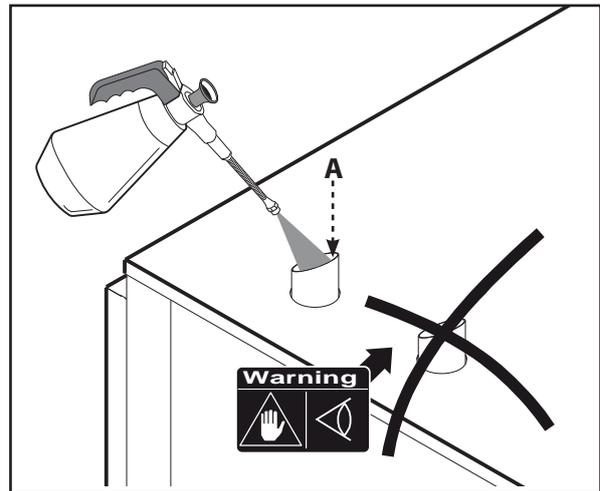
VENT CLEANING

To carry out this operation, proceed as follows.

i **Importante**

This cleaning operation must only be carried out by authorized and qualified personnel.

- 1) Run the steam oven at 100°C for half an hour.
- 2) Switch off the oven and disconnect the power supply switch.
- 3) Spray cleaning solution from the end of the vent hose (A) and let it sit for at least 15 minutes.
- 4) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).
- 5) Extract the container rack (B) from the oven and clean it thoroughly.

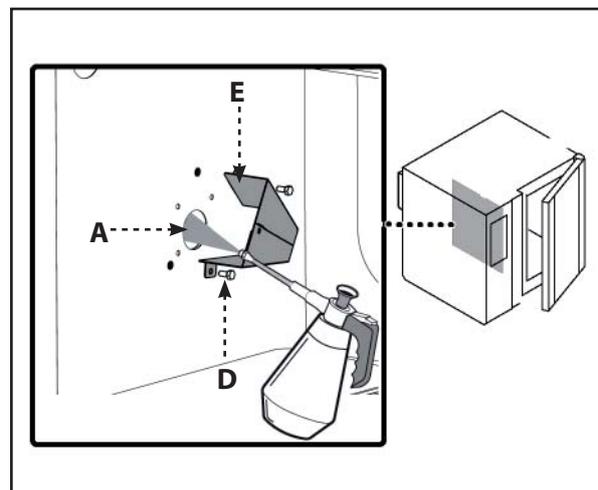


- 6) Undo the screws to open the deflector panel (C).
- 7) Loosen the screws (D) to remove the protection (E).
- 8) Spray the detergent inside the vent hose (A) and leave for at least 15 minutes.
- 9) Thoroughly clean the pipe (A) using a cleaning brush (not supplied).
- 10) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling and from the inside (do this with the side of the oven closed).

i **Importante**

Seal the screws with silicone (D) before reinstalling the protection (E).

- 11) Replace all when the operation is complete.



FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "Troubleshooting" of the user instructions manual.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

See paragraph "Table of alarm indications" of the user instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the manufacturer directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

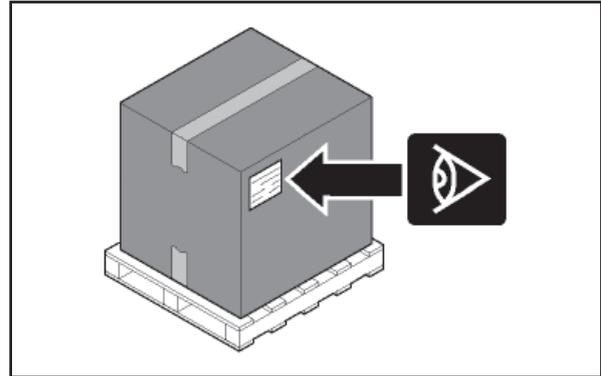
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

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.

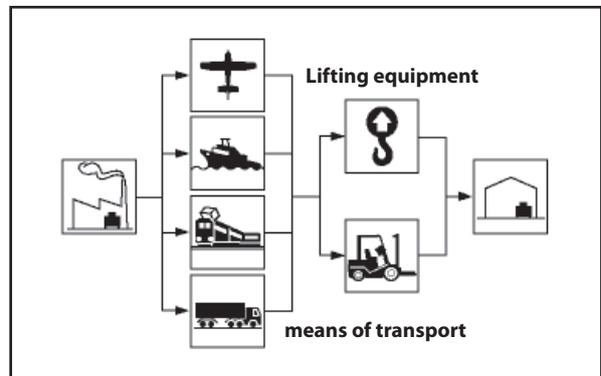


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

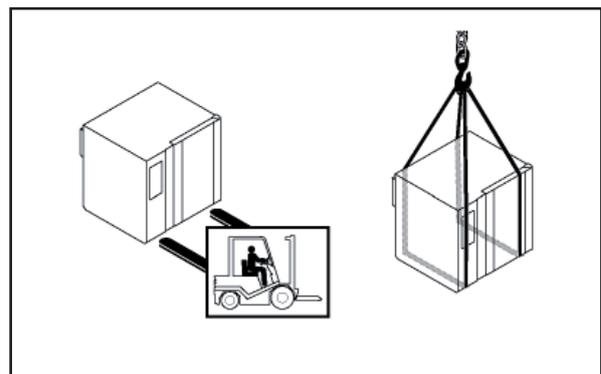


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

- All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a “safety plan” to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.
- The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.
- If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by marking coordinates to locate them correctly.
- Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

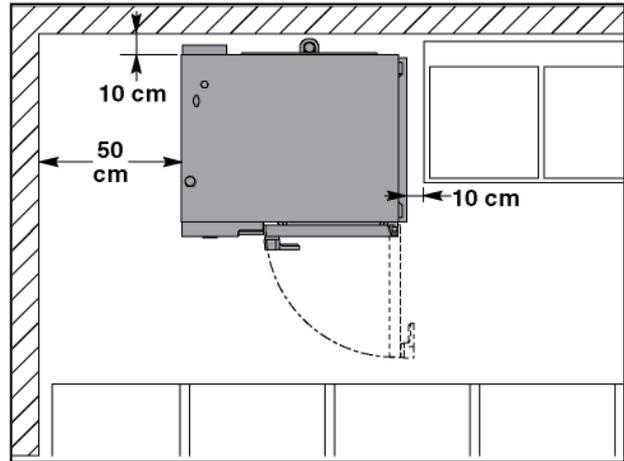
Important

Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.

- If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.

Important

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



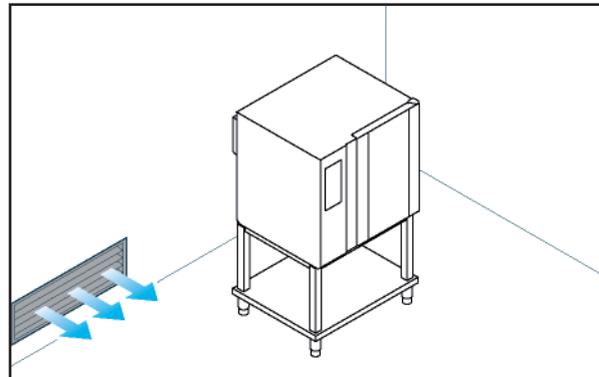
ROOM VENTILATION

Important

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

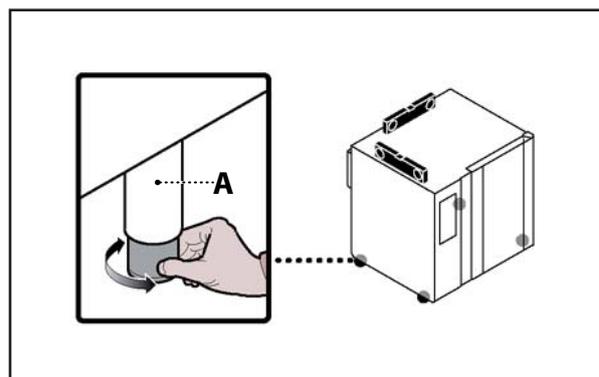
Important

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet (**A**) to level the appliance.



WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER



Caution - Warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Parameters to be checked		Value
Pressure		200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Water flow rate (l/h)		9 l/h (BX 61) (*)
		12 l/h (BX 101) (*)
		17,5 l/h (BX82) (*)
		17,5 l/h (BX122) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier index (Recommended) (**)		>0.5
Salt and metallic ion contenti		
Requested	Chlorine	<0,1 mg/l
	Chlorides	< 10 mg/l
	Sulphates	< 30 mg/l
Recommended (**)	Iron	< 0,1 mg/l
	Copper	< 0,05 mg/l
	Manganese	< 0,05 mg/l

(*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

(**) Values different from these parameters may cause corrosion if combined with wrong use and environment.



Important

It is sole responsibility of the operator / purchaser / owner of this equipment to verify that the supply water, treated or not upstream of the water connection , falls within the standard values published in this document. Failure to comply with these values may damage the equipment and void the manufacturer's warranty of the damaged parts.

WATER CONNECTION



Caution - Warning

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.



Important

For Australia only: Installation must be in accordance with AS/NZS3500.1.

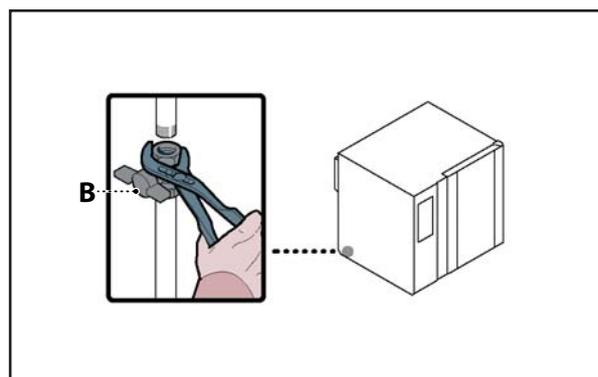
These appliances are fitted with a watermarked backflow prevention device and a pressure regulating valve to each water inlet. Ensure these devices are fitted prior to installation.



Important

This appliance is to be installed to comply with the applicable federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (B) to allow the water supply to be cut off when necessary.



i Important

Wherever chemicals are used in the water supply system for water sanitification, for example chloramines or sodium hypochlorite, it is necessary to install a filter to guarantee their removal.

i Important

Check water pipes and fittings for corroded parts, they may pollute the water inside the appliance.

i Important

If the water features are such to require a treatment system and the shower launching accessory is installed in the oven, the water supplied by the latter must also be treated.

i Important

For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure.

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE

i Important

To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber (see point "Cleaning the cooking chamber" of the user instructions manual) with suitable detergents and completely dry it before use.

i Important

Perform maintenance of the water treatment system (where it is installed) to ensure its proper functionality.

i Important

Be sure to use new and fully functional accessories.

i Important

Use only detergents, chemicals and cleaning procedures suitable for the appliance.

i Important

If the water features are such to require a treatment system, do not introduce untreated water inside the chamber during cooking.

For example: if the type of cooking requires the presence of a pan full of water on the bottom pan tray, the water must have the features shown in the table on page 6.

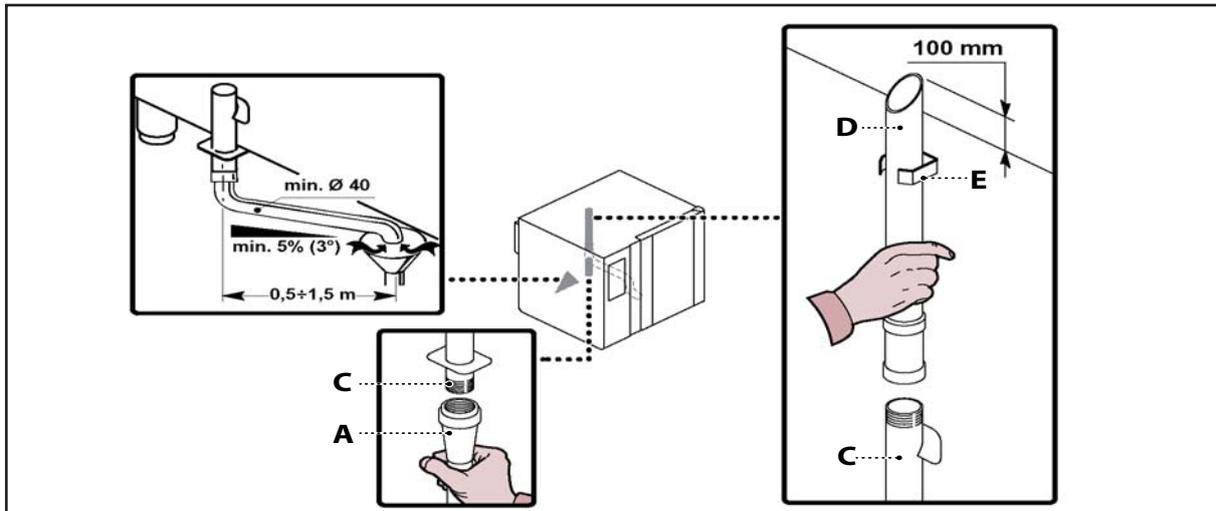
WATER DRAIN CONNECTION

Important

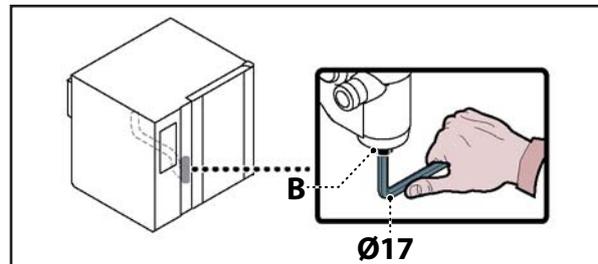
For Australia only: The water drain connection must be in accordance with AS/NZS3500.2.

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Connect the mains water pipe (C) to the appliance's connection pipe (A).
- 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.



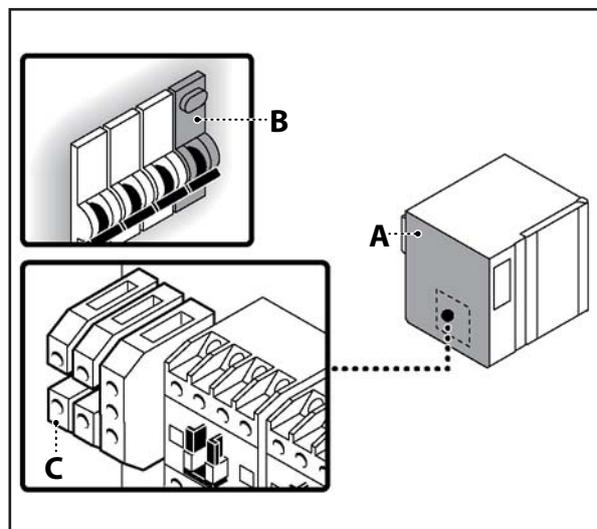
ELECTRICAL CONNECTION

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 400V/3N/PE, which can be switched to 230V/3/PE (see next point) (only for model BX61-101-82). Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1) If not already present, install an automatic circuit-breaker (B), protecting only each single appliance and located close to it, with the following characteristics.
 - Thermal breaker device (to adjust see table on page 3 of the user instructions manual).
 - Differential breaker set at 30 mA
 - Classe B or C (IEC 898).
- 2) Undo the screws and remove the side panel (A).
- 3) Connect the automatic circuit-breaker (B) to the appliance's terminal board (C) and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.
 - Weight: \geq than H05RN-F type (designation 245 IEC 57).
 - Temperature of use: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Important

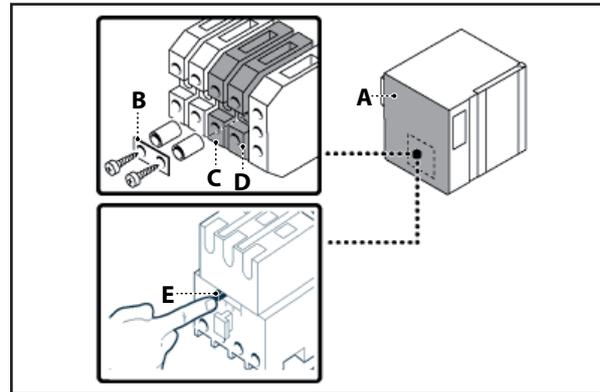
When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

- 4) Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.

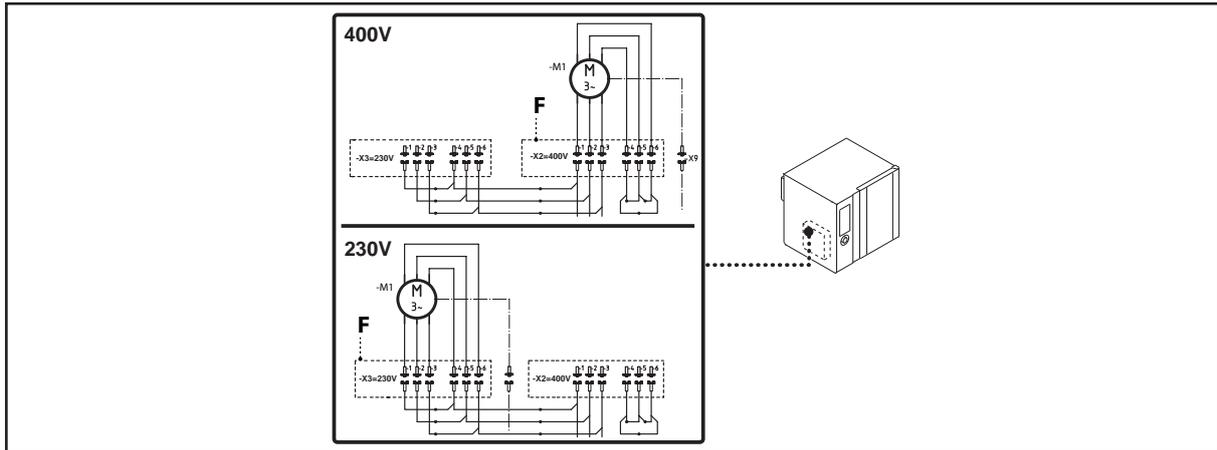
CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (BX61-101-82)

To carry out this operation, proceed as follows.

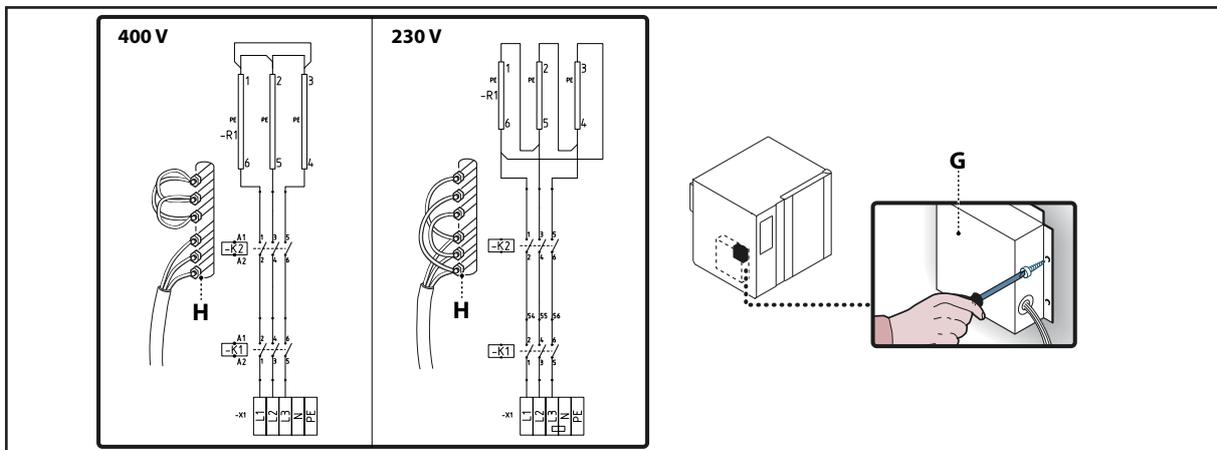
- 1) Disconnect the mains electricity supply.
- 2) Undo the screws and remove the side panel (A).
- 3) Fit the jumper (B) to make the electrical connection of the terminals (C-D) (see attached wiring diagrams).
- 4) Use lever (E) to set the overload cutout to 4 A.



- 5) Change the connections to the motor terminal board (F) as shown in the figure.



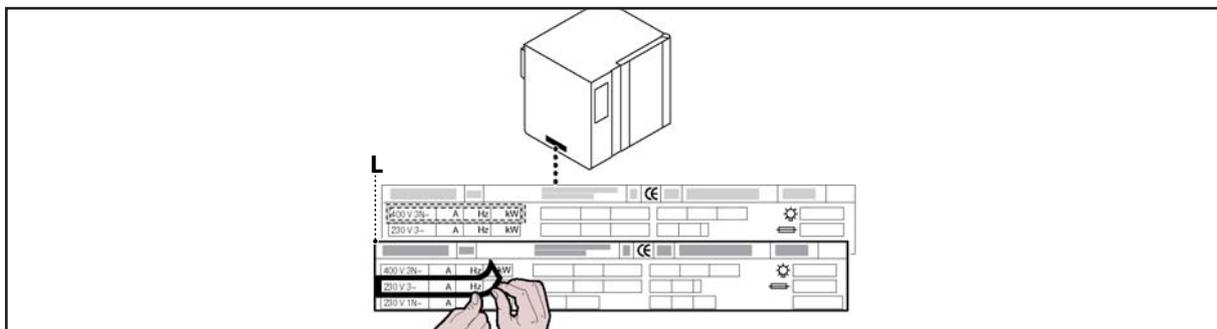
- 6) Remove the carter (G) and change the connections to the heating element terminals (H) as shown in figure.



- 7) Replace the carter (G).
- 8) Replace the panel (A) and screw the screws back into place.
- 9) Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate (L) and apply the new one to identify the voltage being used.

Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE

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 water supply tap and make sure that the connection is watertight.
- 2) Turn on the master switch to check the electrical connection.
- 3) Make sure that the mains voltage is the same as that of the appliance and, if necessary, carry out the conversion (see page 9).
- 4) Check the water pressure and adjust if necessary (see page 10).
- 5) Check that the safety device is operating correctly.
- 6) 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.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the water supply tap, 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.

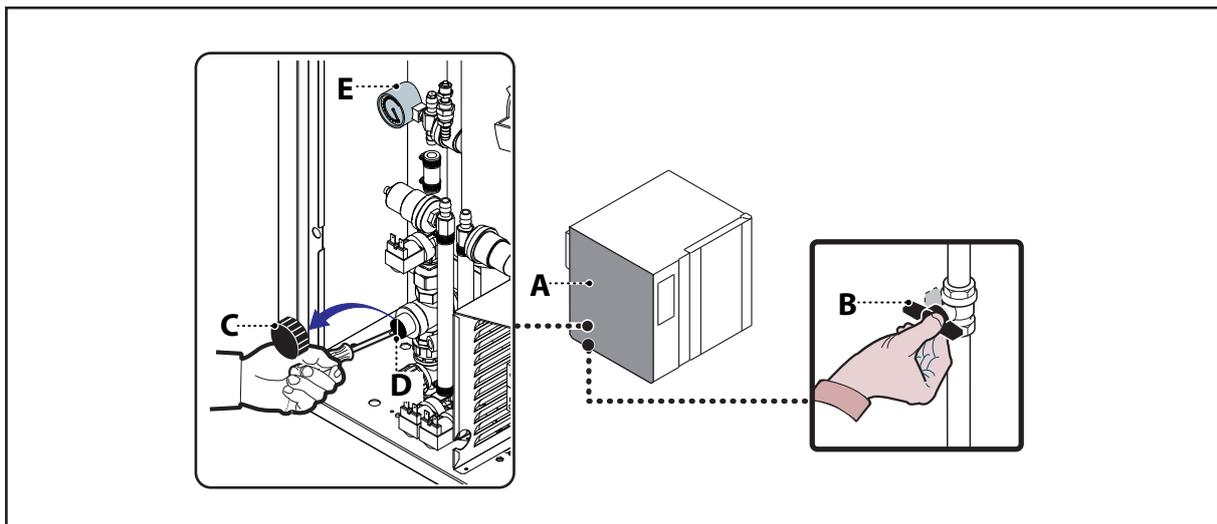
ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2) Turn on the water supply tap (B).
- 3) Unscrew the ring nut (C).
- 4) Turn the cooking chamber water intake screw (D) to bring the pressure reading on the pressure gauge (E) to 1 bar.

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

- 5) Retighten the ring nut (C).
- 6) Replace the panel (A) and screw the screws back into place.
- 7) Turn the water supply tap (B) back off when the operation is complete.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS

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.

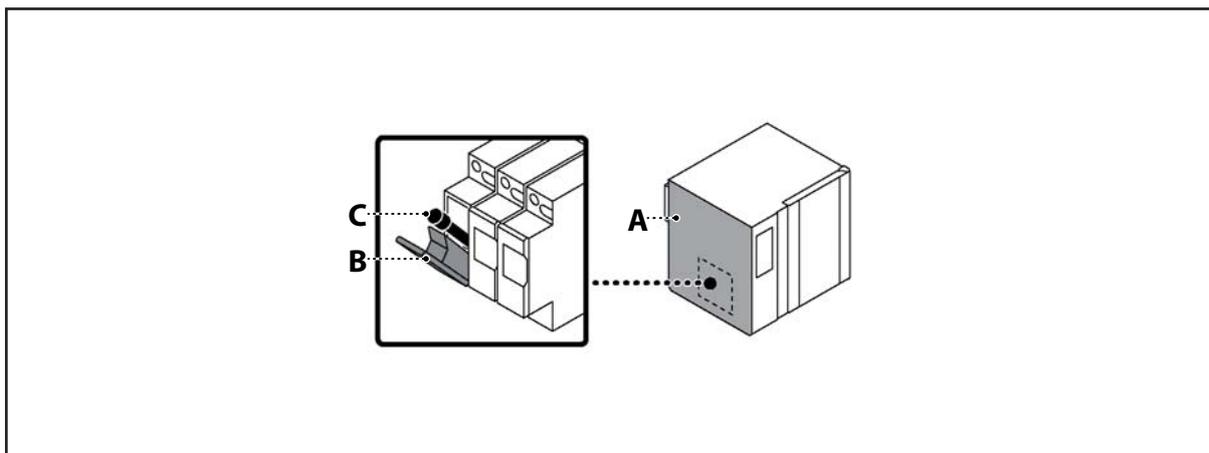
Caution - Warning

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

REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws to remove the side panel (A).
- 2) Open the fuse-holder (B) and replace the damaged fuse (C).
- 3) Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



CHANGING THE LAMP

To carry out this operation, proceed as follows.

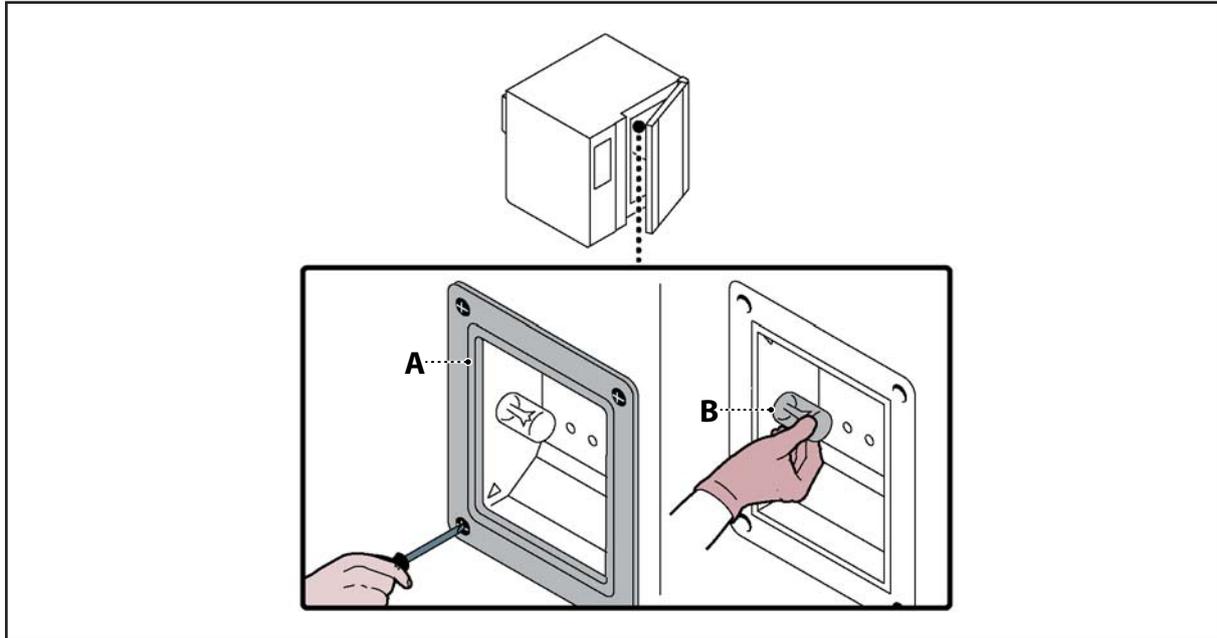
- 1) Undo the screws and remove the lamp cover (A).
- 2) Extract and replace the lamp (B).



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.



APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible. To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.). Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it. When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS

A

B

C

D

E

F

G

3152940

37M2251

37M5752

37M3202

37M3222

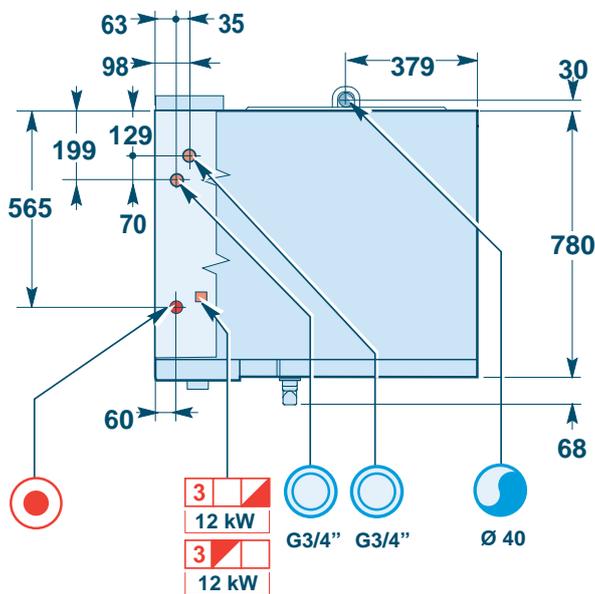
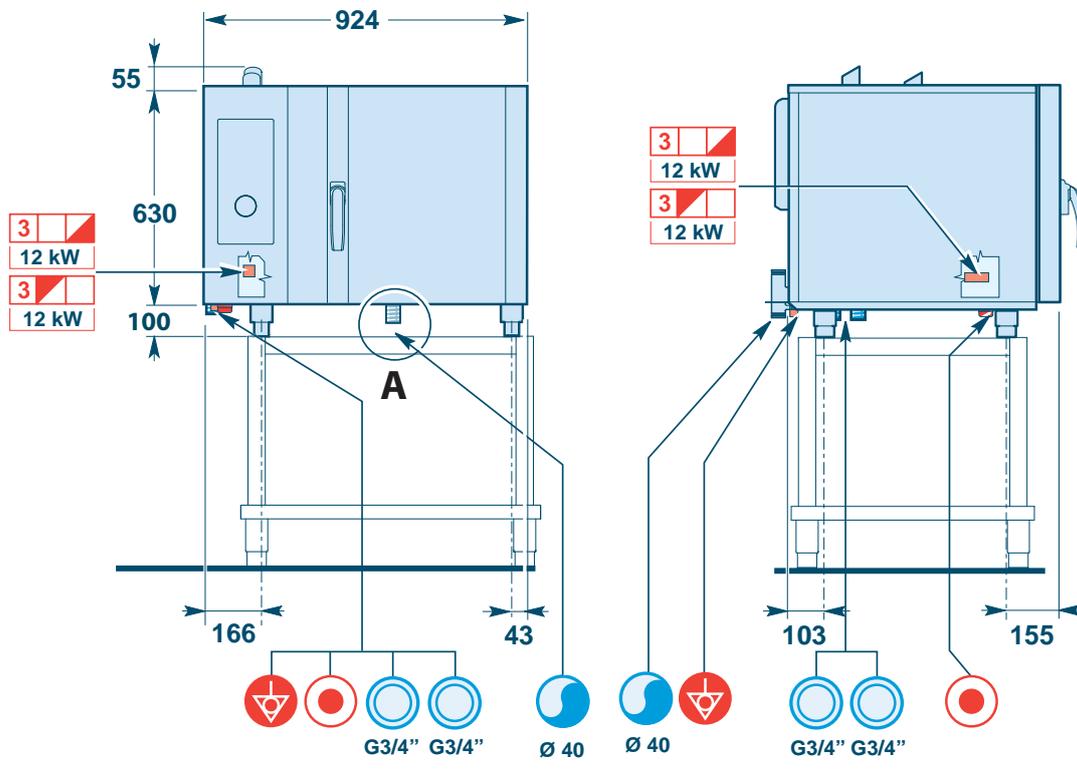
37M260

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

- IT
- A) 1** Pericolo di folgorazione
2 Morsetto equipotenziale
3 Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.
- B) 1** Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".
2 Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".
C Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.
D Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva.
E) Scarico acqua.
F) Fare attenzione alle superfici calde.
G) Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.
- GB
- A) 1** Electrocutation hazard
2 Equipotential terminal
3 Read the manual carefully before carrying out any procedure.
- B) 1** All relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
2 All relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".
C) Nameplate with manufacturer and appliance data.
D) Remove plastic film before use.
E) Water drain.
F) Watch out for hot surfaces.
G) Take care, very hot steam.

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 61 E) OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 61 E)




Allacciamento acqua fredda
 Cold water input
 Entrée eau froide
 Kaltwassereinzug
 Conexión agua fría


Allacciamento elettrico
 Electric connection
 Branchement électrique
 Elektroanschluss
 Conexión eléctrica

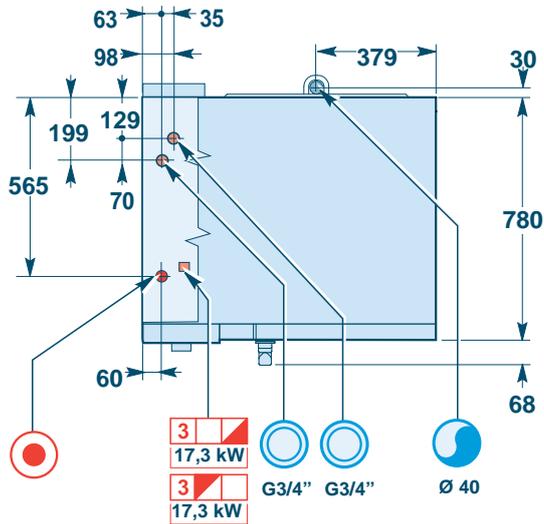
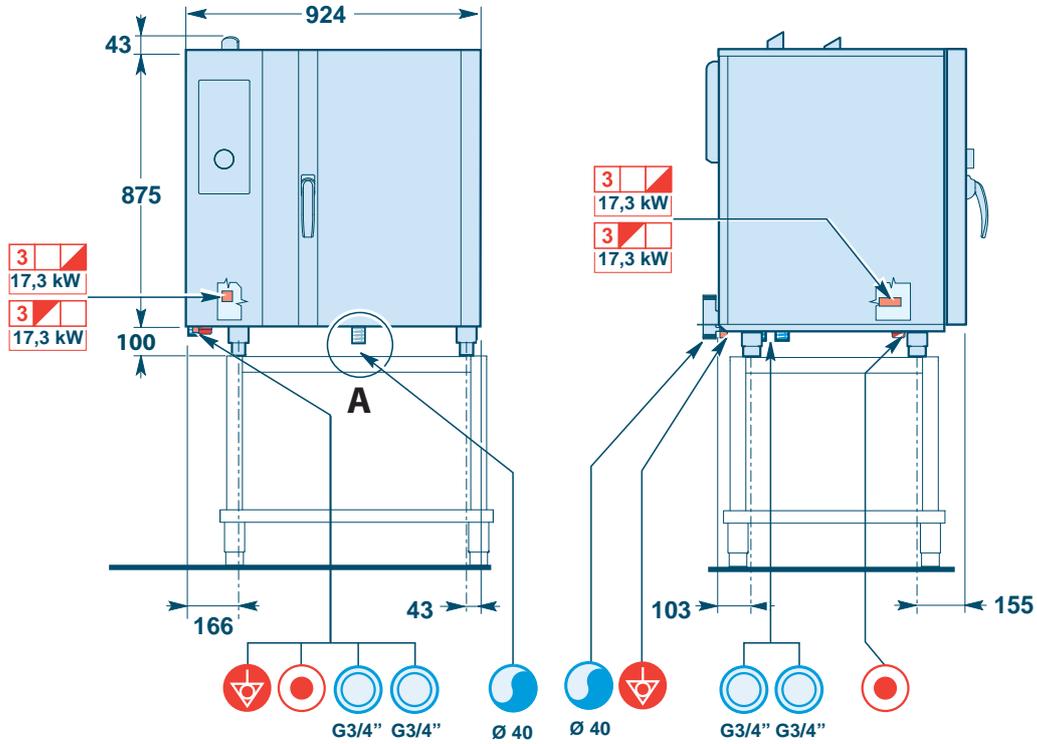

Morsettiere
 Terminal board
 Plaque à bornes
 Klembrett
 Tablero de bornes
 3- N ≐
 400 V


Scarico acqua
 Water drain
 Vidage eau
 Wasserabfluss
 Evacuación agua


Morsetto equipotenziale
 Equipotential terminal
 Borne équipotential
 Potentialausgleichklemme
 Borne equipotencial


Morsettiere
 Terminal board
 Plaque à bornes
 Klembrett
 Tablero de bornes
 3- ≐
 230 V

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 101 E)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 101 E)



 Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwasseranzug
Conexión agua fría

 Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement électrique
Elektroanschluss
Conexión eléctrica

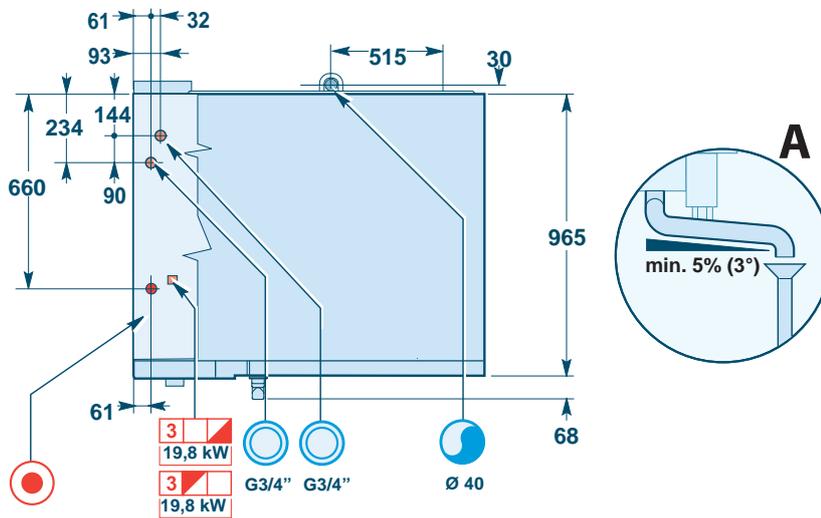
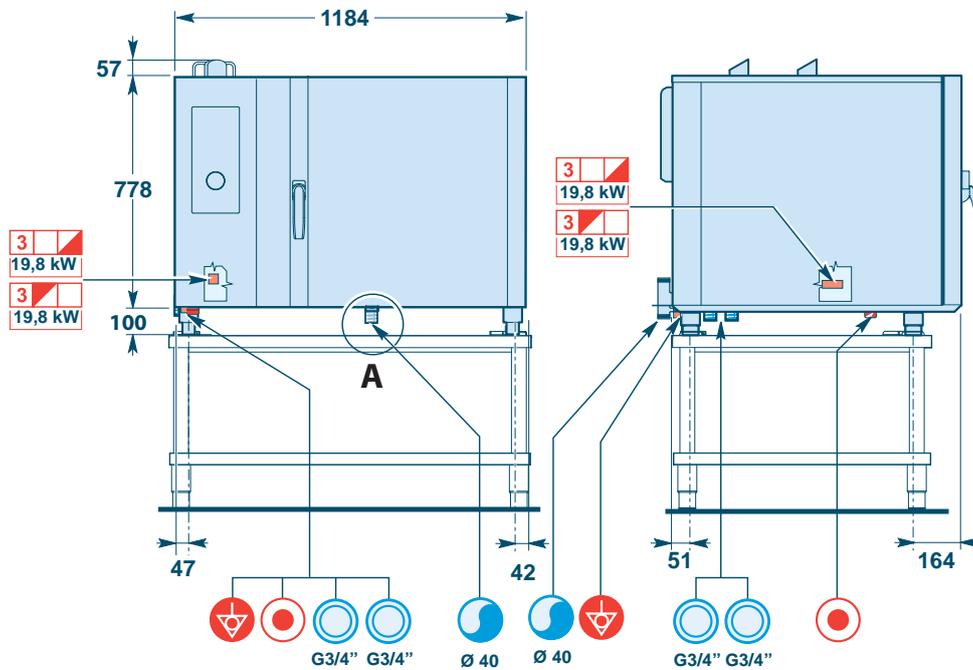
 Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes
3 - N ±
400 V

 Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuación agua

 Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotential
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial

 Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes
3 - ±
230 V

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 82 E) OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 82 E)



 Allacciamento acqua fredda
 Cold water input
 Entrée eau froide
 Kaltwassereinzug
 Conexión agua fría

 Allacciamento elettrico
 Electric connection
 Branchement électrique
 Elektroanschluss
 Conexión eléctrica

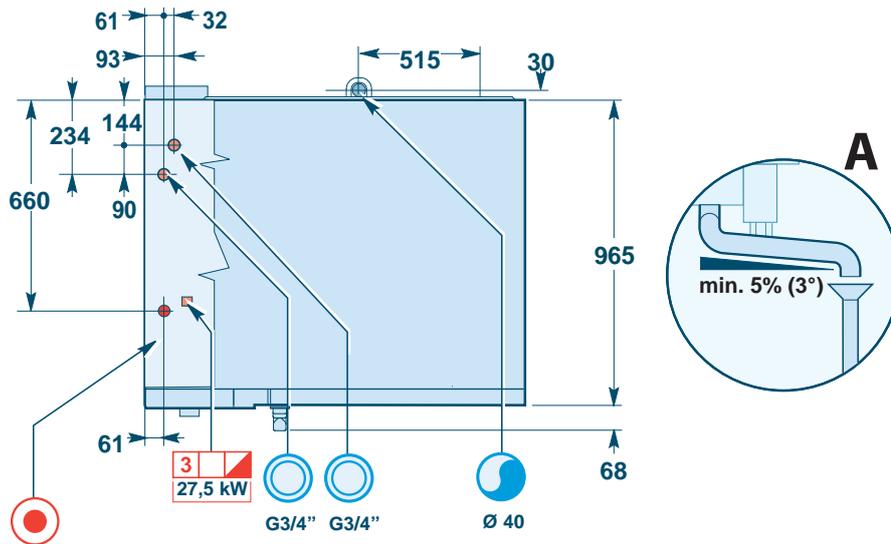
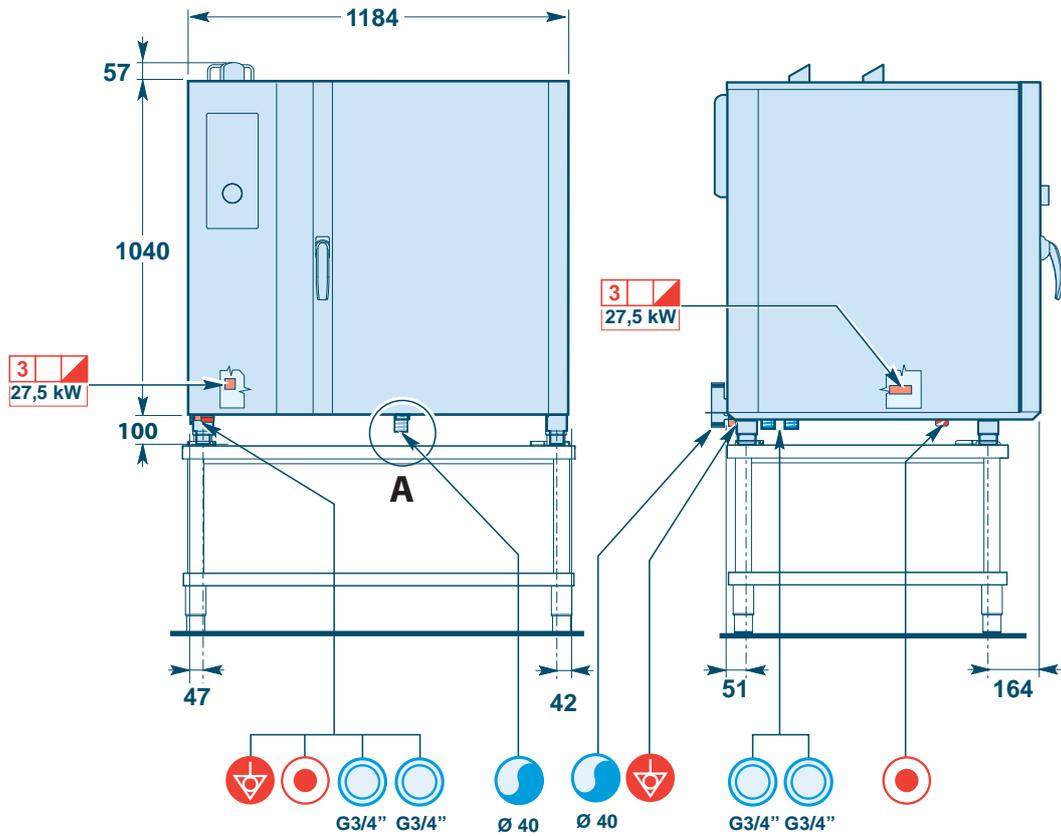
 Morsetteria
 Terminal board
 Plaque à bornes
 Klembrett
 Tablero de bornes
 3- N \perp
 400 V

 Scarico acqua
 Water drain
 Vidage eau
 Wasserabfluss
 Evacuación agua

 Morsetto equipotenziale
 Equipotential terminal
 Borne équipotential
 Potentialausgleichsklemme
 Borne equipotencial

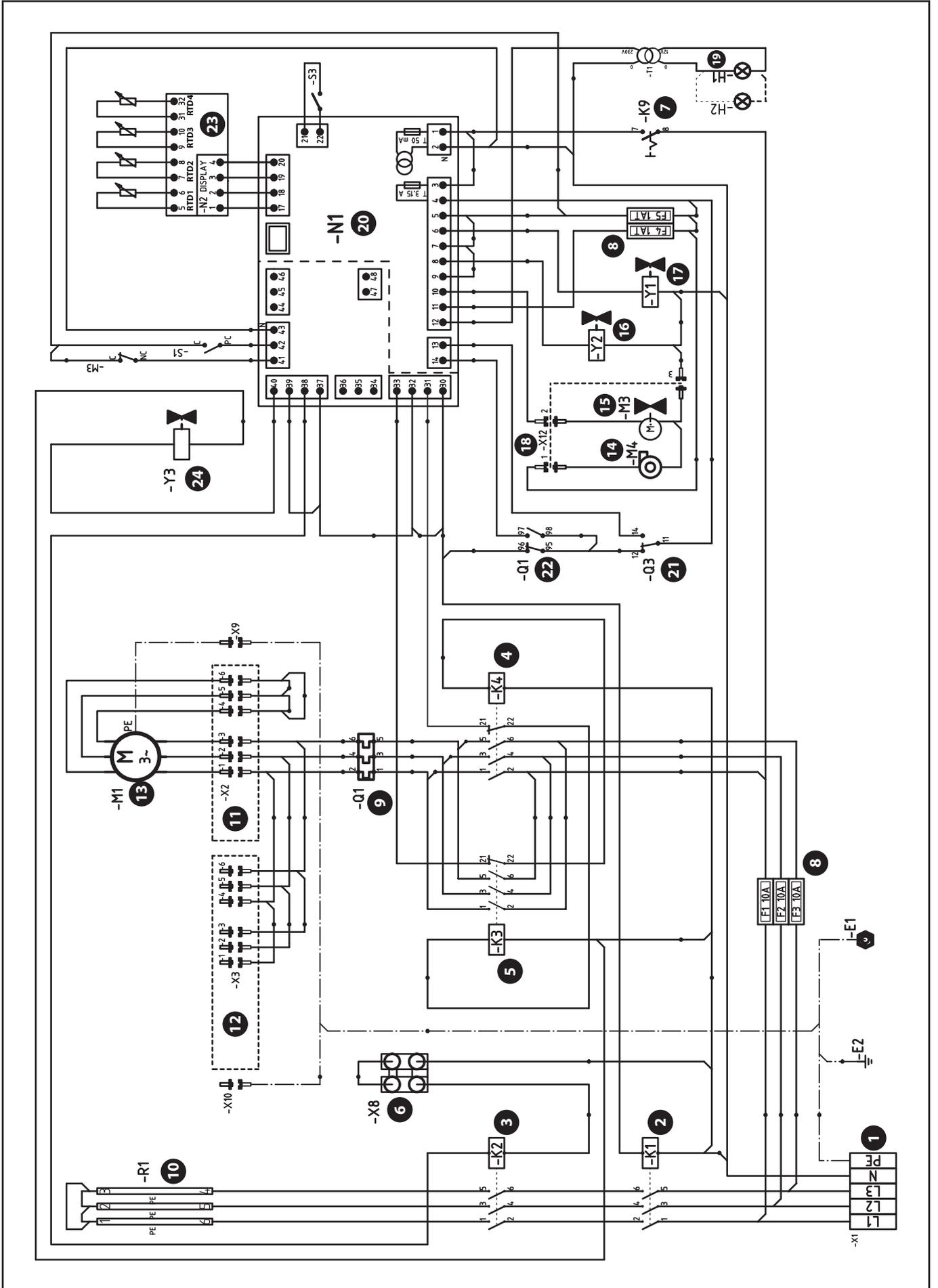
 Morsetteria
 Terminal board
 Plaque à bornes
 Klembrett
 Tablero de bornes
 3- N \perp
 230 V

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (BX 122 E)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (BX 122 E)



- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
|  | Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwasseranzug
Conexión agua fría |  | Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement électrique
Elektroanschluss
Conexión eléctrica |  | Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes |
|  | Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuación agua |  | Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotential
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial | | |

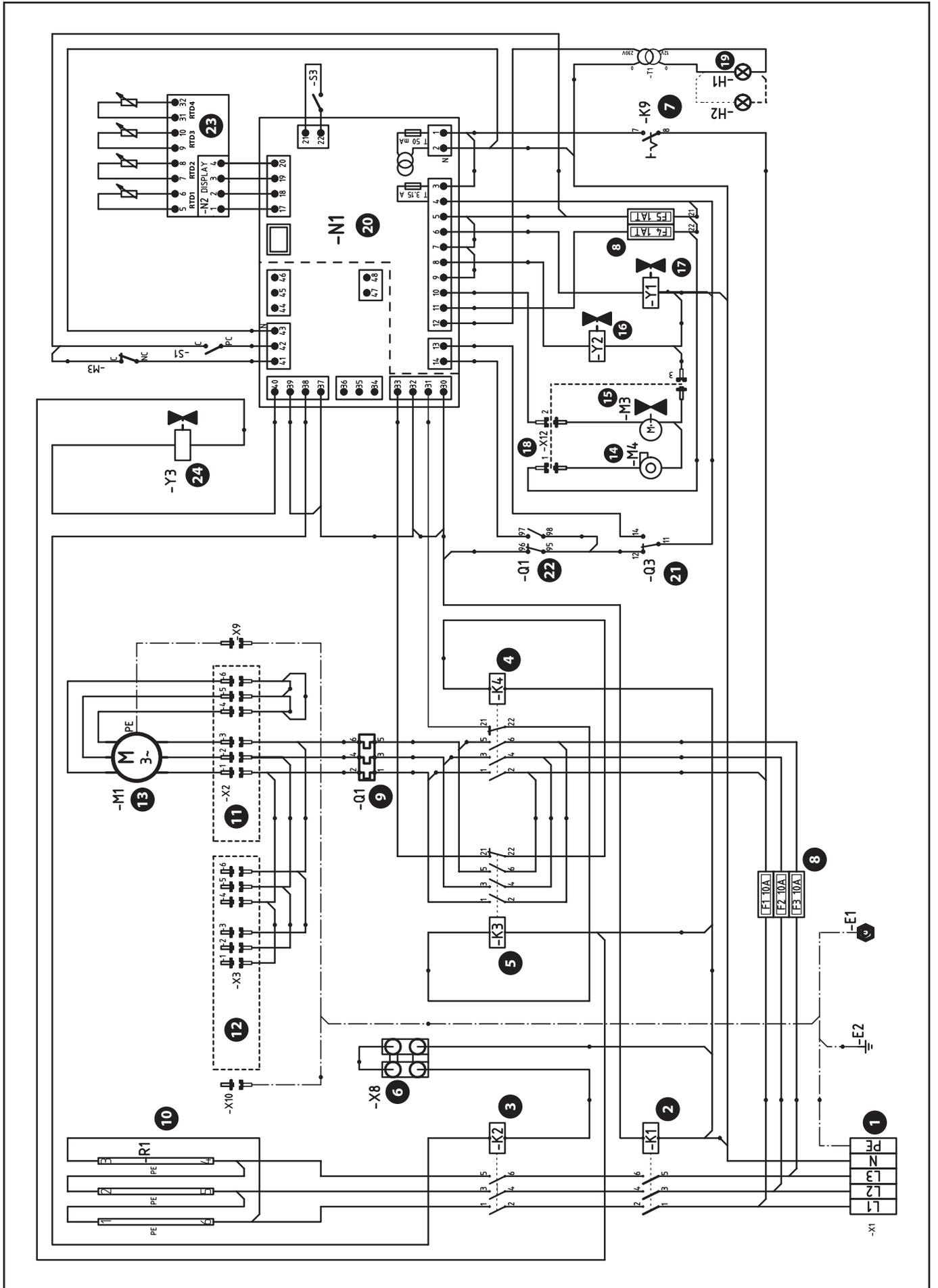
SCHEDA ELETTRICO (BX 61-101-82E_400V 3N)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (BX 61-101-82E_400V 3N)



Rif.	Descrizione - Description
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore sicurezza - Safety contactor
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5	Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
6	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
7	Interruttore - Switch
8	Fusibile - Fuse
9	Termica - Thermic overload relay
10	Resistenza - Heating element
11	Connettore 6 poli (400V 3N) - 6-pin connector (400V 3N)
12	Connettore 6 poli (230V 3) - 6-pin connector (230V 3)
13	Motore ventola - Fan motor
14	Ventola posteriore - Rear panel fan
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18	Connettore 3 poli - 3-pin connector
19	Lampada forno - Oven lamp
20	Scheda elettronica - Electronic card
21	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
22	Contatti termica - Thermic overload relay contactors
23	Display - Display
24	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
M3	Valvola motorizzata - Motorized valve

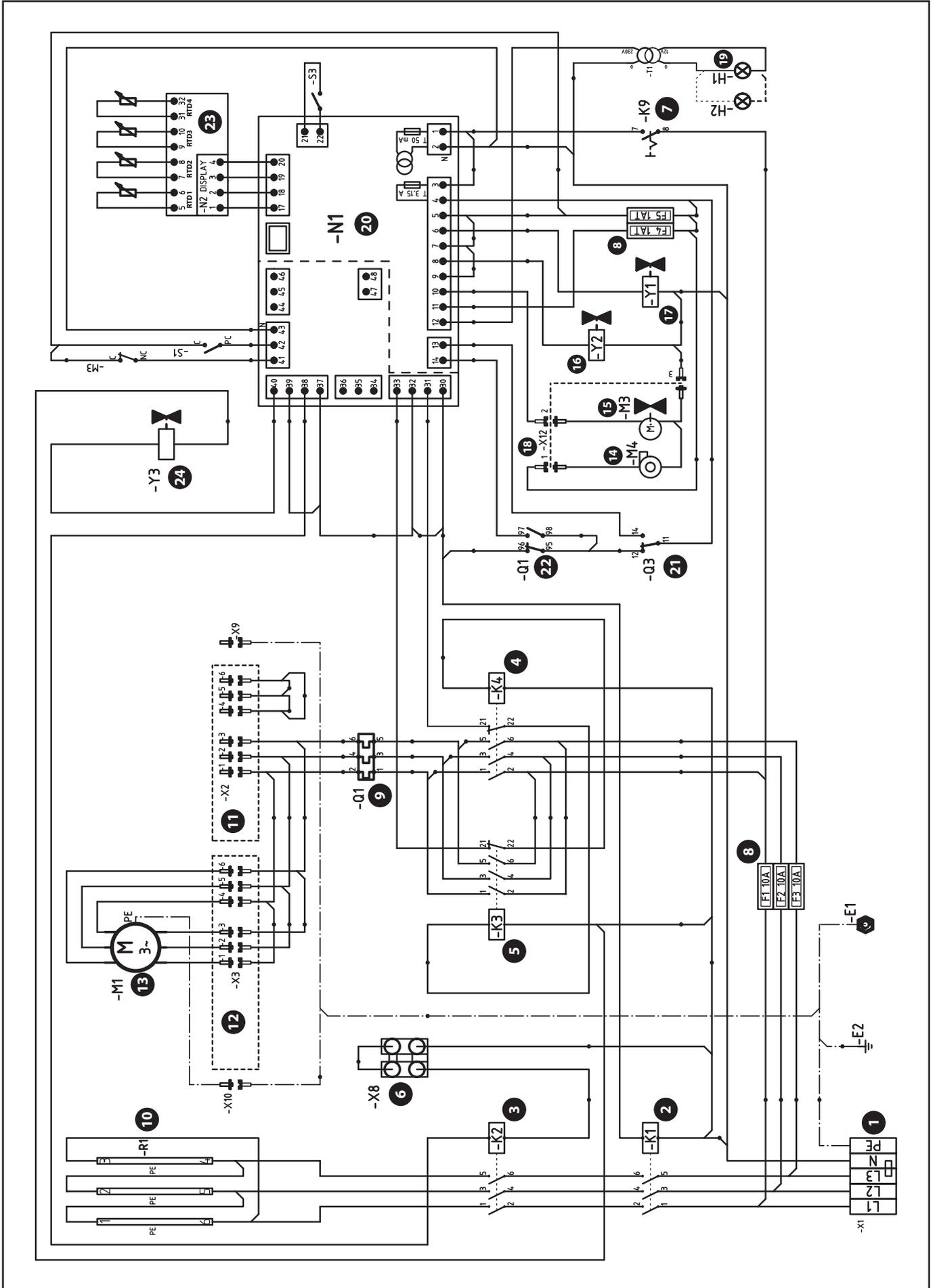
SCHEDA ELETTRICO (BX 122E_400V 3N)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (BX 122E_400V 3N)



Rif.	Descrizione - Description
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore sicurezza - Safety contactor
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5	Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
6	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
7	Interruttore - Switch
8	Fusibile - Fuse
9	Termica - Thermic overload relay
10	Resistenza - Heating element
11	Connettore 6 poli (400V 3N) - 6-pin connector (400V 3N)
12	Connettore 6 poli (230V 3) - 6-pin connector (230V 3)
13	Motore ventola - Fan motor
14	Ventola posteriore - Rear panel fan
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18	Connettore 3 poli - 3-pin connector
19	Lampada forno - Oven lamp
20	Scheda elettronica - Electronic card
21	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
22	Contatti termica - Thermic overload relay contactors
23	Display - Display
24	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
M3	Valvola motorizzata - Motorized valve

SCHEDA ELETTRICO (BX 6-101-82E_230V 3)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (BX 6-101-82E_230V 3)



Rif.	Descrizione - Description
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore sicurezza - Safety contactor
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore rotazione oraria - Clockwise motor contactor
5	Contattore rotazione antioraria - Anti clockwise motor contactor
6	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
7	Interruttore - Switch
8	Fusibile - Fuse
9	Termica - Thermic overload relay
10	Resistenza - Heating element
11	Connettore 6 poli (400V 3N) - 6-pin connector (400V 3N)
12	Connettore 6 poli (230V 3) - 6-pin connector (230V 3)
13	Motore ventola - Fan motor
14	Ventola posteriore - Rear panel fan
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18	Connettore 3 poli - 3-pin connector
19	Lampada forno - Oven lamp
20	Scheda elettronica - Electronic card
21	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
22	Contatti termica - Thermic overload relay contactors
23	Dispaly - Display
24	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
M3	Valvola motorizzata - Motorized valve



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud 90/F - 41012
Carpi (Mo) - Italy
Tel: +39 059 639411
Fax: +39 059 642499
www.angelopo.com

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

GB - Even partial reproduction of this document without the 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.

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

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du 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.

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.