

Virtus[®] Group Service



Virtus s.r.l.

via Milano 95/e
27045 Casteggio (PV) / Italy

☎ +39 0383 89 06 12
☎ +39 0383 80 96 01

www.virtusnet.eu

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0
☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de

MANUAL DE INSTALACION



MODELOS: APE-061
APE-101
APE-201
APE-102
APE-202

12044977

ESTIMADO CLIENTE

Agradecemos la confianza que ha depositado en nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de su tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual compilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nuevo horno.

INDICE

INDICE.....	3
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	4
INFORMACIÓN GENERAL	4
ADVERTENCIA	4
INFORMACIÓN GENERAL DE USO	4
MANUAL DE INSTALACIÓN.....	5
DISTANCIA MÍNIMA.....	5
INSTALACIÓN MODELOS DE SOBREMESA	5
CONEXIÓN ELECTRICA	6
CONEXIÓN AGUA	8
CONEXIÓN DE AGUAS RESIDUALES	9
DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS	10
INSTRUCCIONES DE DESPALETICADO	15

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN GENERAL

Durante periodos prolongados de parada del aparato se recomienda cortar la alimentación de agua y corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar daños materiales como lesiones. Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual.

No almacenar ni utilizar gases ó líquidos explosivos cerca del aparato, ni introducir líquidos con contenido alcohólico dentro del aparato.

Estando el horno caliente **no** abrir de forma brusca la puerta (peligro de quemaduras debido a la existencia de vahos calientes). **No** echar agua fría en el interior de la cámara cuando esta se encuentra caliente.

Las reparaciones o manipulaciones realizadas por personal ajeno al SAT (servicio de asistencia Técnico) FAGOR INDUSTRIAL o SAT autorizados conlleva una pérdida de la garantía del horno.

Exija al instalador del horno la cumplimentación del CHECK LIST, comprobando:

- Conexión eléctrica
- Conexión Neumática
- Conexión Hidráulica
- Conexión aguas residuales
- Condiciones de instalación
- Condiciones de instalaciones
- Explicación al usuario del funcionamiento general del horno (uso y mantenimiento)

Este aparato debe instalarse en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.

INFORMACIÓN GENERAL DE USO

Antes de la primera puesta en marcha del aparato ya instalado, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante ½ hora en el modo Vapor para eliminar los olores característicos de un aparato nuevo.

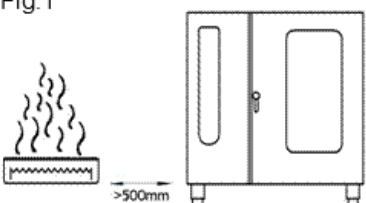
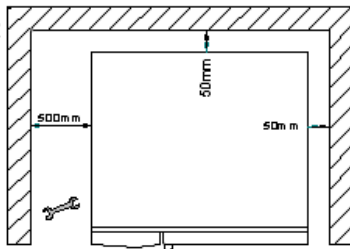
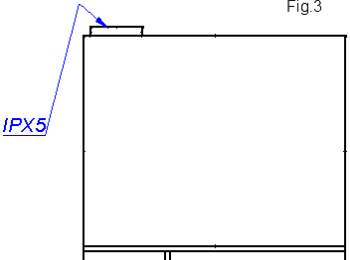
Antes de poner en marcha el aparato, compruebe que la llave del agua se encuentra abierta.

Cuando el horno vaya a estar un largo tiempo sin ser utilizado se recomienda cerrar la llave de paso de agua.

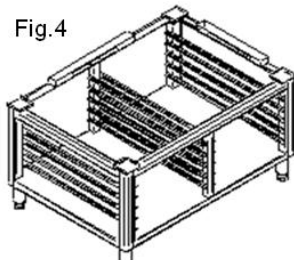
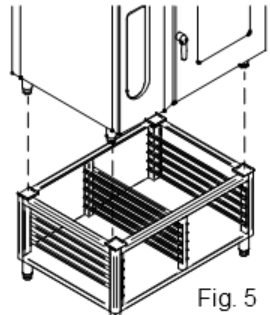
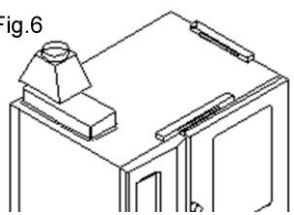
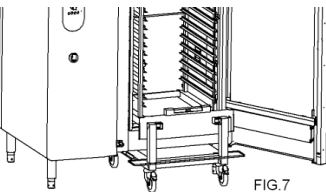
Abrir la puerta del horno con precaución para evitar quemarse con los vahos.

MANUAL DE INSTALACIÓN

DISTANCIA MÍNIMA

Fig.1 	Distancia mínima en el caso de fuentes de calor por el lado izquierdo 400mm. Fig 1. Atención: Una temperatura ambiente excesiva por el lado izquierdo del aparato puede hacer que la desconexión de seguridad del aparato se active.
Fig.2 	Aconsejamos mantener una distancia de 500mm en el lado izquierdo del aparato para poder llevar a cabo trabajos de reparación y mantenimiento. Fig.2.
Fig.3 	Es obligatorio amarrar la chapa IPX5 en la parte posterior de los hornos. Fig.3 Se aconseja asegurar la estabilidad de los hornos

INSTALACIÓN MODELOS DE SOBREMESA

Fig.4 	Nivelar bastidor horizontalmente antes de colocar el horno sobre el mismo. Fig.4
Fig.5 	Fig.6  El aparato tiene que estar nivelado horizontalmente. Fig.6 (Opcional en modelo 202) Fig.7  El carro móvil de carga (opcional) debe asentar en posición horizontal en el aparato. Fig.7

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.

Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (Ho5RN-F).

Próximo al aparato debe instalarse un dispositivo interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. Este interruptor irá provisto de fusibles.

Es obligatorio conectar a tierra el aparato, desde la regleta de conexiones del aparato a la toma de tierra de la red eléctrica.

El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.

Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato soltar el panel lateral izquierdo (Fig 8), pasar el cable manguera por el prensa estopas situado en la base exterior y conectar según se indica en la regleta.

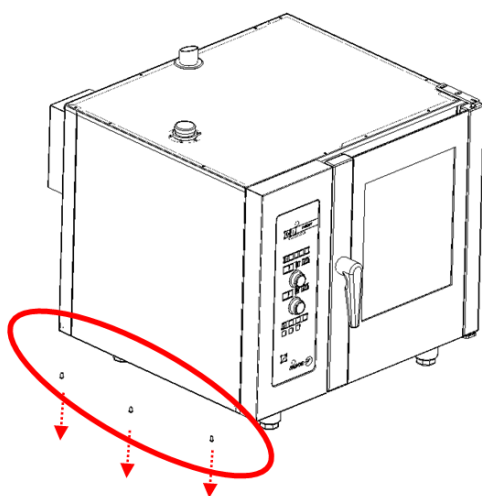


Fig. 8

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar el panel lateral izquierdo fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base del horno, zona posterior.

SECCIÓN MANGUERA Y VALOR DE FUSIBLES

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
400V 3N 50-60Hz	3x1,5mm ² +N+T	16A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x4mm ² +N+ T	32A	300mA
POTENCIA TOTAL KW		9,5	
TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
400V 3N 50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x10mm ² +N+ T	63A	300mA
POTENCIA TOTAL KW		18,5	
TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
400V 3N 50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	63A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x35mm ² + T	100A	300mA
POTENCIA TOTAL KW		37	
TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
400V 3N 50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x25mm ² + T	100A	300mA
POTENCIA TOTAL KW		30	
TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
400V 3N 50-60Hz	3x25mm ² +N+T	125A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x70mm ² + T	180A	300mA
POTENCIA TOTAL KW		61	

APE 061

APE 101

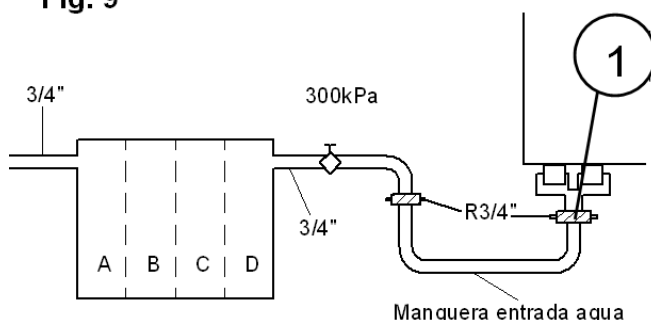
APE 201

APE 102

APE 202

CONEXIÓN AGUA

Fig. 9



Conectar al aparato solo agua potable.

Realizar la conexión a la red de agua por el punto 1 (Fig 9), utilizando la manguera que se suministra.

La presión de entrada de agua debe estar comprendida entre 200 y 400 kPa (2-4 kg/mm²). Se aconseja 200 kPa

El agua tiene que tener las siguientes propiedades:

- PH 6.5÷7.5
- Cloruros < 150mg/litro
- Concentración de Cloro 0.2÷0.5 mg/litro
- Conductividad 400÷2000 µS
- Impurezas de agua Ø < 0.08mm
- Dureza de agua 5-10°F

Filtros aconsejados:

A) Filtro fino.

En caso de que el agua contenga impurezas como arena, partículas de hierro o sustancias que floten en la misma, aconsejamos utilizar un filtro fino a la entrada.

B) Filtro de carbón activado.

En caso de que el agua contenga una concentración elevada de cloro por encima de 0,2 mg/l (ppm) (esta información puede obtenerse en la compañía de aguas) deberá intercalarse un filtro de carbón activado.

C) Instalación de recirculación de ósmosis.

Cuando la concentración de cloruros sobrepase los 150 mg/l (ppm) (la información puede obtenerse en la compañía de aguas), deberá preverse una instalación de recirculación de ósmosis. En este caso tener en cuenta que el valor mínimo de conductancia debe ser de 400µS.

D) Descalcificación del agua:

Se aconseja para el tratamiento del agua en los casos que según la experiencia del grado de calcinación sea elevado (sin carga de cloruro). Sistemas: H+. Intercambio de iones o Kleensteam. Desaconsejamos encarecidamente el uso de intercambiadores de sodiones (como es habitual en los lavavajillas) a causa de los sedimentos de sodio y del retraso de ebullición con sal común.

En la selección de sistemas de filtro (A, B, C, D) aconsejamos el fabricante: BRITA

Advertencia

Antes de la conexión fijarse en la pegatina que indica cual es la entrada de agua.

CONEXIÓN DE AGUAS RESIDUALES

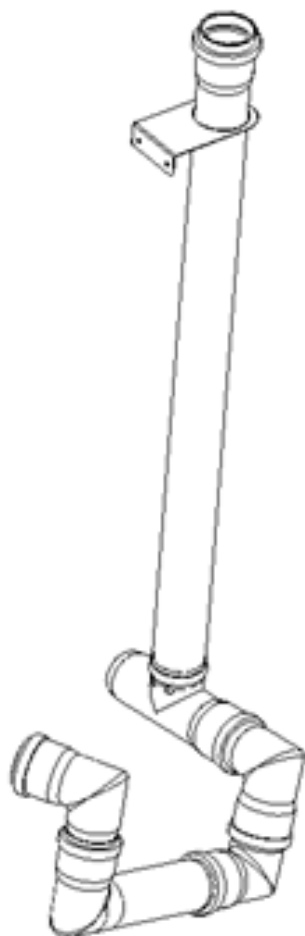


Fig. 12

Utilizar tubo resistente a la temperatura del vapor, ningún tubo flexible.

El desagüe se puede instalar utilizando un sifón estándar conectado a una rejilla o tanque abierto. Para el óptimo rendimiento del horno se recomienda utilizar el KIT desagüe del fabricante, referencia 19012125. Fig. 12

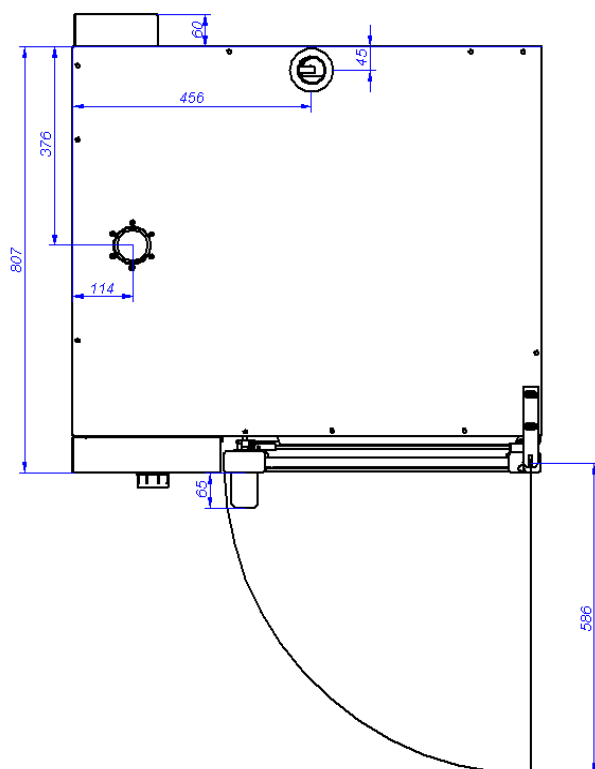
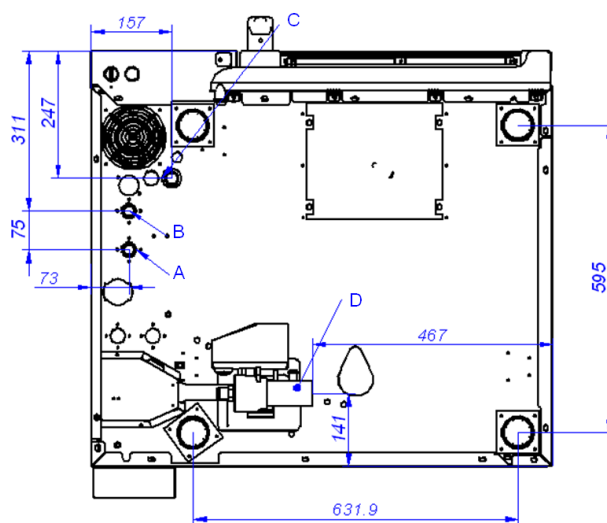
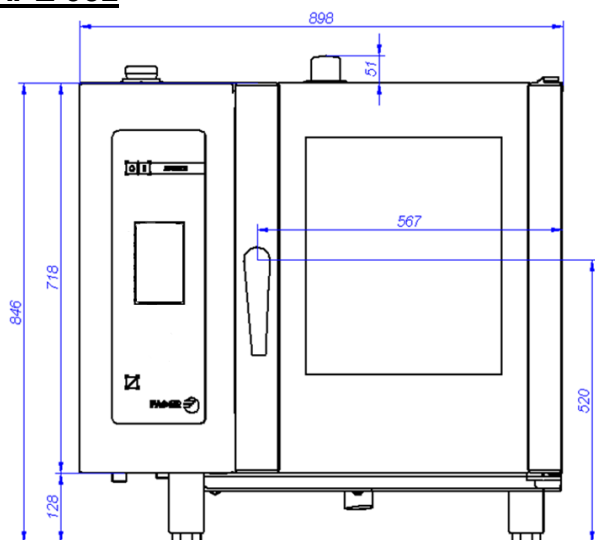
Observar las dimensiones adecuadas para el desagüe:

-Volumen de bombeo del generador de vapor en un espacio reducido de tiempo: 0,7 l/seg.

-Temperatura media del agua residual: 65°C

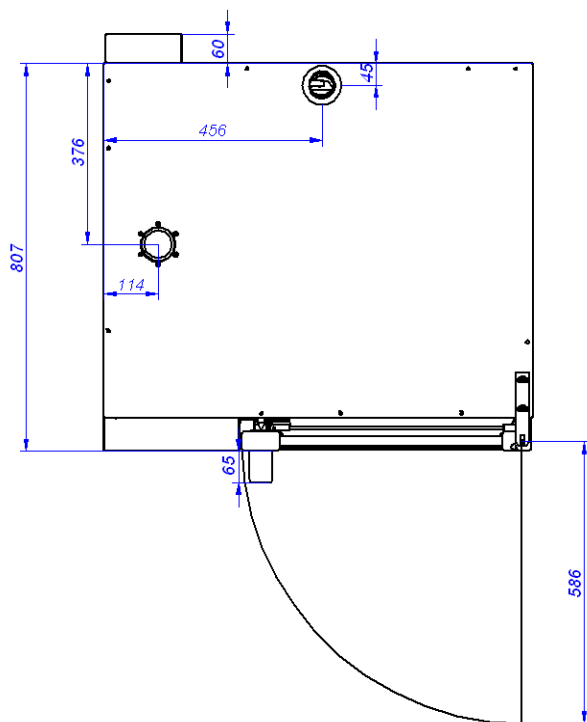
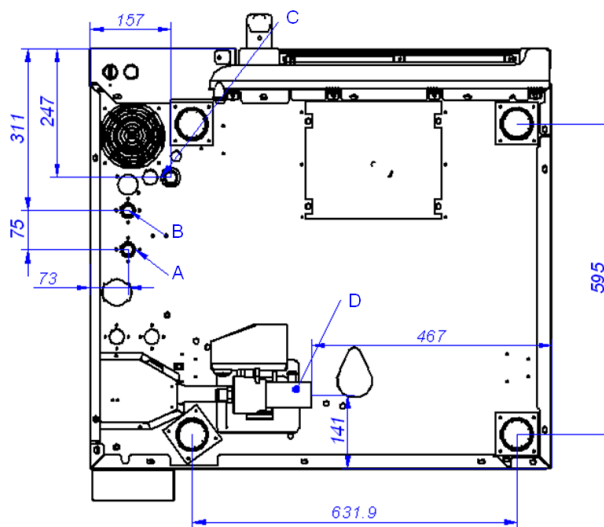
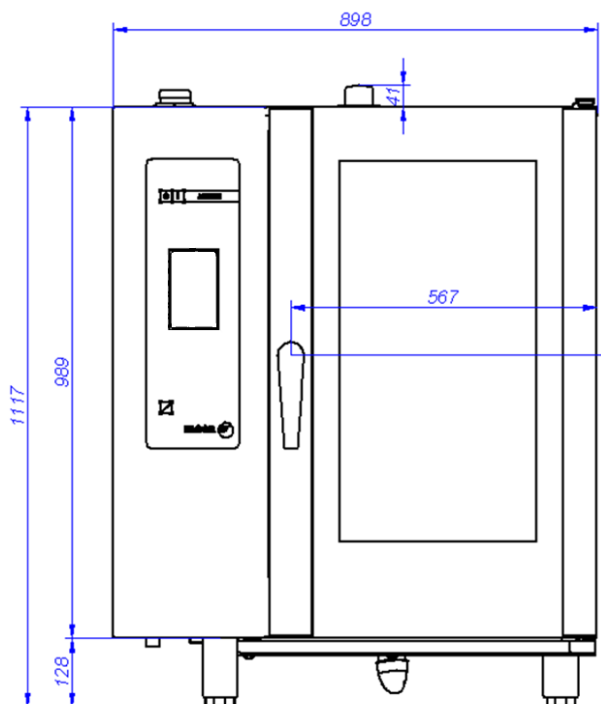
DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS

APE 061



- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- C: Alimentación eléctrica
- D: Desagüe

APE 101



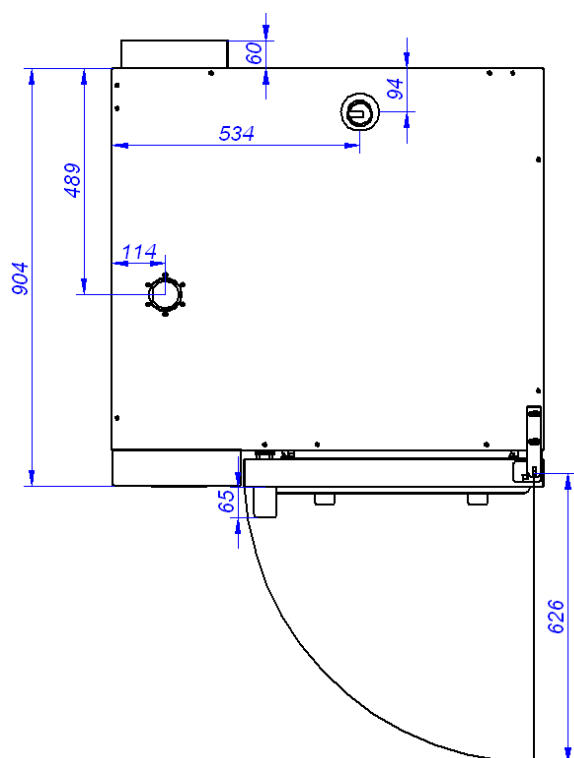
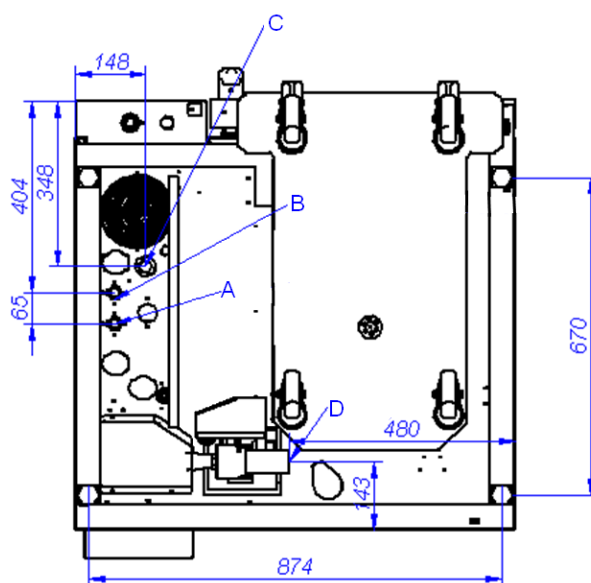
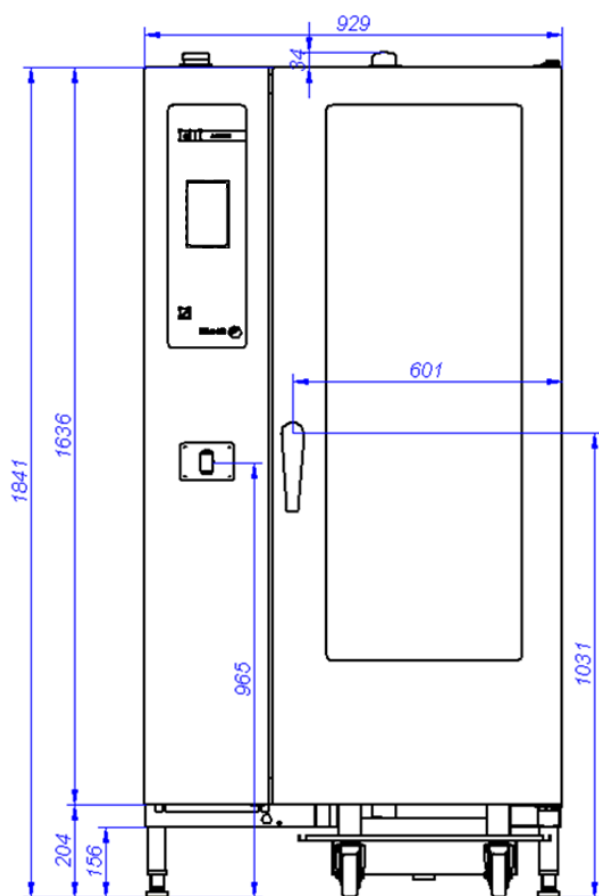
A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

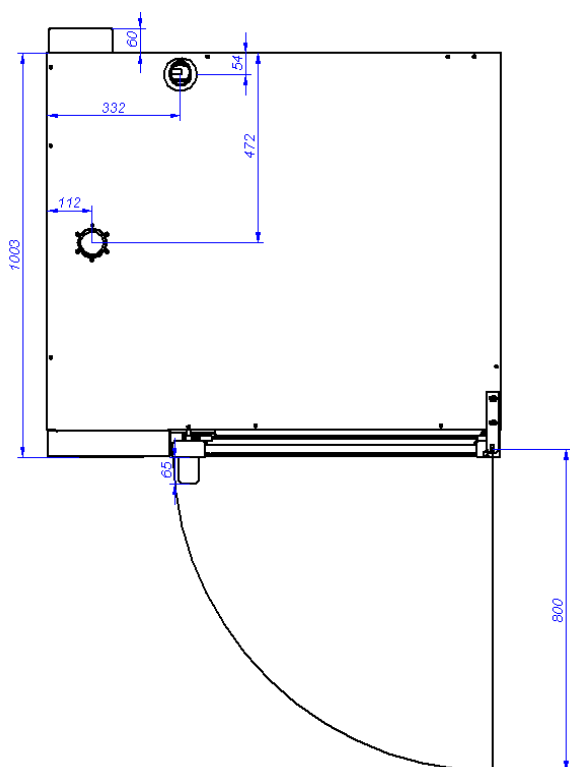
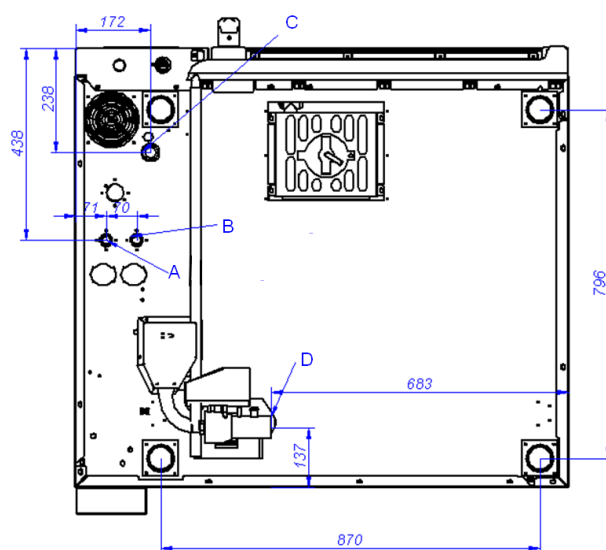
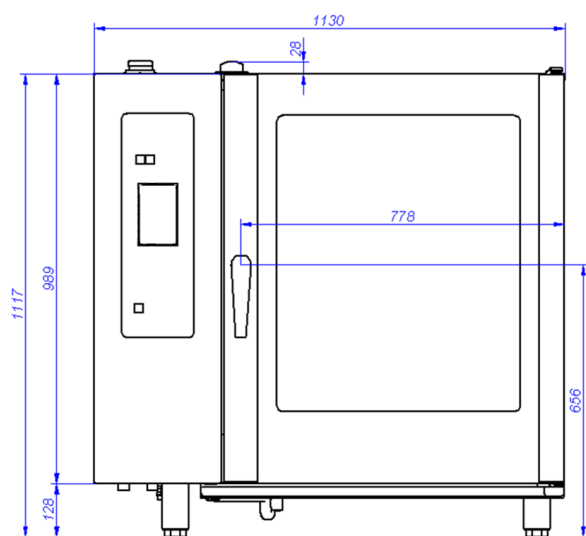
D: Desagüe

APE 201



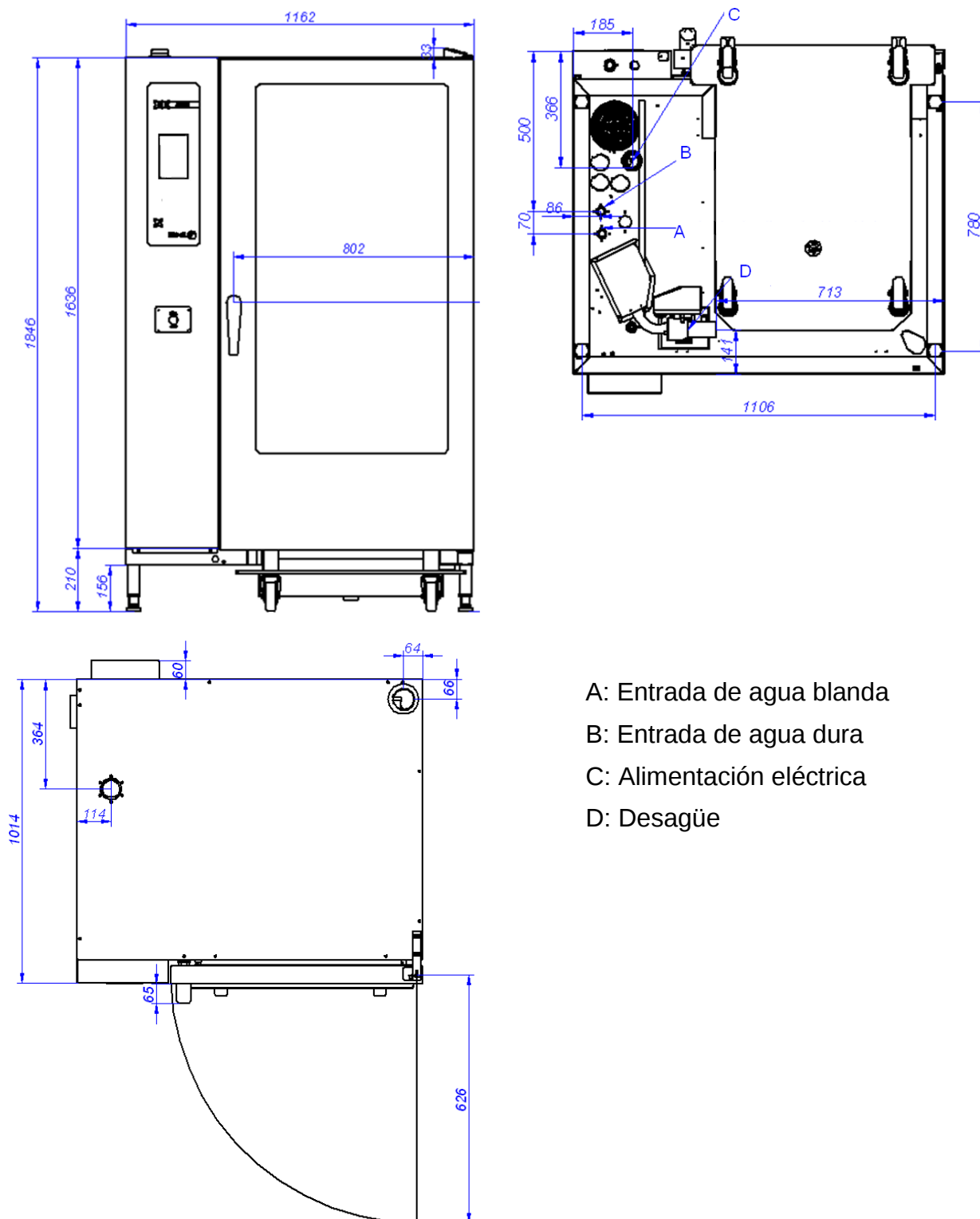
- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- C: Alimentación eléctrica
- D: Desagüe

APE 102



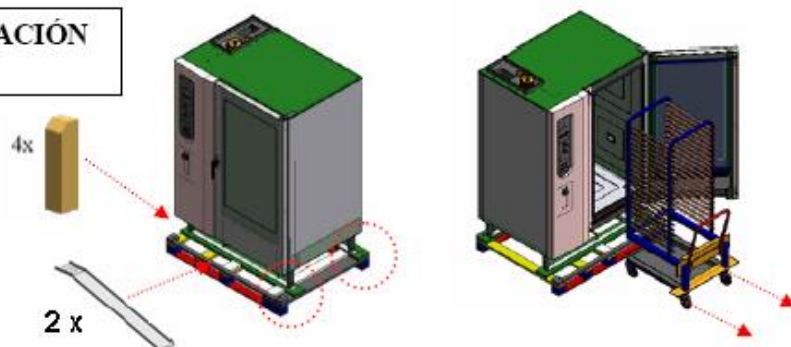
- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- C: Alimentación eléctrica
- D: Desagüe

APE 202



INSTRUCCIONES DE DESPALETICADO

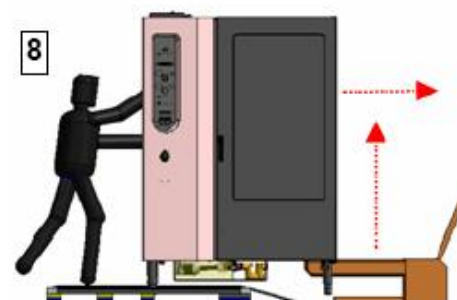
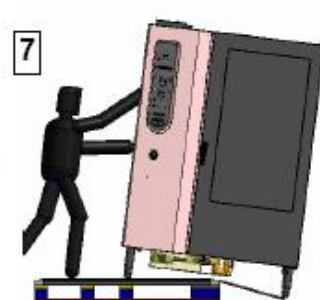
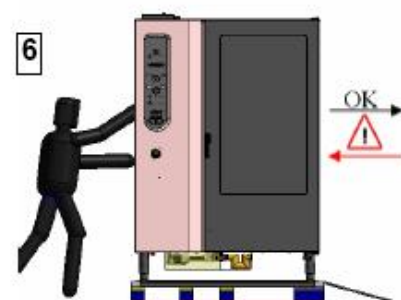
DESPALETIZACIÓN 202



UTILES



OIL



INSTALLATION MANUAL



MODELS: AE 061
AE 101
AE 201
AE 102
AE 202

12044977

DEAR CUSTOMER

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new oven.

CONTENTS

CONTENTS.....	18
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	19
GENERAL INFORMATION	19
WARNING.....	19
GENERAL INFORMATION FOR USE.....	19
INSTALLATION MANUAL	20
MINIMUM DISTANCE.....	20
INSTALLATION OF TABLE TOP MODELS	20
ELECTRICAL CONNECTION	21
WATER CONNECTION	23
WASTE WATER CONNECTION.....	24
GENERAL MEASUREMENTS AND CONNECTIONS	25
REMOVAL FROM PALLETS INSTRUCTIONS.....	30

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL INFORMATION

If the appliance is not used for long periods of time, the water and electricity supplies should be disconnected.

WARNING

The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries. Before commissioning the appliance, carefully read the instructions contained in this manual.

Do **not** store or use gases or explosive liquids near the appliance, or introduce liquids containing alcohol inside the machine.

When the oven is hot, do **not** open the door suddenly (danger of burns due to hot steam). Do **not** put cold water in the chamber when it is hot.

Repairs or adjustments carried out by personnel not belonging to FAGOR INDUSTRIAL SAT (Technical Assistance Service) or an authorised SAT will imply the cancellation of the oven warranty.

The installer of the oven must complete the CHECK LIST, after checking the following:

- Electrical connection
- Pneumatic connection
- Hydraulic connection
- Waste water connection
- Conditions of installation
- Conditions of installations
- Explication to user of the general working of the oven (use and maintenance)

GENERAL INFORMATION FOR USE

Before switching on the newly installed appliance for the first time, the inside should be cleaned with a cloth soaked in soapy water. Then switch on the empty oven in Steam mode for ½ hour to eliminate the odours associated with a new appliance.

Before switching on the appliance, check that the mains water tap is open.

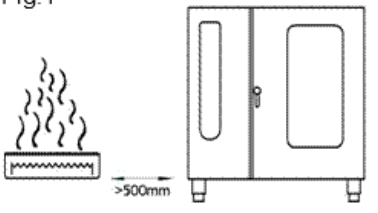
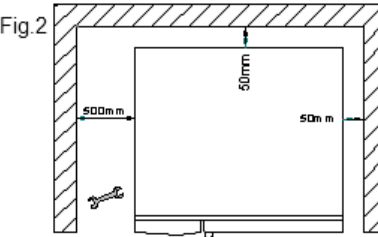
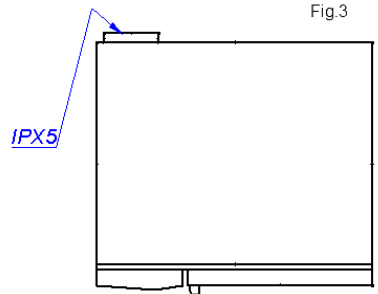
If the oven is not going to be used for a long period of time, the mains water tap should be closed.

Open the oven door carefully to avoid burns from the steam.

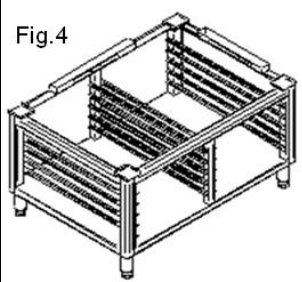
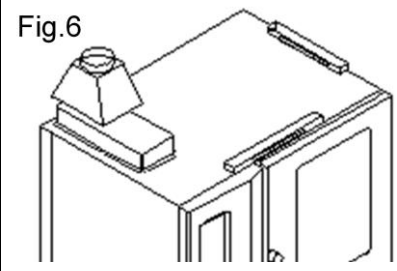
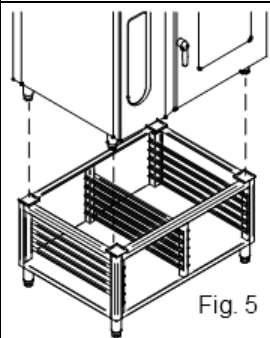
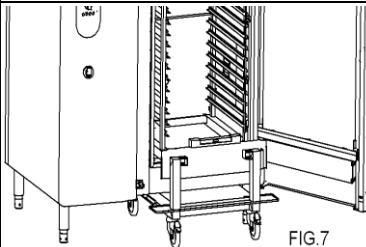
The oven should always be installed below a steam extractor hood.

INSTALLATION MANUAL

MINIMUM DISTANCE

Fig.1 	Minimum distance from other sources of heat on the left side 400 mm. Fig. 1 Warning: An excessive room temperature on the left-hand side of the appliance may trigger the appliance safety disconnection.
Fig.2 	We recommend a distance of 500 mm on the left-hand side of the appliance to leave room for repair and maintenance work. Fig. 2 In any case the unit must maintain a minimum distance of 50 mm. with respect to the walls.
Fig.3 	The IPX5 plate must be fastened on the rear of the ovens. Fig. 3 Check the ovens are stable

INSTALLATION OF TABLE TOP MODELS

Fig.4 	Level the frame horizontally before placing the oven on the frame. Fig. 4	Fig.6 	The appliance must be horizontally level. Fig. 6
Fig.5 	Rest the oven on the frame and line up the supports with the holes on the frame. Fig. 5	FIG.7 	(Optional in model 202) The mobile load trolley (optional) must be horizontal on the appliance. Fig. 7

ELECTRICAL CONNECTION

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country on connections to the mains should be taken into account.

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.

Use polychloroprene cable sleeves or other similar materials (Ho5RN-F).

A switch device should be installed next to the appliance for all the phases, with a gap of a minimum of 3 mm between contacts. This switch will be equipped with fuses.

The appliance must be earthed, from the connection strip of the appliance to the earth connection of the main power supply.

The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.

To access the connection strip, release the left side panel (Fig 8), pass the cable hose through the stuffing box on the exterior base and connect as shown on the strip.

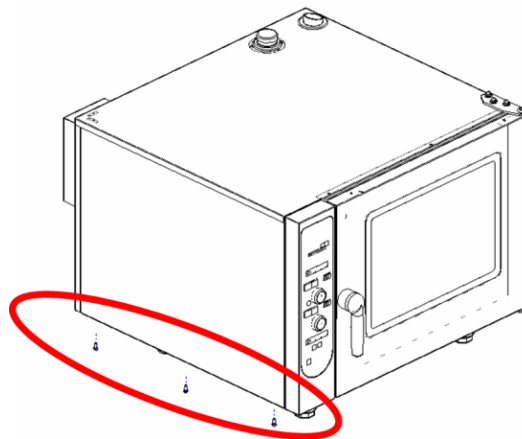


Fig. 8

VERY IMPORTANT: Before installing the left side panel, attach the electrical supply hose securely to the stuffing box.

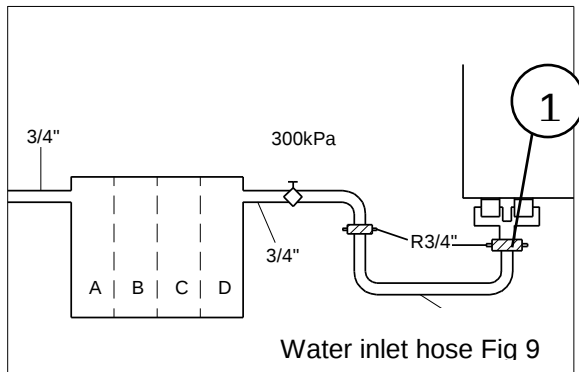
When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the fryers base, at the back.

HOSE CROSS SECTION AND FUSE RATINGS

SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	FUSE RING FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
400 V 3N 50-60Hz	3x1.5 mm ² + N+T	16 A	300 mA
230 V 3N 50-60Hz	3x4 mm ² +T	32 A	300 mA
TOTAL POWER kW		9.5	
SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	FUSE RING FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
400 V 3N 50-60Hz	3x6 mm ² + N+T	32 A	300 mA
230 V 3N 50-60Hz	3x10 mm ² +T	63 A	300 mA
TOTAL POWER kW		18.5	
SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	FUSE RING FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
400 V 3N 50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	63 A	300 mA
230 V 3N 50-60Hz	3x35 mm ² +T	100 A	300 mA
TOTAL POWER kW		37	
SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	FUSE RING FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
400 V 3N 50-60Hz	3x10 mm ² + N+T	63 A	300 mA
230 V 3N 50-60Hz	3x25 mm ² +T	100 A	300 mA
TOTAL POWER kW		30	
SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	FUSE RING FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
400 V 3N 50-60Hz	3x25 mm ² + N+T	125 A	300 mA
230 V 3N 50-60Hz	3x70 mm ² +T	180 A	300 mA
TOTAL POWER kW		61	

APE 061**APE 101****APE 201****APE 102****APE 202**

WATER CONNECTION



Only connect drinking water to the appliance.

Connect the appliance to the mains water supply at point 1 (Fig9) using the hose supplied.

The pressure of the incoming water should be between 200 and 400 kPa (2-4 kg/mm²). We recommend 250 kPa.

The water used should have the following properties:

PH 6.5÷7.5

Chlorides < 150mg/litre

Chlorine concentration 0.2÷0.5 mg/litre

Conductivity 400÷2000 µS

Water impurities Ø < 0.08 mm

Water hardness 5-10°F

Recommended filters:

A) Fine filter.

If the water contains impurities such as sand, iron particles or floating substances, we recommend the use of a fine filter at the water input.

B) Activated carbon filter.

If the water has a high chlorine content over 0.2 mg/l (ppm) (this information can be obtained from the relevant water board), an activated carbon filter should be installed.

C) Installation of osmosis recirculation.

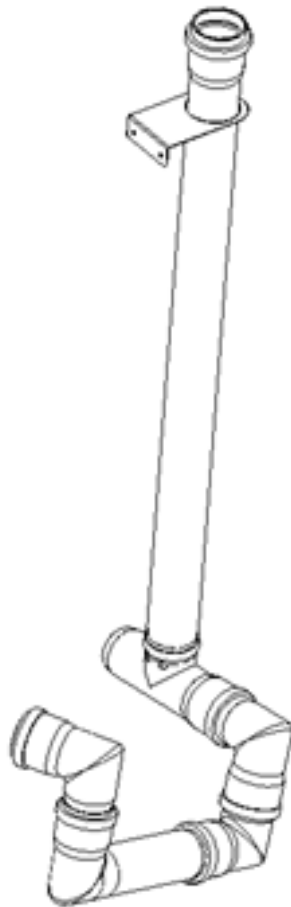
When the chloride concentration is above 150 mg/l (ppm) (this information can be obtained from the relevant water board), an osmosis recirculation installation should be mounted. In this case, please remember that the minimum conductivity value is 400 µS/cm.

D) Water descaling:

For water with a high level of limescale (without chloride load) the water should be treated. Systems: H+. Interchange of ions or Kleensteam. We strongly advise against the use of sodium exchangers (normally used in dish washers) due to the formation of sodium sediment and the delay in boiling with common salt.

We recommend the manufacturer, Britta, for the selection of filter systems (A, B, C, D).

Warnin: Before connection, look at the label that shows which is the water inlet.

WASTE WATER CONNECTION**Fig. 12**

Use steam temperature resistant tubing, any flexible hose.

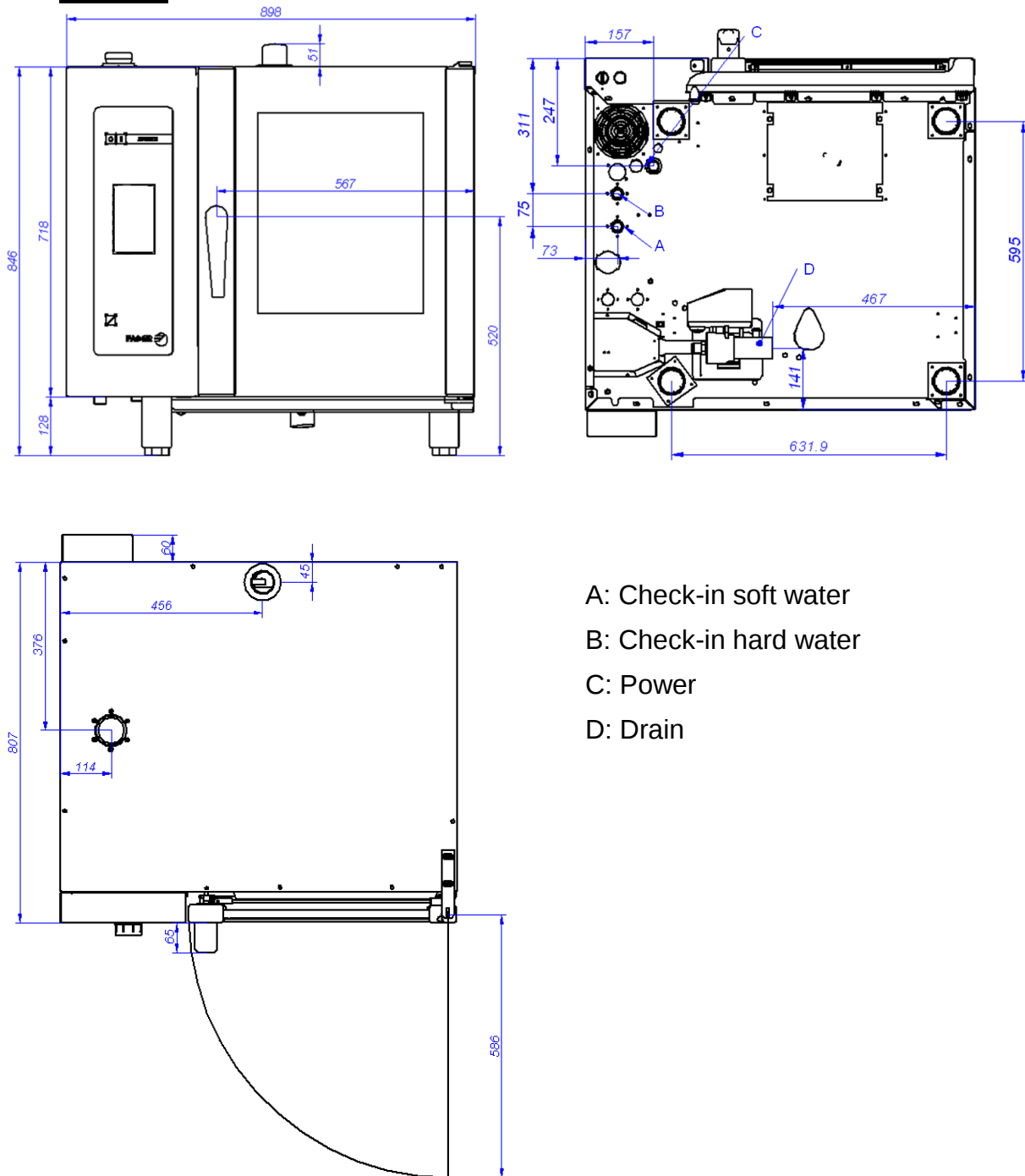
The drain can be installed using a U-bend. For the optimum performance it is recommended to use the drain KIT reference 19012125. Fig12

Observe the proper dimensions for drainage:

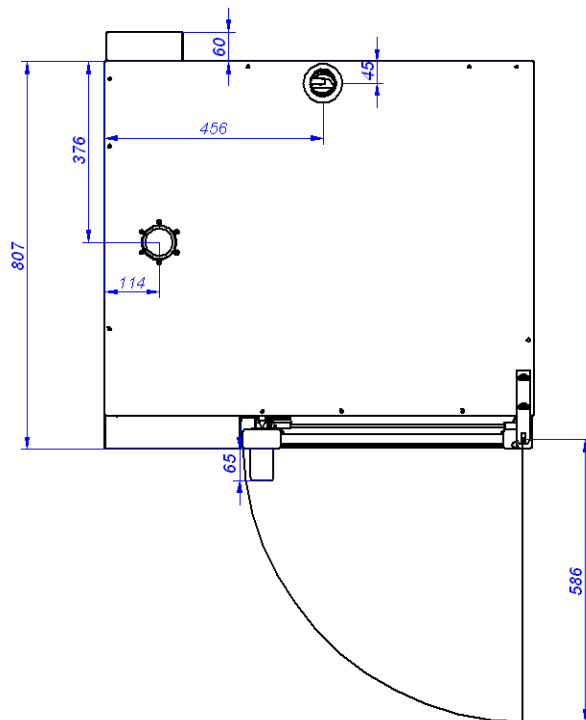
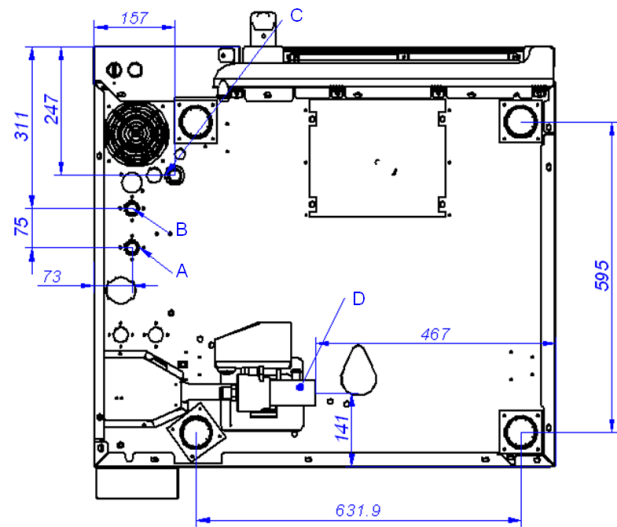
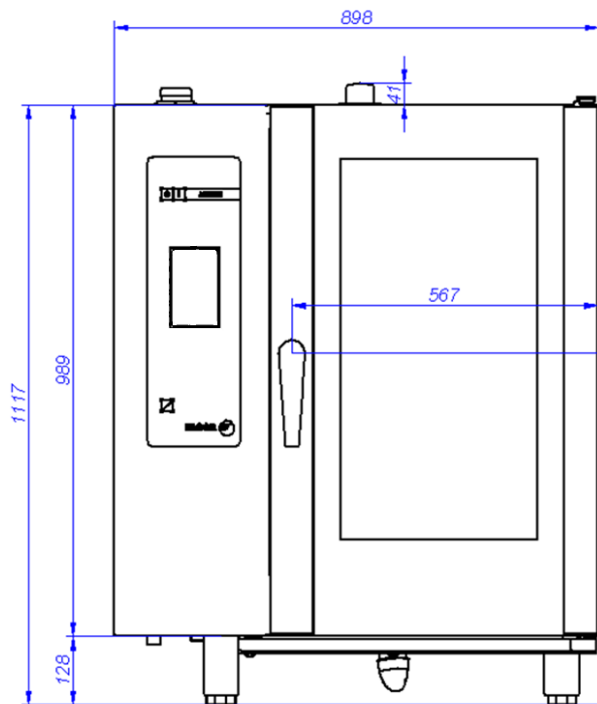
- The pumping volume of the steam generator in a small space of time: 0,7l/sec
- The average residual water temperature :65°C

GENERAL MEASUREMENTS AND CONNECTIONS

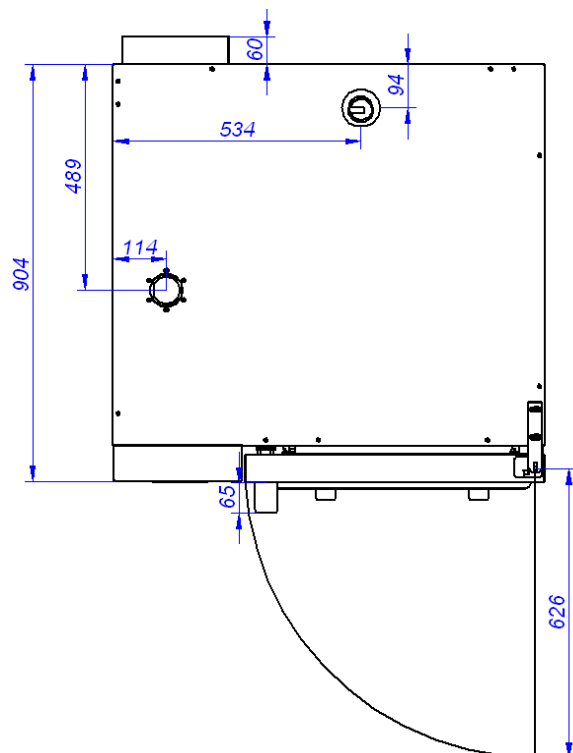
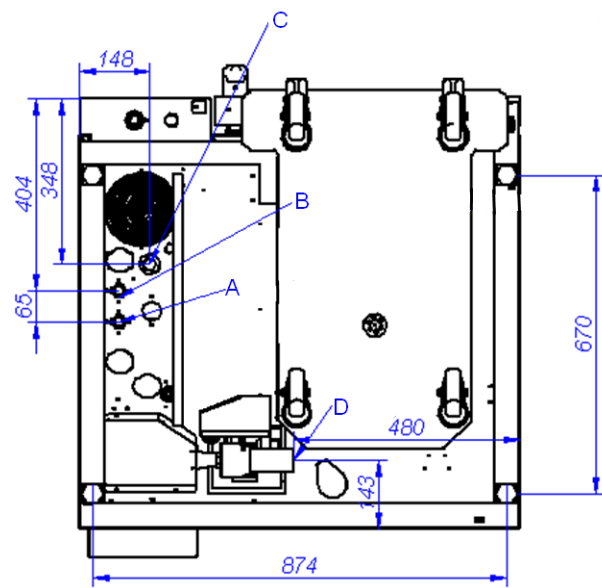
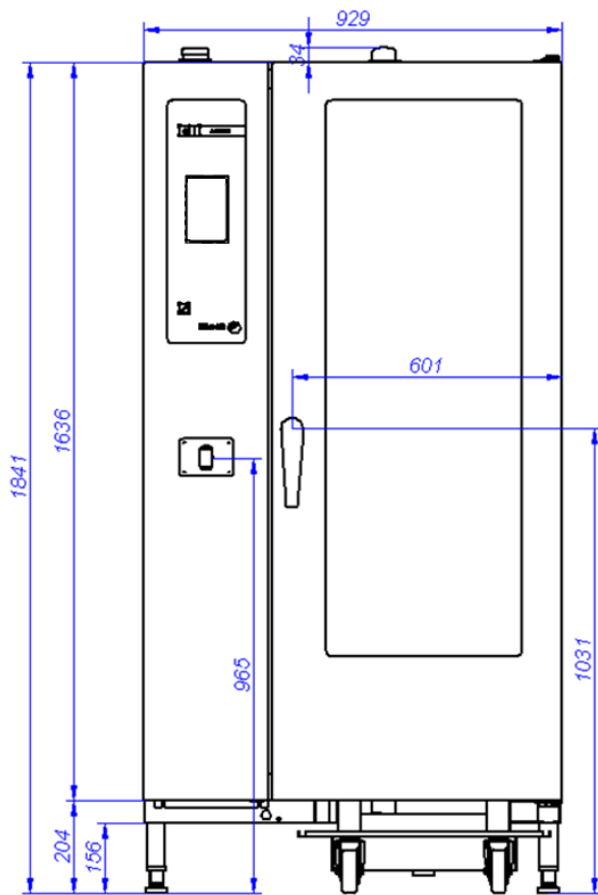
APE 061



APE 101

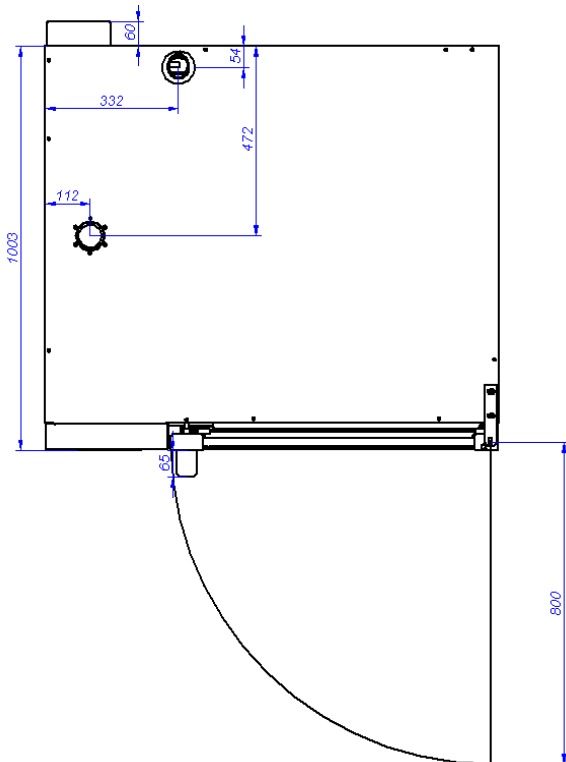
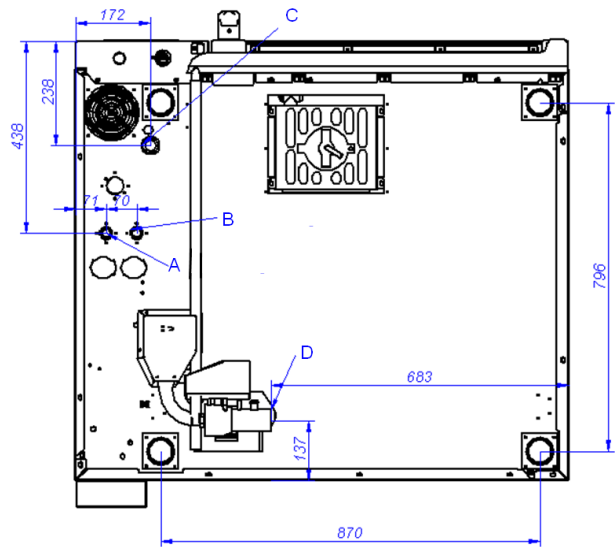
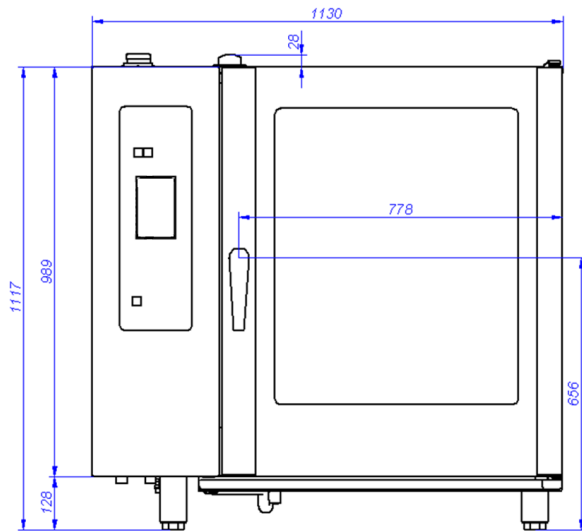


- A: Check-in soft water
- B: Check-in hard water
- C: Power
- D: Drain

APE 201

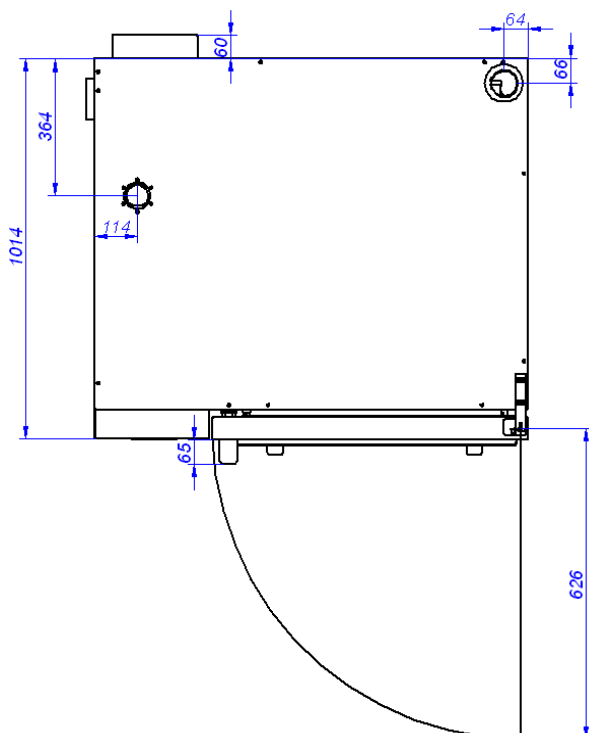
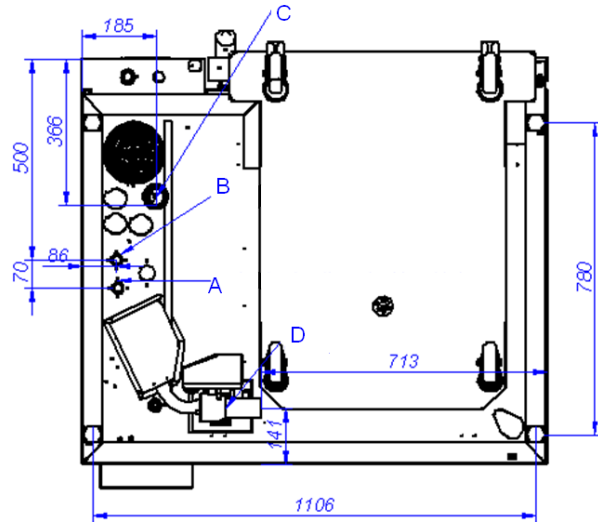
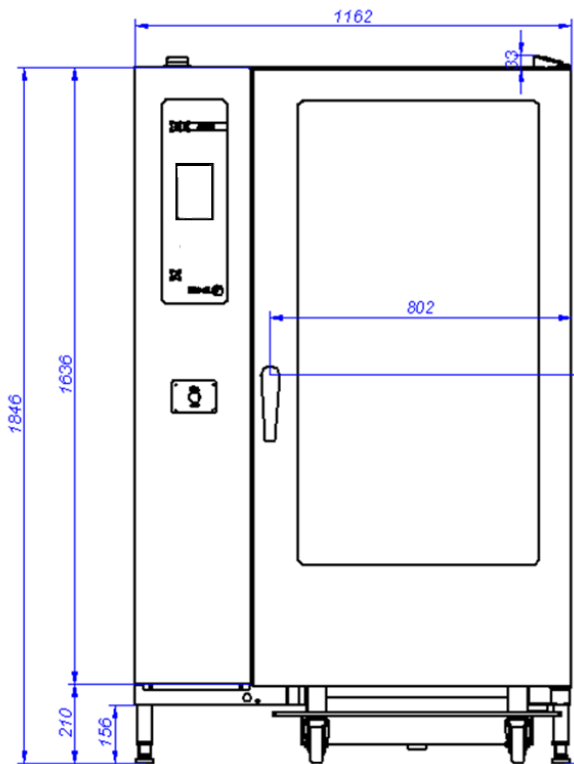
- A: Check-in soft water
- B: Check-in hard water
- C: Power
- D: Drain

APE 102



- A: Check-in soft water
- B: Check-in hard water
- C: Power
- D: Drain

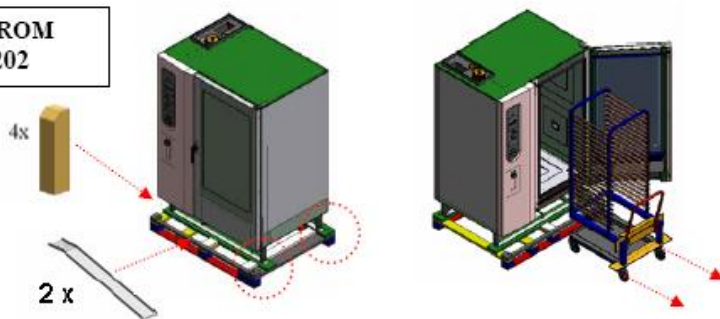
APE 202



- A: Check-in soft water
- B: Check-in hard water
- C: Power
- D: Drain

REMOVAL FROM PALLETS INSTRUCTIONS

REMOVAL FROM
PALLETS 202



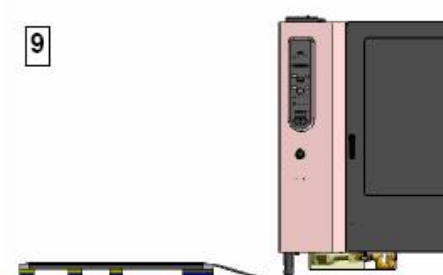
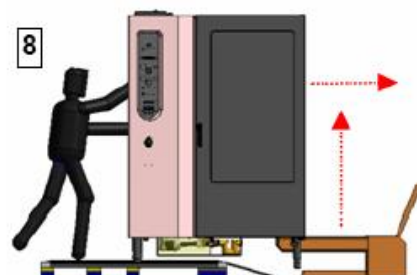
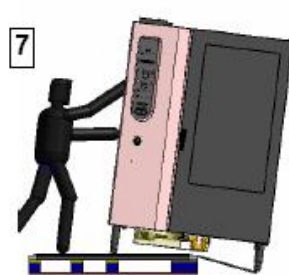
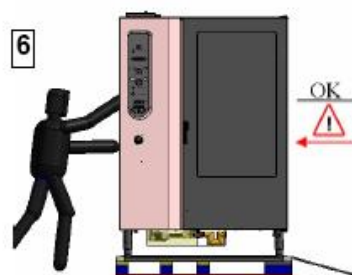
TOOLS



OIL



OIL



INSTALLATIONSHANDBUCH



MODELLE: APE 061
APE 101
APE 201
APE 102
APE 202

12044977

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuß der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschließend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	33
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	34
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	34
HINWEIS	34
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	34
INSTALLATIONSHANDBUCH.....	35
MINDESTABSTAND.....	35
INSTALLATION DER TISCHGERÄTE	35
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	36
WASSERANSCHLUSS.....	38
ABWASSERANSCHLUSS	39
ALLGEMEINE ABMESSUNGEN UND ZULEITUNGEN.....	40
PALETTE ANWEISUNGEN ZUM ENTFERNEN.....	45

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bei längerer Inaktivität des Gerätes wird werkseitig dazu geraten, die Wasser- und Stromversorgung zu unterbrechen.

HINWEIS

Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann sowohl Sach- als auch Personenschäden verursachen. Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen vor der Inbetriebnahme des Gerätes gründlich durchlesen.

In Gerätenähe dürfen **keine** explosiven Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Weiterhin dürfen **keine** alkoholhaltigen Flüssigkeiten in das Gerät gefüllt werden.

Ruckartiges Öffnen der Gerätetür bei heißem Gerät **unbedingt** vermeiden (Verbrennungsgefahr aufgrund des heißen Dampfes). **Kein** Kaltwasser in das heiße Geräteinnere einfüllen.

Die Durchführung von Reparaturen oder Eingriffen durch externes Personal, das nicht zum Kundendienst (SAT) von FAGOR INDUSTRIAL gehört oder ausdrücklich hierzu autorisiert ist, führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie des Gerätes.

Der Installateur des Gerätes muss die CHECK LIST gewissenhaft abarbeiten und ausfüllen. In diesem Sinne sind folgende Überprüfungen vorzunehmen:

- Elektrischer Anschluss
- Pneumatischer Anschluss
- Hydraulischer Anschluss
- Abwasseranschluss
- Installationsbedingungen
- Installationsbedingungen
- Gründliche Erklärung der allgemeinen Funktionsweise des Gerätes (Gebrauch und Wartung)

Dieses Gerät muss an einem ausreichend belüfteten um die Bildung von unannehmbaren Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe zu verhindern installiert werden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des bereits installierten Gerätes wird werkseitig empfohlen, das Geräteinnere mit einem in Seifenwasser getränkten Lappen zu reinigen. Anschließend sollte das Gerät eine halbe Stunde lang im Leerlauf betrieben werden, um den für Neugeräte typischen Geruch zu beseitigen.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muß geprüft werden, ob sich der Wasserhahn in der Offenstellung befindet.

Soll das Gerät für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so wird werkseitig empfohlen, den Wasserhahn zu schließen.

Öffnen Sie die Tür vorsichtig, um nicht von Dampf verbrüht.

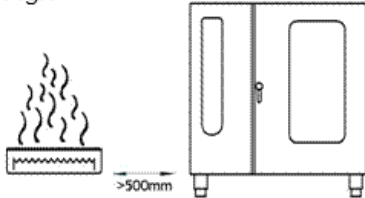
Die Gerätetür vorsichtig öffnen, um Verbrennungen durch den austretenden Dampf zu vermeiden.

Das Gerät muß in jedem Fall unter einer Abzugshaube aufgestellt werden.

INSTALLATIONSHANDBUCH

MINDESTABSTAND

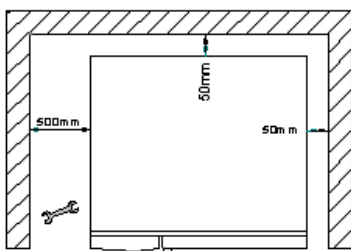
Fig.1



Mindestabstand von Wärmequellen an der linken Seite 500mm. Fig. 1

Achtung: Eine zu hohe Umgebungstemperatur an der linken Gerätseite kann zum Auslösen der Sicherheitsabschaltung des Gerätes führen

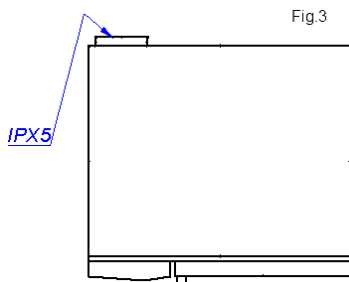
Fig.2



Zur Durchführung der Reparatur- und Wartungsarbeiten wird werkseitig zu einem Abstand von 500 mm an der linken Gerätseite geraten.

Fig. 2

Fig.3



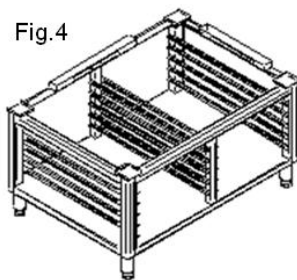
Das Blech IPX5 muß ordnungsgemäß im hinteren Bereich des Gerätes befestigt werden.

Fig. 3

Die ordnungsgemäße Standfestigkeit des Gerätes muß überprüft werden.

INSTALLATION DER TISCHGERÄTE

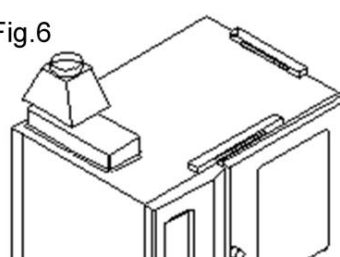
Fig.4



Den Ständer vor dem Aufsetzen des Gerätes waagrecht ausnivellieren.

Fig. 4

Fig.6



Das Gerät muß waagrecht ausnivelliert sein. Fig 6

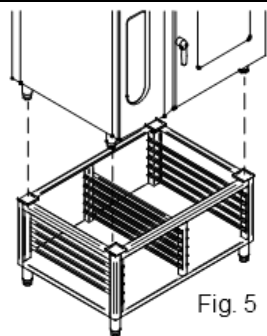


Fig. 5

Das Gerät auf den Ständer aufsetzen, wobei die Halteelemente des Gerätes mit denen des Ständers übereinstimmen müssen. Fig. 5

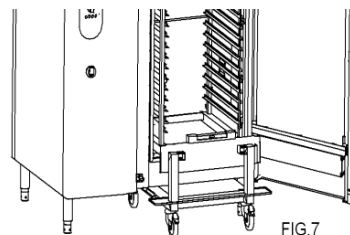


FIG.7

Fig 7

(Option für das Modell 202)

Der Fahrwagen (Option) muß waagrecht in das Gerät eingeführt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluß des Gerätes muß von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort des jeweiligen Landes gültigen Normen in Verbindung mit dem Anschluß an die Spannungsversorgung müssen beachtet werden.

Die Netzspannung muß mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Stromkabel sollten flexible Leitungen mit ölbeständigem ausgedehnt werden, und sollte nicht leichter als gewöhnliche Kabelmantel normalen Polychloropren oder gleichwertigem synthetischen Elastomer (H05RN-F).

In Gerätenähe ist eine Unterbrechungsvorrichtung für alle Phasen mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Schalter ist mit Sicherungen zu versehen.

Das Gerät muß vorschriftsmäßig über die Anschlußleiste des Gerätes und den entsprechenden Erdungsanschluß der Spannungsversorgung geerdet werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Für den Zugang zur Anschlußleiste des Gerätes muß das linke seitliche Panel abgenommen werden (Fig8). Den Kabelschlauch durch die an der Außenplatte befindlichen Stopfbuchse hindurchführen und den Anschluß wie dargestellt vornehmen.

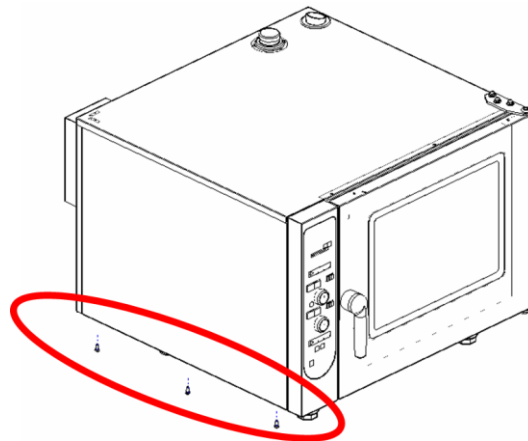


Abb. 1

SEHR WICHTIG: Vor dem Anbringen des linken seitlichen Panels muß die Zuleitung ordnungsgemäß an der Stopfbuchse befestigt werden.

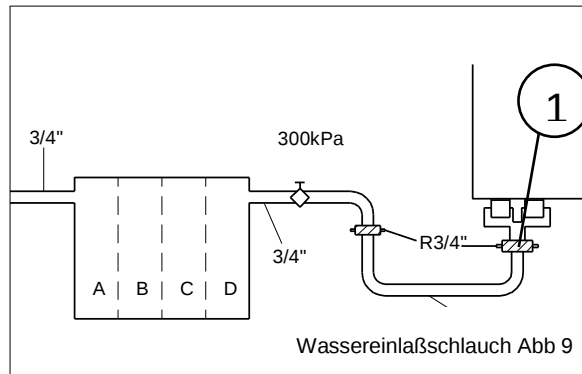
Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluß angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich der Grundplatte des Gerätes befindet.

SCHLAUCHQUERSCHNITT UND SICHERUNGEN

VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG
400V 3N 50-60 Hz	3 x 1,5 mm ² + N+T	16A	300 mA
230 V 3N 50-60 Hz	3x4 mm ² + T	32A	300 mA
GESAMTANSCHLUSSWERT KW			9,5
VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG
400V 3N 50-60 Hz	3 x 6 mm ² + N+T	32A	300 mA
230 V 3N 50-60 Hz	3 x 10 mm ² + T	63A	300 mA
GESAMTANSCHLUSSWERT KW			18,5
VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG
400V 3N 50-60 Hz	3x16 mm ² + N + T	63A	300 mA
230 V 3N 50-60 Hz	3 x 35 mm ² + T	100A	300 mA
GESAMTANSCHLUSSWERT KW			37
VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG
400V 3N 50-60 Hz	3 x 10 mm ² + N+T	63A	300 mA
230 V 3N 50-60 Hz	3 x 25 mm ² + T	100A	300 mA
GESAMTANSCHLUSSWERT KW			30
VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG
400V 3N 50-60 Hz	3 x 25 mm ² + N+T	125A	300 mA
230 V 3N 50-60 Hz	3 x 70 mm ² + T	180A	300 mA
GESAMTANSCHLUSSWERT KW			61

APE 061**APE 101****APE 201****APE 102****APE 202**

WASSERANSCHLUSS



Das Gerät darf nur an Trinkwasser angeschlossen werden.

Den Anschluss an die Wasserversorgung am Punkt 1 (Abb: 9) und unter Zuhilfenahme des mitgelieferten Schlauchs vornehmen.

Der Druck am Wassereinlass muss zwischen 200 und 400 kPa betragen (2-4 kg/mm²). Werkseitig wird ein Wert von 250 kPa empfohlen.

Das Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

pH-Wert 6,5÷7,5

Chloride < 150 mg/Liter

Chlorkonzentration 0,2÷0,5 mg/Liter

Leitfähigkeit 400÷2000 µS

Fremdkörper im Wasser Ø < 0,08 mm

Wasserhärte 5-10 °F

Werkseitig empfohlene Filter:

A) Feinfilter.

Sollte das Wasser Unreinheiten wie Sand, Eisenteilchen oder Schwebstoffe enthalten, so wird werkseitig die Verwendung eines Filters direkt am Einlass empfohlen.

B) Aktivkohlefilter.

Sollte das Wasser eine hohe Chlorkonzentration (Cl₂) von mehr als 0,2 mg/l (ppm) aufweisen (entsprechende Informationen sind beim zuständigen Wasserwerk erhältlich), so muss ein Aktivkohlefilter zwischengeschaltet werden.

C) Installation eines Umkehrosmosekreislaufts.

Sollte die Chloridkonzentration mehr als 150 mg/l (ppm) betragen (entsprechende Informationen sind beim zuständigen Wasserwerk erhältlich), so muss ein Umkehrosmosekreislauf zwischengeschaltet werden. In diesem Fall ist zu berücksichtigen, dass der Mindestwert für die Leitfähigkeit 400 µS betragen muss.

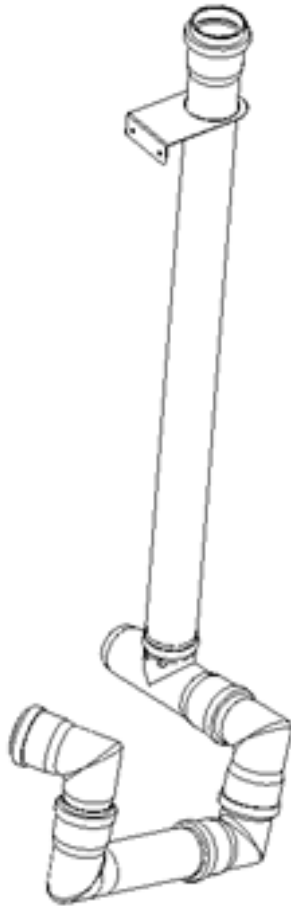
D) Wasserenthärtung:

Sollte der Kalkgehalt (ohne Chloridbelastung) entsprechend hoch sein, wird eine spezielle Behandlung des Wassers empfohlen. Systeme: H⁺. Ionenaustausch oder Kleeensteam. Von der Verwendung von Natriumionenaustauschern (wie es bei Geschirrspülern der Fall ist) wird aufgrund der Natriumablagerungen und der Verzögerung des Siedepunktes bei Kochsalz ausdrücklich abgeraten.

In Bezug auf die Auswahl von Filtersystemen (A, B, C, D) werden werkseitig folgende Hersteller empfohlen: BRITA

Hinweis

Bevor der Anschluss des Gerätes vorgenommen wird, muss auf dem Aufkleber nachgesehen werden, wo sich der Wassereinlass befindet.

ABWASSERANSCHLUSS**Fig. 12**

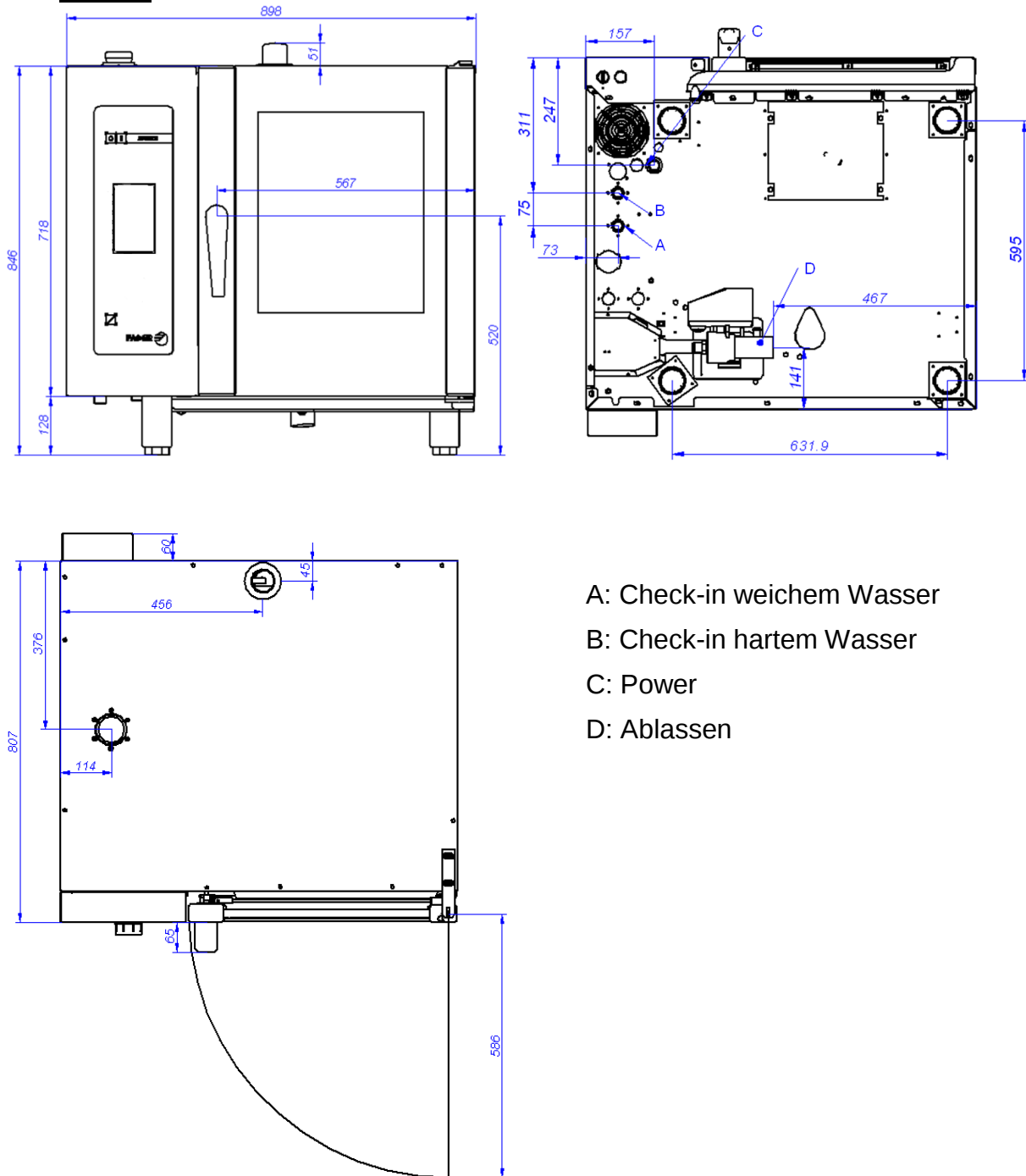
Verwenden Dampftemperatur
widerstehend Rohre, kein biegsam
Röhre.

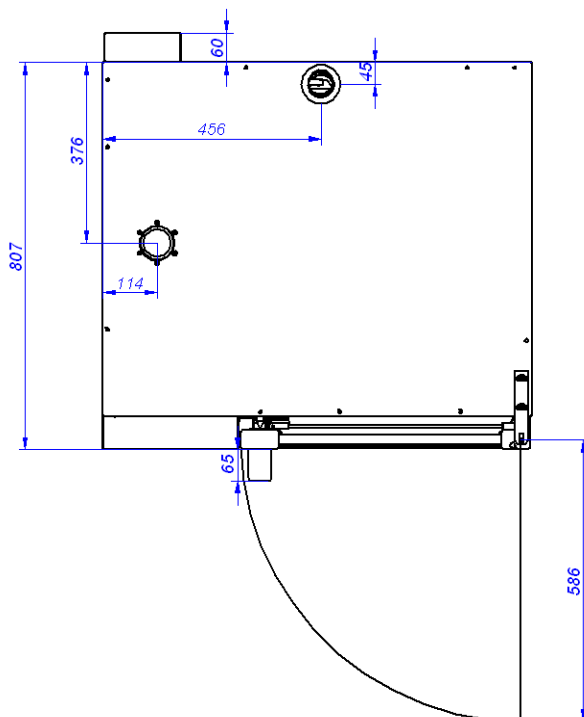
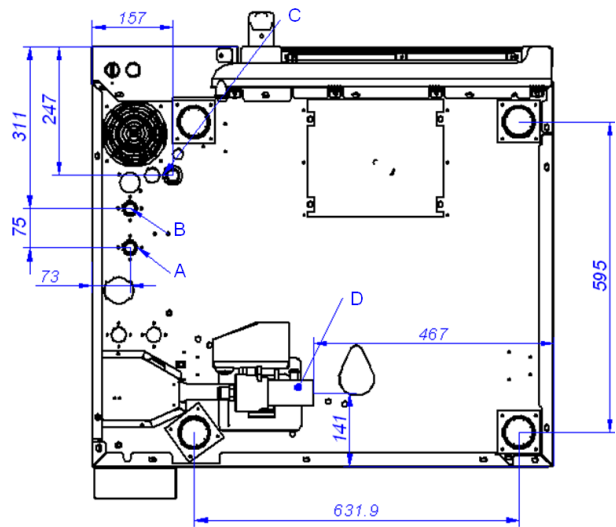
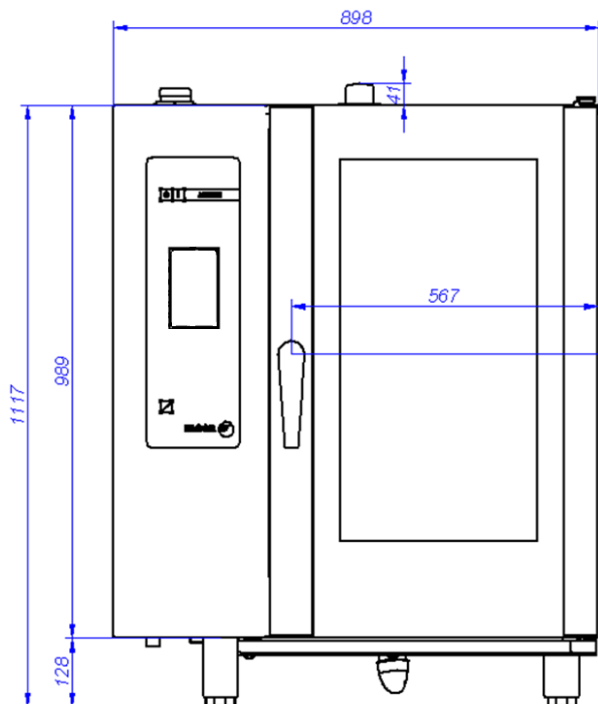
Der Ablauf kann, mit einem
standard Siphon angeschlossen
zu einem Gitter oder offenen Tank
installiert werden. Für eine
optimale Leistung des Ofens wird
empfohlen den Abfluss KIT von
der Herstellers, Referenz
19012125 zu verwenden. Bild 12

Beachten Sie die richtigen
Abmessungen für den Abfluss ;
-Pumpvolumen des
Dampferzeugers in einer kurzen
Zeit: 0,7 l / sec.
-Durchschnittliche restliche
Wassertemperatur : 65 ° C

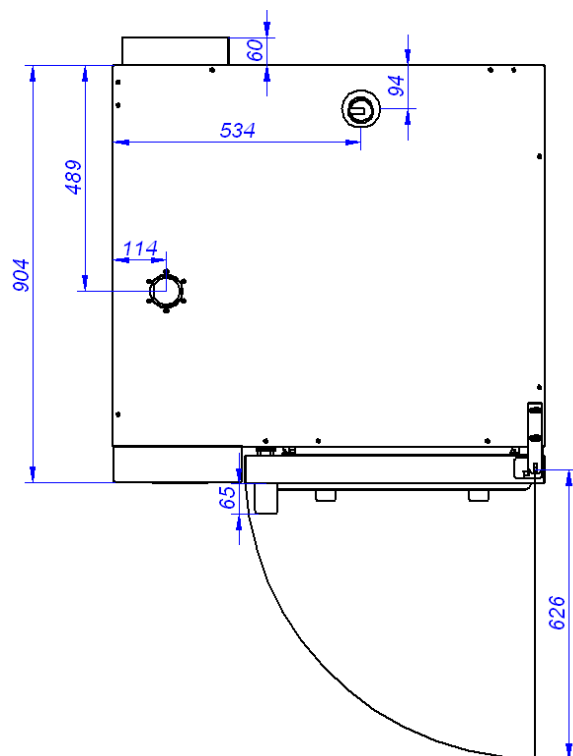
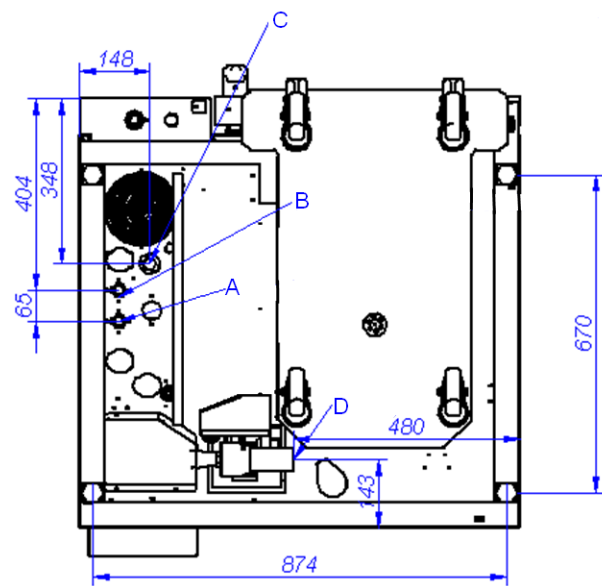
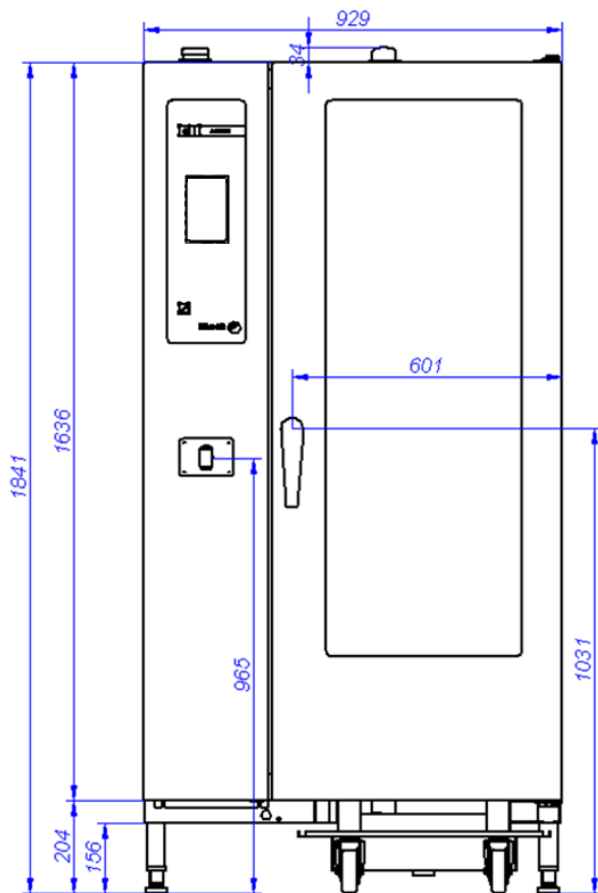
ALLGEMEINE ABMESSUNGEN UND ZULEITUNGEN

AC 061

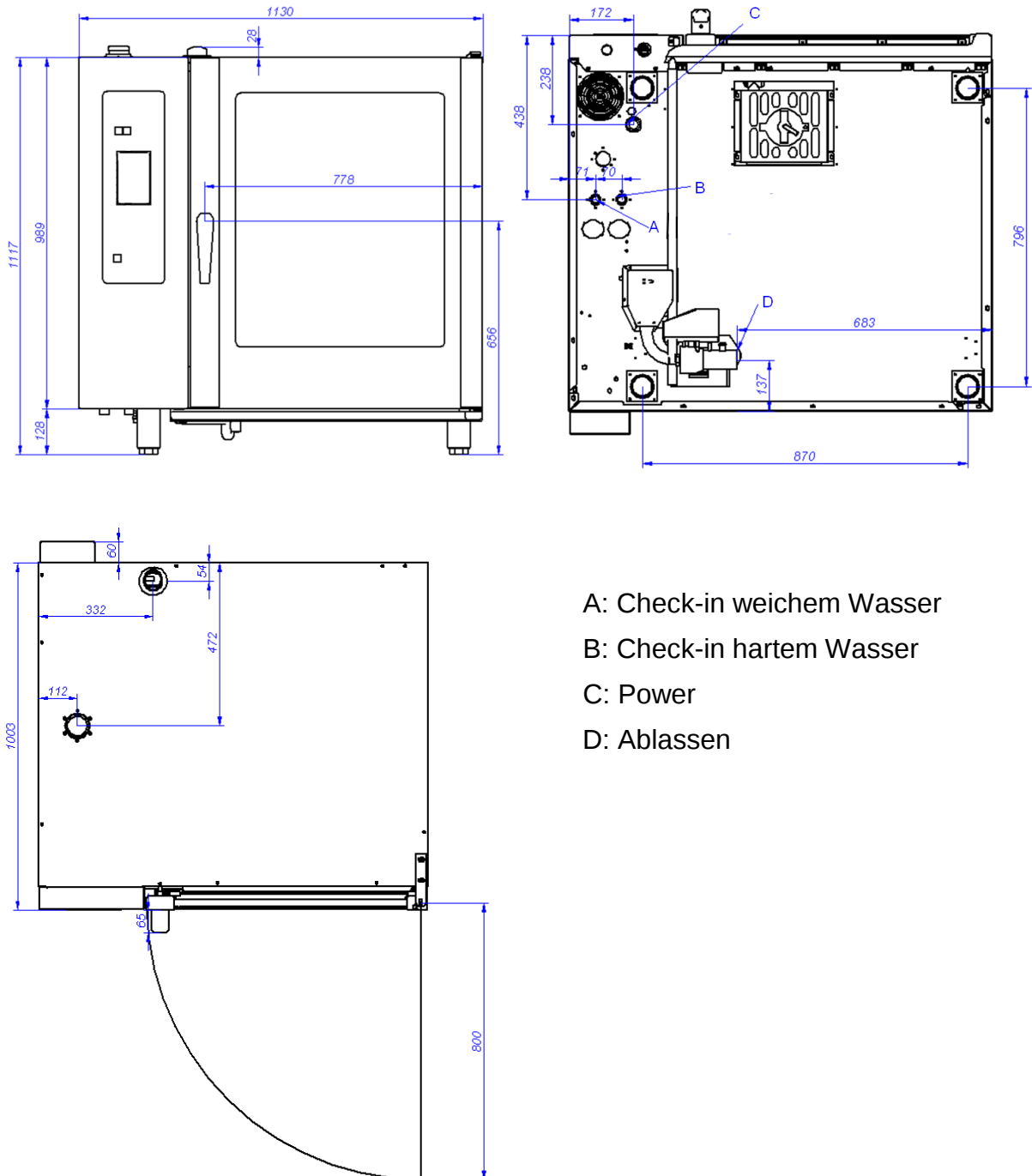


APE 101

- A: Check-in weichem Wasser
- B: Check-in hartem Wasser
- C: Power
- D: Ablassen

APE 201

- A: Check-in weichem Wasser
- B: Check-in hartem Wasser
- C: Power
- D: Ablassen

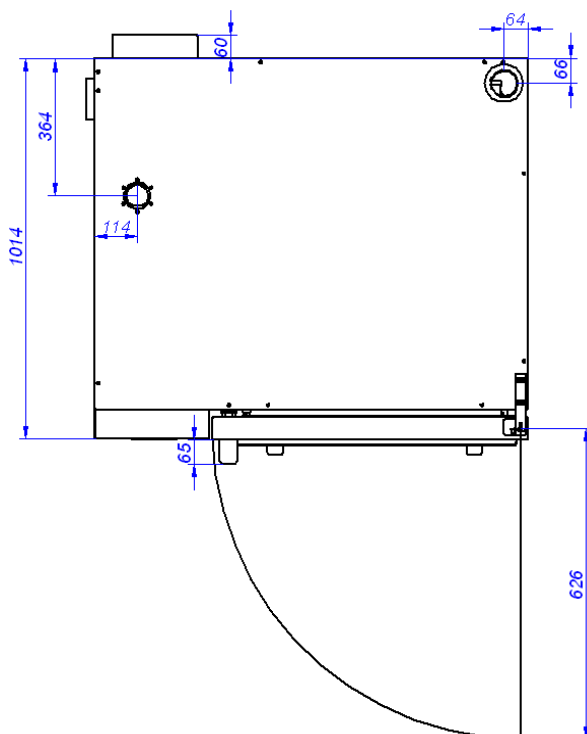
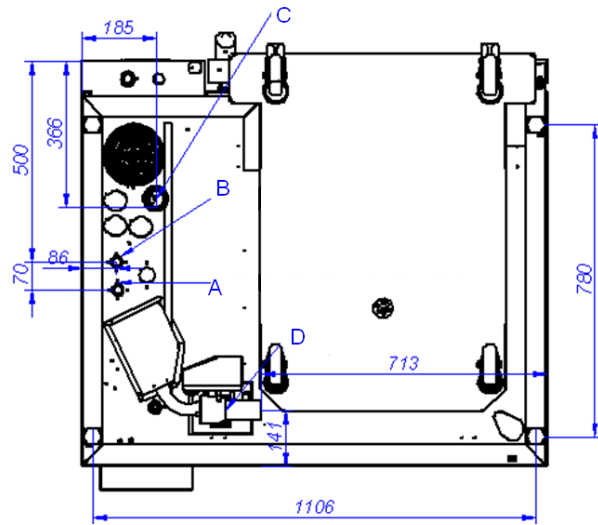
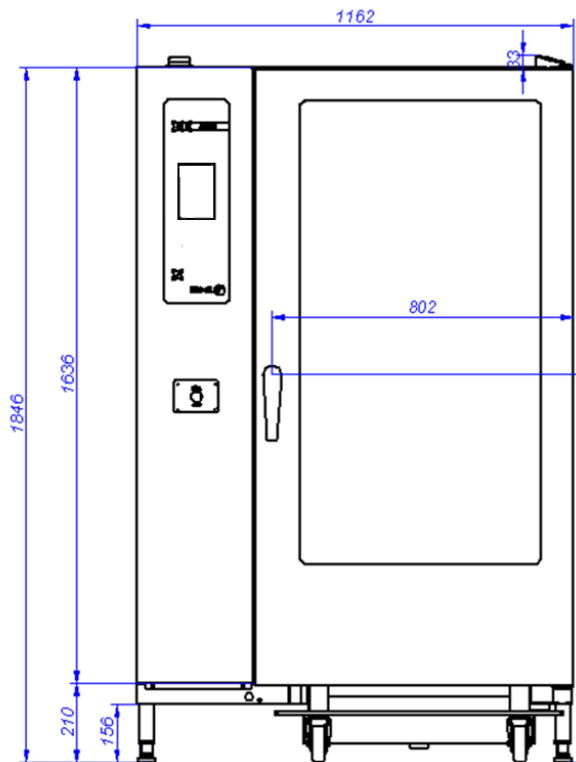
APE 102

A: Check-in weichem Wasser

B: Check-in hartem Wasser

C: Power

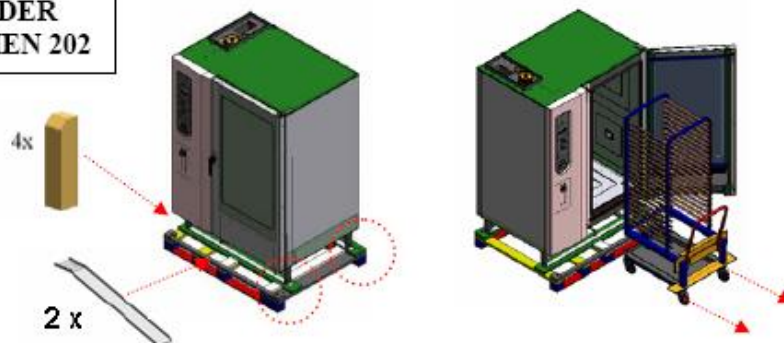
D: Ablassen

APE 202

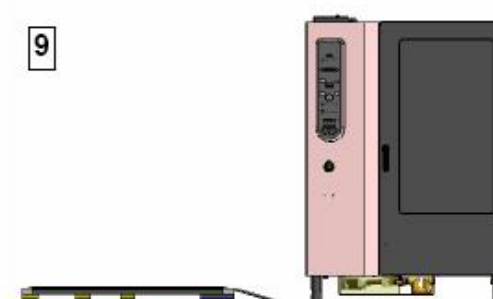
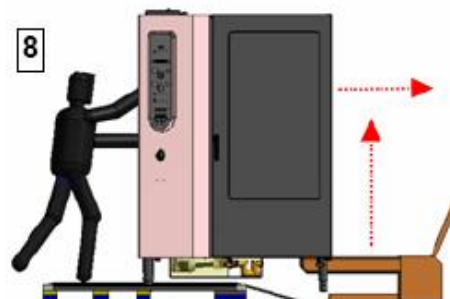
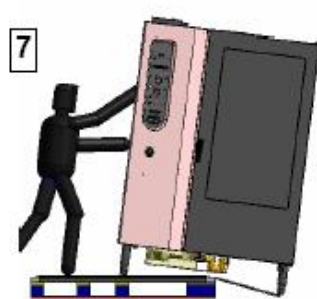
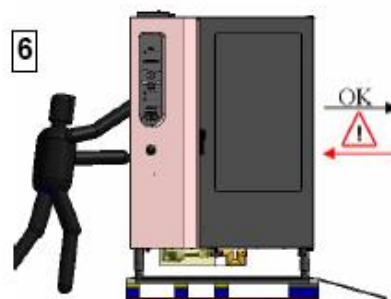
- A: Check-in weichem Wasser
- B: Check-in hartem Wasser
- C: Power
- D: Ablassen

PALETTE ANWEISUNGEN ZUM ENTFERNEN

DAS GERÄT VON DER
PALLETTE NEHMEN 202



WERKZEUGE



MANUEL D'INSTALLATION



MODÈLES : AE 061
AE 101
AE 201
AE 102
AE 202

12044977

CHER CLIENT

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes tout à fait convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et « au travail ! » : Les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Nous vous conseillons cependant d'étudier attentivement ce manuel rédigé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Car ce n'est qu'à ce prix qu'il vous sera possible de tirer le meilleur parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel à proximité de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouveau four.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	48
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	49
INFORMATIONS GÉNÉRALES	49
AVERTISSEMENT	49
INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	49
MANUEL D'INSTALLATION.....	50
DISTANCE MINIMALE	50
INSTALLATION MODÈLES DE TABLE	50
CONNEXION ÉLECTRIQUE	51
RACCORDEMENT EAU	53
RACCORDEMENT DES EAUX USÉES	54
DIMENSIONS GÉNÉRALES ET BRANCHEMENTS	55
LES INSTRUCTIONS DE DEMONTAGE DE PALETTES.....	60

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il est recommandé de couper l'alimentation en eau et en électricité lors d'arrêts prolongés de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation, un mauvais réglage, un service ou un entretien inadéquats, de même que la manipulation de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels ainsi que des lésions. Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel avant d'effectuer la mise en service de l'appareil.

Défense de stocker ou d'utiliser des gaz ou des liquides explosifs à proximité de l'appareil. Ne pas introduire de liquides à base d'alcool dans l'appareil.

Ne pas ouvrir brusquement la porte si le four est chaud (risque de brûlures dû à la présence de buées chaudes). **Ne pas** verser de l'eau froide à l'intérieur de la chambre lorsque celle-ci est encore chaude.

Les réparations ou manipulations effectuées par un personnel autre que le SAT (service d'assistance technique) de FAGOR INDUSTRIAL ou un SAT autorisé entraîne la perte de garantie du four.

Exiger que l'installateur du four respecte la CHECK LIST, en vérifiant :

- Le raccordement électrique
- Le raccordement pneumatique
- Le raccordement hydraulique
- Le raccordement des eaux usées
- Les conditions d'installation
- Les conditions des installations
- L'explication à l'utilisateur du fonctionnement général du four (utilisation et entretien)

Cet appareil doit être installé dans un local suffisamment ventilé pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Avant la première mise en service de l'appareil préalablement installé, il est recommandé de nettoyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse, puis de le mettre en service à vide pendant ½ heure en mode vapeur afin d'éliminer les odeurs propres aux appareils neufs.

Avant de mettre l'appareil en route, vérifiez que le robinet d'eau est ouvert.

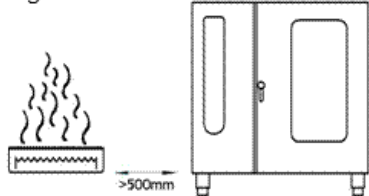
Si le four reste longtemps inutilisé, il est recommandé de fermer le robinet d'arrivée d'eau.

Ouvrez la porte du four avec précaution afin de ne pas vous brûler avec la buée.

MANUEL D'INSTALLATION

DISTANCE MINIMALE

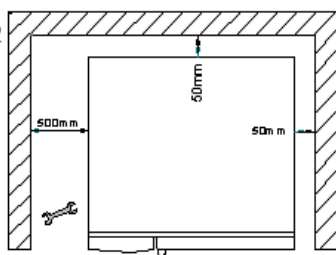
Fig.1



Distance minimum dans le cas de sources de chaleur sur la gauche 500 mm. Fig1

Attention : Une température ambiante excessive sur le côté gauche de l'appareil peut provoquer l'activation de la déconnexion de sécurité de l'appareil.

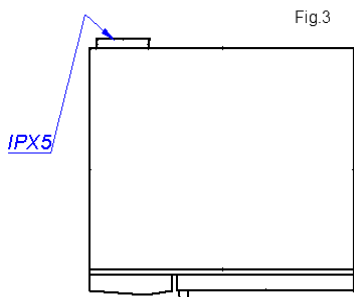
Fig.2



Nous vous conseillons de conserver une distance de 500 mm à gauche de l'appareil afin de pouvoir effectuer les travaux de réparation et d'entretien. Fig2

En tout cas, l'unité doit maintenir une distance minimale de 50 mm. par rapport aux parois.

Fig.3

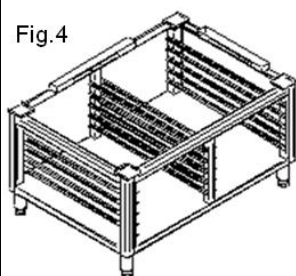


Il est obligatoire d'attacher la plaque IPX5 à la partie arrière des fours. Fig3

Il est conseillé d'assurer la stabilité des fours

INSTALLATION MODÈLES DE TABLE

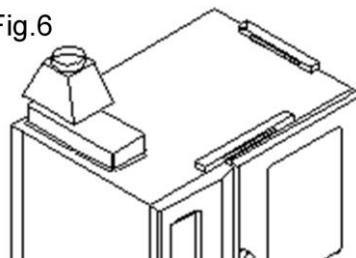
Fig.4



Niveler le bâti horizontalement avant d'y placer le four.

Fig.4

Fig.6



L'appareil doit être nivelé horizontalement.

Fig. 6

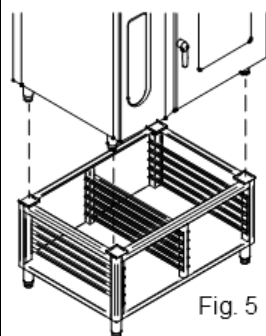


Fig. 5

Poser le four sur le bâti en faisant coïncider les appuis avec les emplacements dont le bâti est muni.

Fig. 5

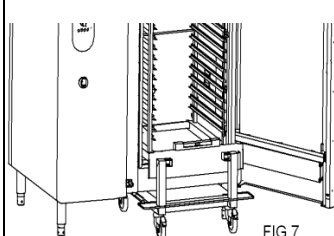


FIG.7

(En option pour le modèle 202)

Le chariot mobile de chargement (en option) doit se placer horizontalement

dans l'appareil. Fig. 7

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de raccordements au réseau électrique.

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.

Les câbles d'alimentation doivent être souples avec couvercle résistant à l'huile, et ne devrait pas être plus légers que polychloroprène gaine du câble ordinaire ordinaire ou élastomère synthétique équivalent (H05RN-F).

Il est indispensable d'installer un dispositif interrupteur, pour toutes les phases, de 3 mm d'ouverture entre contacts près de l'appareil. Cet interrupteur doit être muni de fusibles.

Il est obligatoire de raccorder l'appareil à la terre, depuis la réglette de raccordements de l'appareil à la prise de terre du réseau électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages provoqués par le non respect de cette prescription.

Pour accéder à la réglette de raccordement électrique de l'appareil, enlevez le panneau latéral de gauche (fig8), faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupes situé à la base extérieure puis procédez au raccordement comme indiqué sur la réglette.

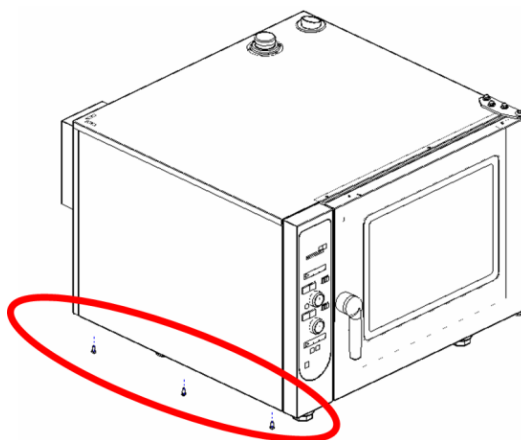


Fig. 8

TRÈS IMPORTANT : Avant de replacer le panneau latéral de gauche, fixez le câble d'alimentation électrique fermement sur le presse-étoupe.

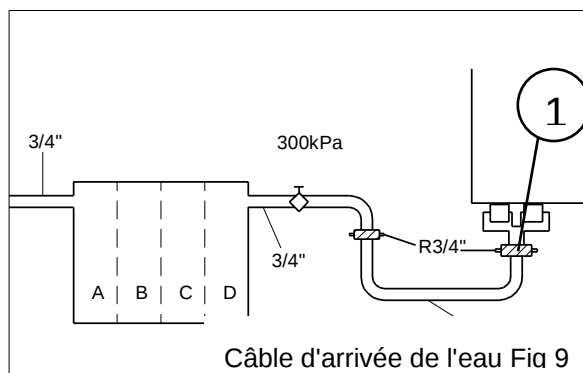
Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé dans le socle de la friteuse, à l'arrière.

SECTION CÂBLE ET VALEUR DES FUSIBLES

TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
400 V 3 N 50-60 Hz	3x1,5 mm ² +N+T	16 A	300 mA
230 V 3 N 50-60 Hz	3x4 mm ² +T	32 A	300 mA
PUISSANCE TOTALE KW		9,3	
TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
400 V 3 N 50-60 Hz	3x6 mm ² +N+T	32 A	300 mA
230 V 3 N 50-60 Hz	3x10 mm ² +T	63 A	300 mA
PUISSANCE TOTALE KW		18,3	
TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
400 V 3 N 50-60 Hz	3x16 mm ² +N+T	63 A	300 mA
230 V 3 N 50-60 Hz	3x35 mm ² +T	100 A	300 mA
PUISSANCE TOTALE KW		37,2	
TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
400 V 3 N 50-60 Hz	3x10 mm ² +N+T	63 A	300 mA
230 V 3 N 50-60 Hz	3x25 mm ² +T	100 A	300 mA
PUISSANCE TOTALE KW		31,5	
TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
400 V 3 N 50-60 Hz	3x25 mm ² +N+T	125 A	300 mA
230 V 3 N 50-60 Hz	3x70 mm ² +T	180 A	300 mA
PUISSANCE TOTALE KW		62,4	

APE 061**APE 101****APE 201****APE 102****APE 202**

RACCORDEMENT EAU



Raccorder uniquement de l'eau potable à l'appareil.

Effectuer le raccordement au réseau d'eau par le point 1 (fig9), en utilisant le câble fourni.

La pression d'arrivée de l'eau doit se trouver entre 200 et 400 kPa (2-4 kg/mm²). Une pression de 250 kPa est conseillée.

L'eau doit posséder les propriétés suivantes :

PH 6,5÷7,5

Chlorures < 150 mg/litre

Concentration de Chlore 0,2÷0,5 mg/litre

Conductivité 400÷2 000 µS

Impureté de l'eau Ø < 0,08 mm

Dureté de l'eau 5- 10 °f

Filtres conseillés :

A) Filtre fin.

Si l'eau contient des impuretés telles que du sable, des particules de fer ou des substances flottant sur celle-ci, nous vous conseillons d'utiliser un filtre fin à l'arrivée.

B) Filtre à charbon actif.

Si l'eau contient une grande concentration de chlore supérieure à 0,2 mg/l (ppm) (cette information peut être obtenue auprès de la compagnie des eaux), il est nécessaire d'intercaler un filtre à charbon actif.

C) Installation de recirculation d'osmose.

Lorsque la concentration de chlorures est supérieure à 150 mg/l (ppm) (cette information peut être obtenue auprès de la compagnie des eaux), il faut prévoir une installation de recyclage d'osmose. Dans ce cas-là, tenez compte du fait que la valeur minimum de conductance doit être de 400 µS.

D) Adoucissement de l'eau :

Le traitement de l'eau est conseillé dans les cas où le degré de calcination est élevé (sans charge de chlorure). Systèmes : H+. Échange d'ions ou Kleensteam. Nous vous déconseillons fortement d'utiliser des échangeurs de sodium (comme c'est le cas habituellement pour les lave-vaisselle) à cause des sédiments de sodium et du retard de l'ébullition avec du sel courant.

En ce qui concerne le choix des systèmes de filtre (A, B, C, D) nous vous conseillons le fabricant suivant : BRITA

Avertissement

Tenir compte de l'autocollant indiquant l'arrivée d'eau avant d'effectuer le raccordement.

RACCORDEMENT DES EAUX USÉES

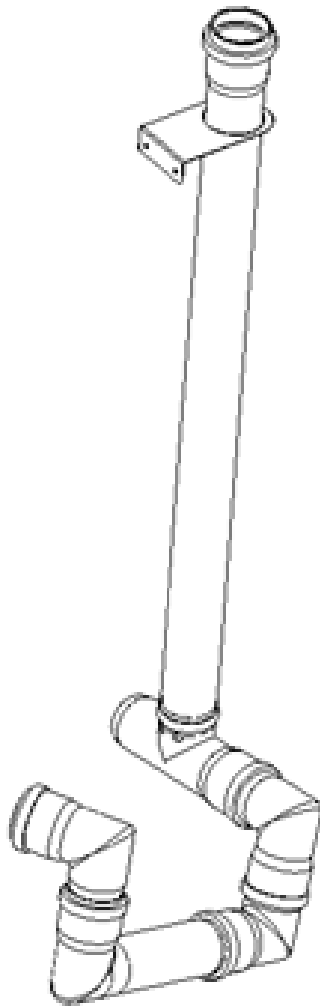


Fig. 12

Le tuyau des eaux usées doit être résistant à la vapeur et rigide.

La vidange ne doit jamais se raccorder directement au réseau des eaux usées sans une sortie atmosphérique. Pour le bon fonctionnement du four il est recommandé le « kit » de drainage, réf. 19012125 (voir fig. 12)

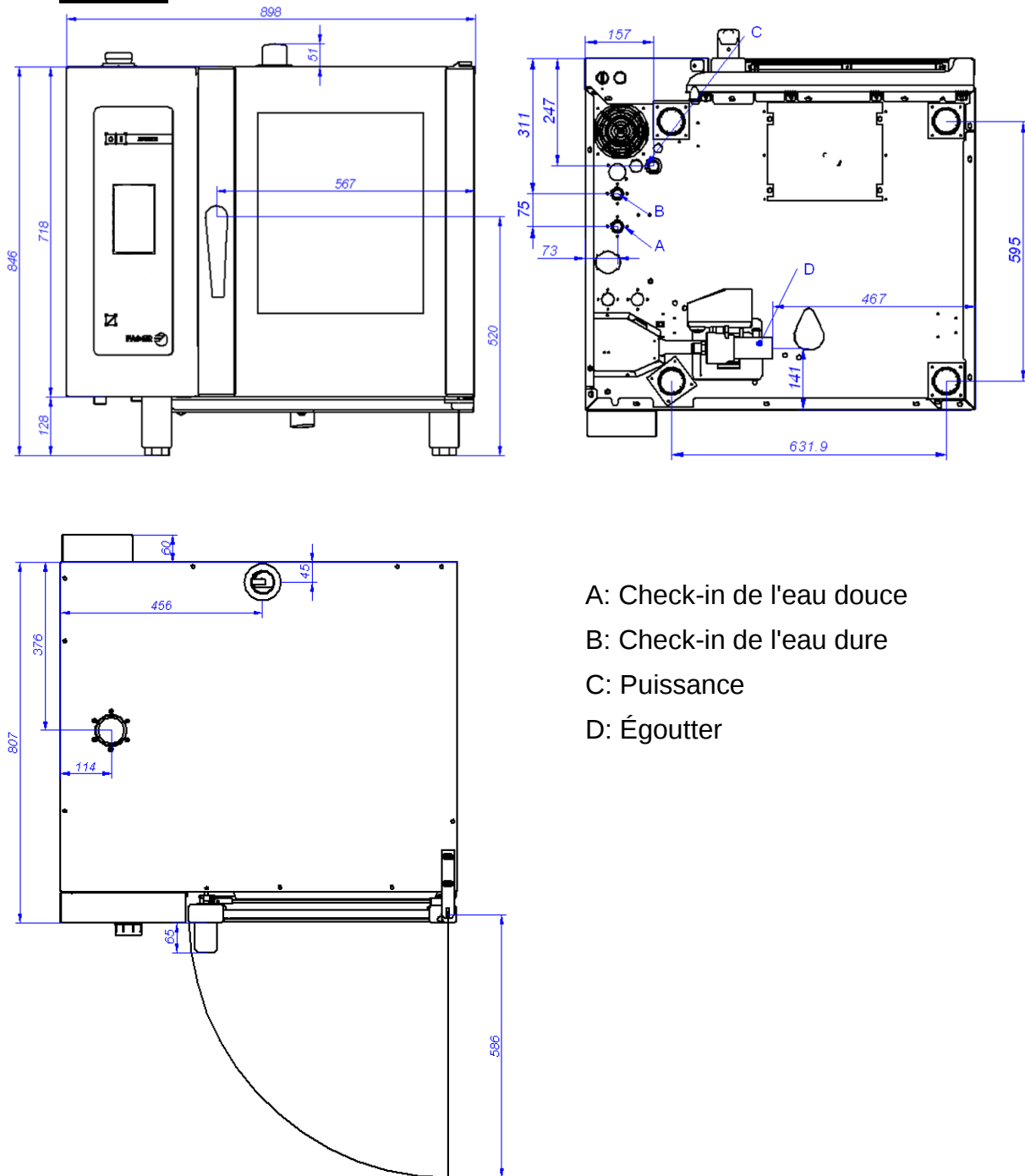
Prévoir pour les dimensions du tuyau :

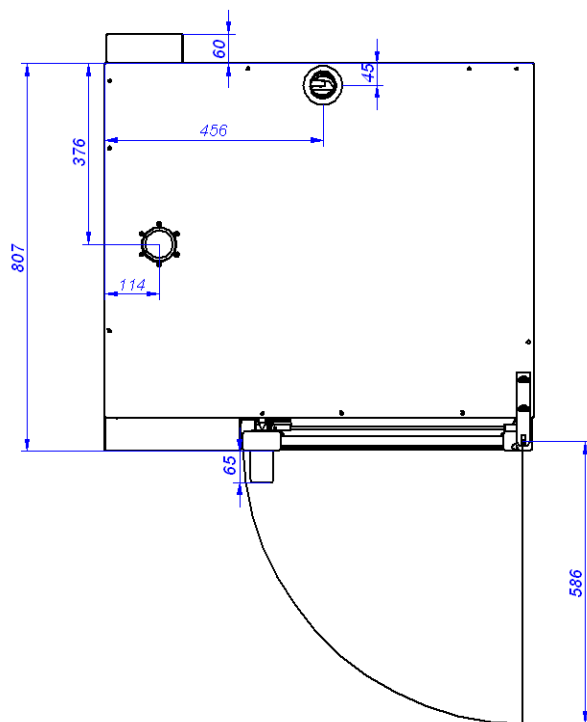
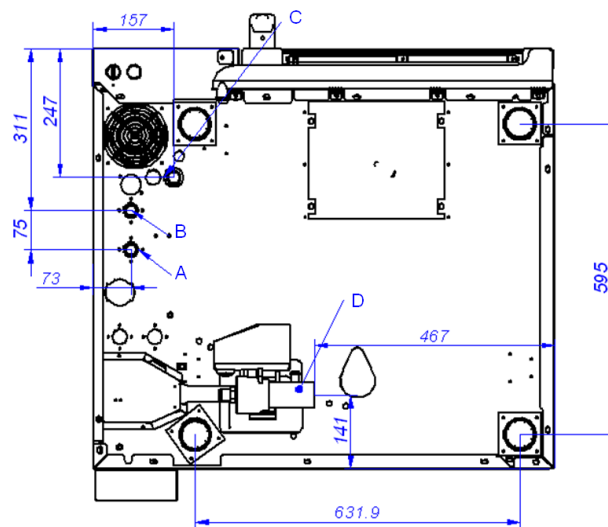
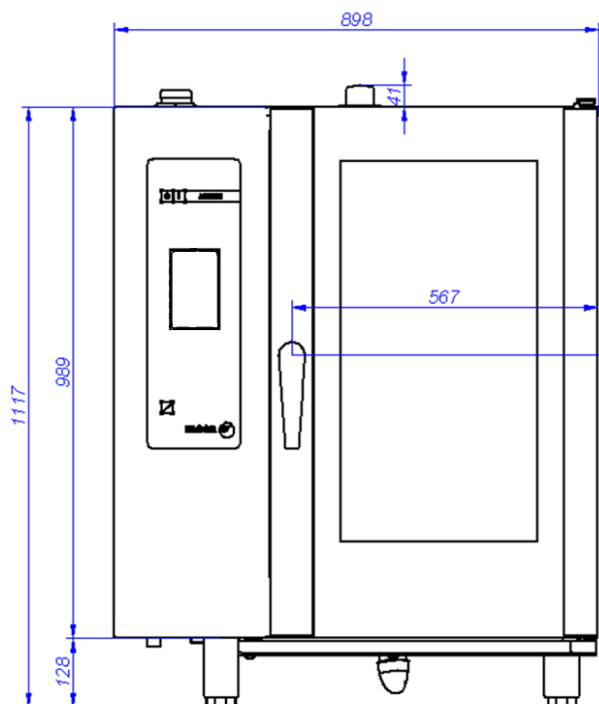
- Débit de vidange du générateur de vapeur : 0,7 l/sec

- Température moyenne de l'eau de vidange : 65° C

DIMENSIONS GÉNÉRALES ET BRANCHEMENTS

APE 061



APE 101

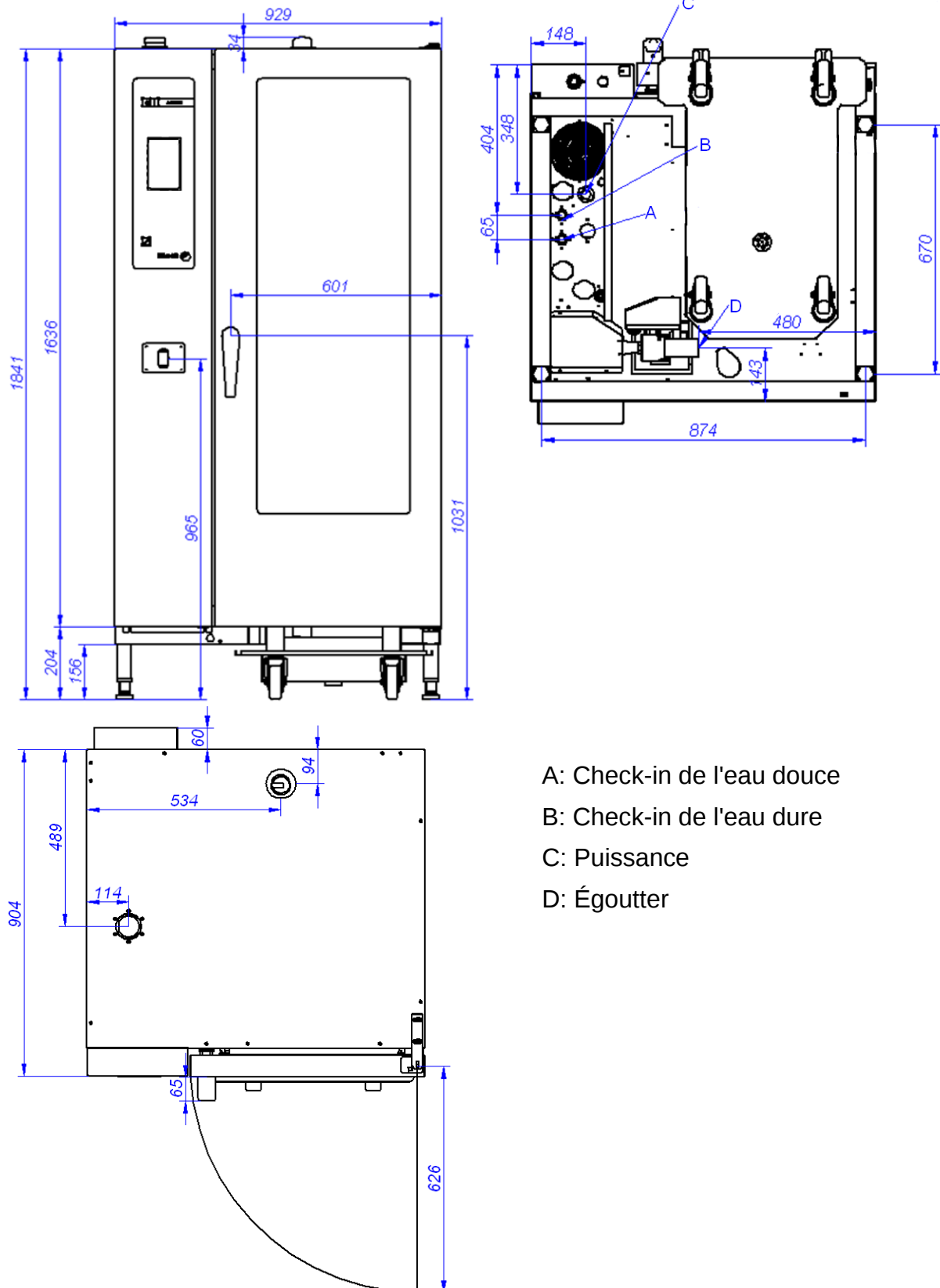
A: Check-in de l'eau douce

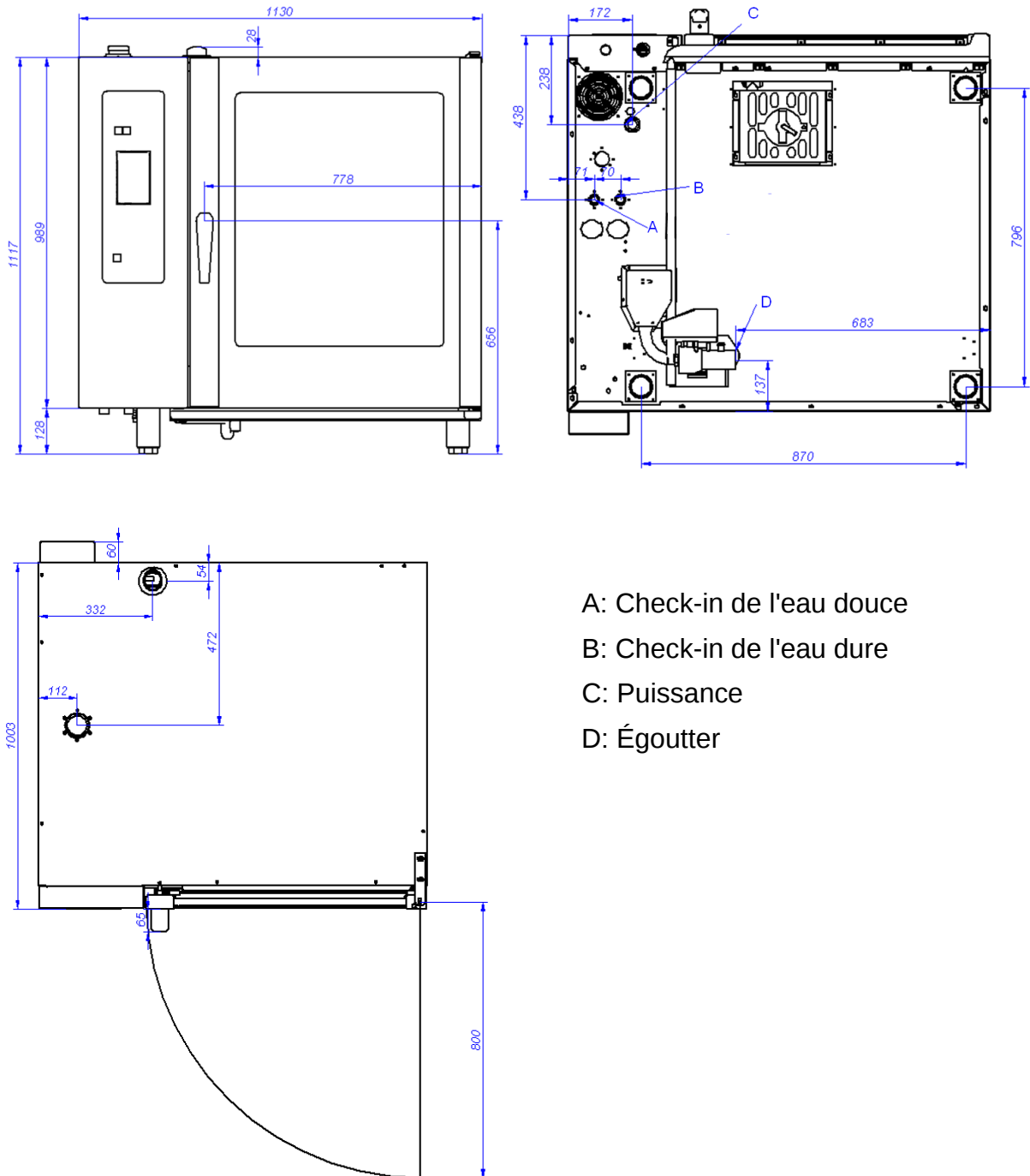
B: Check-in de l'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

APE 201



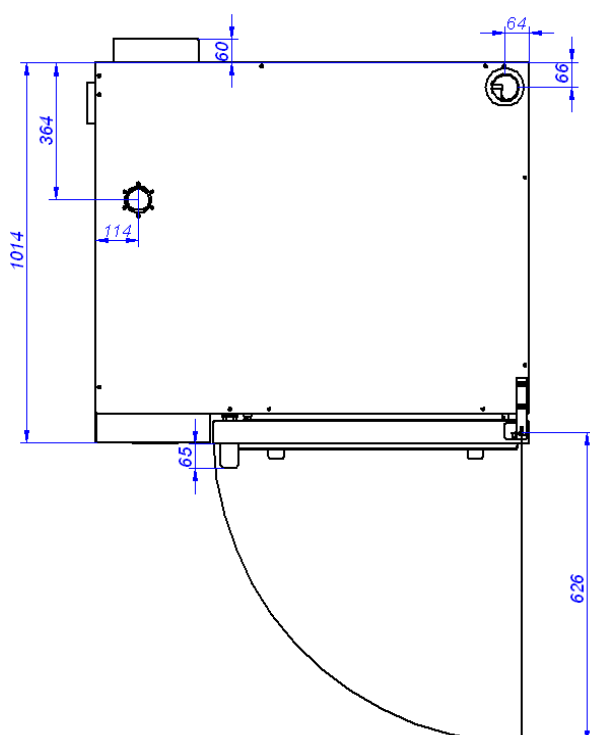
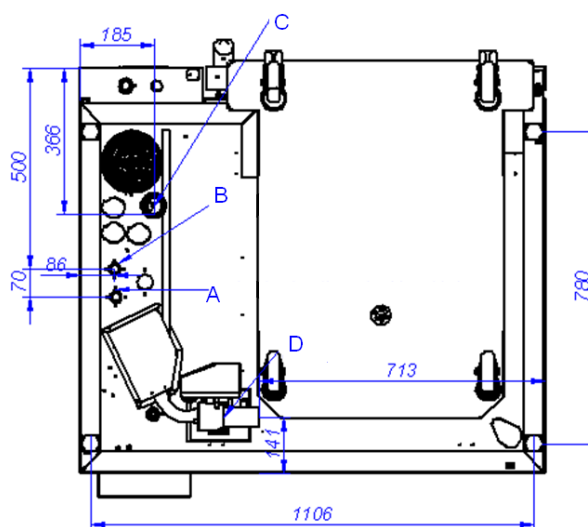
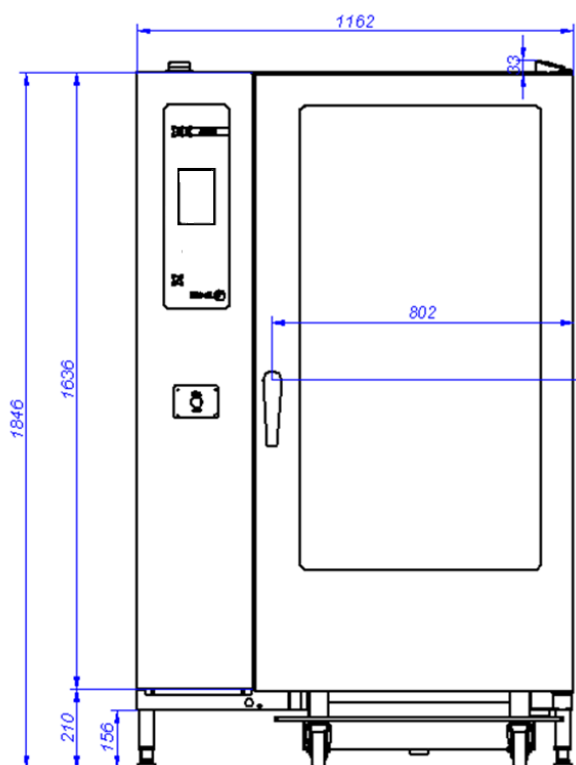
APE 102

A: Check-in de l'eau douce

B: Check-in de l'eau dure

C: Puissance

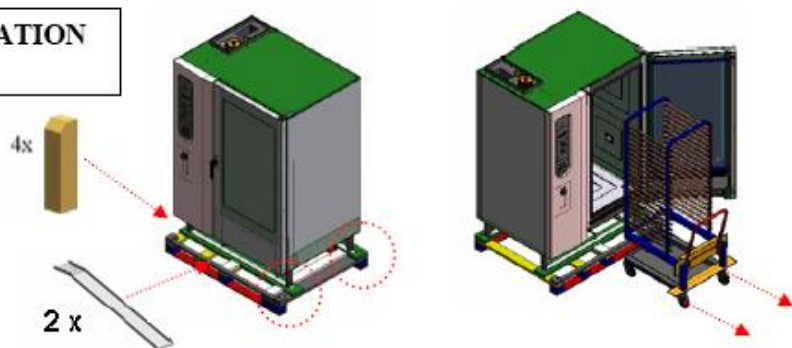
D: Égoutter

APE 202

- A: Check-in de l'eau douce
- B: Check-in de l'eau dure
- C: Puissance
- D: Égoutter

LES INSTRUCTIONS DE DEMONTAGE DE PALETTES

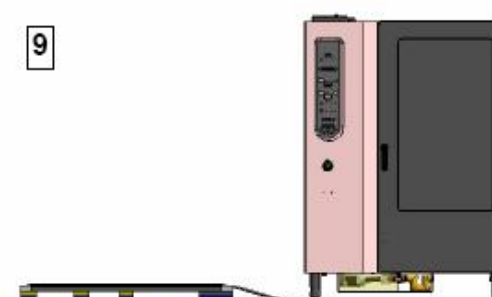
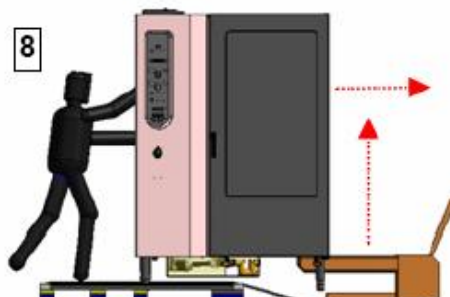
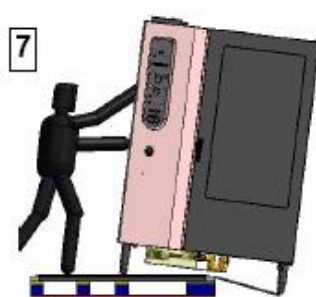
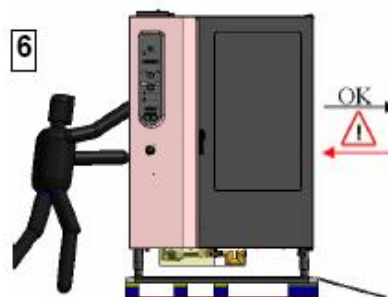
DÉPALETTISATION 202



OUTILS



OIL



MANUALE DI INSTALLAZIONE



MODELLI: APE 061
APE 101
APE 201
APE 102
APE 202

12044977

GENTILE CLIENTE

La ringraziamo per la fiducia mostrata nei confronti della nostra marca per acquistare un apparecchio di uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, sarà completamente soddisfatto del Suo acquisto.

La preghiamo di prendersi qualche minuto e, con il presente manuale, si avvicini all'apparecchio e "Buon lavoro!": le informazioni grafiche facilmente comprensibili sostituiscono i fogli pieni di testo.

Ciò nonostante, La consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina della FAGOR, per ottenere i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre l'apparecchio.

ConserVi questo manuale vicino all'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

Infine, Le auguriamo un enorme successo e grandi soddisfazioni con il Suo nuovo forno.

INDICE

INDICE	63
ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA	64
INFORMAZIONE GENERALE	64
AVVERTENZA	64
INFORMAZIONI GENERALI D'USO	64
MANUALE PER L'INSTALLAZIONE	65
DISTANZA MINIMA	65
INSTALLAZIONE DEI MODELLI DA TAVOLO	65
CONNESSIONE ELETTRICA	66
CONNESSIONE IDRICA	68
CONNESSIONE ALLE ACQUE RESIDUALI	69
DIMENSIONI GENERALI E CONNESSIONI	70
ISTRUZIONI DI RIMOZIONE DI IL PALLET	75

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

INFORMAZIONE GENERALE

Se l'apparecchio non è usato per lunghi periodi, si raccomanda di interrompere l'alimentazione idrica ed elettrica.

AVVERTENZA

L'installazione, la regolazione incorretta, il servizio o la manutenzione inappropriata dell'apparecchio così come la sua manipolazione potrebbero provocare dei danni materiali quali eventuali lesioni. Prima di procedere all'avvio dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo manuale.

Non immagazzinare e non usare dei gas o dei liquidi esplosivi vicino all'apparecchio, oppure inserire dei liquidi contenenti alcool all'interno dell'apparecchio.

Mentre il forno è ancora caldo **non** aprire bruscamente lo sportello (pericolo di ustioni a causa dell'esistenza di fumi caldi). **Non** versare dell'acqua fredda, all'interno della camera, quando è ancora calda.

Le riparazioni o manipolazioni effettuate da personale estraneo al SAT (Servizio di Assistenza Tecnica) della FAGOR INDUSTRIAL o dei SAT autorizzati può causare la perdita della garanzia del forno.

Esiga all'installatore del forno di compilare la CHECK LIST, verificando:

- Connessione elettrica
- Connessione Pneumatica
- Connessione Idraulica
- Allacciamento delle acque residuali
- Condizioni dell'installazione
- Condizioni delle installazioni
- Spiegazione all'utente del funzionamento generale del forno (uso e manutenzione)

Questo apparecchio deve essere installato in un ambiente sufficientemente ventilato per evitare la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive per la salute

INFORMAZIONI GENERALI D'USO

Prima di avviare per la prima volta l'apparecchio già installato, si raccomanda di pulire l'interno con un panno bagnato con acqua saponata e poi avviarlo vuoto per ½ ora sul modo Vapore per eliminare gli odori tipici di un apparecchio nuovo.

Prima di avviare l'apparecchio, verificare se il rubinetto dell'acqua è aperto.

Nel caso in cui il forno non è usato per un lungo periodo, si raccomanda di chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua.

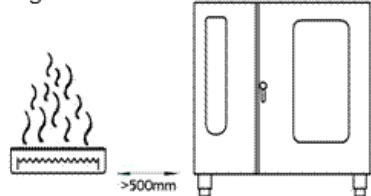
Aprire lo sportello del forno con precauzione per evitare di bruciarsi con il vapore.

Il forno deve essere posizionato sempre sotto un estraattore di fumi.

MANUALE PER L'INSTALLAZIONE

DISTANZA MINIMA

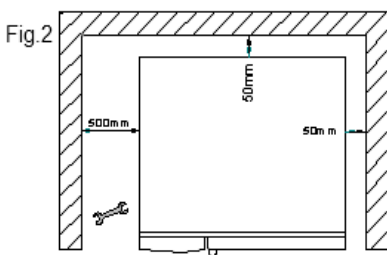
Fig.1



Distanza minima nel caso di fonti di calore sul lato sinistro 500 mm. fig.1

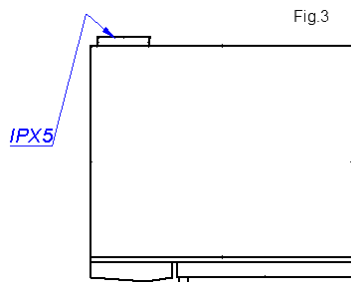
Attenzione: Una temperatura ambientale eccessiva sul lato sinistro dell'apparecchio può causare l'attivazione del dispositivo di scollegamento di sicurezza dell'apparecchio

Fig.2



Consigliamo di mantenere una distanza di 500 mm sul lato sinistro dell'apparecchio per effettuare eventuali lavori di riparazione e di manutenzione. Fig.2

Fig.3

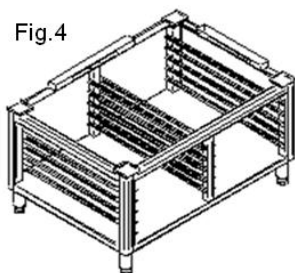


È obbligatorio montare la lamiera IPX5 sulla parte posteriore dei forni. Fig.3

Si consiglia di assicurare la stabilità dei forni

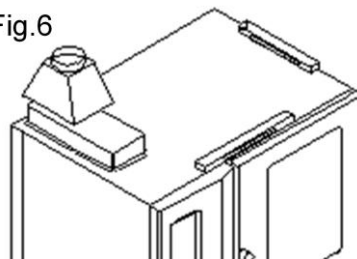
INSTALLAZIONE DEI MODELLI DA TAVOLO

Fig.4



Livellare il telaio rizzontalmente prima di montavi il forno sopra. Fig.4

Fig.6



L'apparecchio deve essere livellato orizzontalmente. Fig.6

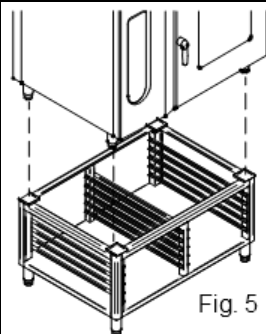


Fig. 5

Appoggiare il forno sul telaio facendo coincidere i supporti con i punti di posizionamento del telaio. Fig.5

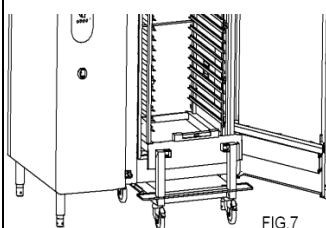


FIG.7

(Opzionale nel modello 202)
La slitta mobile di carico (opzionale) deve appoggiare nell'apparecchio in posizione orizzontale. Fig.7.

CONNESSIONE ELETTRICA

La connessione elettrica dell'apparecchio deve essere realizzata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

È importante considerare le disposizioni legali vigenti in ogni paese in materia di connessioni alla rete elettrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche.

I cavi di alimentazione devono essere flessibili con cavi resistenti all'olio cover, e non deve essere più leggero di policloroprene ordinaria guaina del cavo ordinario o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).

Vicino all'apparecchio bisogna installare un dispositivo di interruzione di tutte le fasi, con un minimo di 3 mm di apertura fra i contatti. Quest'interruttore sarà dotato di fusibili.

È obbligatorio collegare l'apparecchio a terra, dal blocco di connessione dell'apparecchio alla messa a terra della rete elettrica.

Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inadempimento di questo requisito.

Per accedere al blocco di connessione elettrico dell'apparecchio smontare il pannello laterale sinistro (Fig 8) far passare il cavo flessibile per il premitreccia situato sulla base esterna e collegarlo al blocco così come indicato.

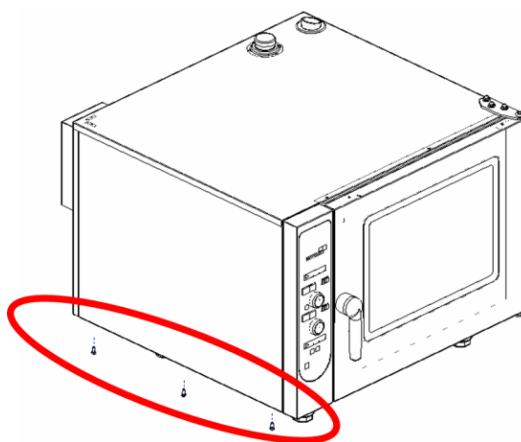


Fig. 2

MOLTO IMPORTANTE: Prima di montare il pannello laterale sinistro fissare bene il tubo di alimentazione elettrico al premitreccia.

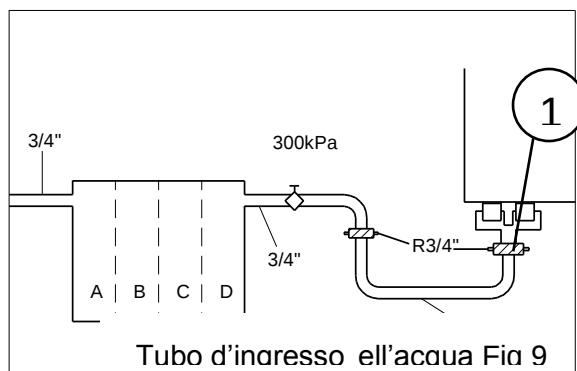
Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, dovranno essere collegati fra loro con una messa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato sulla base del forno, nella zona posteriore.

SEZIONE TUBO E VALORE DEI FUSIBILI

TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE TUBO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
400V 3N 50-60Hz	3x1,5mm ² +N+T	16A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x4mm ² +N	32A	300mA
POTENZA TOTALE KW		9,3	
TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE TUBO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
400V 3N 50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x10mm ² +N	63A	300mA
POTENZA TOTALE KW		18,3	
TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE TUBO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
400V 3N 50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	63A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x35mm ² +N+T	100A	300mA
POTENZA TOTALE KW		37,2	
TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE TUBO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
400V 3N 50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x25mm ² +T	100A	300mA
POTENZA TOTALE KW		31,5	
TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE TUBO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
400V 3N 50-60Hz	3x25mm ² +N+T	125A	300mA
230V 3N 50-60Hz	3x70mm ² +T	180A	300mA
POTENZA TOTALE KW		62,4	

APE 061**APE 101****APE 201****APE 102****APE 202**

CONNESSIONE IDRICA



Collegare l'apparecchio solo all'acqua potabile.

Effettuare la connessione alla rete idrica dal punto 1 (Fig 9), usando il tubo fornito.

La pressione di entrata dell'acqua deve essere compresa tra 200 e 400 kPa (2-4 kg/mm²). Si consiglia 250 kPa.

L'acqua avrà le seguenti proprietà:

PH 6.5÷7.5

Cloruri < 150mg/litro

Concentrazione di Cloro 0.2÷0.5 mg/litro

Conducibilità 400÷2000 µS

Impurità dell'acqua Ø < 0.08mm

Durezza dell'acqua 5-10°F

Filtri consigliati:

A) Filtro fine.

Nel caso in cui l'acqua contiene delle impurità come l'arena, le particelle di ferro o delle sostanze galleggianti, si consiglia di usare un filtro fine sull'ingresso.

B) Filtro a carbone attivato.

Nel caso in cui l'acqua contiene un'elevata concentrazione di cloro superiore a 0,2 mg/l (ppm) (quest'informazione può essere ottenuta dalla compagnia dell'acqua) dovrà essere intercalata con un filtro a carbone attivato.

C) Impianto per il ricircolo delle osmosi.

Quando la concentrazione di cloruri supera i 150 mg/l (ppm) (l'informazione può essere ottenuta dalla compagnia dell'acqua), si dovrà prevedere un impianto per il ricircolo delle osmosi. In questo caso bisogna considerare che il valore minimo di conduttanza dovrà essere di 400µS.

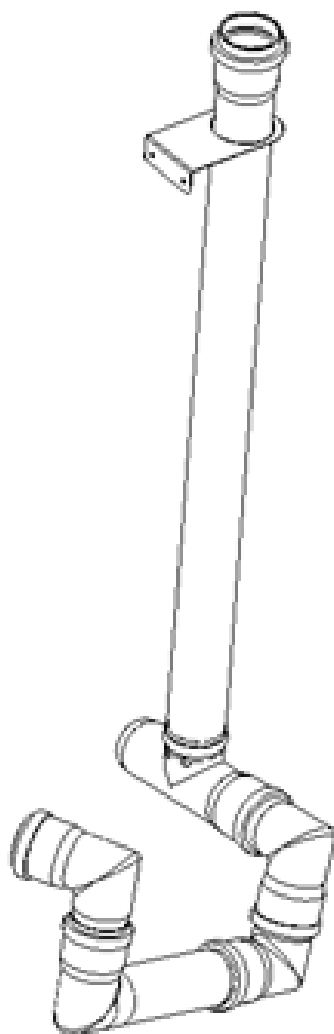
D) Decalcificazione dell'acqua:

È consigliato per il trattamento dell'acqua nei casi in cui è noto un elevato grado di calcinazione (senza carico di cloruro). Sistemi: H+. Scambio di ioni o Kleensteam. Sconsigliamo vivamente l'uso di scambiatori di sodioni (come succede di solito nelle lavastoviglie) a causa dei sedimenti di sodio e del ritardo di ebollizione con sale comune.

Nella selezione dei sistemi del filtro (A, B, C, D) consigliamo il fabbricante: BRITA

Avvertenza Prima della connessione controllare l'autoadesivo che indica l'ingresso dell'acqua.

CONNESSIONE ALLE ACQUE RESIDUALI



Utilizzare resistente temperatura del vapore del tubo, nessun tubo flessibile.

Lo scarico può essere installato utilizzando un sifone standard

collegato a una rete aperta.

Per ottenere prestazioni ottimali si consiglia di utilizzare il kit scarioco advance del produttore ,referenza 19012125. Figura 12

Rispettare le dimensioni corrette per il drenaggio:

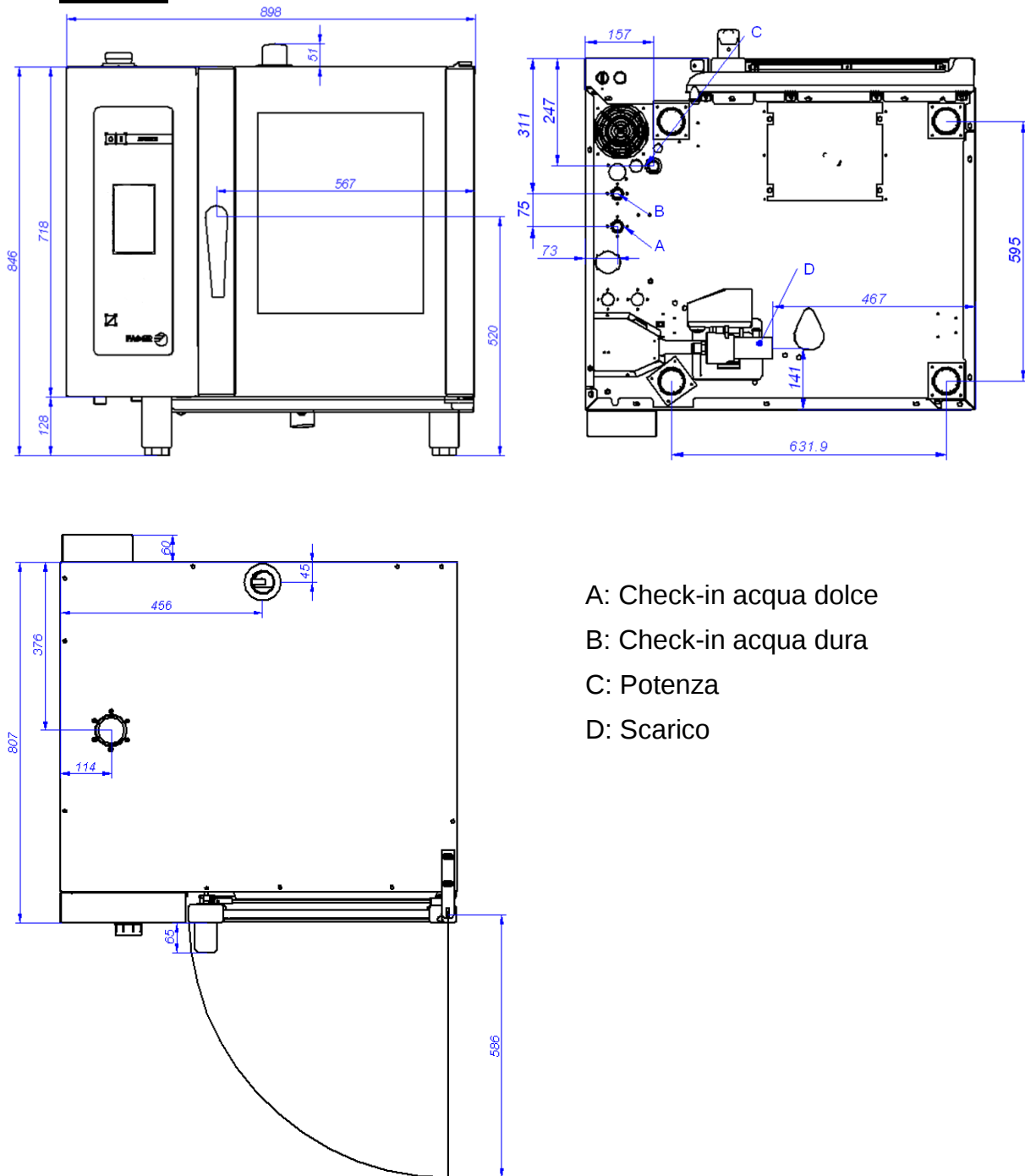
-Volume di pompaggio del generatore di vapore in un piccolo spazio di tempo: 0,7 l / sec.

-Temperatura media residua: 65 ° C

Fig. 12

Dimensioni generali e connessioni

APE 061

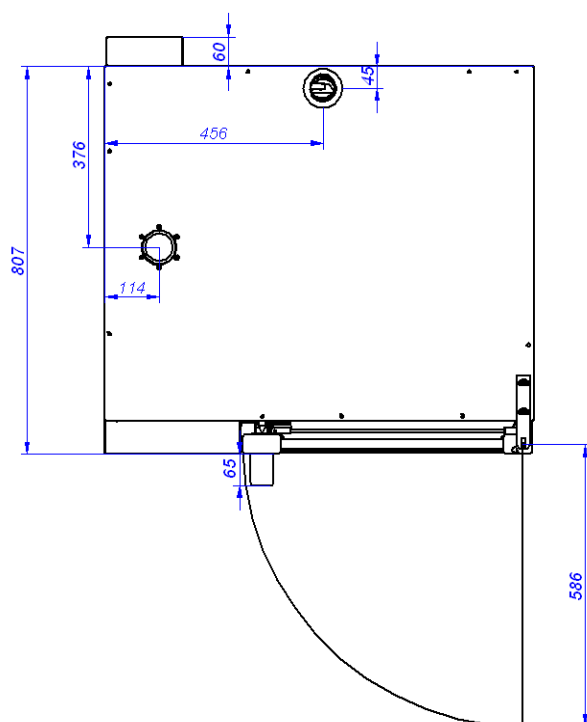
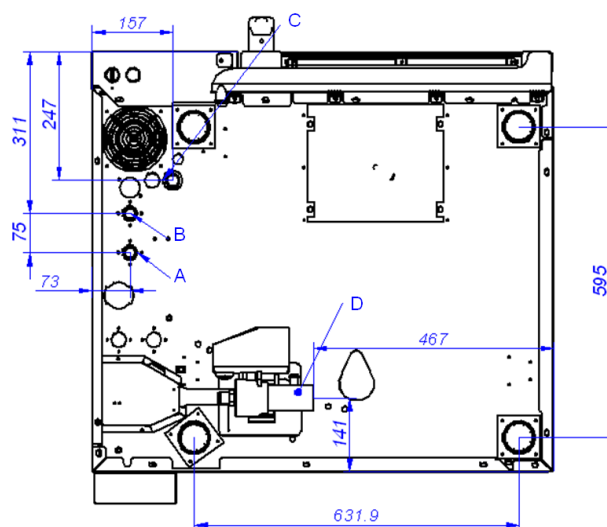
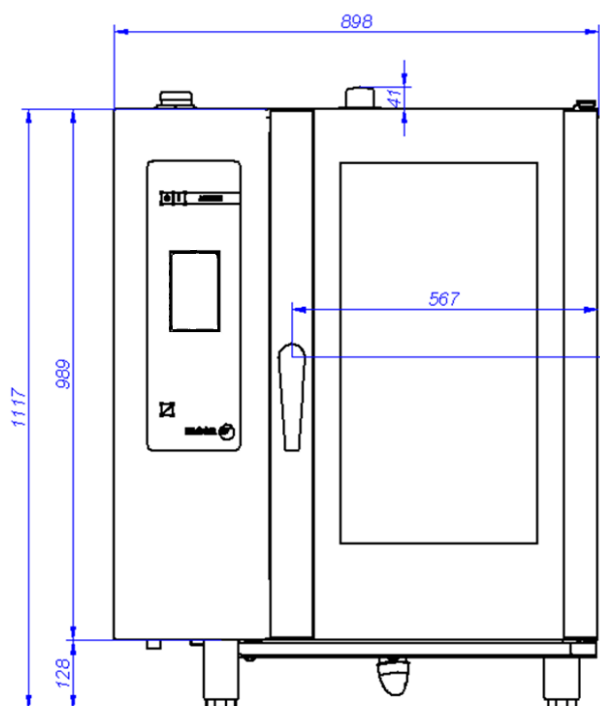


A: Check-in acqua dolce

B: Check-in acqua dura

C: Potenza

D: Scarico

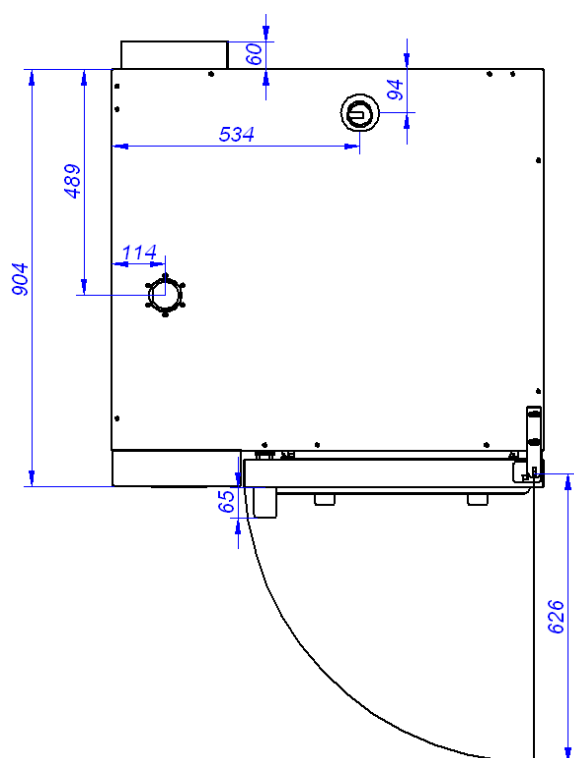
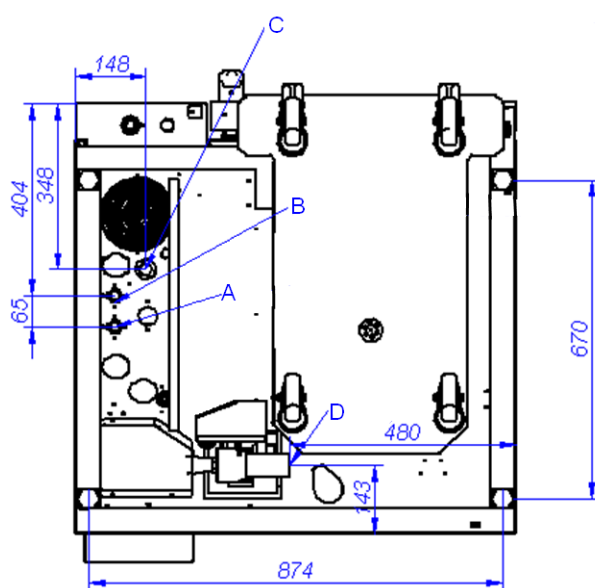
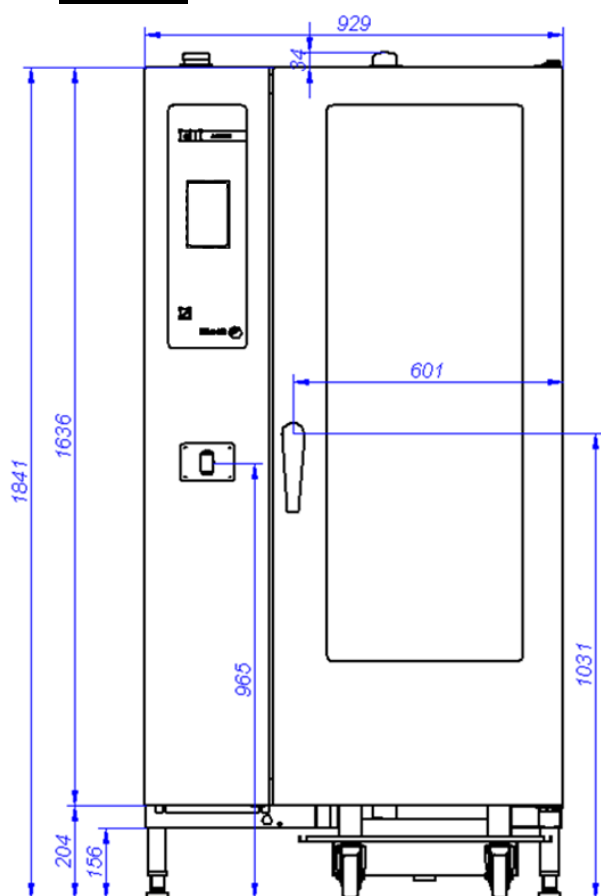
APE 101

A: Check-in acqua dolce

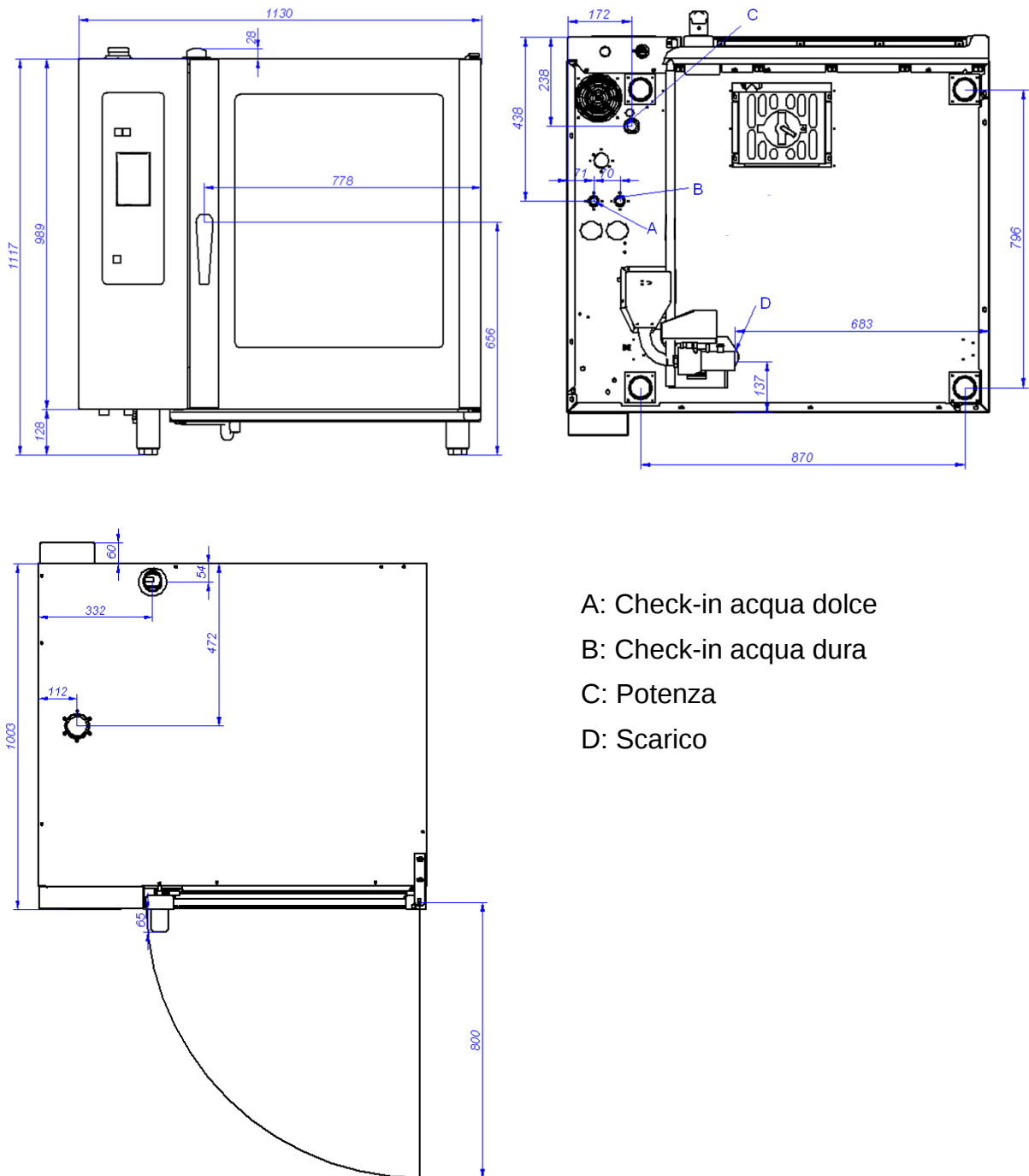
B: Check-in acqua dura

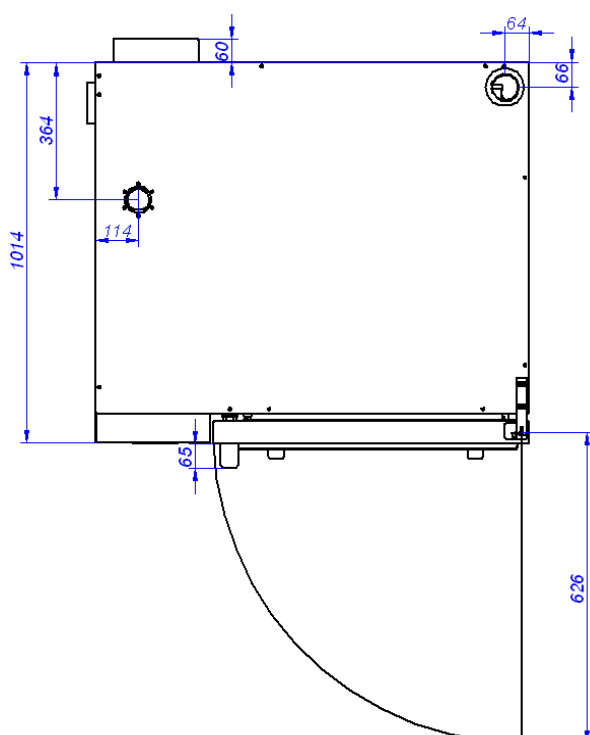
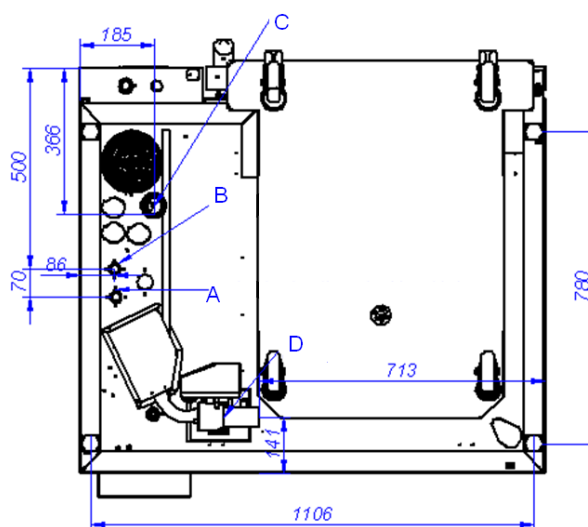
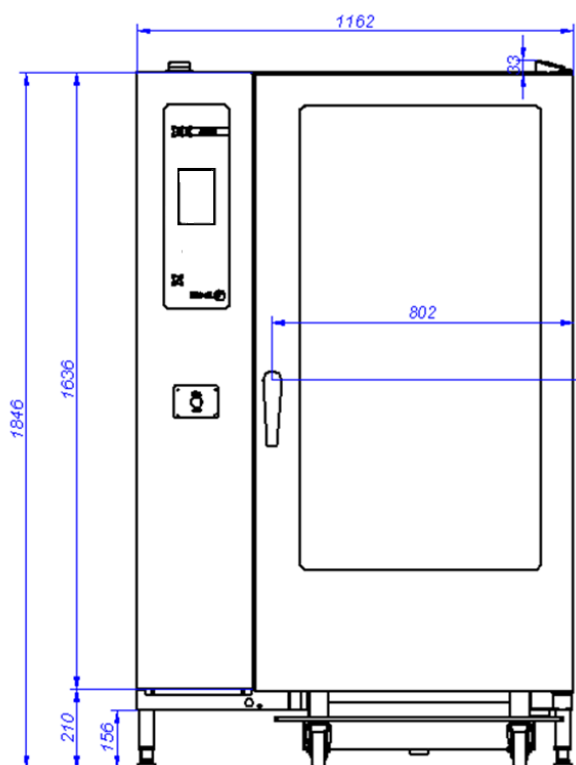
C: Potenza

D: Scarico

APE 201

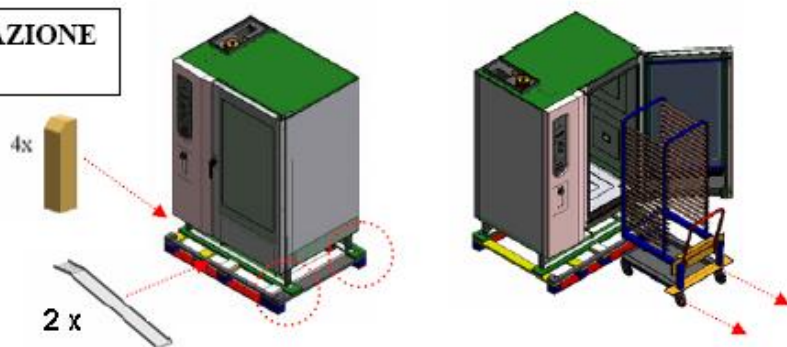
- A: Check-in acqua dolce
 B: Check-in acqua dura
 C: Potenza
 D: Scarico

APE 102

APE 202

- A: Check-in acqua dolce
- B: Check-in acqua dura
- C: Potenza
- D: Scarico

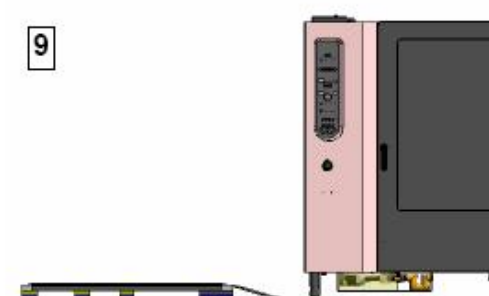
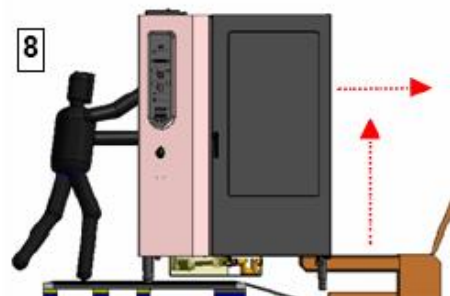
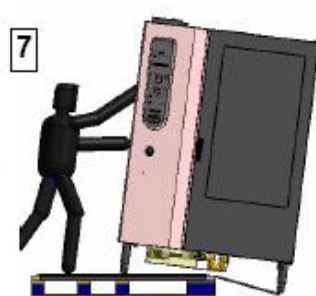
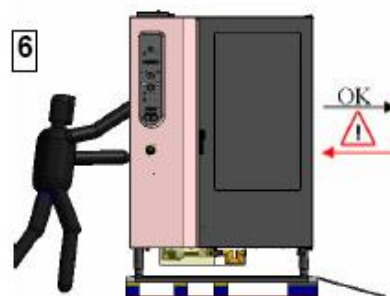
ISTRUZIONI DI RIMOZIONE DI IL PALLET

DEPALETTIZZAZIONE
202

UTENSILI



OIL



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



MODELOS: APG-061 APE-061
APG-101 APE- 101
APG-102 APE-102
APG-201 APE- 201
APG-202 APE 202

12045299

ESTIMADO CLIENTE

Agradecemos la confianza que ha depositado en nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de su tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual compilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nuevo horno.

INDICE

ELEMENTOS DE MANDO	4
ON / OFF	5
MODO DE FUNCIONAMIENTO	5
HUMEDAD	5
TEMPERATURA	5
COCINAR EN FUNCIÓN TIEMPO.....	6
FUNCIÓN PINCHO	7
FUNCIÓN DELTA	7
COOL DOWN.....	8
HUMIDIFICAR	8
POTENCIA VELOCIDAD TURBINA.....	8
MENU	9
LAVADO	9
PROGRAMACION RETARDADA	9
IDIOMA	10
FECHA HORA.....	10
DISPLAY	11
BOCINA	11
DELTA.....	11
C° - F°	11
BLOQUEO AUTOMATICO	11
BLOQUEO TERMICO	11
HACCP	12
DESINCRUSTACIÓN.....	12
FUNCIÓN MULTIBANDEJA.....	13
FAGOR COOKING	14
CREAR RECETA	14
FAGOR EASY	15
MANTENIMIENTO.....	16
LIMPIEZA MANUAL	16
IRREGULARIDADES	17
TIPOS DE FALLO	17
RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.....	21

ELEMENTOS DE MANDO

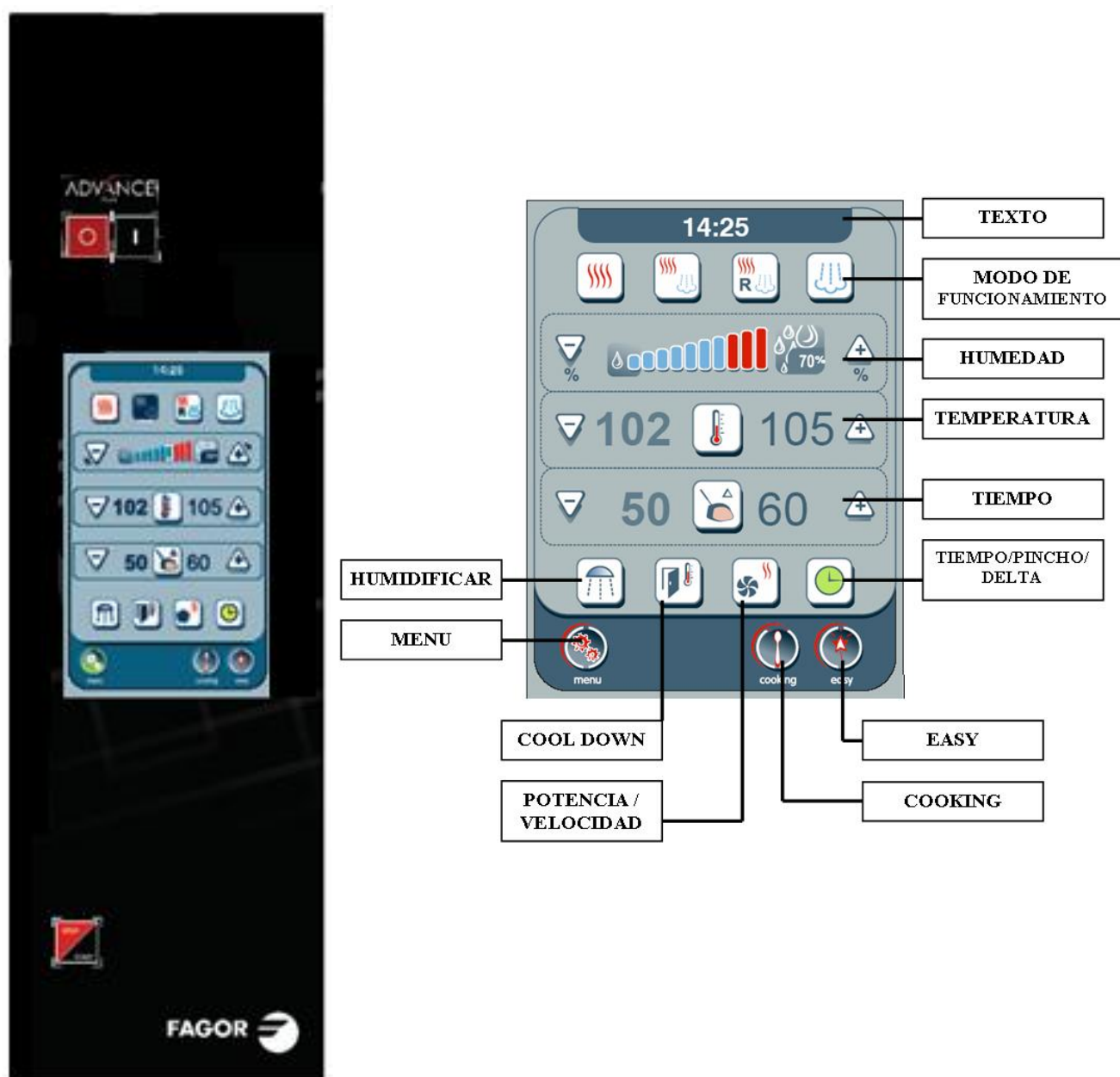


Fig. 1

ON / OFF



El encendido/apagado del horno se realiza mediante el interruptor general ON/OFF. Cada vez que se encienda el horno se muestran los valores usados en la última ejecución, haciendo uso de los valores por defecto si es la primera vez que se enciende el horno.

MODO DE FUNCIONAMIENTO

Selección del modo de funcionamiento del horno. El modo seleccionado se resalta respecto a los demás.

 CONVECCIÓN	 MIXTO
 REGENERACIÓN	 VAPOR

Cuando se encienda el horno, será configurado con los parámetros que fue apagado. Si se cambia de función, se guardarán los valores de la función con el que se estaba trabajando, cargando dicha configuración en caso de que se vuelva a esta función.

HUMEDAD

En este apartado se representa el nivel de humedad seleccionado del horno. El color azul representa aire húmedo, el rojo, aire seco, mientras que estar apagado o en color negro (sólo sucede en modo Convección), representa el nivel de humedad deseado. Estos son los rangos y los valores por defecto de cada modo de trabajo:

- Convección: Rango [0..100].
- Mixto: Rango [0..100].
- Regeneración: Rango [80].
- Vapor: Rango [100].

Para modificar el nivel de humedad pulsar los

botones y . El incremento/decremento se realiza en franjas de 10%.

Los botones sólo estarán habilitados en el modo de funcionamiento Convección o Mixto, ya que el valor de humedad será fijo en los otros dos modos de trabajo.

TEMPERATURA

En este apartado se muestra la temperatura real de cámara y la seleccionada por el usuario.

La temperatura indicada en la parte izquierda de la pantalla es la temperatura real de la cámara.

La temperatura indicada en la parte derecha de la pantalla indica la temperatura seleccionada por el usuario.

A continuación se muestra el rango de



temperaturas para cada modo de funcionamiento:

- Convección: Rango [20..300].
- Mixto: Rango [20..250].
- Regeneración: Rango [20..180].
- Vapor: Rango [20..99].

Selección de temperatura: pulsar botón central

que habilita la selección mediante números. Seleccionar valor deseado y validar o anular con ok / anular.

Los botones incremento /decremento de temperatura permiten variar el valor de consigna de la temperatura de cámara por unidades dentro del rango establecido. Si se mantiene pulsado alguno de estos dos botones durante más de 2 segundos, el incremento / decremento será realizado de 10 en 10.

Cuando el horno está en función delta estos botones no serán visualizados.

COCINAR EN FUNCIÓN TIEMPO

La cocción se realiza en función de la temperatura y tiempo seleccionados.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento.



2. Seleccionar el valor de humedad.



3. Seleccionar temperatura de horno deseada.



4. Seleccionar tiempo deseado



5. Pulsar start.



Los botones incremento  /decremento  permiten variar el valor de consigna de la temperatura de cámara y tiempo. Si se mantiene pulsado alguno de estos dos botones durante más de 2 segundos, el incremento / decremento será realizado de 10 en 10. Si el horno se encuentra en marcha y se pulsa uno de estos 2 botones, el tiempo restante variará en la misma proporción del incremento/decremento realizado a la temperatura de consigna.

PRECALENTAMIENTO

Para precalentar el horno tiene que estar apagado y la temperatura deseada tiene que ser superior a la de cámara.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento.



2. Seleccionar temperatura de horno deseada.



3. Pulsar indicador tiempo/pincho/delta



4. Seleccionar tiempo 0 y pulsar ok.

5. Pulsar start.



FUNCIÓN PINCHO

La cocción se realiza en función de la temperatura interior del alimento.

La sonda tiene que cruzar el centro del alimento, para asegurarse la correcta cocción de la zona más profunda.

1. Seleccionar la opción función pincho con el selector de opción tiempo/pincho/delta.
2. Seleccionar la temperatura a la que se quiere realizar la cocción, así como la temperatura interior del producto deseada.
3. Introduzca el pincho sonda en el alimento.

4. Cerrar la puerta y pulsar start.



Cuando la temperatura real del núcleo alcanza el valor seleccionado, el número se pone intermitente, comienza a sonar la bocina y parpadea la luz al ritmo de la bocina hasta que la puerta sea abierta o pasen 30 segundos. Si la puerta sigue sin abrirse, el aviso acústico/visual se hará durante 30 segundos cada 3 minutos.

Los botones incremento  /decremento  permiten variar el valor de consigna de la temperatura de cámara y tiempo. Si se mantiene pulsado alguno de estos dos botones durante más de 2 segundos, el incremento / decremento será realizado de 10 en 10.

Pulsando los botones indicadores de tiempo/pincho/delta o temperatura, se seleccionan los valores numéricamente.

FUNCIÓN DELTA

La cocción se realiza a una temperatura de 50°C por encima de la temperatura del centro del alimento.

La sonda tiene que cruzar el centro del alimento, para asegurarse la correcta cocción de la zona más profunda.

1. Seleccionar la opción función delta con el selector de opción tiempo/pincho/delta.
2. Seleccionar la temperatura del centro del alimento que se desea.
3. Introduzca el pincho sonda en el alimento.

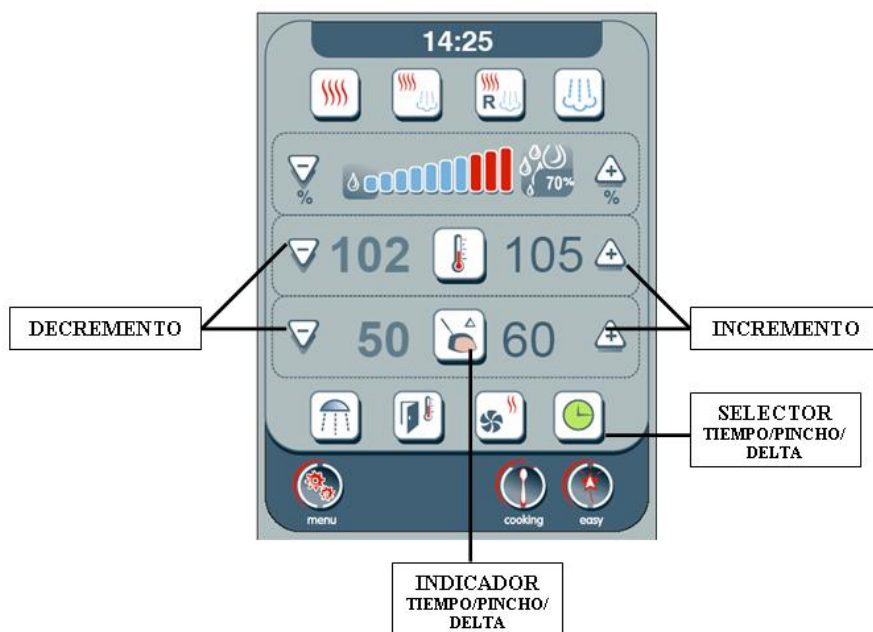
4. Cerrar la puerta y pulsar start.



Tras pulsar el botón start/stop, el horno se pondrá en marcha. Cuando el corazón del alimento llegue al valor seleccionado el horno avisa mediante bocina.

Los botones incremento  /decremento  permiten variar el valor de consigna de la temperatura del centro del alimento que desea. Si se mantiene pulsado durante más de 2 segundos, el incremento / decremento se realiza de 10 en 10.

Pulsando los botones indicadores de tiempo/pincho/delta, se selecciona los valores numéricamente.



COOL DOWN

El cool down permite enfriar el horno cuando este se encuentra a altas temperaturas.

Solo es accesible si la temperatura del horno es superior a los 45°C.

1. En pantalla principal, pulsar cool down.



2. Abrir puerta.

3. El ciclo se interrumpe cuando la temperatura del horno llega a los 45°C, se cierra la puerta o pulsando el botón off de la serigrafía.



MEDIDAS DE SEGURIDAD: Durante este ciclo deben de estar bien anclados en su posición tanto el cubreventilador como las guías de bandeja.

Advertencia: **No** enfriar el horno aplicando directamente agua fría en la cuba.

HUMIDIFICAR

Con esta función se consigue muy buena elevación de los productos de panadería por la introducción rápida de humedad.

Suave brillo de los productos horneados.

Se aconseja utilizar en períodos cortos de tiempo.

Para activar la función pulsar botón humidifica



POTENCIA VELOCIDAD TURBINA

Con esta función se puede variar la potencia del horno (calor) y la velocidad de la turbina. Hay 4 opciones:

1. Potencia máxima / velocidad máxima 
2. Potencia mínima / velocidad máxima 
3. Potencia mínima / velocidad media.
4. Potencia mínima / velocidad mínima 



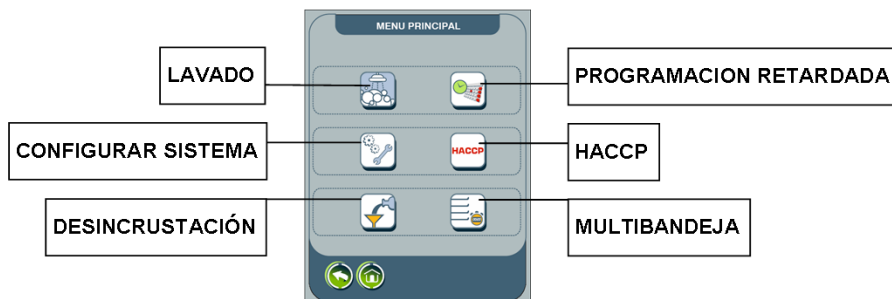
POTENCIA -VELOCIDAD
TURBINA

COOL DOWN

HUMIDIFICADOR

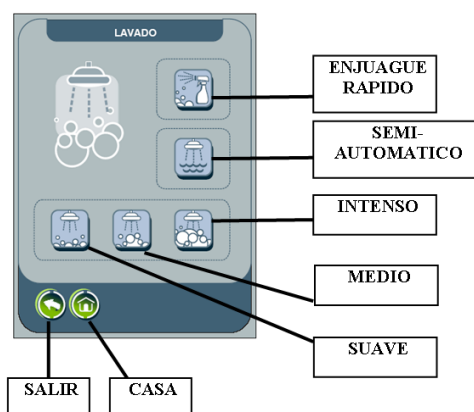
MENU

La opción Menú muestra una pantalla con 6 opciones adicionales para el usuario.



LAVADO

La pantalla de lavado da opción a 5 programas de lavado diferentes.



1. Enjuague rápido.
2. Lavado suave.
3. Lavado medio.
4. Lavado intenso.
5. Lavado semi-automático.

En cada uno de los programas de lavado seguir las instrucciones que indica la pantalla.

Se recomienda realizar el **cool down** completo antes de realizar un lavado.

HORNO	JABON RECOMENDADO
061 y 101	1/3
102	1/2
201 y 202	2/3

PROGRAMACION RETARDADA

La programación retardada permite cocinar y lavar el horno a la hora deseada.

1. Seleccionar opción menú.
2. Seleccionar opción programación retardada.
3. Seleccionar hora pulsando
4. seleccionar día pulsando
5. Seleccionar programa, receta o lavado.
6. Pulsar



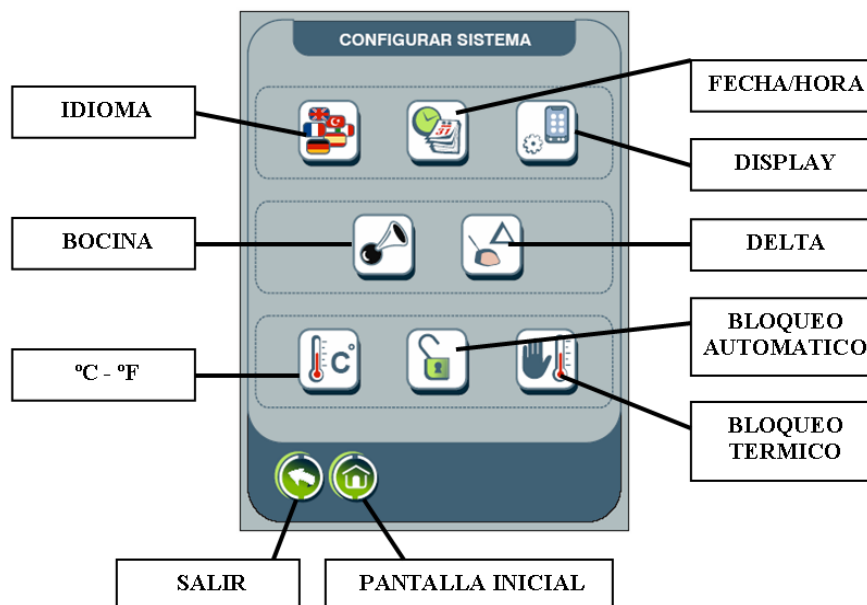
El selector de programa permite escoger los parámetros del horno (temperatura, humedad, tiempo, velocidad turbina).

El selector de receta permite escoger cualquier receta almacenada.

El selector de lavado permite escoger cualquier programa de lavado.

Durante la programación retardada el horno no podrá ser utilizado.

CONFIGURAR SISTEMA



IDIOMA

Permite seleccionar entre 6 idiomas diferentes, teniendo predeterminado el español.

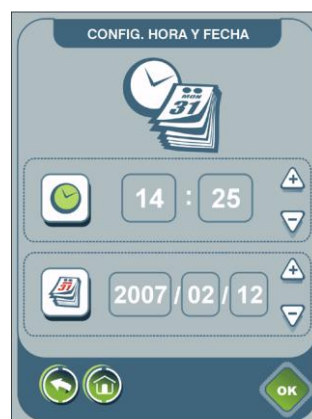
1. Pulsar botón idioma
2. Seleccionar idioma.

El idioma USUARIO permite crear un idioma adaptado personalmente utilizando un programa PC FAGOR INDUSTRIAL.

FECHA HORA

Permite actualizar la fecha y hora.

1. Pulsar botón configurar hora y fecha.
2. Pulsar botón hora y seleccionar con incremento /decremento . → 14 : 25
3. Pulsar botón fecha y seleccionar con incremento /decremento . → 2007 / 02 / 12



DISPLAY

Permite configurar la pantalla al gusto del usuario (se realiza cuando el horno esta apagado).

Opciones para cambio.

- Visualizar hora y/o fecha
- Texto que se quiere visualizar
- Salva pantallas.

Por defecto el horno viene con hora y fecha habilitada, sin texto alguno.



BOCINA

Permite seleccionar diferentes timbres de bocina para el horno

DELTA

Esta opción de configuración permite seleccionar el valor diferencial para la cocción delta.

Por defecto tiene un valor de 50°C.

1. pulsar configuración delta.
2. seleccionar valor deseado con teclas incremento  / decremento .



C° - F°

Posibilita cambiar de grados Celsius a grados Fahrenheit.

Pulsando el botón cambia de uno a otro.



BLOQUEO AUTOMATICO

Posibilita configurar un bloqueo automático para evitar que el horno sea manipulado accidentalmente. Para activar esta opción se debe seleccionar el tiempo (entre 1 y 120 minutos) tras el cual se quiere bloquear el horno automáticamente. Por defecto, esta opción permanece desactivada.



BLOQUEO TERMICO

El bloqueo térmico activo comienza a descontar el tiempo programado únicamente cuando la temperatura ha llegado a la temperatura predeterminada.

Para activar bloqueo térmico pulsar botón .

El botón cambia de color.

HACCP

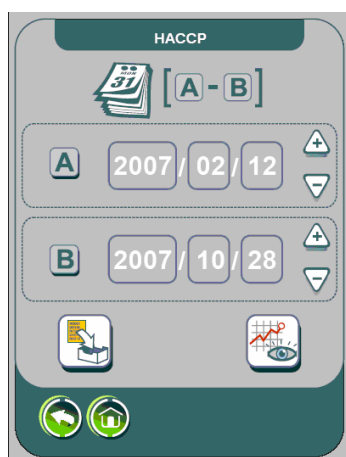
Cuando el horno esté trabajando con la función “Sonda de núcleo” o “Delta”, debe almacenar los datos con los que se está trabajando para cumplir con la legislación vigente en cuanto a HACCP se refiere.

El horno guarda todos los datos del modo de trabajo, Humedad, TC y TN (el valor mas bajo entre TN1 y TN5) cada minuto mientras no se salga de la función en cuestión. Los datos han de ser guardados durante 1 mes.

Estos datos se podrán visualizar en la pantalla o descargarlos a un dispositivo externo a través de USB o Ethernet.

Utilización:

1. Conectar el PC al horno apagado.
2. Encender el horno.
3. Validar la opción “COMENZAR HACCP”.
4. después del mensaje “FIN DESCARGA HACCP” apagar el horno.



DESINCRUSTACIÓN

Por medio de esta función se accede al ciclo de desincrustación.

1. Pulsar botón desincrustación.
2. Selecciónare tiempo.
3. Aviso “ROCIAR DESINCRUSTANTE” (3 minutos).
4. Introducir desincrustante en generador de vapor (parte posterior interna del horno).
5. Validar.
6. Al finalizar muestra

“FIN DESINCRUSTACIÓN”



Para realizar la descalcificación, introducir el producto químico en las cantidades que indica el fabricante.

El volumen de cada generador es de:

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 litros	7,3 litros
101	5.5 litros	7,3 litros
201	7 litros	12,3 litros
102	7 litros	12,3 litros
202	11,7 litros	15,3 litros

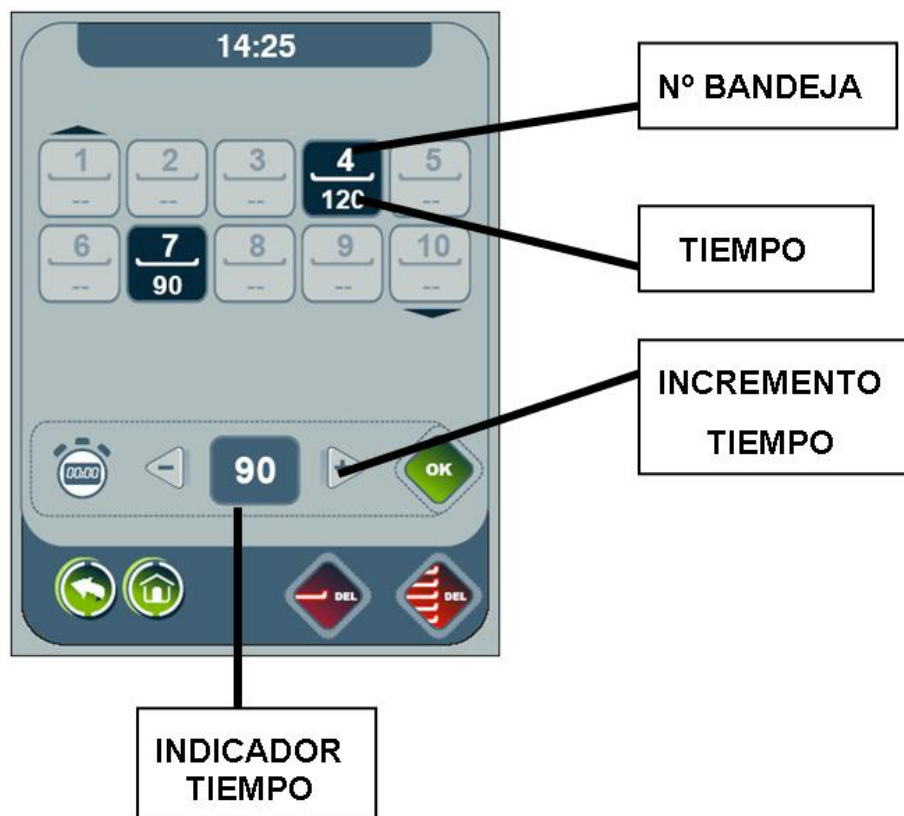
Aconsejamos un producto de base fosfórica con una concentración del 30-40%.

Con dicha concentración, aconsejamos introducir un 25% del volumen del generador. En todo caso, hacer caso a proveedor de químico.

FUNCIÓN MULTIBANDEJA

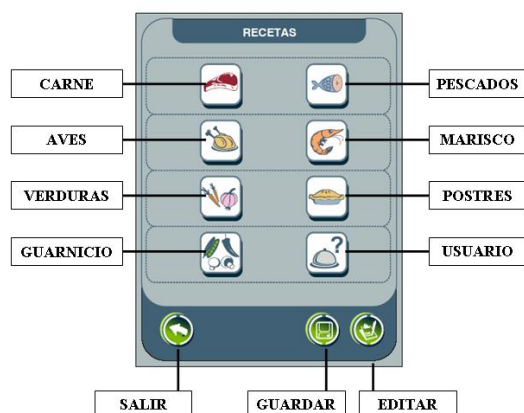
La función multibandeja permite temporizar cada una de las bandejas independientemente.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento.
2. Seleccionar el valor de humedad.
3. Seleccionar temperatura de horno deseada
4. Pulsar botón menú.
5. Pulsar botón multibandeja
6. Seleccionar bandejas.
7. Introducir tiempo deseado.
8. Pulsar OK.
9. Pulsar start.



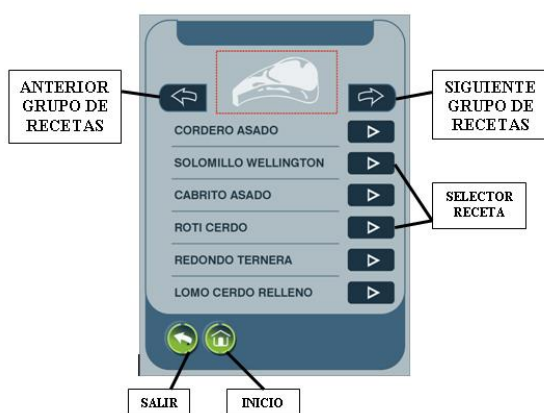
FAGOR COOKING

Acceso directo a las recetas del horno.



Cada uno de los apartados, tiene varias recetas diseñadas por los chef de cocina de FAGOR INDUSTRIAL.

1. Pulsar cualquier opción.
2. Seleccionar receta deseada.

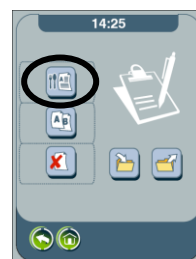


CREAR RECETA

1. Pulsar botón editar
2. Pulsar botón crear
3. Escribir nombre de receta y pulsar **OK**.
4. Seleccionar grupo.
5. Editar condiciones y pasos de receta.
6. Guardar receta
7. Validar guardar receta.



Paso 1



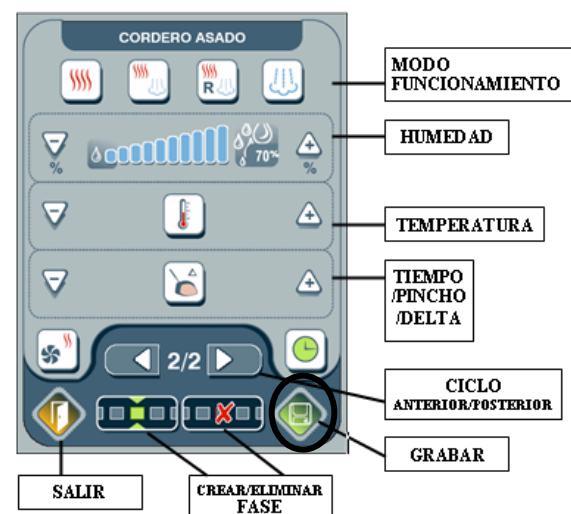
Paso 2



Paso 3



Paso 4



Paso 5 y 6

EDITAR RECETA

Permite copiar o modificar una receta existente. Para ello, una vez editado la receta y realizados los cambios deseados, existirá la opción de guardar, la receta queda modificada con el nombre que tenía en la familia que estaba o guardar como, permitiendo la grabación de la receta con un nuevo nombre en la familia deseada.

BORRAR RECETA

Permite borrar la receta seleccionada.

EXPORTAR

Permite grabar las recetas existentes en un dispositivo externo, bien sea por USB o ethernet..

IMPORTAR

Posibilita cargar recetas desde un dispositivo externo (vía USB o ethernet).

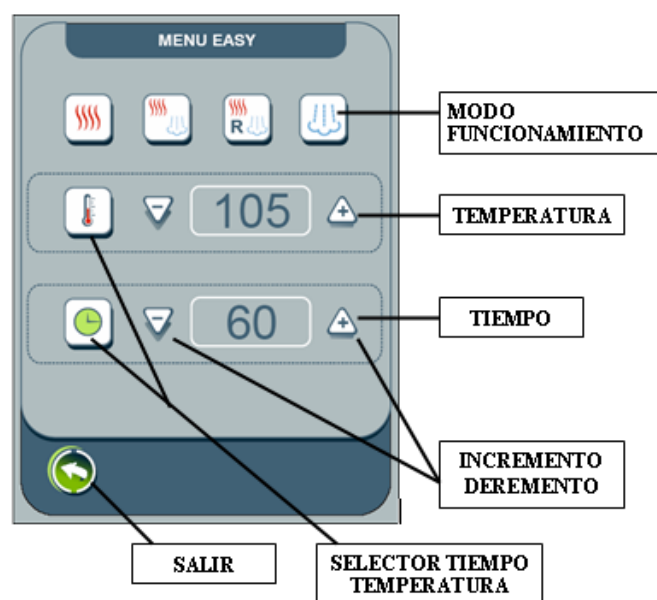
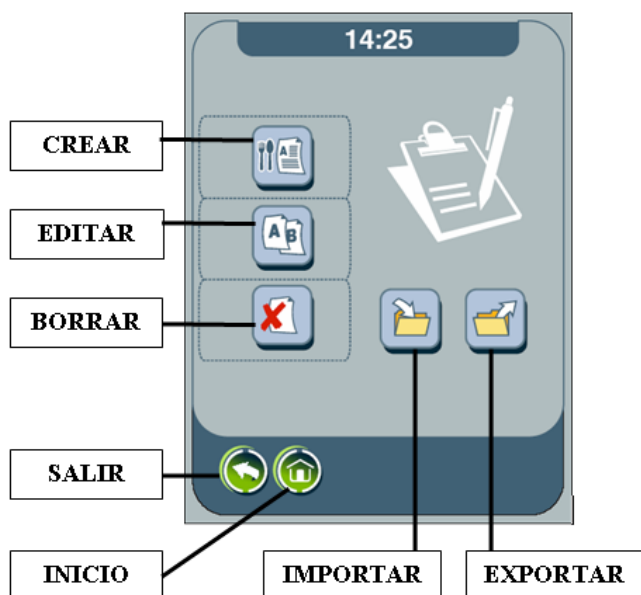
En caso de que alguna receta coincida con una existente, confirmar si se desea reemplazar el existente.

FAGOR EASY

La opción FAGOR EASY de la pantalla inicial, permite obtener una configuración sencilla de la pantalla.

Para aplicaciones sencillas en las que solo se quiere cambiar el modo de cocinado, la temperatura y el tiempo.

1. Seleccionar modo funcionamiento.
2. Seleccionar temperatura con incremento decremento o pulsando selector temperatura y anotando valor numéricamente.
3. Seleccionar tiempo con incremento decremento o pulsando selector tiempo y anotando valor numéricamente.
4. Pulsar Start



MANTENIMIENTO

LIMPIEZA MANUAL

Se recomienda realizar una limpieza diaria de la máquina.

La limpieza debe hacerse siempre con el aparato apagado.

Para el buen funcionamiento y conservación del aparato, limpiar diariamente con productos desengrasantes específicos para ello.

MUY IMPORTANTE: No se debe utilizar detergentes arenosos ni abrasivos y tampoco se utilizará manguera de agua, para la limpieza exterior del aparato, ya que puede afectar a los componentes internos del mismo.

La **Limpieza Manual** debe hacerse siempre con el aparato desconectado.

La **Limpieza Manual** debe realizarse de la siguiente manera:

1º Enfriar el horno hasta 60°C, (utilizar la función enfriamiento del horno), y luego quitar todos los residuos sólidos.

2º Pulverizar uniformemente en el interior de la cámara el detergente.

3º Cerrar la puerta y dejar actuar el detergente durante 5 ó 10 minutos (dependiendo del tipo de suciedad).

4º Continuar con un ciclo en vapor de 5 a 10 minutos, después parar y abrir la puerta con cautela.

ATENCIÓN: Los detergentes son altamente activos, por lo tanto tener cuidado, ya que pueden provocar irritaciones en la piel y en los ojos. Seguir escrupulosamente las instrucciones del fabricante.

6º Aclarar con agua abundante, se puede utilizar la ducha que viene con el aparato.

Nota: Por las características de diseño del aparato, se puede echar agua por todas las partes de la cámara de cocción del horno sin riesgo alguno, para obtener un perfecto aclarado y limpieza a fondo.

7º Secar el horno, para lo cual se puede utilizar el modo convección durante 5 minutos. A continuación desconectar la alimentación, cerrar las llaves de corte de agua y dejar entreabierta la puerta, para que así el aire que está dentro del horno esté limpio.

Si la limpieza se hace a diario, la operación resulta muy breve en tan sólo 15 minutos, con la ventaja de tener un aparato en perfecto estado y listo para el trabajo del día siguiente.

La contrapuerta al ser de cristal es de limpieza muy sencilla, ya que se limpia de la misma forma y con los mismos productos que se utilizan para limpiar las cocinas vitrocerámicas.

1º Utilice la rasqueta para quitar la grasa incrustada en el cristal.

2º Pulverice el producto en el cristal.

3º Pase un paño por todo el cristal.

Nota: No utilizar productos o utensilios que rayen la superficie del cristal.

IRREGULARIDADES

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe atentamente que:

- Los fusibles están correctamente.
- Hay tensión correcta en la máquina
- La presión de agua de red es correcta.
- De la puerta sale vapor, puede ser porque la junta de la puerta está sucia, en tal caso proceder a su limpieza.
- Si se observa que cae agua al suelo es posible que el desagüe del aparato esté obstruido, en tal caso proceder a su limpieza, por medio del tapón que hay en la parte inferior del aparato.

Este modelo dispone de un programa de autodiagnóstico, que en caso de avería el aparato queda bloqueado y en los indicadores digitales aparece un mensaje de error.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

TIPOS DE FALLO

Cuando se produce un error:

- El timbre suena de forma intermitente.
- En el texto superior del display aparece un mensaje de forma intermitente.
- Si se pulsa el botón START/STOP, el mensaje de error permanece pero deja de sonar el timbre.
- Para borrar el mensaje de error y que deje de sonar el timbre, hay que desconectar la tensión del controlador o bien que desaparezca el fallo que provocó el error.
- Cuando desaparece el fallo que provoca el error, las salidas vuelven a actuar con normalidad.

A continuación se indican los errores que se pueden dar en el horno, indicando el mensaje que ha de mostrarse en cada caso y las consecuencias que tiene en el funcionamiento del horno.

E1 Sensor TC	
DESCRIPCIÓN	Sonda de cámara estropeada. TC está fuera del rango [-5..330]
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado
E2 Sensor TN	
DESCRIPCIÓN	Sonda de núcleo estropeada. TN está fuera del rango [-10..330]
CONSECUENCIAS	Se deshabilitan las funciones pincho y delta.
E3 Sensor TV	
DESCRIPCIÓN	Sonda de vapor estropeada. TV está fuera del rango [-5..330].
CONSECUENCIAS	Solo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> , omitiendo la condensación de agua.
E4 Sensor TG	
DESCRIPCIÓN	Sonda de gas estropeada. TG está fuera del rango [-5..330].
CONSECUENCIAS	Solo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E5: Nivel Agua	
DESCRIPCIÓN:	Se detecta agua en el nivel máximo y sin embargo no se detecta en el nivel mínimo.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E6: Error Calibrado	
DESCRIPCIÓN	No se ha conseguido calibrar en 15 minutos.
CONSECUENCIAS	El horno sigue funcionando normalmente.
E7: Error A.E.	
DESCRIPCIÓN	Se detecta que la entrada de frecuencia del variador (A.E.) no funciona. La conexión está cortada Si no arranca el motor antes de pasar 10 segundos después de la petición de poner en marcha. Si no supera la velocidad de 500 r.p.m. antes de pasar 20 segundos después de la petición de poner en marcha.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E8: Falta Agua	
DESCRIPCIÓN	Se detecta que VDV lleva 7 o más minutos en marcha y no se alcanza el nivel máximo.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .

E9: Err. Vaciado	
DESCRIPCIÓN	Se detecta que VAC lleva 1 o más minutos en marcha y no baja del nivel mínimo.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E10: Fallo CV	
DESCRIPCIÓN	Siendo TG<93°C, cuando actúa CV, y en 3 minutos, TG no sube 3 o más grados.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E11: Fallo CC	
DESCRIPCIÓN	Actúa CC y en 12 minutos, TC no sube 3 o más grados.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E12: Temp. Alta	
DESCRIPCIÓN	La NTC del controlador alcanza 60°C, pero no supera 70°C
CONSECUENCIAS	El horno funciona normalmente y no suena el timbre. Se muestra este mensaje durante 3" cada 30".
E13: Fallo VCC (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC no responde al control de gas y está a la máxima velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E14: Fallo VCC (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	Descripción: VCC no responde al control de gas y está parado.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E15: Fallo VCC (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC no responde al control de gas y no estabiliza la velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E16: Fallo VCV (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCV no responde al control de gas y está a la máxima velocidad.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E17: Fallo VCV (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCV no responde al control de gas y está parado.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E18: Fallo VCV (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCV no responde al control de gas y no estabiliza la velocidad.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E19: Fallo VCC2 (Sólo hornos de GAS)	

DESCRIPCIÓN	VCC2 no responde al control de gas y está a la máxima velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente <i>deshabilitado</i> .
E20: Fallo VCC2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC2 no responde al control de gas y está parado.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E21: Fallo VCC2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	VCC2 no responde al control de gas y no estabiliza la velocidad.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E22: Temp. Alta	
DESCRIPCIÓN	La NTC del controlador supera 70°C
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E23: Err. Chimenea	
DESCRIPCIÓN	Motor de la chimenea estropeada
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado..
E24: Fuera de servicio	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de cámara no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado..
E25: Fuera de servicio	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de portamandos no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E26: Conex Vapor	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de caldera no responde.
CONSECUENCIAS	Sólo se puede trabajar en modo <i>Convección</i> .
E27: BMF GAS1 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La tarjeta de gas no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.
E28: BMF GAS2 (Sólo hornos de GAS)	
DESCRIPCIÓN	Error de comunicación. La segunda tarjeta de gas no responde.
CONSECUENCIAS	El horno queda completamente deshabilitado.

RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de desechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

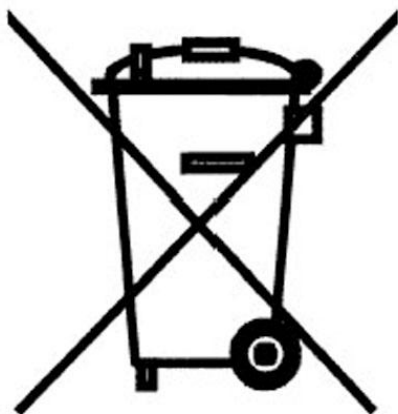
Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los desechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

NOTA: EL POSEEDOR FINAL DE LOS RESIDUOS DE ENVASE ES RESPONSABLE DE SU GESTION FINAL.



MANUAL FOR USE AND MAINTENANCE



MODELS: APG-061 APE-061
 APG-101 APE- 101
 APG-102 APE-102
 APG-201 APE- 201
 APG-202 APE 202

12045299

DEAR CUSTOMER

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new oven.

CONTENTS

CONTENTS	24
CONTROLS	25
ON/OFF.....	26
OPERATING MODE.....	26
HUMIDITY.....	26
TEMPERATURE.....	26
COOKING WITH TIME FUNCTION.....	27
SPIKE FUNCTION.....	28
DELTA FUNCTION.....	28
COOL DOWN.....	29
HUMIDIFIER.....	29
FAN SPEED & POWER.....	29
MENU.....	30
LANGUAGE.....	31
DATE & TIME.....	31
DISPLAY.....	32
BUZZER.....	32
DELTA.....	32
C° - F°.....	32
AUTOMATIC LOCKING.....	32
THERMAL LOCKING.....	32
HACCP.....	33
DESCALING.....	33
MULTI-TRAY FUNCTION.....	34
FAGOR COOKING.....	35
FAGOR COOKING.....	35
FAGOR EASY.....	36
MAINTENANCE	37
MANUAL CLEANING.....	37
PROBLEMS.....	38
TYPES OF FAULT	39
ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION	42

CONTROLS

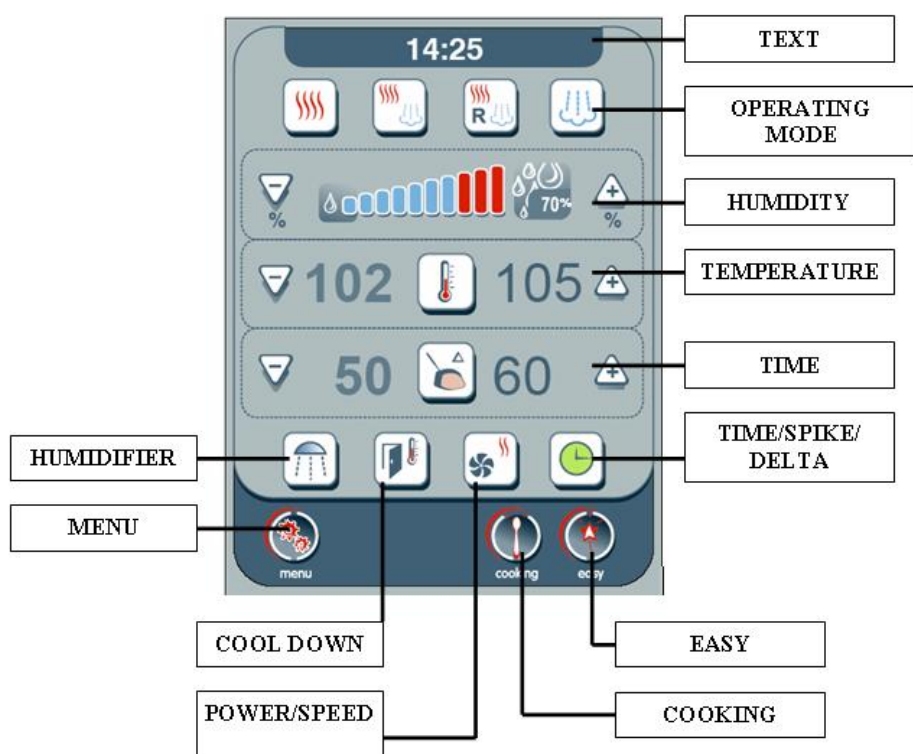


Fig. 12

ON/OFF



The oven is switched on/off with the main ON/OFF switch. Each time that the oven is switched on, the last-used values are displayed. If this is the first time the oven is switched on, the defect values are displayed.

OPERATING MODE

Oven operating mode selection. The selected mode is highlighted.

 CONVECTION	 MIXED
 REGENERATION	 STEAM

When the oven is switched on, it adopts the last used parameters. If the function is changed, the values of the function being used are stored and are reloaded if you return to this function.

HUMIDITY

This section shows the humidity level selected for the oven. Blue represents moist air, red dry air, while when it is off or black (only in Convection mode), the required humidity level is displayed. These are the default ranges and values of each operating mode:

- Convection: Range [0.0.100].
- Mixed: Range [0.0.100].
- Regeneration: Range [80].
- Steam: Range [100].

To modify the humidity level, press and . The increase /decrease is in steps of 10%.

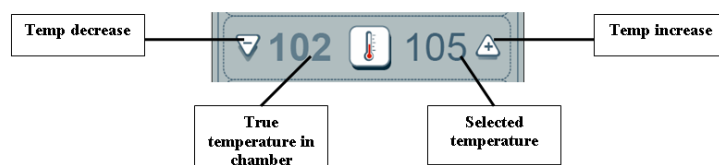
The buttons are only enabled in the Convection or Mixed mode, as the humidity value is fixed in the other two operating modes.

TEMPERATURE

This section shows the true chamber temperature and that selected by the user.

The temperature shown on the left side of the screen is the true temperature in the chamber.

The temperature shown on the right side of the screen shows the temperature selected by the user.



The range of temperatures for each operating mode is shown below:

- Convection: Range [20..300].
- Mixed: Range [20.0.250].
- Regeneration: Range [20.0.180].
- Steam: Range [20.0.99].

Temperature selection: press the central button which enables the selection using numbers. Select the required value and confirm or cancel with ok / cancel.

The temperature up /down buttons allow the temperature setting in the chamber to be modified in units within the established range. If either of the buttons is pressed for more than 2 seconds, the increase / decrease is in steps of 10.

When the oven is in delta mode these buttons are not displayed.

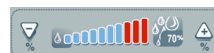
COOKING WITH TIME FUNCTION

Cooking is according to the temperature and time selected.

6. Select the operating mode.



7. Select the humidity value.



8. Select the required oven temperature.



9. Select the required time



10. Press Start.



The up  /down  buttons allow the chamber temperature and time settings to be changed. If either of the buttons is pressed for more than 2 seconds, the increase / decrease is in steps of 10.

If the oven is on and either of these two buttons is pressed, the remaining time will vary in the same proportion as the temperature setting is increased / decreased.

PREHEATING

To preheat the oven it must be switched off and the required temperature must be higher than the temperature in the chamber.

6. Select the operating mode.



7. Select the required oven temperature.

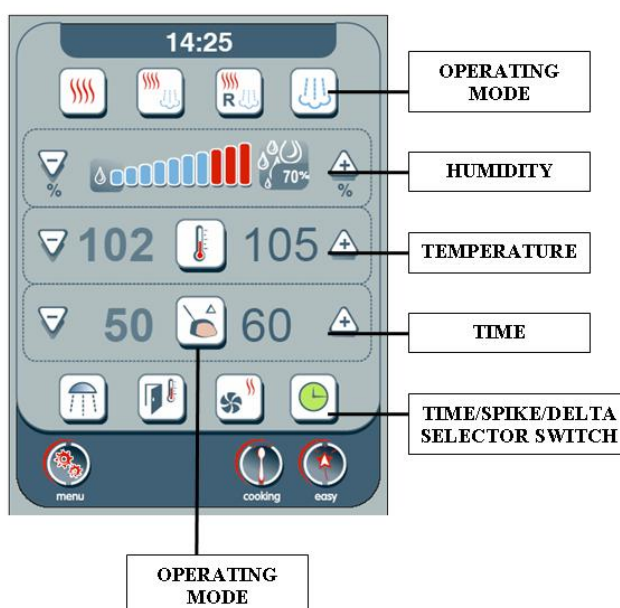


8. Press time / spike / Delta display



9. Select time 0 and press ok.

10. Press Start.



SPIKE FUNCTION

Cooking is according to the temperature of the inside of the food.

The probe should pass to the centre of the food to ensure that the food is correctly cooked in the most central point.

1. Select the spike option function with the time/spike/Delta option selector.
2. Select the required cooking temperature and the required temperature at the interior of the food.
3. Insert the probe spike in the food.

4. Close the door and press start.



When the true temperature of the core reaches the selected value, the number starts to flash, the buzzer is heard and the light flashes in time with the buzzer until the door is opened or for a maximum of 30 seconds. If the door is not opened, the acoustic/visual warning is repeated for 30 seconds every 3 minutes.

The up  /down  buttons allow the chamber temperature and time settings to be changed. If either of the buttons is pressed for more than 2 seconds, the increase / decrease is in steps of 10.

By pressing the time/spike/Delta or temperature display buttons, the values are selected numerically.

DELTA FUNCTION

Cooking takes place at a temperature of 50°C higher than the temperature in the centre of the food.

The probe should pass to the centre of the food to ensure that the food is correctly cooked in the most central point.

1. Select the Delta option function with the time/spike/Delta option selector.
2. Select the temperature required at the centre of the food.
3. Insert the probe spike in the food.

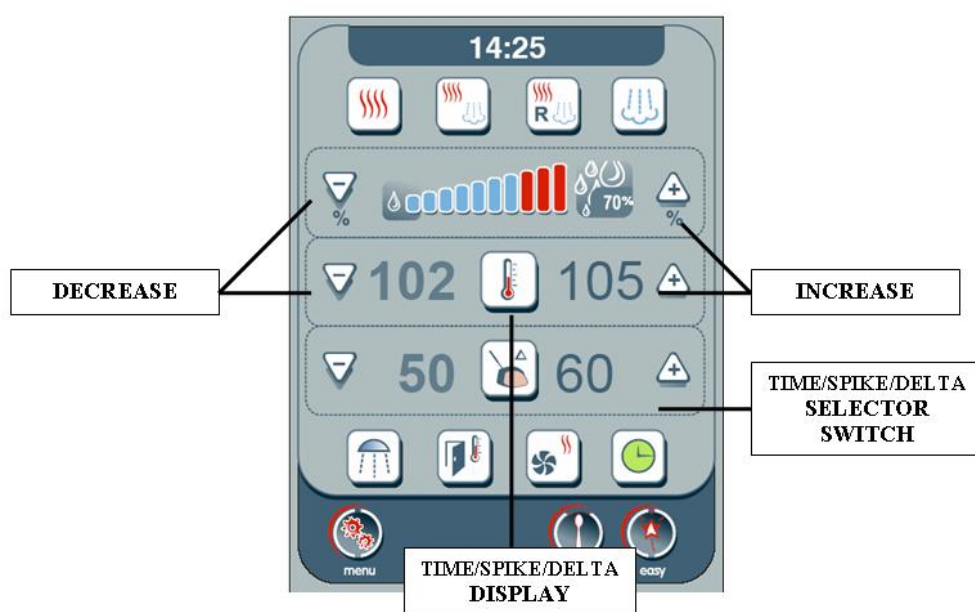
4. Close the door and press start.



After pressing the start/stop button, the oven starts. When the temperature at the centre of the food reaches the value selected, the buzzer is heard.

The up  /down  buttons allow the temperature setting at the centre of the food to be changed. If either of the buttons is pressed for more than 2 seconds, the increase / decrease is in steps of 10.

By pressing the time/spike/Delta display buttons, the values are selected numerically.



COOL DOWN

The cool down function allows the oven to cool down from high temperatures.

It only operates if the oven temperature is above 45°C.

1. On the main screen, press cool down.



2. Open the door.
3. The cycle is interrupted when the oven temperature reaches 45°C, the door is closed, or if the OFF button is pressed.



SAFETY MEASURES: The fan cover and the tray guides must be correctly fastened in place during this cycle.

Warning: Do **not** cool the oven by directly applying cold water in the tub.

HUMIDIFIER

Bakery products rise very well using this function thanks to the rapid entrance of moisture.

Soft shine to baked products.

It should be used for short periods of time.

To activate this function press the humidifier button



FAN SPEED & POWER

This function is used to vary the oven power (heat) and fan speed. There are 4 options:

1. Maximum power / maximum speed 
2. Minimum power / maximum speed. 
3. Minimum power / average speed.
4. Minimum power / minimum speed. 



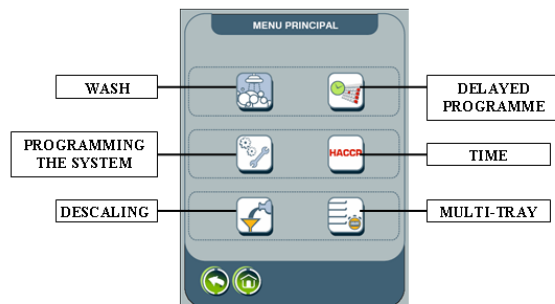
FAN POWER -SPEED

COOL DOWN

HUMIDIFIER

MENU

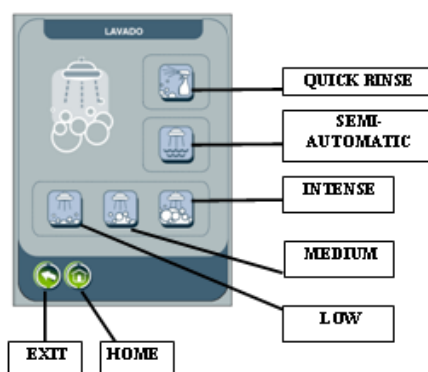
The Menu option displays a screen with 6 additional options for the user.



WASH



The wash screen allows you to select between 5 different wash programmes.



1. Rapid rinse.
2. Gentle wash.
3. Average wash.
4. Intense wash.
5. Semi-automatic wash.

For each of the wash programmes, follow the instructions shown on the screen.

The **cool down** programme should be completed before starting a wash.

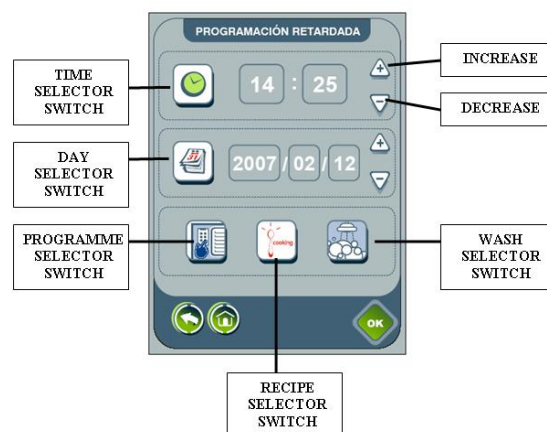
OVEN	RECOMMENDED SOAP
061 and 101	1/3
102	1/2
201 and 202	2/3

DELAYED PROGRAMME



The delayed programme allows you to programme the oven to cook and be washed at the time you require.

1. Select Menu option.
2. Select delayed programming option.
3. Select time by pressing
4. Select day by pressing
5. Select programme, recipe or wash.
6. Press



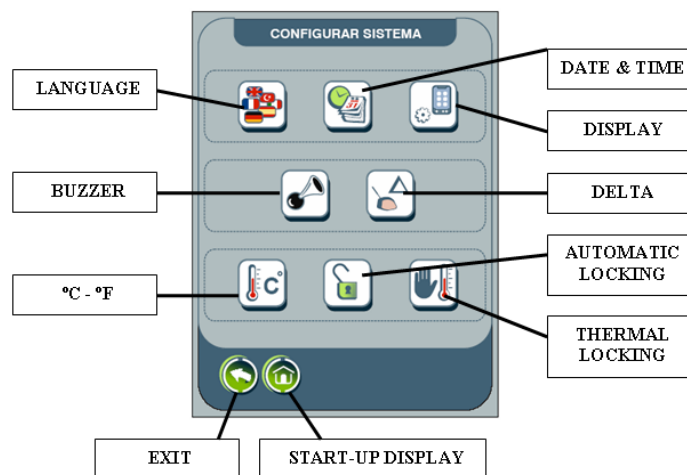
The programme selector allows you to select the oven parameters (temperature, humidity, time, fan speed).

The recipe selector allows you to select any stored recipe.

The wash selector allows you to select any wash programme.

During the delayed programming, the oven may not be used.

PROGRAMMING THE SYSTEM



LANGUAGE

This allows you to select between 6 different languages. Spanish is the default language.

1. Press the language button
2. Select the required language.

The USER language allows you to create a personally adapted language using a PC FAGOR INDUSTRIAL programme.

DATE & TIME

This allows you to update the date and time.

1. Press the button, programme time and date.
2. Press the time button and select the time using the up /down buttons. → 14 : 25
3. Press the date button and select the date using the up /down buttons.



DISPLAY

This allows the display to be programmed as required by the user (carried out when the oven is off).

Options which can be changed.

- Display time and/or date
- Text to be displayed
- Screen saver.

The default setting is with the time and date enabled and without any text.



BUZZER

This allows you to select different tones for the oven buzzer

DELTA

This setting allows you to select the differential value for the delta cooking.

The default value is 50°C.

1. press Delta setting.
2. Select required value with the up  / down  buttons.



C° - F°

It is possible to change from degrees Celsius to degrees Fahrenheit.

Press the button to change from one to the other.



AUTOMATIC LOCKING

An automatic locking setting can be programmed to prevent the oven from being used accidentally. To activate this option, select the time (between 1 and 120 minutes) after which you wish to automatically lock the oven. By default this option is deactivated.



THERMAL LOCKING

The active thermal locking begins the countdown for the programmed time only when the temperature has reached the set temperature.

To activate thermal locking press button  .

The button will change colour.

HACCP

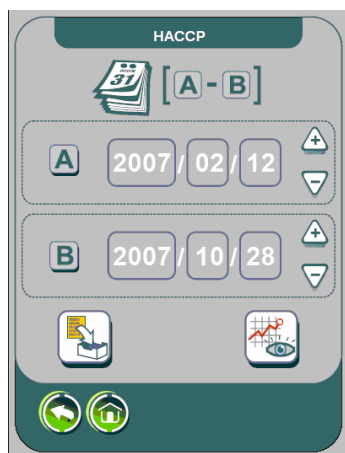
When the oven is operating with the “Core probe” or “Delta” function, the data with which it is operating must be stored in order to comply with current legislation with respect to HACCP.

The oven saves all the data for the operating mode, Humidity, TC and TN (the lowest value between TN1 and TN5) every minute while you remain in the function in question. The data must be stored for one month.

These data can be displayed on the screen or downloaded to an external device using a de USB or Ethernet.

Usage:

1. Connect the PC to the oven when it is switched off.
2. Switch on the oven.
3. Confirm the option “START HACCP”.
4. After the message “END HACCP DOWNLOAD” switch off the oven.



DESCALING

This function is used to access the descaling cycle.

- 1) Press the descaling button.
- 2) Select time.
- 3) Warning “SPRAY DESCALER” (3 minutes).
- 4) Insert descaler in steam generator (rear section of the oven).
- 5) Confirm.
- 6) On completion the following message is displayed

“END DESCALING”



To descale, apply the chemical product in the quantities indicated by the manufacturer.

The volume of each generator is:

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 litre	7,3 litre
101	5.5 litre	7,3 litre
201	7 litre	12,3 litre
102	7 litre	12,3 litre
202	11,7 litre	15,3 litre

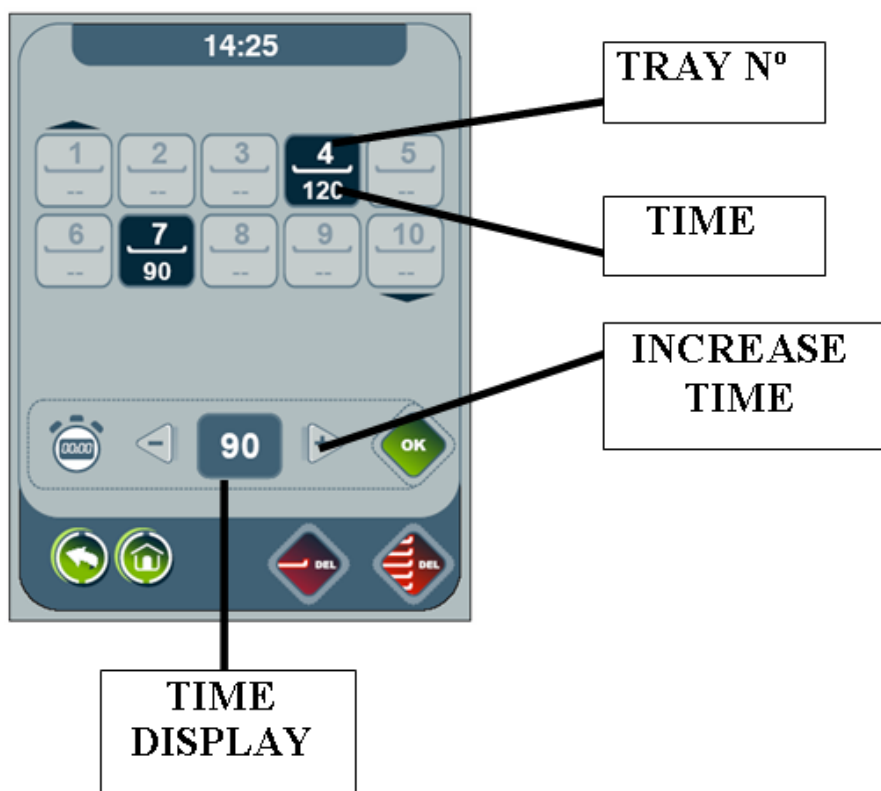
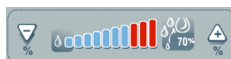
We recommend using a phosphoric acid based product with a concentration of 30-40%.

In this concentration, we recommend using 25% of the generator volume. In all cases, please observe manufacturer's recommendations.

MULTI-TRAY FUNCTION

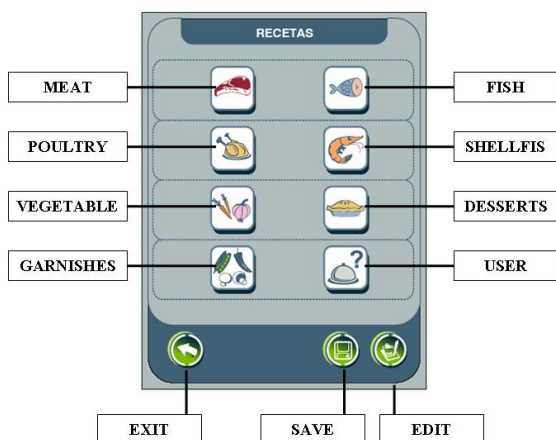
The multi-tray function allows each of the trays to be programmed independently.

1. Select the operating mode.
2. Select the humidity value.
3. Select the required oven temperature
4. Press the menu button
5. Press the multi-tray button
6. Select trays
7. Enter required time.
8. Press OK.
9. Press Start.



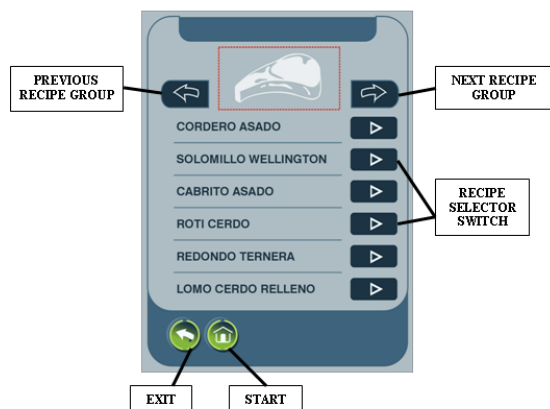
FAGOR COOKING

Direct access to the oven recipes.



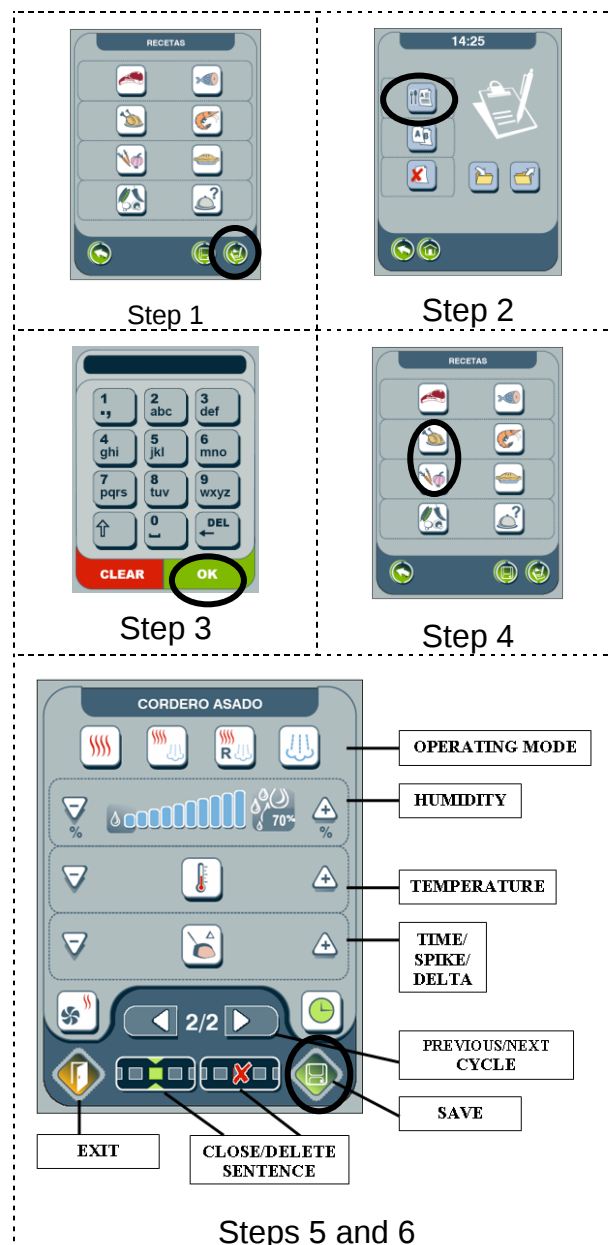
Each of the sections contains various recipes invented by the FAGOR INDUSTRIAL chefs.

1. Press any option.
2. Select the required recipe.



CREATE RECIPE

1. Press the edit button
2. Press the create button
3. Write the name of the recipe and press **OK**.
4. Select group.
5. Edit conditions and steps in recipe.
6. Save recipe
7. Confirm save recipe.



EDIT RECIPE

Allows an existing recipe to be copied or modified. To do so, once the recipe has been edited and the required changes made, it is possible to save the recipe. The recipe will be modified with the name it already had or it can be saved with a new name in the required recipe group.

DELETE RECIPE

The selected recipe can be deleted.

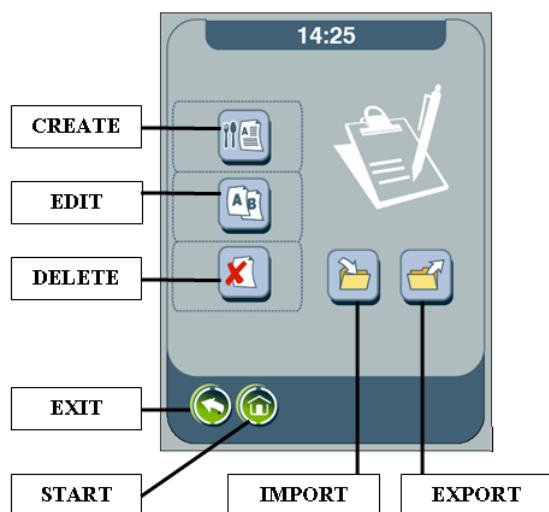
EXPORT

This allows existing recipes to be stored on external device (USB or Ethernet)

IMPORT

This allows recipes to be uploaded from external device (USB or Ethernet)

If any of the recipes are the same as the recipes already saved, confirm whether you wish to replace the existing recipe.

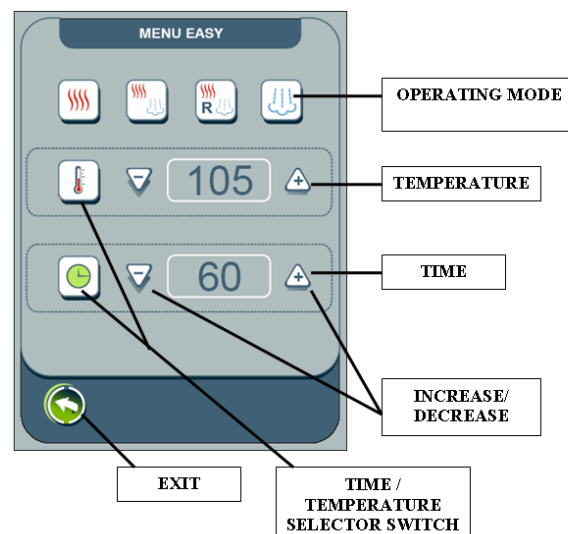


FAGOR EASY

The FAGOR EASY option on the start screen enables you to obtain a simple setting of the screen.

For simple applications where it is only necessary to change the cooking mode, temperature and time.

1. Select the operating mode.
2. Select the temperature with the up/down buttons or by pressing the temperature selector switch and entering the value numerically.
3. Select the time with the up/down buttons or by pressing the time selector switch and entering the value numerically.
4. Press Start



MAINTENANCE

MANUAL CLEANING

The appliance should be cleaned every day.

The appliance must always be switched off for cleaning.

For the correct working and maintenance of the appliance, it should be cleaned every day using degreasing products specifically designed for this.

VERY IMPORTANT: Sand-based or abrasive products must **not** be used. Nor should a hose be used to clean the outside of the appliance as this could affect the internal components.

The appliance must always be switched off for **Manual Cleaning**.

The procedure for **Manual Cleaning** is as follows:

1 Cool the oven to 60°C, (use the oven cooling function), and then remove all solid waste.

2 Spray the inside of the chamber evenly with the detergent.

3 Close the door and allow the detergent to operate for 5 or 10 minutes (depending on the type of dirt).

4 Continue with a steam cycle for 5 to 10 minutes, then stop the oven and carefully open the door.

WARNING: The detergents are highly active and therefore extreme caution should be taken as they could cause irritation to the skin or eyes. The manufacturer's instructions must be strictly observed.

6 Rinse with plenty of water. The shower supplied with the appliance can be used.

Note: The appliance has been designed to permit water to be sprayed all over the cooking chamber without any risk of damage, to allow thorough cleaning and the perfect rinse.

7 Dry the oven, using the convection mode for 5 minutes. Next, disconnect the power supply, close the water cut-off taps and leave the door ajar to ensure that the air inside the oven remains fresh.

If the oven is cleaned everyday, the operation can be completed within 15 minutes, giving an appliance in perfect condition and ready for work the next day.

As the door reverse is made of glass, it is very easy to clean, using the same products used to clean vitroc ceramic hobs.

1 Use the scraper to remove any grease incrustated on the glass.

2 Spray the product on the glass.

3 Wipe the glass clean with a cloth.

Note: Do not use products or tools which may scratch the glass.

PROBLEMS

In the event of a fault or the incorrect operation of the appliance, before calling the technical assistance service, please check that:

- the fuses are correct.
- the voltage is correct
- the mains water pressure is correct.
- if steam comes out through the door, the door seal may be dirty. If this is the case, it should be cleaned.
- If water is observed dripping on the floor, the drainage may be blocked. In this case, clean through the plug in the lower part of the appliance.

This model has a self-diagnosis programme. In the event of a fault the appliance is blocked and an error message is displayed on the digital displays.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel.
--

TYPES OF FAULT

When an error occurs:

- The bell rings intermittently.
- A flashing message is shown on the upper text of the display.
- If the START/STOP button is pressed, the error message continues to be displayed but the bell stops ringing.
- To erase the error message and stop the bell, disconnect the controller voltage or remove the fault causing the error.
- When the fault causing the error is removed, the outputs return to normal operation.

The errors which may occur in the oven are listed below, together with the message displayed and the impact on the operation of the oven.

E1 Sensor TC	
DESCRIPTION:	Camera probe broken. TC out of range [-5..330]
CONSEQUENCES:	The oven is completely disabled
E2 Sensor TN	
DESCRIPTION:	Core probe broken. TN out of range [-10..330]
CONSEQUENCES:	The spike and delta function is disabled
E3 Sensor TV	
DESCRIPTION:	Steam probe broken. TV out of range [-5..330]
CONSEQUENCES:	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode, omitting water condensation.
E4 Sensor TG	
DESCRIPTION:	Gas probe broken. TG out of range [-5..330]
CONSEQUENCES:	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E5: Water Level	
DESCRIPTION	Water is detected at the maximum level but not at the minimum level.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E6: Calibration Error	
DESCRIPTION	It was not possible to calibrate in 15 minutes.
CONSEQUENCE	The oven continues to function normally.
E7: Error A.E.	
DESCRIPTION	The variator frequency input (A.E.) has been observed not to function. The connection has been cut off

	If the motor does not start within 10 seconds of a start request. If a speed of 500 rpm is not exceeded within 20 seconds of a start request.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E8: Needs water	
DESCRIPTION	The VDV is observed to have been running for 7 or more minutes and the maximum level has not been reached.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E9: Err. Drainage	
DESCRIPTION	The VAC is observed to have been running for 1 or more minutes and the minimum level has not been reached.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E10: CV Fault	
DESCRIPTION	If TG<93°C, when CV is active, in 3 minutes, TG does not rise 3 or more degrees.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E11: CC Fault	
DESCRIPTION	The CC operates and in 12 minutes, the TC does not rise 3 or more degrees.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E12: Temp. High	
DESCRIPTION	The controller NTC reaches 60°C, but does not exceed 70°C
CONSEQUENCE	The oven operates normally and the bell is not heard. This message is displayed for 3 seconds every 30 seconds.
E13: VCC fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC does not respond to the gas control and is at maximum speed.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E14: VCC fault (Only GAS ovens)	
Description:	VCC does not respond to gas control and has stopped.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E15: VCC fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC does not respond to the gas control and the speed is not stable.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled
E16: VCV fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCV does not respond to the gas control and is at maximum speed.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E17: VCV fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCV does not respond to gas control and has stopped.

CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E18: VCV fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCV does not respond to the gas control and the speed is not stable.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E19: VCC2 fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC2 does not respond to the gas control and is at maximum speed.
CONSEQUENCE	The oven is completely <i>disabled</i> .
E20: VCC2 fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC2 does not respond to gas control and has stopped.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E21: VCC2 fault (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	VCC2 does not respond to the gas control and the speed is not stable.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E22: Temp. High	
DESCRIPTION	The controller NTC exceeds 70°C
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E23: Err. Chimney	
DESCRIPTION	Fluepipe motor faulty
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E24: Out of Service	
DESCRIPTION	Communication error. The chamber card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E25: Out of Service	
DESCRIPTION	Communication error. The control holder card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E26: Vapour Connection	
DESCRIPTION	Communication error. The boiler card does not respond.
CONSEQUENCE	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode
E27: BMF GAS1 (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	Communication error. The gas card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.
E28: BMF GAS2 (Only GAS ovens)	
DESCRIPTION	Communication error. The second gas card does not respond.
CONSEQUENCE	The oven is completely disabled.

ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION

On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

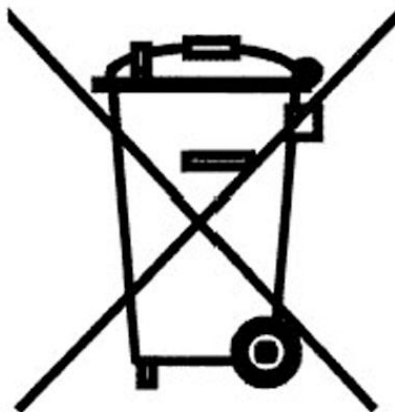
This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To preserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

NOTE: THE FINAL USER OF THE PACKAGING WASTE IS RESPONSIBLE FOR ITS DISPOSAL.



BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG



MODELLE: APG-061 APE-061
 APG-101 APE- 101
 APG-102 APE-102
 APG-201 APE- 201
 APG-202 APE 202

12045299

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuß der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschließend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	45
BEDIENELEMENTE	46
ON / OFF	47
BETRIEBSART	47
FEUCHTE.....	47
TEMPERATUR	47
KOCHEN JE NACH DAUER.....	48
FUNKTION KERNTEMPERATURMESSSONDE.....	49
FUNKTION DELTA.....	49
ABKÜHLEN	50
BEFEUCHTER	50
LEISTUNG UND GESCHWINDIGKEIT DER TURBINE	50
MENÜ	51
WASCHGANG	51
VERZÖGERTE PROGRAMMIERUNG.....	51
SYSTEM KONFIGURIEREN	52
SPRACHE.....	52
DATUM UHRZEIT	52
DISPLAY	53
AKUSTISCHER SIGNALGEBER.....	53
DELTA.....	53
C° - F°	53
AUTOMATISCHE SPERRE	53
THERMOSPERRE	53
HACCP	54
ENTKALKUNG	54
FUNKTION MEHRFACHEINSCHUB.....	55
FAGOR COOKING	56
FAGOR EASY	57
WARTUNG	58
REINIGUNG VON HAND	58
FEHLERBEHEBUNG	59
FEHLERARTEN	59
UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG	63

BEDIENELEMENTE

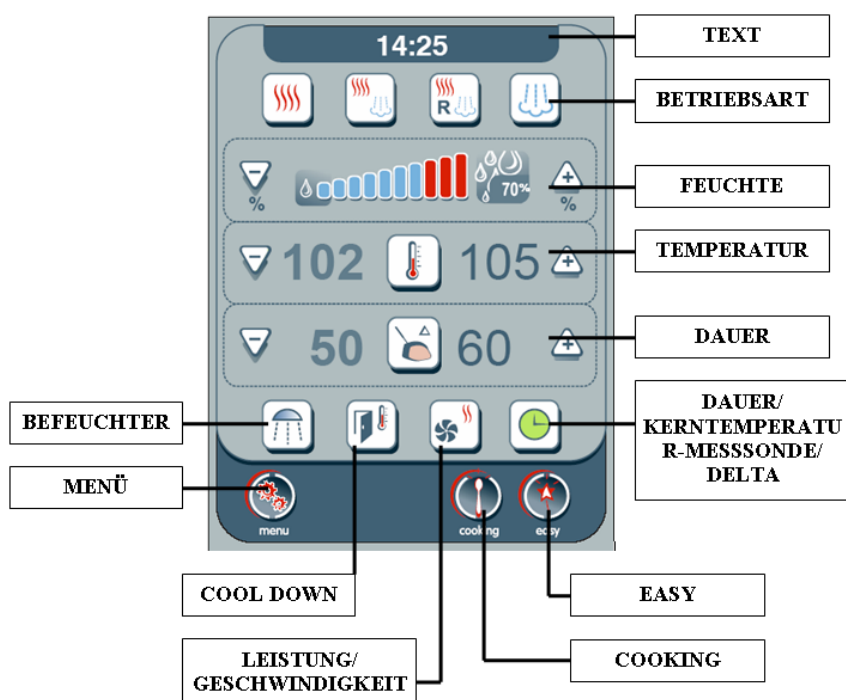


Abb. 12

ON / OFF



Das Ein-/ Ausschalten des Gerätes erfolgt über den Hauptschalter ON/OFF. Nach dem Einschalten werden die beim letzten Gebrauch verwendeten Werte eingeblendet. Wird das Gerät zum ersten mal eingeschaltet, so werden diese defaultmäßigen Werte benutzt.

BETRIEBSART

Anwahl der Betriebsart des Gerätes. Der angewählte Modus wird hervorgehoben.

 HEISSLUFTBETRIEB	 KOMBIBETRIEB B
 REGENERIERUNGSBETRIEB B	 DAMPFBETRIEB B

Beim Einschalten des Gerätes erfolgt die Konfiguration mit den Parametern, mit denen das Gerät vor dem letzten Ausschalten gearbeitet hat. Wird die Funktion geändert, so werden die Werte der Funktion gespeichert, mit denen gerade gearbeitet wird. Diese Konfiguration wird dann beim nächsten Zugriff auf diese Funktion geladen.

FEUCHTE

Hier wird der ausgewählte Feuchtegrad des Gerätes angezeigt. Die blaue Farbe bedeutet feuchte Luft, rot trockene Luft und der ausgeschaltete Zustand oder schwarz (nur im Modus Heißluftbetrieb) den jeweils gewünschten Feuchtegrad. Im folgenden werden die verschiedenen Bereiche und die defaultmäßigen Werte für jeden Betriebsmodus dargestellt:

- Heißluftbetrieb: Bereich [0.0,100].
- Kombibetrieb: Bereich [0..100].
- Regenerierungsbetrieb: Bereich [80].
- Dampfbetrieb: Bereich [100].

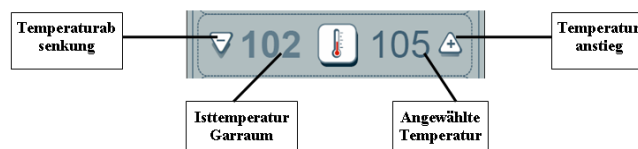
Die Knöpfe und drücken, um den Feuchtegrad zu ändern. Der Anstieg bzw. die Abnahme erfolgt in 10%-Schritten.

Diese Knöpfe stehen nur in der Betriebsart Heißluftbetrieb oder Kombibetrieb zur Verfügung, da der Feuchtwert in den beiden anderen Betriebsarten fest eingestellt ist.

TEMPERATUR

Hier werden sowohl die Isttemperatur des Garraums als auch die vom Benutzer angewählte Temperatur angezeigt.

Bei der im linken Bildschirmbereich angezeigten Temperatur handelt es sich um die im Garraum herrschende Isttemperatur.



Bei der im rechten Bildschirmbereich angezeigten Temperatur handelt es sich um die vom Benutzer angewählte Temperatur.

Im folgenden werden die Temperaturbereiche für die verschiedenen Betriebsarten angegeben:

- Heißluftbetrieb: Bereich [20.0,300].
- Kombibetrieb: Bereich [20.0,250].
- Regenerierungsbetrieb: Bereich [20.0,180].
- Dampfbetrieb: Bereich [20.0,99].

Temperaturauswahl: Den mittleren Knopf drücken, um die Auswahl mit Hilfe der Nummern zu ermöglichen. Den gewünschten Wert auswählen und die Auswahl mit OK bzw. Abbruch bestätigen.

Die Knöpfe zum Anstieg bzw. zur Abnahme der Temperatur ermöglichen es, den Sollwert für die Garraumtemperatur in Einheitschritten innerhalb des festgelegten Bereichs zu verändern. Wird einer dieser beiden Knöpfe länger als 2 Sekunden gedrückt gehalten, so erfolgt der Anstieg bzw. die Abnahme in Zehnerschritten.

Befindet sich das Gerät in der Betriebsart Delta, so werden diese Knöpfe ausgeblendet.

KOCHEN JE NACH DAUER

Der Kochvorgang erfolgt je nach angewählter Temperatur und Dauer.

1. Die Betriebsart auswählen.
2. Den Feuchtwert auswählen.
3. Die gewünschte Gerätetemperatur auswählen.
4. Die gewünschte Dauer auswählen.
5. Start drücken.



Die Knöpfe zum Anstieg bzw. zur Abnahme ermöglichen es, den Sollwert für die Garraumtemperatur und die Dauer zu verändern. Wird einer dieser beiden Knöpfe länger als 2 Sekunden gedrückt gehalten, so erfolgt der Anstieg bzw. die Abnahme in Zehnerschritten.

Wird einer dieser beiden Knöpfe bei in Betrieb befindlichem Gerät gedrückt, so verändert sich die noch verbleibende Restzeit in demselben Verhältnis wie der vorgenommene Anstieg bzw. die Abnahme der Solltemperatur.

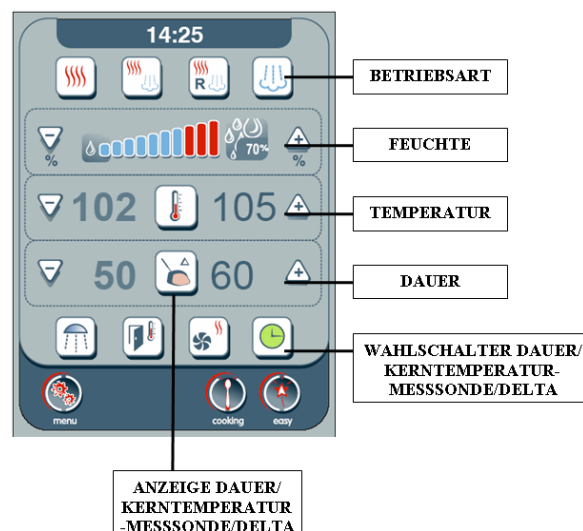
VORHEIZEN

Zum Vorheizen muss das Gerät ausgeschaltet sein und der Wert der gewünschten Temperatur höher als die Garraumtemperatur sein.

1. Die Betriebsart auswählen.
2. Die gewünschte Gerätetemperatur auswählen.
3. Die Anzeige für Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta drücken.
4. Den Wert 0 für die Dauer auswählen und OK drücken.



5. Start drücken.



FUNKTION KERNTEMPERATURMESSSONDE

Der Kochvorgang erfolgt je nach im Inneren des Lebensmittels herrschenden Temperatur.

Die Sonde muss die Mitte des Lebensmittels durchbohrt haben, um den ordnungsgemäßen Kochvorgang auch im tiefsten Bereich zu gewährleisten.

1. Die Option Kerntemperaturmeßsonde mit Hilfe des Optionswahlschalters Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta auswählen.
2. Sowohl die für den Kochvorgang als auch die für das Lebensmittellinnere gewünschte Temperatur auswählen.
3. Die Kerntemperaturmeßsonde in das Lebensmittel einführen.
4. Die Tür schließen und Start drücken.



Sobald die Isttemperatur des Kerns den angewählten Wert erreicht, beginnt die Zahl zu blinken, das akustische Warnsignal ertönt und die Leuchtanzeige blinkt im gleichen Rhythmus bis die Gerätetür geöffnet wird oder weitere 30 Sekunden verstrichen sind. Wird die Tür nicht geöffnet, so ertönt das akustische Warnsignal alle 3 Minuten 3 Sekunden lang.

Die Knöpfe zum Anstieg bzw. zur Abnahme



ermöglichen es, den Sollwert für die Garraumtemperatur und die Dauer zu verändern. Wird einer dieser beiden Knöpfe länger als 2 Sekunden gedrückt gehalten, so erfolgt der Anstieg bzw. die Abnahme in Zehnerschritten.

Durch Drücken der Anzeigeknöpfe für Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta oder Temperatur werden die Werte numerisch angewählt.

FUNKTION DELTA

Der Kochvorgang erfolgt mit einer Temperatur, die 50 °C oberhalb der in der Mitte des Lebensmittels herrschenden Temperatur liegt.

Die Sonde muss die Mitte des Lebensmittels durchbohrt haben, um den ordnungsgemäßen Kochvorgang auch im tiefsten Bereich zu gewährleisten.

1. Die Option Delta mit Hilfe des Optionswahlschalters Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta auswählen.
2. Die für das Innere des Lebensmittels gewünschte Temperatur auswählen.
3. Die Kerntemperaturmeßsonde in das Lebensmittel einführen.

4. Die Tür schließen und Start drücken.



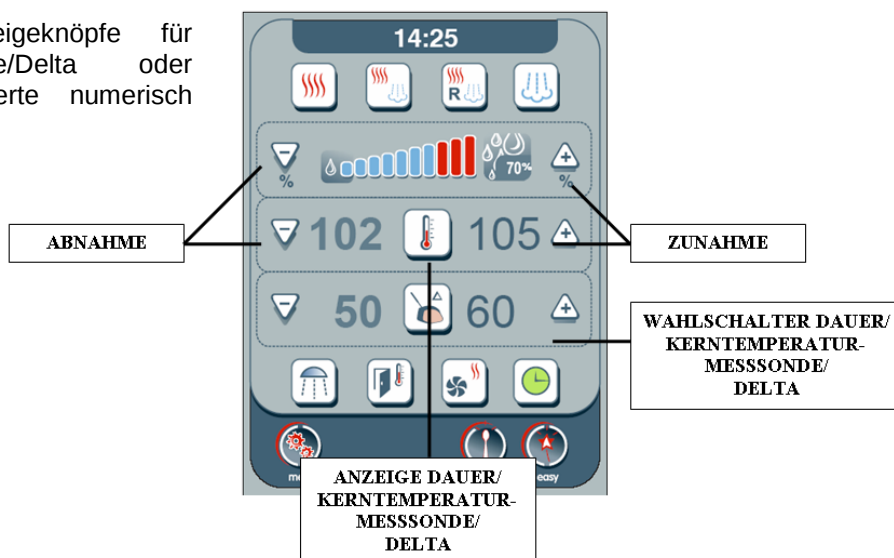
Nach Drücken des Start-/ Stop-Knopfs nimmt das Gerät den Betrieb auf. Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus, sobald die Mitte des Lebensmittels den angewählten Wert erreicht hat.

Die Knöpfe zum Anstieg bzw. zur Abnahme



ermöglichen es, den Sollwert für die im Inneren des Lebensmittels gewünschte Temperatur zu verändern. Wird einer dieser beiden Knöpfe länger als 2 Sekunden gedrückt gehalten, so erfolgt der Anstieg bzw. die Abnahme in Zehnerschritten.

Durch Drücken der Anzeigeknöpfe für Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta werden die Werte numerisch angewählt.



ABKÜHLEN

Die Abkühlfunktion ermöglicht das Abkühlen des Gerätes bei hohen Temperaturen.

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn die Gerätetemperatur mehr als 45 °C beträgt.

1. Die Abkühlfunktion auf dem Hauptbildschirm drücken.



2. Die Tür öffnen.
3. Der Zyklus wird unterbrochen sobald die Gerätetemperatur 45 °C erreicht. Zu diesem Zeitpunkt wird die Tür geschlossen oder der Knopf OFF gedrückt.



SICHERHEITSMASSNAHMEN: Vor allem in dieser Betriebsart muß darauf geachtet werden, dass sowohl die Ventilatorabdeckung als auch die Tablettschienen ordnungsgemäß befestigt sind.

Hinweis: Das Gerät darf **nicht** durch Einfüllen von kaltem Wasser in den Garraum abgekühlt werden.

BEFEUCHTER

Aufgrund der schnellen Zuführung der Feuchtigkeit gehen beispielsweise Backprodukte sehr viel besser auf.

Zusätzlich wird ein leichter Glanz der Backprodukte erzielt.

Werkseitig wird dazu geraten, diese Funktion nur kurz zu benutzen.

Zum Aktivieren dieser Funktion muss der Befeuchter-Knopf gedrückt werden.



LEISTUNG UND GESCHWINDIGKEIT DER TURBINE

Diese Funktion ermöglicht es, die Leistung des Heißluftdampfgeräts (Hitze) und die Geschwindigkeit der Turbine zu verändern. Es sind 4 Optionen verfügbar:

1. Maximale Leistung / Höchstgeschwindigkeit



2. Minimale Leistung / Höchstgeschwindigkeit.



3. Minimale Leistung / mittlere Geschwindigkeit.

4. Minimale Leistung / Mindestgeschwindigkeit.



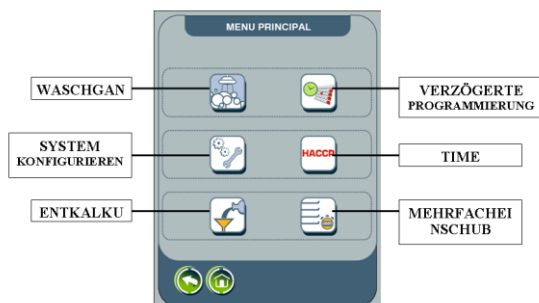
LEISTUNG UND
GESCHWINDIGKEIT DER
TURBINE

ABKÜHLEN

BEFEUCHTER

MENÜ

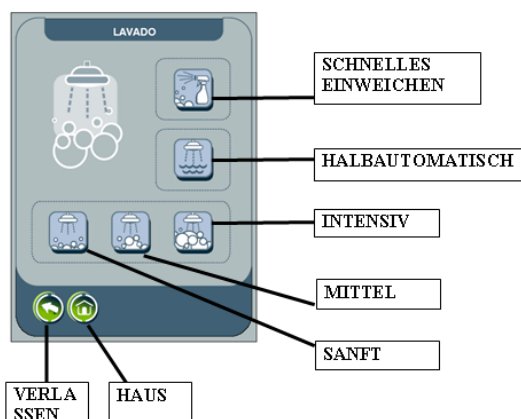
Die Option Menü bietet dem Benutzer einen Bildschirm mit 6 zusätzlichen Optionen.



WASCHGAN



Der Bildschirm für den Waschgang bietet 5 verschiedene Waschprogramme.



1. Schnelles Einweichen.
2. Sanftes Waschen.
3. Mittleres Waschen.
4. Intensives Waschen.
5. Halbautomatisches Waschen.

Bei Ausführung der Waschprogramme sind die auf dem Bildschirm erscheinenden Anweisungen zu befolgen.

Werkseitig wird empfohlen, die **Abkühlfunktion** einmal vollständig durchzuführen, bevor ein Waschgang durchgeführt wird.

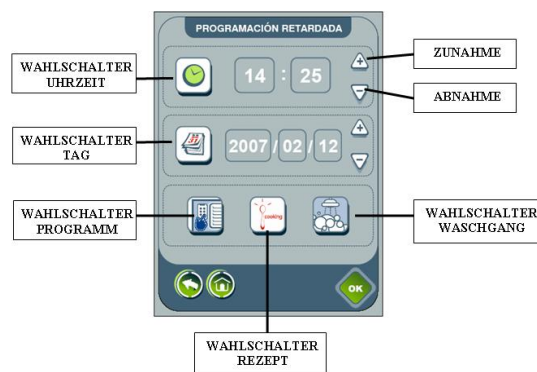
GERÄT	EMPFOHLENES REINIGUNGSMITTEL
061 und 101	1/3
102	1/2
201 und 202	2/3

VERZÖGERTE PROGRAMMIERUNG



Die verzögerte Programmierung ermöglicht das Kochen und die Reinigung des Gerätes zur einprogrammierten Uhrzeit.

1. Die Option Menü auswählen.
2. Die Option verzögerte Programmierung auswählen.
3. Die Uhrzeit durch Drücken von auswählen.
4. Den Tag durch Drücken von auswählen.
5. Das Programm, Rezept oder Waschgang auswählen.
6. drücken.



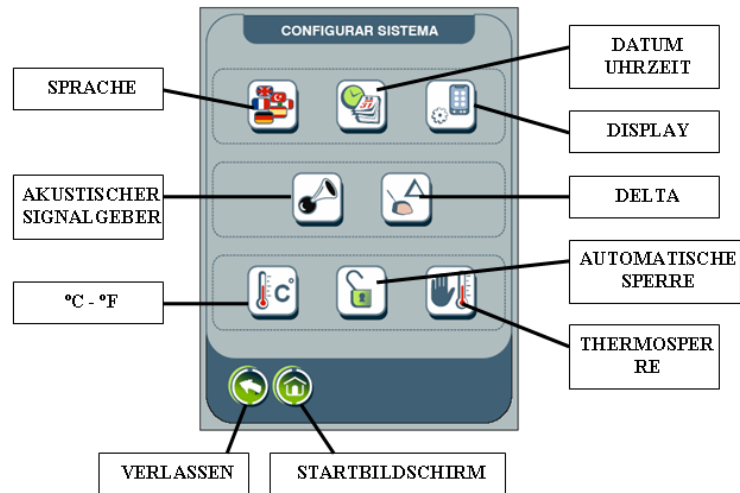
Der Programmwahlschalter ermöglicht die Auswahl der Geräteparameter (Temperatur, Feuchte, Dauer, Turbinengeschwindigkeit).

Der Rezeptwahlschalter ermöglicht die Auswahl aller gespeicherten Rezepte.

Der Wahlschalter für den Waschvorgang ermöglicht die Auswahl der verschiedenen Waschprogramme.

Ist eine verzögerte Programmierung vorhanden, so kann das Gerät nicht benutzt werden.

SYSTEM KONFIGURIEREN



SPRACHE

Diese Funktion ermöglicht die Auswahl von 6 verschiedenen Sprachen. Werkseitig ist das Gerät auf Spanisch voreingestellt.

1. Den Knopf Sprache drücken.
2. Sprache auswählen.

Die Funktion BENUTZER-Sprache ermöglicht das Anlegen einer individuellen Sprache mit Hilfe des Programms PC FAGOR INDUSTRIAL.

DATUM UHRZEIT

Diese Funktion ermöglicht die Aktualisierung von Datum und Uhrzeit.

1. Den Knopf Uhrzeit und Datum konfigurieren drücken.
2. Den Knopf Uhrzeit drücken und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten Anstieg / Abnahme auswählen. →
14 : 25
3. Den Knopf Datum drücken und das gewünschte Datum mit Hilfe der Tasten Anstieg / Abnahme auswählen. →
2007 / 02 / 12



DISPLAY

Diese Funktion ermöglicht die persönliche Einstellung des Bildschirms gemäß den Vorlieben des Benutzers. Diese Einstellung kann nur bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden.

Optionen zur Änderung.

- Uhrzeit und/oder Datum anzeigen.
- Anzuzeigender Text.
- Bildschirmschoner.

Werkseitig wird das Gerät mit aktivierter Uhrzeit und Datum, aber ohne Text ausgeliefert.



AKUSTISCHER SIGNALGEBER

Diese Funktion ermöglicht die Auswahl von verschiedenen Tönen für den Signalgeber.

DELTA

Diese Option für die Konfiguration ermöglicht die Auswahl des Differenzwertes für den Kochvorgang mit Delta.

Die Standardeinstellung für diesen Wert beträgt 50 °C.

1. Konfiguration Delta drücken.
2. Den gewünschten Wert mit Hilfe des Tasten Anstieg  / Abnahme  auswählen.



C° - F°

Diese Funktion ermöglicht den Einheitenwechsel von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit.

Durch Drücken des Knopfs wird zwischen beiden Einstellungen hin- und hergewechselt.



AUTOMATISCHE SPERRE

Diese Funktion ermöglicht das Einstellen einer automatischen Sperre, damit das Gerät nicht versehentlich benutzt oder verändert werden kann. Zum Aktivieren dieser Option muss die Zeit einprogrammiert werden, nach der das Gerät automatisch gesperrt werden soll (zwischen 1 und 120 Minuten). Werkseitig ist diese Option nicht aktiviert.



THERMOSPERRE

Die Thermosperre beginnt bei Aktivierung nur dann mit der Rückwärtszählung, wenn die Temperatur den voreingestellten Wert erreicht hat.

Den Knopf  zum Einschalten der Thermosperre drücken.

Die Farbe des Knopfs ändert sich.

HACCP

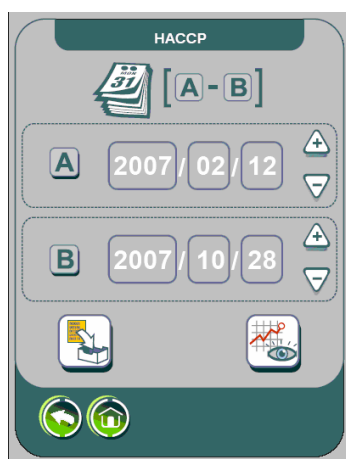
Hat das Gerät mit der Funktion Kerntemperaturmeßsonde oder Delta gearbeitet, so müssen die Daten, mit denen das Gerät gearbeitet hat, gespeichert werden, um die gültige Gesetzgebung in Bezug auf HACCP einzuhalten.

Das Gerät speichert alle Daten zu Betriebsmodus, Feuchte, TC und TN (der niedrigste Wert zwischen TN1 und TN5) einmal pro Minute ab. Die Daten müssen einen Monat lang gespeichert werden.

Diese Daten können auf dem Bildschirm eingesehen oder über die USB- bzw. Ethernet-Schnittstelle auf einer externen Einheit gespeichert werden.

Verwendung:

1. Den PC an das ausgeschaltete Gerät anschliessen.
2. Das Gerät einschalten.
3. Die Option START HACCP bestätigen.
4. Das Gerät nach Erscheinen der Meldung ÜBERTRAGUNG ENDE HACCP ausschalten.



ENTKALKUNG

Diese Funktion ermöglicht den Zugang zum Entkalkungszyklus.

1. Den Knopf Entkalkung drücken.
2. Die Dauer auswählen.
3. Der Hinweis ENTKALKUNGSMITTEL SPRÜHEN (3 Minuten) erscheint.
4. Das Entkalkungsmittel in den Dampferzeuger eingeben (hinterer innerer Gerätebereich).
5. Bestätigen.
6. Am Ende erscheint

ENTKALKUNG ENDE



Zur Durchführung eines Entkalkungsvorgangs ist das entsprechende chemische Produkt in den vom Hersteller angegebenen Mengen einzufüllen.

Das Volumen der verschiedenen Generatoren beträgt wie folgt:

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 liter	7,3 liter
101	5.5 liter	7,3 liter
201	7 liter	12,3 liter
102	7 liter	12,3 liter
202	11,7 liter	15,3 liter

Werkseitig wird die Verwendung eines Produktes auf Phosphorbasis mit einer Konzentration von 30-40% empfohlen.

25% des Generatorvolumens sollten dann mit dieser Konzentration gefüllt werden. Die Anweisungen des Herstellers befolgen

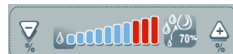
FUNKTION MEHRFACHEINSCHUB

Die Funktion Mehrfacheinschub ermöglicht es, die verschiedenen Einschübe unabhängig voneinander zu programmieren.

10. Die Betriebsart auswählen.



11. Den Feuchtwert auswählen.



12. Die gewünschte Gerätetemperatur auswählen.



13. Den Knopf Menü drücken.



14. Den Knopf Mehrfacheinschub drücken.



15. Die Einschübe auswählen.



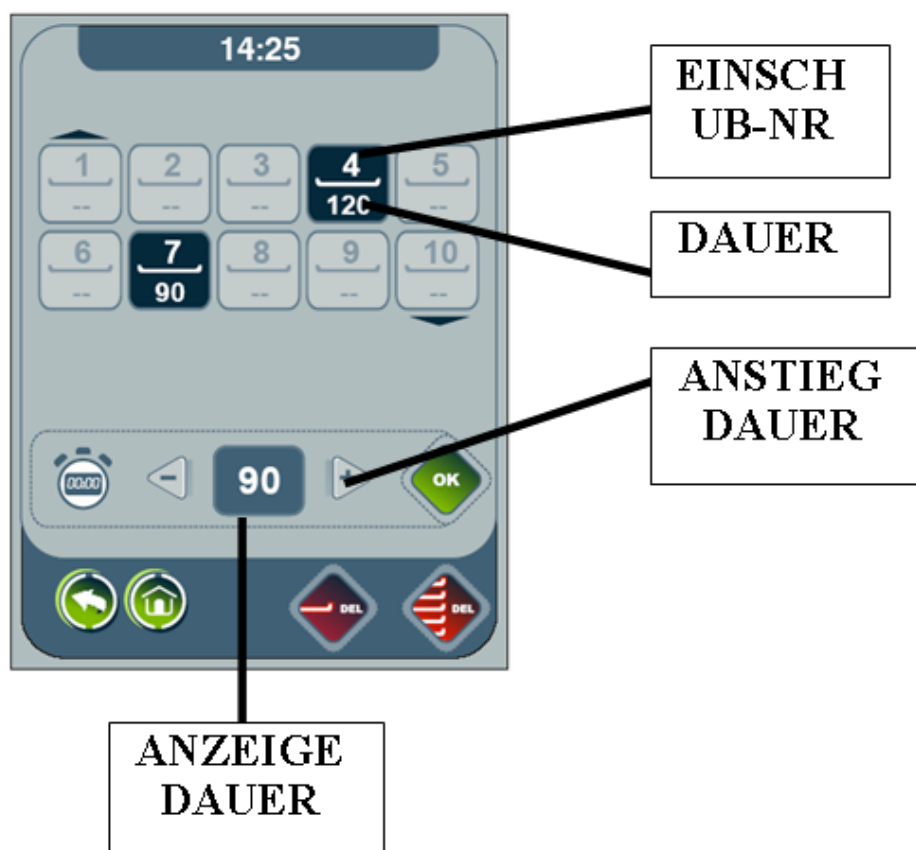
16. Die gewünschte Dauer eingeben.



17. OK drücken.

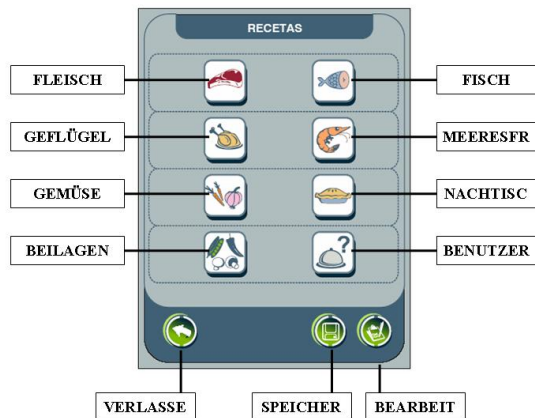


18. Start drücken.



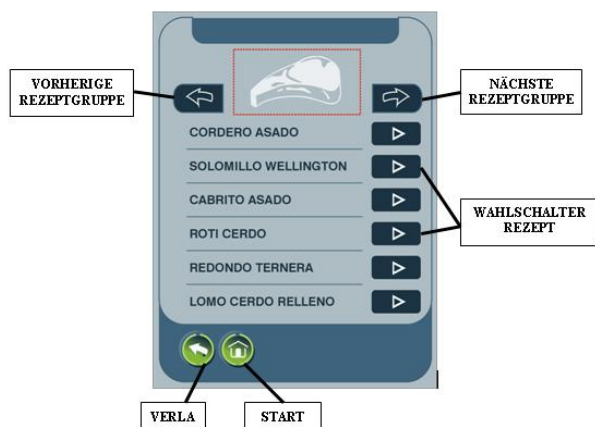
FAGOR COOKING

Direkter Zugang zu den Rezepten des Gerätes.



Jeder einzelne Abschnitt enthält verschiedene Rezepte, die eigens von den Küchenchefs von FAGOR INDUSTRIAL kreiert worden sind.

1. Eine beliebige Option drücken.
2. Das gewünschte Rezept auswählen.



REZEPT ANLEGEN

1. Den Knopf Bearbeiten drücken.
2. Den Knopf Anlegen drücken.
3. Einen Namen für das Rezept eingeben und **OK** drücken.
4. Eine Gruppe auswählen.
5. Die Bedingungen und Schritte für das Rezept bearbeiten.
6. Das Rezept speichern.
7. Rezept speichern bestätigen.



Schritt 1



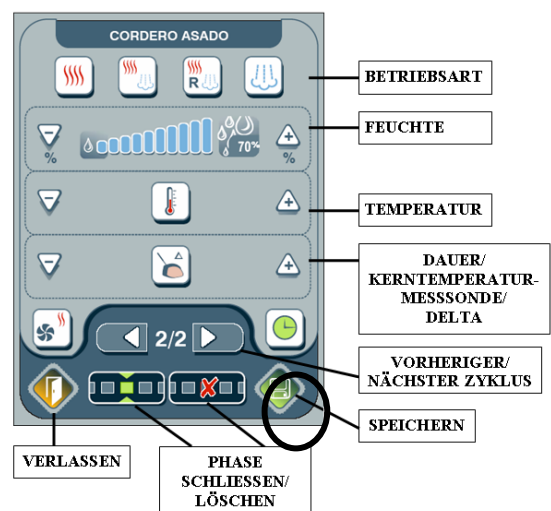
Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5 und 6

REZEPT BEARBEITEN

Diese Funktion ermöglicht es, ein bereits vorhandenes Rezept zu kopieren oder zu ändern. Hierzu verfügt das System nach der Bearbeitung des Rezepts und nach erfolgter Änderung über eine Speicherfunktion. Das Rezept kann entweder mit den vorgenommenen Änderungen am selben Speicherort gespeichert oder mit der Funktion Speichern unter mit einem neuen Namen und in einer anderen Rezeptfamilie gespeichert werden.

REZEPT LÖSCHEN

Diese Funktion ermöglicht das Löschen des ausgewählten Rezepts.

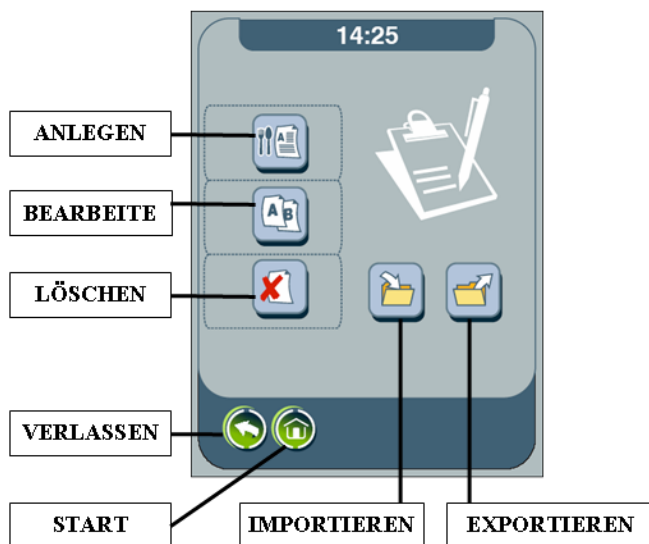
EXPORTIEREN

Diese Funktion ermöglicht das Abspeichern der vorhandenen Rezepte auf einer externen Einheit über die USB- bzw. Ethernet-Schnittstelle.

IMPORTIEREN

Diese Funktion ermöglicht das Laden von Rezepten von einer externen Einheit (über die USB- bzw. Ethernet-Schnittstelle).

Sollte eines der Rezepte mit einem der vorhandenen Rezepte übereinstimmen, so erfolgt die Abfrage, ob das vorhandene Rezept ersetzt werden soll.

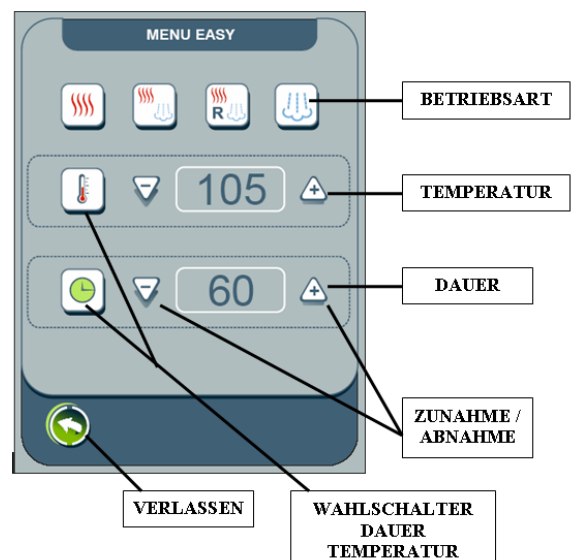


FAGOR EASY

Die Option FAGOR EASY auf dem Startbildschirm ermöglicht eine schnelle und einfache Bildschirmkonfiguration.

Das gilt für einfachere Anwendungen, bei denen nur der Zubereitungsvorgang, die Temperatur und die Dauer geändert werden sollen.

1. Die Betriebsart auswählen.
2. Die Temperatur mit Hilfe von Anstieg und Abnahme oder durch Drücken des Temperaturwahlschalters auswählen und den Zahlenwert aufschreiben.
3. Die Dauer mit Hilfe von Anstieg und Abnahme oder durch Drücken des Zeitwahlschalters auswählen und den Zahlenwert aufschreiben.
4. Start drücken



WARTUNG

REINIGUNG VON HAND

Werkseitig wird empfohlen, das Gerät einmal täglich zu reinigen.

Die Reinigung muß stets bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Um eine ordnungsgemäße Funktionsweise und lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten sollte dieses täglich mit entsprechenden Entfettungsmitteln gereinigt werden.

SEHR WICHTIG: Es dürfen **keine** sandhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel benutzt werden. Für die Reinigung des Geräteäußeren darf das Gerät nicht mit Wasser abgespritzt werden, da die im Geräteinneren befindlichen Komponenten beschädigt werden könnten.

Die **Reinigung von Hand** muß stets bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Die **Reinigung von Hand** sollte wie folgt durchgeführt werden:

1. Das Gerät mit Hilfe der hierfür vorgesehenen Abkühlfunktion auf 60 °C abkühlen und anschließend alle festen Rückstände entfernen.

2. Das Garrauminnere gleichmäßig mit einem entsprechenden Reinigungsmittel einsprühen.

3. Die Gerätetür schließen und das Reinigungsmittel je nach Verschmutzungsgrad 5 bis 10 Minuten einwirken lassen.

4. Anschließend 5 bis 10 Minuten lang einen Dampfzyklus durchführen. Danach das Gerät ausschalten und die Tür vorsichtig öffnen.

ACHTUNG: Die Reinigungsmittel sind hochwirksam, weshalb sie mit Vorsicht zu handhaben sind. Sonst kann es zu Reizungen der Haut und der Augen kommen. Die Anweisungen des Herstellers genau befolgen.

6° Mit reichlich Wasser abspülen. Hierzu kann die eingebaute Handbrause benutzt werden.

Hinweis: Dank der Geräteeigenschaften kann der gesamte Garraum risikolos mit Wasser gereinigt werden.

7. Das Gerät mit Hilfe des Heißluftbetriebs 5 Minuten lang trocknen. Anschließend die Spannungsversorgung ausschalten, die Unterbrechungsventile für Wasser schließen und die Gerätetür offen stehen lassen, damit saubere Luft in den Dampfgerar gelangt.

Wird die Reinigung täglich durchgeführt, so sind hierfür lediglich 15 Minuten erforderlich. Der Vorteil besteht darin, daß sich das Gerät somit für den nächsten Tag in perfektem und betriebsbereitem Zustand befindet.

Da die Innentür aus Glas ist, ist ihre Reinigung sehr einfach: Sie kann nämlich mit handelsüblichen Mitteln zur Reinigung von Cerankochfeldern gereinigt werden.

1. Verwenden Sie einen Schaber zum Entfernen des auf dem Glas haftenden Fettes.

2. Das Reinigungsmittel auf das Glas aufsprühen.

3. Das Glas mit einem Lappen gründlich abwischen.

Hinweis: **Keine** auf dem Glas scheuernden Mittel oder Gegenstände verwenden.

FEHLERBEHEBUNG

Beim Auftreten von Störungen oder nicht ordnungsgemäßer Funktionsweise des Gerätes führen Sie bitte folgende Überprüfungen durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- Die Sicherungen funktionieren ordnungsgemäß.
- An dem Gerät liegt die richtige Spannung an.
- Der Wasserdruck stimmt.
- Tritt an der Gerätetür Dampf aus, so ist möglicherweise die Türdichtung verschmutzt. In diesem Fall, die Dichtung reinigen.
- Tropft Wasser auf den Boden, ist möglicherweise der Abfluß des Gerätes verstopft. In diesem Fall den Heißluftdampfgarer nach Entfernen des im Geräteinneren befindlichen Stöpsels gründlich reinigen.

Dieses Gerätemodell verfügt über eine Eigendiagnose. Kommt es zum Blockieren des Gerätes, so erscheint die entsprechende Fehlermeldung auf den digitalen Anzeigevorrichtungen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

FEHLERARTEN

Bei Auftreten eines Fehlers geschieht folgendes:

- Das entsprechende akustische Warnsignal ertönt.
- In dem oberen Text auf dem Display blinkt die entsprechende Meldung.
- Wird der Knopf START/STOP gedrückt, so steht die Fehlermeldung weiter an, aber das akustische Signal verstummt.
- Zum Löschen der Fehlermeldung und zum Abschalten des akustischen Warnsignals muß die Spannung der Steuervorrichtung unterbrochen oder die Störung verursachende Fehler beseitigt werden.
- Das Gerät nimmt den normalen Betrieb wieder auf, sobald der Fehler beseitigt ist.

Auf den nächsten Seiten werden einige der möglichen Fehler angezeigt, die an diesem Gerät auftreten können. Es werden jeweils die entsprechenden Anzeigen und die Auswirkungen auf den Betrieb des Gerätes angegeben.

E1 Sensor TC	
BESCHREIBUNG:	Garraumsonde beschädigt. TC außerhalb des Bereichs [-5..330].
FOLGEN:	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E2 Sensor TN	
BESCHREIBUNG:	Kerntemperaturmeßsonde beschädigt. TN außerhalb des Bereichs [-10..330]
FOLGEN:	Die Funktionen Kerntemperaturmeßsonde und Delta werden deaktiviert.
E3 Sensor TV	
BESCHREIBUNG:	Dampfsonde beschädigt. TV außerhalb des Bereichs [-5..330].
FOLGEN	: Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten. Die Wasserkondensierung wird unterbunden.
E4 Sensor TG	
BESCHREIBUNG:	Gassonde beschädigt. TG außerhalb des Bereichs [-5..330].
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E5: Wasserstand	
BESCHREIBUNG	Das Gerät stellt Wasser am Höchstpegel aber nicht am Mindestpegel fest.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E6: Fehler Eichung	
BESCHREIBUNG	In 15 Minuten konnte keine Eichung vorgenommen werden.
FOLGEN	Das Gerät funktioniert normal weiter.
E7: Fehler A.E.	
BESCHREIBUNG	Das Gerät hat festgestellt, dass der Frequenzeingang des Reglers (A.E.) nicht ordnungsgemäß funktioniert. Die Verbindung ist unterbrochen. Der Motor wird nicht gestartet, bevor nicht 10 Sekunden seit der Anforderung zum Einschalten verstrichen sind Der Motor wird nicht gestartet, bevor nicht eine Geschwindigkeit von 500 UpM seit der Anforderung zum Einschalten erreicht wird.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E8: Wassermangel	
BESCHREIBUNG	Das Gerät hat festgestellt, dass VDV seit mehr als 7 Minuten in Betrieb ist und den Höchstpegel noch nicht erreicht hat.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E9: Fehler Entleeren	

BESCHREIBUNG	Das Gerät hat festgestellt, dass VAC seit mehr als 1 Minute in Betrieb ist und der Mindestpegel trotzdem nicht sinkt.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E10: Fehler CV	
BESCHREIBUNG	Bei TG < 93 °C wenn CV anspricht, TG nicht innerhalb von 3 Minuten ansteigt und TG nicht mehr als 3 Grad ansteigt.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E11: Fehler CC	
BESCHREIBUNG	CC wird betätigt und TC steigt in 12 Minuten nicht um mehr als 3 Grad.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E12: Hohe Temperatur	
BESCHREIBUNG	Die NTC der Steuervorrichtung übersteigt zwar 60 °C, erreicht aber keine 70 °C.
FOLGEN	Das Gerät arbeitet normal und es wird kein Alarmsignal ausgegeben. Diese Meldung wird alle 30 Sekunden 3 Sekunden lang angezeigt.
E13: Fehler VCC (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC reagiert nicht auf die Gassteuerung und befindet sich auf Höchstgeschwindigkeit.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E14: Fehler VCC (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG:	VCC reagiert nicht auf die Gassteuerung und steht still.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E15: Fehler VCC (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC reagiert nicht auf die Gassteuerung und stabilisiert die Geschwindigkeit nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E16: Fehler VCV (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCV reagiert nicht auf die Gassteuerung und befindet sich auf Höchstgeschwindigkeit.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E17: Fehler VCV (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCV reagiert nicht auf die Gassteuerung und steht still.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E18: Fehler VCV (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCV reagiert nicht auf die Gassteuerung und stabilisiert die Geschwindigkeit nicht.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
E19: Fehler VCC2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	

BESCHREIBUNG	VCC2 reagiert nicht auf die Gassteuerung und befindet sich auf Höchstgeschwindigkeit.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E20: Fehler VCC2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC2 reagiert nicht auf die Gassteuerung und steht still.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E21: Fehler VCC2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	VCC2 reagiert nicht auf die Gassteuerung und stabilisiert die Geschwindigkeit nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E22: Hohe Temperatur	
BESCHREIBUNG	Die NTC der Steuervorrichtung überschreitet 70 °C.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E23: Fehler Abluftkamin	
BESCHREIBUNG	Motor der Garraumentlüftung beschädigt.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E24: Außer Betrieb	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte des Garraums reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E25: Außer Betrieb	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte des Bedienfeldhalters reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E26: Verbindung Dampf	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte des Kessels reagiert nicht.
FOLGEN	Das Gerät kann nur im Heißluftbetrieb arbeiten.
E27: BMF GAS1 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte für das Gas reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
E28: BMF GAS2 (nur gasbetriebene Gerätemodelle)	
BESCHREIBUNG	Kommunikationsfehler. Die Karte für das Gas reagiert nicht.
FOLGEN	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.

UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG

Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muß an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

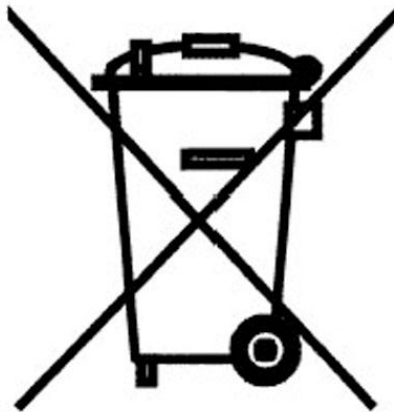
Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäß der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

HINWEIS: DER LETZTE BESITZER DER VERPACKUNGEN IST VERANTWORTLICH FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG.



UTILISATION ET MAINTENANCE MANUEL



MODÈLES	APG-061	APE-061
	APG-101	APE- 101
	APG-102	APE-102
	APG-201	APE- 201
	APG-202	APE 202

12045299

CHER CLIENT

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes tout à fait convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et « au travail ! » : Les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Nous vous conseillons cependant d'étudier attentivement ce manuel rédigé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Car ce n'est qu'à ce prix qu'il vous sera possible de tirer le meilleur parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel à proximité de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouveau four.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	66
ÉLÉMENTS DE COMMANDE	67
ON / OFF	68
MODE DE FONCTIONNEMENT	68
HUMIDITÉ	68
TEMPÉRATURE	68
CUISINER EN FONCTION DU TEMPS	69
FONCTION THERMO SONDÉ	70
FONCTION DELTA	70
COOL DOWN	71
HUMIDIFIER	71
PUISSANCE / VITESSE DE LA TURBINE	71
MENU	72
LANGUE	73
DATE / HEURE	73
ÉCRAN	74
AVERTISSEUR SONORE	74
DELTA	74
VERROUILLAGE AUTOMATIQUE	74
VERROUILLAGE THERMIQUE	74
HACCP	75
DÉTARTRAGE	75
FONCTION MULTI-PLATEAUX	76
FAGOR COOKING	77
FAGOR EASY	78
ENTRETIEN	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
NETTOYAGE MANUEL	79
IRRÉGULARITÉS	80
TYPES DE DÉFAUTS	81
RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	84

ÉLÉMENTS DE COMMANDE

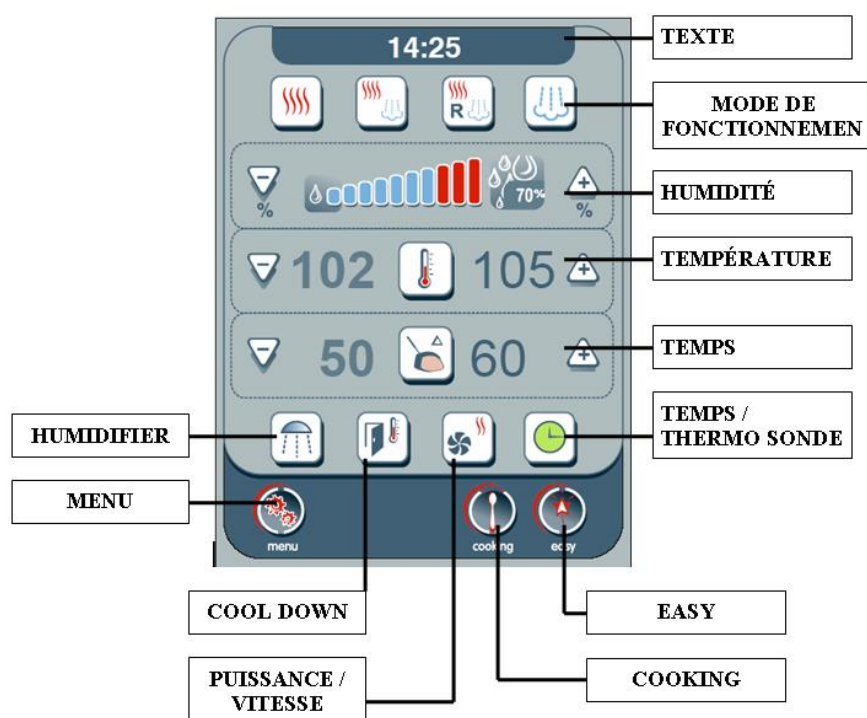


Fig. 12



ON / OFF

La mise en marche / arrêt du four s'effectue grâce à l'interrupteur général ON/OFF. En allumant le four, les valeurs utilisées lors de la dernière mise en service s'afficheront ; s'il s'agit de la première mise en service, ce seront les valeurs par défaut qui s'afficheront.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Sélection du mode de fonctionnement du four. Le mode sélectionné apparaît en surbrillance par rapport aux autres.

 CONVECTION	 MIXTE
 RÉGÉNÉRATION	 VAPEUR

Lors de sa mise en service, le four sera configuré avec les paramètres définis avant de l'éteindre. En cas de changement de fonction, les valeurs de la dernière fonction de travail seront enregistrées et cette configuration sera chargée en cas de sélection ultérieure de cette même fonction.

HUMIDITÉ

Ce paragraphe traite du niveau d'humidité sélectionné pour le four. La couleur bleue représente de l'air humide, la rouge de l'air sec, alors que la noire, équivalant à l'arrêt, représente le niveau d'humidité sélectionné (ceci n'intervient qu'en mode Convection). Voici les gammes et valeurs par défaut de chaque mode de travail :

- Convection : Gamme [0...100].
- Mixte : Gamme [0...100].
- Régénération : Gamme [80].
- Vapeur : Gamme [100].

Pour modifier le niveau d'humidité, appuyer sur

les boutons et . L'augmentation / diminution s'effectue par tranches de 10 %.

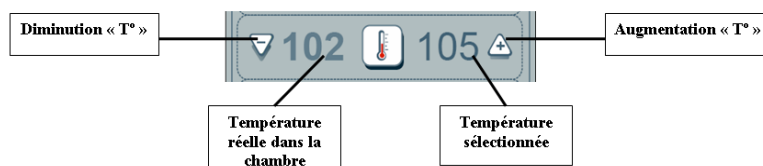
Ces boutons ne seront activés que dans le mode de fonctionnement Convection ou Mixte, car la valeur d'humidité sera fixe dans les deux autres modes de travail.

TEMPÉRATURE

Ce paragraphe indique la température réelle de la chambre et celle sélectionnée par l'utilisateur.

La température indiquée à gauche de l'écran est la température réelle de la chambre.

La température indiquée à droite de l'écran indique celle sélectionnée par l'utilisateur.



Vous trouverez ci-après la gamme de températures pour chaque mode de fonctionnement :

- Convection : Gamme [20...300].
- Mixte : Gamme [20...250].
- Régénération : Gamme [20...180].
- Vapeur : Gamme [20...99].

Sélection de la température : Appuyer sur le bouton central qui active la sélection par numéros. Sélectionner la valeur souhaitée et valider ou annuler avec ok / annuler.

Les boutons augmentation / diminution de la température permettent de modifier la valeur de consigne de la température de la chambre par unités, dans la gamme définie. En laissant appuyé l'un de ces deux boutons pendant plus de 2 secondes, l'augmentation / diminution s'effectuera de 10 en 10.

Lorsque le four se trouve en fonction delta, ces boutons n'apparaîtront pas.

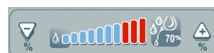
CUISINER EN FONCTION DU TEMPS

La cuisson s'effectue en fonction de la température et du temps sélectionnés.

1. Sélectionner le mode de fonctionnement.



2. Sélectionner la valeur d'humidité.



3. Sélectionner la température du four souhaitée.



4. Sélectionner le temps souhaité



5. Appuyer sur start.



Les boutons augmentation  / diminution  permettent de modifier la valeur de consigne de la température de la chambre et du temps. En laissant appuyé l'un de ces deux boutons pendant plus de 2 secondes, l'augmentation / diminution s'effectuera de 10 en 10.

Si le four est en service et que l'on appuie sur l'un de ces 2 boutons, le temps restant variera proportionnellement à l'augmentation / diminution appliquée à la température de consigne.

PRÉCHAUFFAGE

Pour préchauffer le four, il doit être éteint et la température souhaitée doit être supérieure à celle de la chambre.

1. Sélectionner le mode de fonctionnement.



2. Sélectionner la température du four souhaitée.

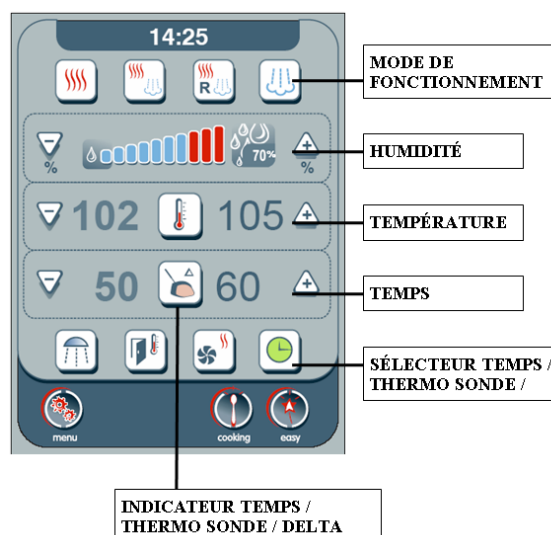


3. Appuyer sur l'indicateur temps / thermo sonde / delta



4. Sélectionner temps 0 et appuyer sur ok.

5. Appuyer sur start.



FONCTION THERMO SONDE

La cuisson s'effectue en fonction de la température intérieure de l'aliment.

La sonde doit traverser le centre de l'aliment pour s'assurer de la cuisson correcte de la zone la plus profonde.

1. Sélectionner l'option fonction thermo sonde grâce au sélecteur d'option temps / thermo sonde / delta.
2. Sélectionner la température à laquelle vous souhaitez réaliser la cuisson, ainsi que la température intérieure du produit souhaitée.
3. Introduisez la thermo sonde dans l'aliment.

4. Fermer la porte et appuyer sur start.



Lorsque la température réelle à cœur atteint celle sélectionnée, le chiffre commence à clignoter, l'avertisseur sonore se déclenche et la lumière clignote pendant 30 secondes ou jusqu'à ouverture de la porte. Si la porte n'est toujours pas ouverte, l'avertisseur sonore / visuel s'activera à nouveau pendant 30 secondes et l'opération se répètera ainsi de suite toutes les 3 minutes.



Les boutons augmentation / diminution permettent de modifier la valeur de consigne de la température de la chambre et du temps. En laissant appuyé l'un de ces deux boutons pendant plus de 2 secondes, l'augmentation / diminution s'effectuera de 10 en 10.

En appuyant sur les boutons indicateurs de temps / thermo sonde / delta ou de température, les valeurs sont sélectionnées numériquement.

FONCTION DELTA

La cuisson s'effectue à une température de 50 °C au-dessus de la température du centre de l'aliment.

La sonde doit traverser le centre de l'aliment pour s'assurer de la cuisson correcte de la zone la plus profonde.

5. Sélectionner l'option fonction delta grâce au sélecteur d'option temps / thermo sonde / delta.
6. Sélectionner la température à cœur de l'aliment souhaitée.
7. Introduisez la thermo sonde dans l'aliment.

8. Fermer la porte et appuyer sur start.

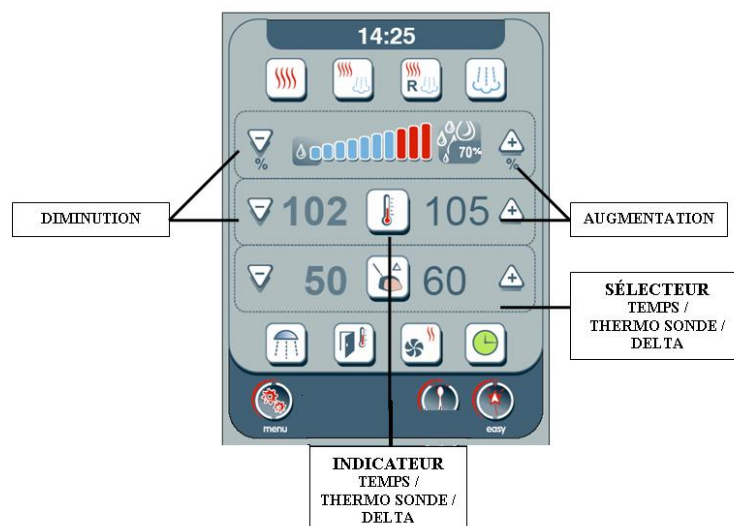


Après avoir appuyé sur le bouton start / stop, le four se mettra en marche. Lorsque le cœur de l'aliment parviendra à la valeur sélectionnée, le four vous préviendra grâce à l'avertisseur sonore.



Les boutons augmentation / diminution permettent de modifier la valeur de consigne de la température à cœur de l'aliment souhaitée. En les laissant appuyés pendant plus de 2 secondes, l'augmentation / diminution s'effectuera de 10 en 10.

En appuyant sur les boutons indicateurs de temps / thermo sonde / delta, les valeurs sont sélectionnées numériquement.



COOL DOWN

Le cool down permet de refroidir le four lorsqu'il se trouve à hautes températures.

Il n'est accessible que si la température du four est supérieure à 45 °C.

1. Sur l'écran principal, appuyer sur cool down.



2. Ouvrir la porte.

3. Le cycle s'interrompt lorsque la température du four atteint 45 °C, que l'on ferme la porte ou en appuyant sur le bouton off de la sérigraphie.



MESURES DE SÉCURITÉ : Pendant ce cycle, le couvre-ventilateur et les glissières des plateaux doivent être parfaitement fixés dans leur position.

Mise en garde : **Ne pas** refroidir le four en versant directement de l'eau froide dans la cuve.

HUMIDIFIER

Cette fonction permet d'obtenir une bonne levée des produits de boulangerie grâce à l'introduction rapide d'humidité.

Les produits cuits dans le four sont légèrement dorés.

Il est conseillé d'utiliser de courts laps de temps.

Pour activer la fonction, appuyer sur le bouton humidifier



PUISSANCE / VITESSE DE LA TURBINE

Cette fonction permet de modifier la puissance du four (chaleur) et la vitesse de la turbine. 4 options sont disponibles :

1. Puissance maximale / vitesse maximale 

2. Puissance minimale / vitesse maximale, 

3. Puissance minimale / vitesse moyenne.

4. Puissance minimale / vitesse minimale, 



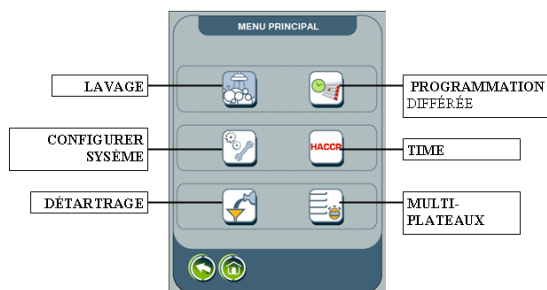
PUISSANCE - VITESSE DE
LA TURBINE

COOL DOWN

HUMIDIFIER

MENU

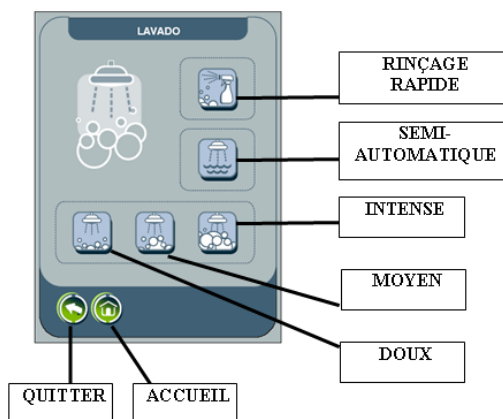
L'option Menu affiche un écran de 6 options supplémentaires pour l'utilisateur.



LAVAGE



L'écran de lavage offre 5 programmes de lavage différents.



1. Rinçage rapide.
2. Lavage doux.
3. Lavage moyen.
4. Lavage intense.
5. Lavage semi-automatique.

Pour chaque programme de lavage, suivre les instructions indiquées à l'écran.

Il est recommandé de réaliser le **cool down** complet avant un lavage.

FOUR	SAVON RECOMMANDÉ
061 et 101	1/3
102	1/2
201 et 202	2/3

PROGRAMMATION DIFFÉRÉE



La programmation différée permet de cuisiner et de laver le four à l'heure souhaitée.

1. Sélectionner l'option menu.
2. Sélectionner l'option programmation différée.
3. Sélectionner l'heure en appuyant sur .
4. Sélectionner le jour en appuyant sur .
5. Sélectionner programme, recette ou lavage.
6. Appuyer sur .



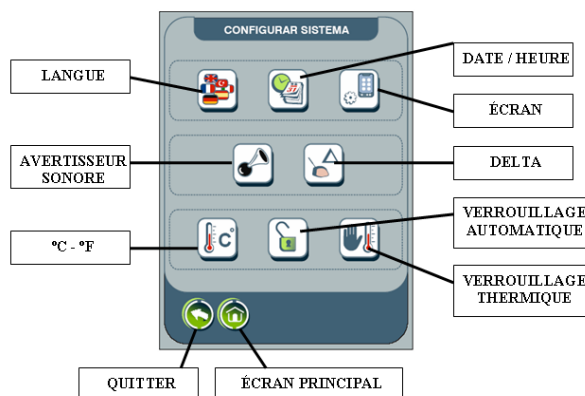
Le sélecteur de programme permet de choisir les paramètres du four (température, humidité, temps, vitesse de turbine).

Le sélecteur de recette permet de choisir n'importe quelle recette stockée.

Le sélecteur de lavage permet de choisir n'importe quel programme de lavage.

Pendant la programmation différée, le four ne pourra pas être utilisé.

CONFIGURER SYSTÈME



LANGUE

Permet de choisir parmi 6 langues différentes, l'espagnol étant prédéterminé.

1. Appuyer sur le bouton langue
2. Sélectionner une langue.

La langue UTILISATEUR permet de créer une langue adaptée à vos besoins lors de l'utilisation d'un programme PC FAGOR INDUSTRIAL.



DATE / HEURE

Permet d'actualiser la date et l'heure.

1. Appuyer sur le bouton configurer heure et date
2. Appuyer sur le bouton heure et sélectionner grâce aux boutons augmentation / diminution →
14 : 25
3. Appuyer sur le bouton date et sélectionner grâce aux boutons augmentation / diminution →
2007 / 02 / 12



ÉCRAN

Permet de configurer l'écran selon le goût de l'utilisateur (lorsque le four est éteint).

Options de modification.

- Afficher heure et / ou date
- Texte à afficher
- Écrans de veille.

Par défaut, l'heure et la date sont activées sur le four, sans aucun texte.



AVERTISSEUR SONORE

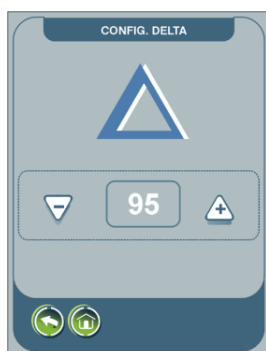
Permet de sélectionner différentes sonneries

DELTA

Cette option de configuration permet de sélectionner la valeur différentielle pour la cuisson delta.

Sa valeur par défaut est de 50 °C.

1. Appuyer sur configuration delta.
2. Sélectionner la valeur souhaitée grâce aux touches augmentation  / diminution .



C° - F°

Permet de passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

En appuyant sur le bouton correspondant vous passez de l'un à l'autre.



VERROUILLAGE AUTOMATIQUE

Permet de configurer un verrouillage automatique afin d'éviter que le four ne soit manipulé accidentellement. Pour activer cette option, il faut sélectionner le temps (entre 1 et 120 minutes) après lequel le four doit être verrouillé automatiquement. Par défaut, cette option reste désactivée.



VERROUILLAGE THERMIQUE

Le verrouillage thermique actif commence à décompter le temps restant uniquement lorsque la température atteint celle prédéterminée.

Pour activer le verrouillage thermique, appuyer sur le bouton .

Le bouton change de couleur.

HACCP

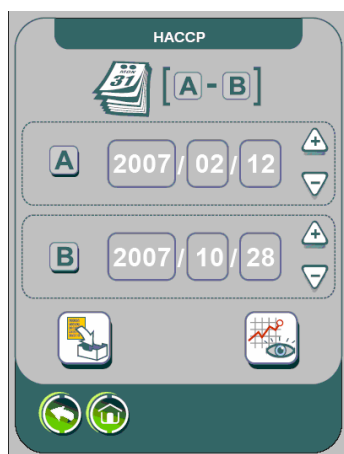
Lorsque le four travaille avec la fonction « Sonde à cœur » ou « Delta », il doit stocker les données avec lesquelles il travaille afin de respecter la législation en vigueur relative à HACCP.

Le four enregistre toutes les données du mode de travail, Humidité, TC et TN (la valeur la plus basse entre TN1 et TN5) chaque minute, jusqu'à ce que l'on quitte la fonction en question. Les données doivent être conservées pendant 1 mois.

Il sera possible d'afficher ces données à l'écran ou de les télécharger sur un dispositif externe par USB ou Ethernet.

Utilisation :

1. Brancher le PC au four éteint.
2. Allumer le four.
3. Valider l'option « COMMENCER HACCP ».
4. Lorsque le message « FIN TÉLÉCHARGEMENT HACCP » apparaît, éteindre le four.



DÉTARTRAGE

Cette fonction permet d'accéder au cycle de détartrage.

1. Appuyer sur le bouton de détartrage.
2. Sélectionner le temps.
3. Avertissement « ASPERGER DÉTARTRANT » (3 minutes)
4. Introduire le détartrant dans le générateur à vapeur (partie arrière interne du four).
5. Valider.
6. Une fois le processus achevé, apparaît :

« FIN DÉTARTRAGE »



Pour procéder à l'adoucissement, introduire le produit chimique dans les quantités indiquées par le fabricant.

Le volume de chaque générateur est de :

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 litres	7,3 litres
101	5.5 litres	7,3 litres
201	7 litres	12,3 litres
102	7 litres	12,3 litres
202	11,7 litres	15,3 litres

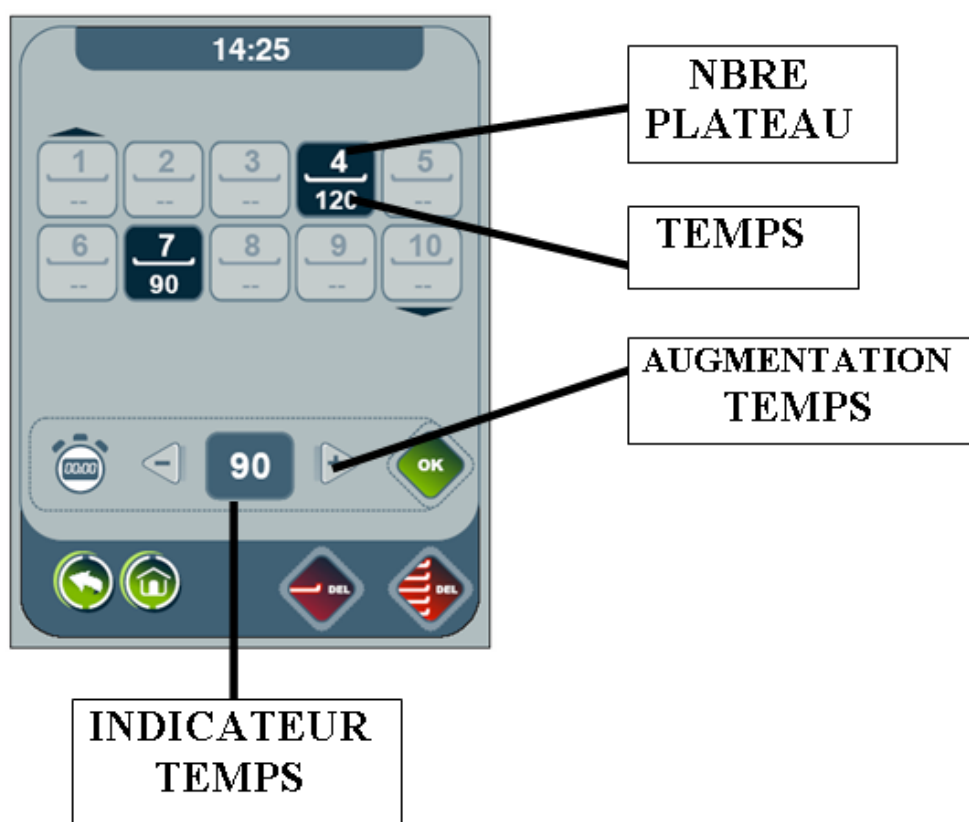
Nous vous conseillons un produit à base de phosphore dans d'une concentration de 30-40 %.

Avec cette concentration, nous vous conseillons d'introduire 25 % du volume du générateur. Dans tous les cas, respecter les indications du fournisseur du produit chimique.

FONCTION MULTI-PLATEAUX

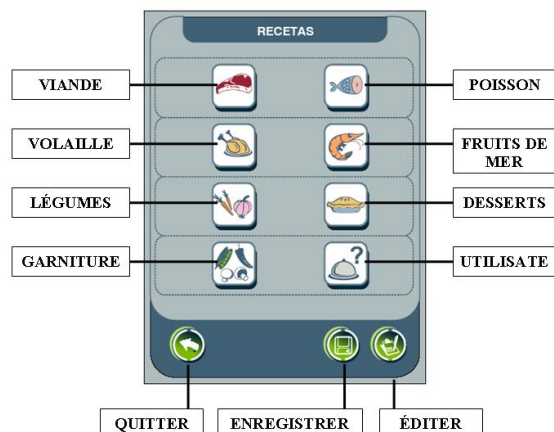
La fonction multi-plateaux permet de définir le temps de chaque plateau indépendamment.

1. Sélectionner le mode de fonctionnement.
2. Sélectionner la valeur d'humidité.
3. Sélectionner la température du four souhaitée
4. Appuyer sur le bouton menu.
5. Appuyer sur le bouton multi-plateaux
6. Sélectionner les plateaux.
7. Introduire le temps souhaité.
8. Appuyer sur OK.
9. Appuyer sur start.



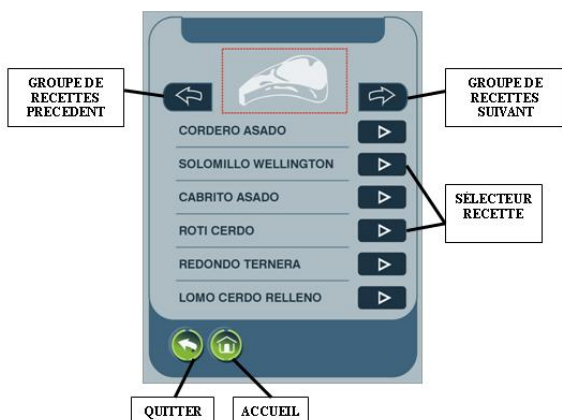
FAGOR COOKING

Accès direct aux recettes du four.



Chaque paragraphe possède plusieurs recettes élaborées par les chefs de FAGOR INDUSTRIAL.

1. Appuyer sur n'importe quelle option.
2. Sélectionner la recette souhaitée.

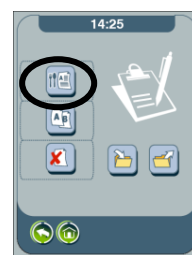


CRÉER UNE RECETTE

1. Appuyer sur le bouton éditer .
2. Appuyer sur le bouton créer .
3. Écrire le nom de la recette et appuyer sur **OK**.
4. Sélectionner un groupe.
5. Éditer les conditions et étapes de la recette.
6. Enregistrer la recette .
7. Valider l'enregistrement de la recette.



Étape 1



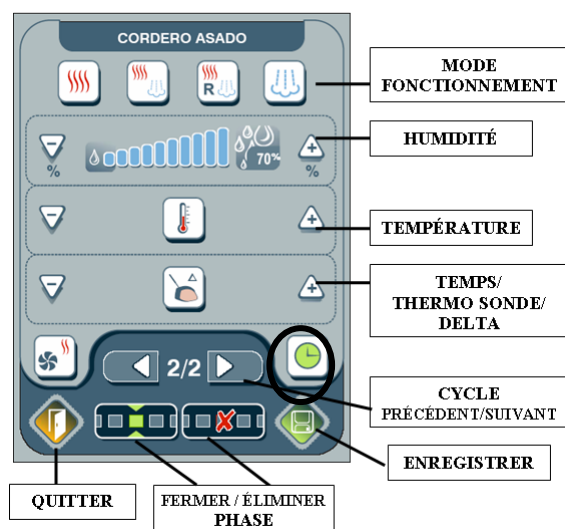
Étape 2



Étape 3



Étape 4



Étapes 5 et 6

ÉDITER UNE RECETTE

Permet de copier ou de modifier une recette existante. Pour cela, une fois la recette éditée et les modifications souhaitées réalisées, il sera possible d'enregistrer : la recette apparaîtra modifiée avec le même nom dans la même famille ; ou d'enregistrer sous : permettant d'enregistrer la recette avec un nouveau nom et dans la famille souhaitée.

EFFACER UNE RECETTE

Permet d'effacer la recette sélectionnée.

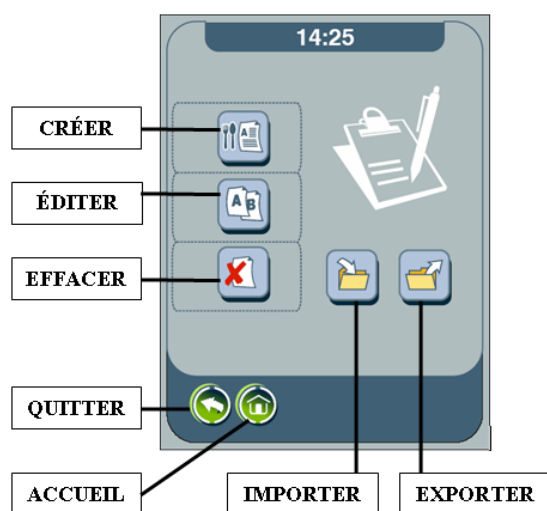
EXPORTER

Permet d'enregistrer les recettes existantes sur un dispositif externe, par USB ou Ethernet.

IMPORTER

Permet de charger des recettes à partir d'un dispositif externe (par USB ou Ethernet).

Si une recette coïncide avec une existante, confirmer si vous souhaitez remplacer cette dernière.

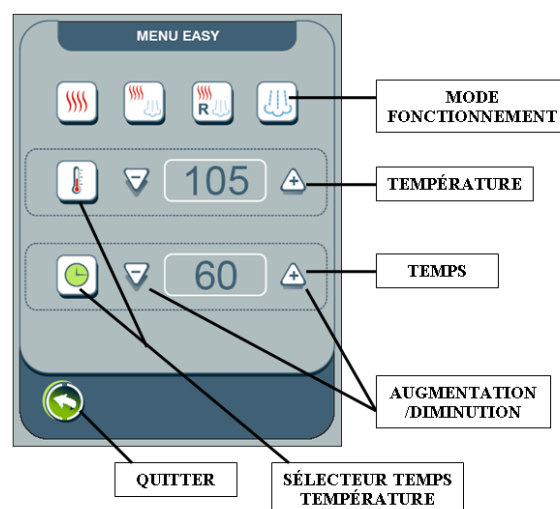


FAGOR EASY

L'option FAGOR EASY de l'écran principal permet d'obtenir une configuration simple de l'écran.

Pour des applications simples où l'on souhaite juste modifier le mode de cuisson, la température et le temps.

1. Sélectionner le mode de fonctionnement.
2. Sélectionner la température avec les touches augmentation / diminution ou en appuyant sur le sélecteur de température et en entrant la valeur numériquement.
3. Sélectionner le temps avec les touches augmentation / diminution ou en appuyant sur le sélecteur de temps et en entrant la valeur numériquement.
4. Appuyer sur Start



ENTRETIEN

NETTOYAGE MANUEL

Il est conseillé d'effectuer un nettoyage quotidien de la machine.

Pour effectuer le nettoyage, l'appareil doit toujours être éteint.

Pour le bon fonctionnement et la conservation de l'appareil, nettoyez-le tous les jours à l'aide de produits dégraissants spécifiques.

TRÈS IMPORTANT: Ne pas utiliser de détergents granuleux ou abrasifs, ni de jet d'eau pour nettoyer l'extérieur du four car ils peuvent endommager les composants internes de celui-ci.

Pour effectuer le **Nettoyage manuel**, l'appareil doit toujours être débranché.

Le **Nettoyage manuel** doit s'effectuer de la manière suivante :

1- Refroidissez le four jusqu'à 60 °C, (utilisez la fonction refroidissement du four), puis retirez les résidus solides.

2- Pulvérisez le détergent uniformément à l'intérieur de la chambre.

3- Fermez la porte et laissez agir le détergent pendant 5 à 10 minutes (en fonction du type de salissures).

4- Continuez par un cycle de vapeur de 5 à 10 minutes, puis arrêtez et ouvrez la porte avec précaution.

ATTENTION ! : Les détergents sont hautement actifs; prenez donc toutes les précautions car ceux-ci peuvent irriter la peau et les yeux. Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

6- Rincez abondamment à l'eau claire en utilisant, si vous le souhaitez, la douchette fournie.

Remarque: Les caractéristiques de conception de l'appareil permettent d'utiliser sans aucun risque de l'eau sur toutes les parties de la chambre de cuisson du four afin de le rincer et de le nettoyer parfaitement.

7- Séchez le four ; pour ce faire, vous pouvez utiliser le mode air chaud pendant 5 minutes. Puis, déconnectez l'alimentation, fermez les robinets d'arrivée d'eau et laissez la porte entrouverte pour que l'air se trouvant dans le four soit propre.

Si le nettoyage a lieu tous les jours, cette opération ne prend que 15 minutes, ce qui a l'avantage de permettre d'avoir un appareil en parfait état et prêt pour le travail du lendemain.

Le fait que la contreporte soit en verre rend son nettoyage très simple étant donné qu'elle se nettoie de la même façon et avec les mêmes produits que ceux qui sont utilisés pour nettoyer les cuisinières vitrocéramiques.

1- Utilisez la raclette pour enlever la graisse incrustée sur le verre.

2- Pulvérisez le produit sur le verre.

3- Passez un chiffon sur le verre.

Remarque : **Ne pas** utiliser de produits ou d'ustensiles pouvant rayer la surface en verre.

IRRÉGULARITÉS

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, avant d'appeler le service d'assistance technique, vérifiez avec soin que :

- Les fusibles sont en bon état.
- La tension sur la machine est correcte
- La pression de l'eau du réseau est correcte.
- De la vapeur sort de la porte ; cela peut être dû au fait que le joint de la porte est sale. Dans ce cas, nettoyez-le.
- Si de l'eau coule sur le sol, il est possible que le dispositif de vidange de l'appareil soit obstrué. Dans ce cas, nettoyez-le en utilisant le bouchon se trouvant sur la partie inférieure de l'appareil.

Ce modèle est équipé d'un programme d'autodiagnostic. En cas de panne, l'appareil est bloqué et un message d'erreur s'affiche sur les indicateurs numériques.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage professionnel et ne peut être utilisé que par un personnel qualifié.

TYPES DE DÉFAUTS

Lorsqu'une erreur se produit :

- Le signal sonore retentit de façon intermittente.
- Un message s'affiche de manière intermittente sur la ligne supérieure de l'afficheur.
- Si le bouton START/STOP est enfoncé, le message d'erreur reste présent mais l'alarme ne sonne plus.
- Pour effacer le message d'erreur de l'écran et faire cesser le signal sonore, déconnectez la tension du contrôleur ou éliminez la défaillance ayant entraîné l'erreur.
- Lorsque le défaut ayant entraîné l'erreur disparaît, les sorties recommencent à fonctionner normalement.

Les défauts pouvant apparaître sur le four et les messages s'affichant dans chaque cas, ainsi que les conséquences sur le fonctionnement du four sont détaillés ci-après :

E1 Capteur TC	
DESCRIPTION:	Sonde de la chambre en panne. -TC est en dehors de la gamme [-5..330].
CONSÉQUENCES:	Le four est complètement inopérant.
E2 Capteur TN	
DESCRIPTION:	Thermo sonde à cœur en panne. -TN est en dehors de la gamme [-10..330]
CONSÉQUENCES:	Les fonctions thermo sonde et delta sont désactivées.
E3 Capteur TV	
DESCRIPTION:	Sonde de vapeur en panne -TV est en dehors de la gamme [-5..330].
CONSÉQUENCES:	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> en omettant la condensation d'eau.
E4 Capteur TG	
DESCRIPTION:	Sonde de gaz en panne. TG est en dehors de la gamme [-5..330].
CONSÉQUENCES:	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E5: Niveau d'Eau	
DESCRIPTION	De l'eau est détectée au niveau maximum mais pas au niveau minimum.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E6: Erreur Calibrage	
DESCRIPTION	Il a été impossible de calibrer en 15 minutes.
CONSÉQUENCES	Le four continue à fonctionner normalement.
E7: Erreur A.E.	

DESCRIPTION	Un dysfonctionnement à l'entrée de fréquence du variateur (A.E) a été détectée. La connexion est coupée Si le moteur ne démarre pas dans les 10 secondes suivant la demande de mise en service. Si le moteur ne dépasse pas la vitesse de 500 tr/min dans les 20 secondes suivant la demande de mise en service.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E8: Manque d'Eau	
DESCRIPTION	Le VDV est en marche depuis 7 minutes ou plus et le niveau maximum n'est pas encore atteint.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E9: Err. Vidange	
DESCRIPTION	Le VDV est en marche depuis 1 minute ou plus et il ne bouge pas du niveau minimum.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E10: Erreur CV	
DESCRIPTION	À TG<93°C, lorsque le CV agit, et en 3 minutes, le TG ne monte pas de 3 degrés ou plus.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E11: Erreur CC	
DESCRIPTION	Lorsque CC agit et qu'en 12 minutes TC ne monte pas de 3 degrés ou plus.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E12: Temp. Élevée	
DESCRIPTION	La NTC du contrôleur atteint 60 °C, mais ne dépasse pas 70 °C
CONSÉQUENCES	Le four fonctionne normalement et l'alarme ne retentit pas. Ce message est affiché pendant 3 s toutes les 30 s.
E13: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et se trouve à la vitesse maximum.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E14: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION:	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et est arrêté.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E15: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et ne stabilise pas la vitesse.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E16: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC ne répond pas au contrôle de gaz et se trouve à la vitesse maximum.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .

E17: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCV ne répond pas au contrôle de gaz et est arrêté.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E18: Erreur VCC (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCV ne répond pas au contrôle de gaz et ne stabilise pas la vitesse.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E19: Erreur VCC2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC2 ne répond pas au contrôle de gaz et se trouve à la vitesse maximum.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement <i>inopérant</i> .
E20: Erreur VCC2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC2 ne répond pas au contrôle de gaz et est arrêté.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E21: Erreur VCC2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	VCC2 ne répond pas au contrôle de gaz et ne stabilise pas la vitesse.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E22: Temp. Élevée	
DESCRIPTION	La NTC du contrôleur dépasse 70 °C
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E23: Err. Cheminée	
DESCRIPTION	Moteur de la cheminée en panne
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E24: Hors service	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de chambre ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E25: Hors service	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de commandes ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E26: Connex Vapeur	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de chaudière ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Il n'est possible de travailler qu'en mode <i>Convection</i> .
E27: BMF GAZ1 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La carte de gaz ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.
E28: BMF GAZ2 (Uniquement sur fours à GAZ)	
DESCRIPTION	Erreur de communication. La deuxième carte de gaz ne répond pas.
CONSÉQUENCES	Le four est complètement inopérant.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque la durée de vie de ce produit touche à sa fin, ne pas le jeter dans un conteneur à déchets standard mais le déposer dans un point de collecte spécifique destiné aux déchets électriques et aux équipements électroniques usagés en vue de son ultérieur recyclage.

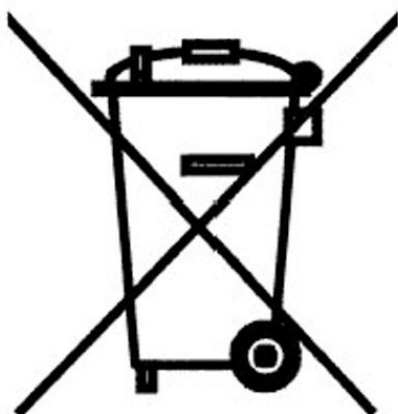
Cette précaution à prendre est confirmée par le symbole figurant sur le produit, le manuel de l'utilisateur ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques les matériaux peuvent être recyclés. Grâce au recyclage et à d'autres formes de traitement des déchets électriques et des équipements électroniques, vous pouvez contribuer de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant le point de collecte le plus proche de chez vous, veuillez contacter les collectivités locales.

Pour protéger l'environnement, une fois votre appareil arrivé en fin de vie, déposez-le dans des lieux prévus à cet effet conformément à la législation en vigueur.

REMARQUE : LE DÉTENTEUR FINAL DES RÉSIDUS D'EMBALLAGE EST RESPONSABLE DE LEUR GESTION FINALE.



MANUALE USO E MANUTENZIONE



MODELLI	APG-061	APE-061
	APG-101	APE- 101
	APG-102	APE-102
	APG-201	APE- 201
	APG-202	APE 202

12045299

GENTILE CLIENTE

La ringraziamo per la fiducia mostrata nei confronti della nostra marca per acquistare un apparecchio di uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, sarà completamente soddisfatto del Suo acquisto.

La preghiamo di prendersi qualche minuto e, con il presente manuale, si avvicini all'apparecchio e "Buon lavoro!": le informazioni grafiche facilmente comprensibili sostituiscono i fogli pieni di testo.

Ciò nonostante, La consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina della FAGOR, per ottenere i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre l'apparecchio.

ConserVi questo manuale vicino all'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

Infine, Le auguriamo un enorme successo e grandi soddisfazioni con il Suo nuovo forno.

INDICE

INDICE	87
ELEMENTI DI COMANDO	88
ON/OFF	89
MODO DI FUNZIONAMENTO	89
UMIDITÀ	89
TEMPERATURA	89
CUCINARE CON LA FUNZIONE TEMPO	90
FUNZIONE ASTA	91
FUNZIONE DELTA	91
COOL DOWN	92
UMIDIFICARE	92
POTENZA VELOCITÀ TURBINA	92
MENÙ	93
LINGUA	94
DATA ORA	94
DISPLAY	95
ALLARME ACUSTICO	95
DELTA	95
C° - F°	95
ARRESTO AUTOMATICO	95
ARRESTO TERMICO	95
HACCP	96
DISINCROSTAZIONE	96
FUNZIONE MULTITEGLIA	97
FAGOR COOKING	98
FAGOR EASY	99
MANUTENZIONE	100
PULIZIA MANUALE	100
IRREGOLARITÀ	101
TIPO DI GUASTO	102
RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE	105

ELEMENTI DI COMANDO

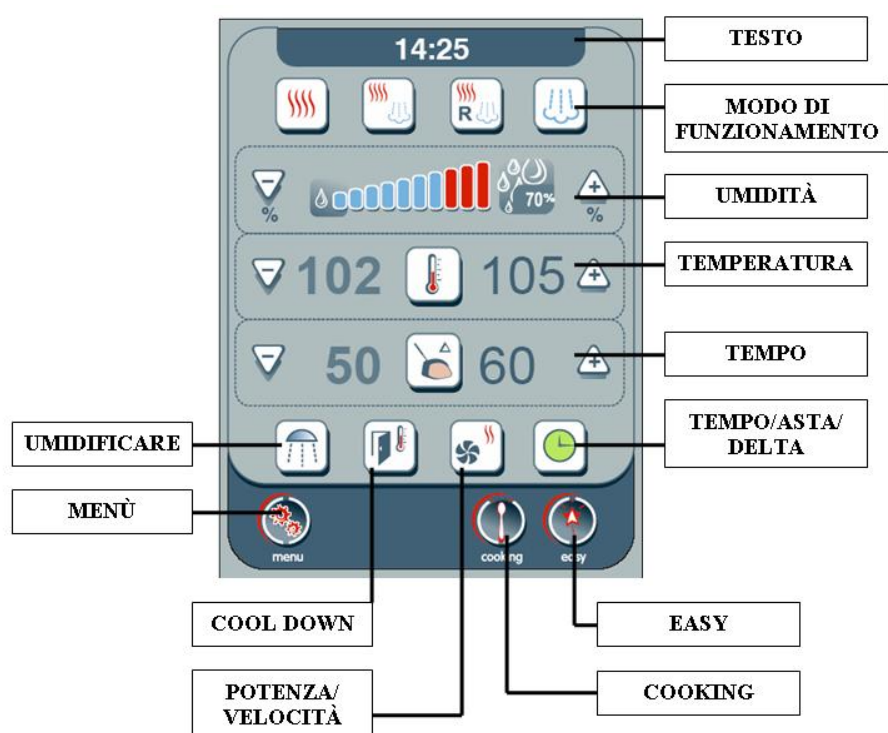


Fig. 12

ON/OFF

L'accensione/spegnimento del forno si realizza tramite l'interruttore generale ON/OFF. Ogni volta che si accende il forno, compaiono i valori usati durante l'ultima esecuzione, invece se si tratta della prima volta che si accende il forno si useranno i valori per difetto.

MODO DI FUNZIONAMENTO

Selezione del modo di funzionamento del forno. Il modo di selezionamento è risaltato rispetto agli altri.

 CONVEZIONE	 MISTO
 RIGENERAZIONE	 VAPORE

Quando si accende il forno, sarà configurato con i parametri con i quali è stato spento. Se si cambia di funzione, si salveranno i valori della funzione con la quale si stava lavorando, e si caricherà di nuovo questa configurazione nel caso di riusare di nuovo questa funzione.

UMIDITÀ

In questo paragrafo è rappresentato il livello d'umidità selezionato dal forno. Il colore blu, rappresenta l'aria umida, il rosso quella secca, invece quando è spento o si trova sul colore nero (ciò succede solo nel modo Convezione), rappresenta il livello di umidità prescelto. Questi sono i ranghi e i valori per difetto di ciascun modo di lavoro:

- Convezione: Rango [0..100].
- Misto: Rango [0..100].
- Rigenerazione: Rango [80].
- Vapore: Rango [100].

Per modificare il livello di umidità premere i tasti



e L'incremento/diminuzione si realizza in blocchi del 10%

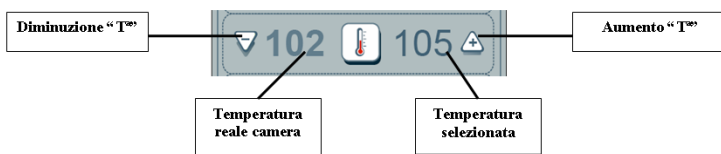
I pulsanti saranno abilitati soltanto sul modo di funzionamento della Convezione o Misto, poiché negli altri due modi d'esercizio, il valore dell'umidità resterà fisso.

TEMPERATURA

In questo paragrafo si mostra la temperatura reale della camera e quella prescelta dall'utente.

La temperatura indicata a sinistra dello schermo corrisponde a quella reale della camera.

La temperatura che compare a destra dello schermo corrisponde alla temperatura prescelta dall'utente.



Qui di seguito, si mostra il rango delle temperature per ogni modo di funzionamento:

- Convezione: Rango [20..300].
- Misto: Rango [20..250].
- Rigenerazione: Rango [20..180].
- Vapore: Rango [20..99].

Selezione della temperatura: Premere il tasto centrale  che abilita la selezione tramite i numeri. Selezionare il valore prescelto e convalidare o annullare con ok / annullare.

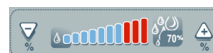
I tasti di incremento  /  diminuzione della temperatura permettono di variare il valore prefissato della temperatura della camera per unità all'interno del rango stabilito. Se si mantiene premuto uno di questi due tasti per più di 2 secondi, l'incremento / diminuzione si realizzerà di 10 in 10.

Quando il forno è sulla funzione delta, questi tasti non saranno visibili.

CUCINARE CON LA FUNZIONE TEMPO

La cottura si realizza in funzione della temperatura e del tempo selezionati.

1. Selezionare il modo di funzionamento.
2. Selezionare il valore dell'umidità.
3. Selezionare la temperatura del forno preferita.
4. Selezionare il tempo prescelto
5. Premere start.



I tasti di incremento  /  diminuzione della temperatura permettono di variare il valore prefissato della temperatura della camera e del tempo. Se si mantiene premuto uno di questi due tasti per più di 2 secondi, l'incremento / diminuzione si realizzerà di 10 in 10.

Se il forno è avviato e si preme uno di questi 2 tasti, il tempo restante varierà nella stessa proporzione dell'incremento/diminuzione realizzato alla temperatura prefissata.

PRERISCALDAMENTO

Per preriscaldare, il forno dovrà essere spento e la temperatura prescelta dovrà essere superiore rispetto a quella della camera.

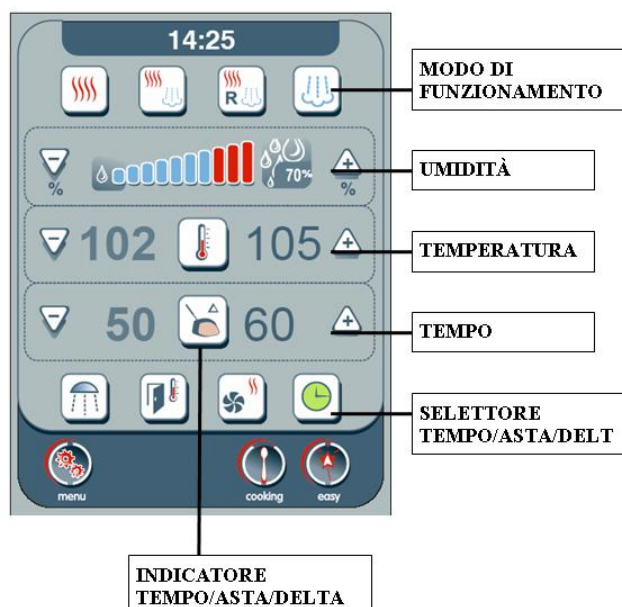
1. Selezionare il modo di funzionamento.
2. Selezionare la temperatura del forno prescelta.
3. Premere l'indicatore tempo/asta/delta



4. Selezionare tempo 0 e premere ok.



5. Premere start.



FUNZIONE ASTA

La cottura si realizza in funzione della temperatura interna del cibo.

La sonda deve attraversare il centro del cibo, per assicurarsi della corretta cottura della zona più profonda.

1. Selezionare l'opzione funzione asta con il selettore dell'opzione tempo/asta/delta.
2. Selezionare la temperatura di cottura a scelta così come la temperatura interna prescelta per il prodotto.
3. Inserire l'asta sonda nel cibo.

4. Chiudere lo sportello e premere start.



Quando la temperatura reale del nucleo raggiunge il valore selezionato, il numero inizia a lampeggiare, suona l'allarme e la spia lampeggia al ritmo dell'allarme fino a quando si apre lo sportello o dopo 30 secondi. Se la porta continua a non aprirsi, l'avviso acustico/visivo continua in sessioni di 30 secondi ogni 3 minuti.



I tasti di incremento / diminuzione della temperatura permettono di variare il valore prefissato della temperatura della camera e del tempo. Se si mantiene premuto uno di questi due tasti per più di 2 secondi, l'incremento / diminuzione si realizzerà di 10 in 10.

Premendo i tasti indicatori del tempo/asta/delta o della temperatura, si selezionano i valori numericamente.

FUNZIONE DELTA

La cottura si realizza ad una temperatura di 50°C superiore alla temperatura del centro dell'alimento.

La sonda deve attraversare il centro del cibo, per assicurarsi della corretta cottura della zona più profonda.

1. Selezionare l'opzione funzione delta con il selettore dell'opzione tempo/asta/delta.
2. Selezionare la temperatura del centro dell'alimento preferita.
3. Inserire l'asta sonda nell'alimento.

4. Chiudere lo sportello e premere start.

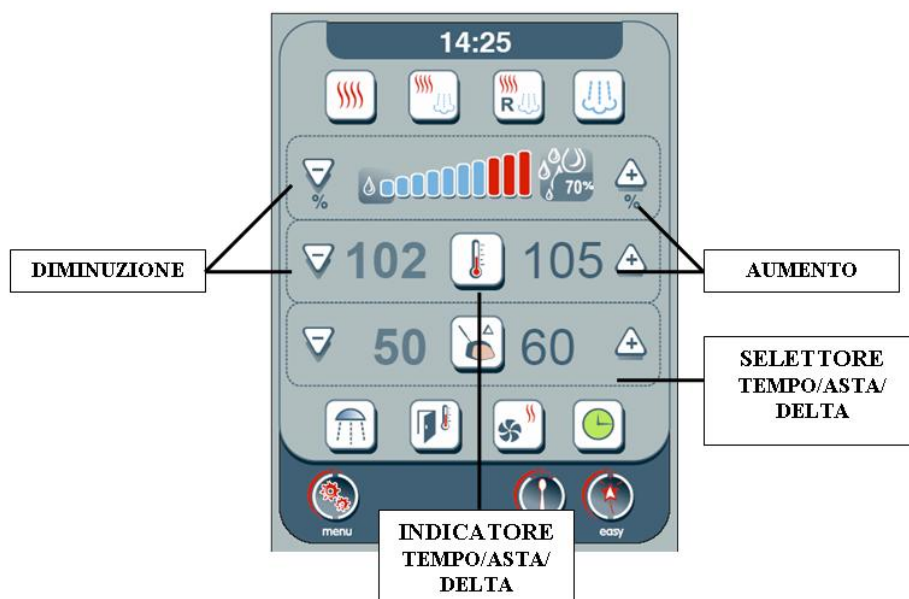


Dopo aver premuto il tasto start/stop, il forno inizierà a funzionare. Quando il centro del cibo raggiunge il valore selezionato, il forno emette un avviso con un allarme.



I tasti di incremento / diminuzione della temperatura permettono di variare il valore prefissato della temperatura al centro dell'alimento prescelto. Se si mantiene premuto per più di 2 secondi, l'incremento / diminuzione si realizzerà di 10 in 10.

Premendo i tasti indicatori del tempo/asta/delta o della temperatura, si selezionano i valori numericamente.



COOL DOWN

Il cool down permette di raffreddare il forno quando raggiunge le alte temperature.

È accessibile se la temperatura del forno è superiore ai 45°C.

1. Sullo schermo principale, premere cool down.



2. Aprire lo sportello.
3. Il ciclo s'interrompe quando la temperatura del forno raggiunge i 45°C, se si chiude lo sportello o si preme il tasto off della serigrafia.



MISURE DI SICUREZZA: Durante questo ciclo il coprimentatore e le guide della teglia, devono essere ben ancorati nella loro posizione.

Avvertenza: **Non** raffreddare il forno applicando direttamente acqua fredda nella vasca.

UMIDIFICARE

Con questa funzione si ottiene un'ottima elevazione dei prodotti di panetteria grazie all'introduzione rapida di umidità.

Soffice lucentezza dei prodotti infornati.

Si consiglia di usare brevi periodi di tempo.

Per attivare la funzione premere il tasto umidificare.



POTENZA VELOCITÀ TURBINA

Con questa funzione si può variare la potenza del forno (calore) e la velocità della turbina. Ci sono 4 opzioni:

1. Potenza massima / velocità massima 

2. Potenza minima / velocità massima, 

3. Potenza minima / velocità media.

4. Potenza minima / velocità minima, 



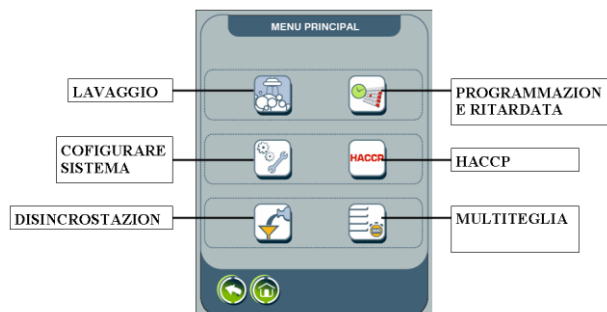
POTENZA VELOCITÀ
TURBINA

COOL DOWN

UMIDIFICARE

MENÙ

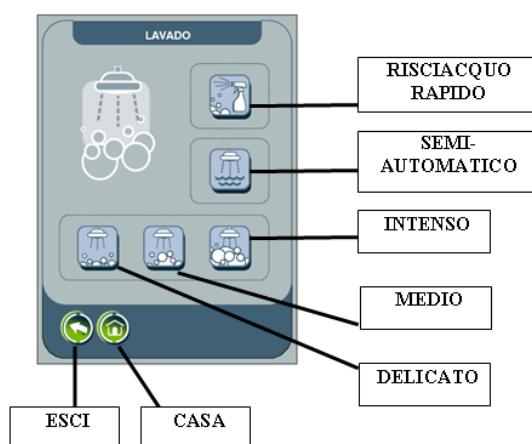
L'opzione Menù mostra uno schermo con 6 opzioni aggiuntive per l'utente.



LAVAGGIO



La schermata sul lavaggio offre un'opzione di 5 diversi programmi di lavaggio.



1. Risciacquo rapido.
2. Lavaggio delicato.
3. Lavaggio medio.
4. Lavaggio intenso.
5. Lavaggio semi-automatico.

In ogni programma di lavaggio seguire le istruzioni indicate sullo schermo.

Si raccomanda di realizzare il **cool-down** prima di realizzare il lavaggio.

FORNO	DETERSIVO RACCOMANDATO
061 y 101	1/3
102	1/2
201 e 202	2/3

PROGRAMMAZIONE RITARDATA



La programmazione ritardata permette di cucinare e lavare il forno all'ora prescelta.

1. Selezionare l'opzione menù.
2. Selezionare l'opzione programmazione ritardata.
3. Selezionare l'ora premendo
4. Selezionare l'ora premendo
5. Selezionare programma, ricetta o lavaggio.
6. Premere

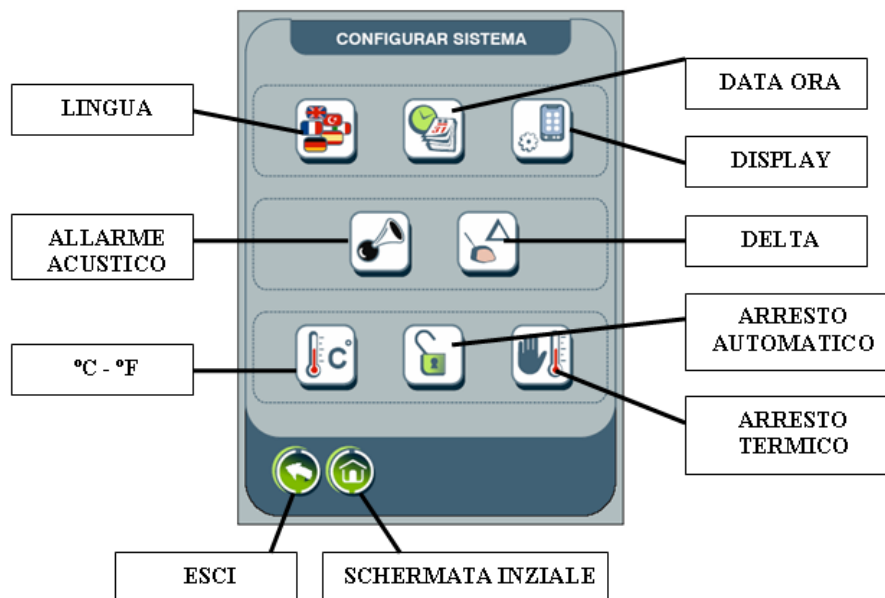


Il selettore di programma permette di scegliere i parametri del forno (temperatura, umidità, tempo, velocità turbina).

Il selettore della ricetta permette di scegliere qualsiasi ricetta memorizzata.

Il selettore di lavaggio permette di scegliere il programma memorizzato.

Durante la programmazione ritardata, il forno non potrà essere usato.

CONFIGURARE SISTEMA**LINGUA**

Permette di scegliere tra 6 lingue diverse, in cui lo spagnolo è quella predeterminata.

1. Premere il tasto lingua
2. Selezionare lingua.

La lingua UTENTE permette la creazione di una lingua adattata personalmente usando un programma PC FAGOR INDUSTRIAL.

DATA ORA

Permette l'aggiornamento della data e dell'ora.

1. Premere il tasto configurare ora e data.
2. Premere il tasto ora e selezionare con incremento /diminuzione . → 14 : 25
3. Premere il tasto data e selezionare con incremento /diminuzione . → 2007 / 02 / 12



DISPLAY

Permette di configurare lo schermo secondo i gusti dell'utente (si effettua quando il forno è spento).

Opzioni di cambio.

- Visualizzare l'ora e/o la data
- Testo che si vuole visualizzare
- Salvaschermo.

Per difetto il forno è consegnato con l'ora e la data attivata, senza nessuno testo.



ALLARME ACUSTICO

Permette di selezionare tra le diverse suonerie d'allarme del forno.

DELTA

Quest'opzione di configurazione permette di selezionare il valore differenziale della cottura delta.

Per difetto ha un valore di 50°C.

1. premere configurazione delta.
2. selezionare il valore prescelto con i tasti di incremento  / diminuzione .



C° - F°

Permette di cambiare i gradi da Celsius a Fahrenheit.

Premendo il tasto passa da uno all'altro.



ARRESTO AUTOMATICO

Permette di configurare l'arresto automatico per evitare che il forno sia maneggiato accidentalmente. Per attivare quest'opzione si dovrà selezionare il tempo (tra 1 e 120 minuti) per arrestare il forno automaticamente. Per difetto, quest'opzione resta disattivata.



ARRESTO TERMICO

L'arresto termico attivo inizia a scontare il tempo programmato solo quando la temperatura ha raggiunto la temperatura predeterminata.

Per attivare l'arresto termico, premere il tasto



Il tasto cambia di colore.

HACCP

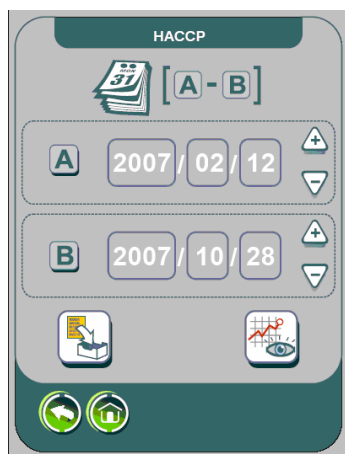
Quando il forno è sta funzionando con la funzione “Sonda del nucleo” o “Delta”, dovrà immagazzinare i dati con i quali sta funzionando secondo la normativa vigente sull'HACCP.

Il forno salva tutti i dati del modo di esercizio, Umidità, TC e TN (il valore più basso tra TN1 e TN5) ogni minuto se non si esce dalla funzione in questione. I dati dovranno essere salvati per 1 mese.

Questi dati potranno essere visualizzati sullo schermo o scaricati verso un dispositivo esterno tramite USB o Ethernet.

Uso:

1. Collegare il PC al forno spento.
2. Accendere il forno.
3. Convalidare l'opzione "INZIARE HACCP".
4. dopo il messaggio “FINE DOWNLOAD HACCP” spegnere il forno.



DISINCROSTAZIONE

Con questa funzione si accede al ciclo di disincrostazione.

1. Premere il tasto disincrostazione.
2. Selezionare tempo.
3. Avviso “SPRUZZO DISINCROSTANTE” (3 minuti).
4. Inserire disincrostante nel generatore di vapore (zona posteriore interna del forno).
5. Convalidare.
6. Alla fine mostra

“FINE DISINCROSTAZIONE”



Per realizzare la decalcificazione, inserire il prodotto chimico nelle quantità indicate dal fabbricante.

Il volume di ciascun generatore è di:

	AE-APE	AG-APG
061	3,25 litros	7,3 litros
101	5.5 litros	7,3 litros
201	7 litros	12,3 litros
102	7 litros	12,3 litros
202	11,7 litros	15,3 litros

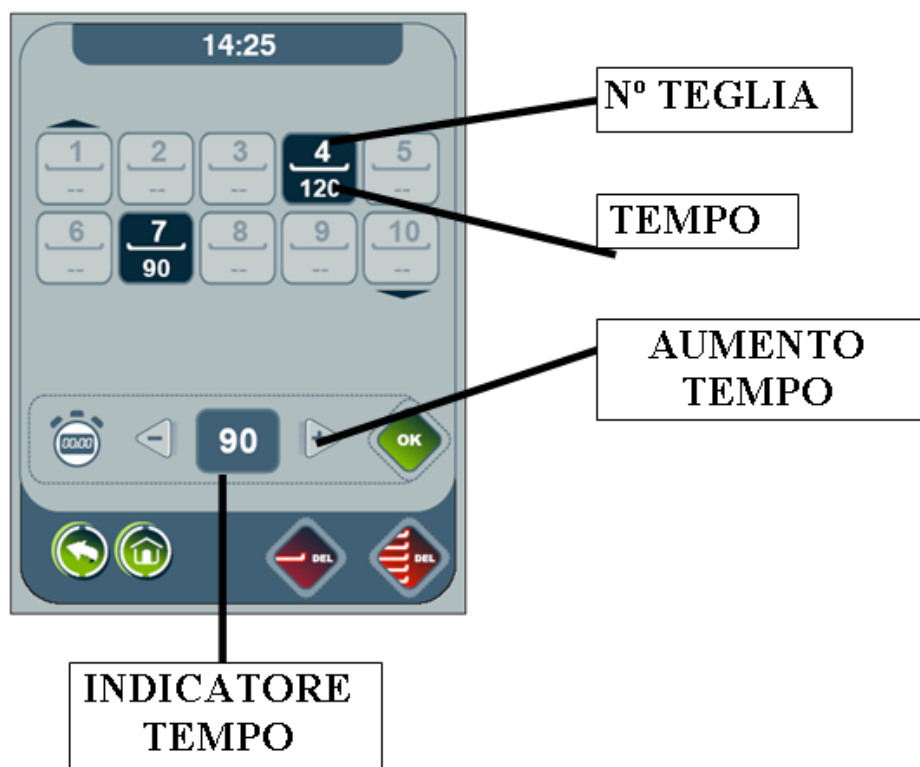
Si consiglia un prodotto a base fosforica con una concentrazione del 30-40%.

Con questa concentrazione, si consiglia di inserire un 25% del volume del generatore. In ogni caso, seguire le istruzioni del fornitore del chimico.

FUNZIONE MULTITEGLIA

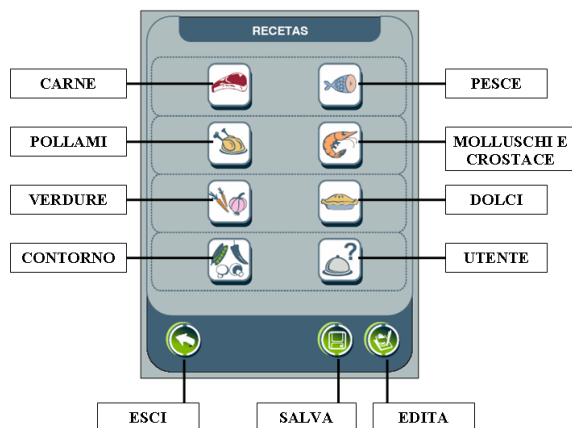
La funzione multiteglia permette di temporizzare ognuna delle teglie in modo indipendente.

1. Selezionare il modo di funzionamento.
2. Selezionare il valore dell'umidità.
3. Selezionare la temperatura del forno preferita
4. Premere il tasto menù.
5. Premere il tasto multiteglia
6. Selezionare teglie.
7. Inserire il tempo prescelto.
8. Premere OK.
9. Premere start.



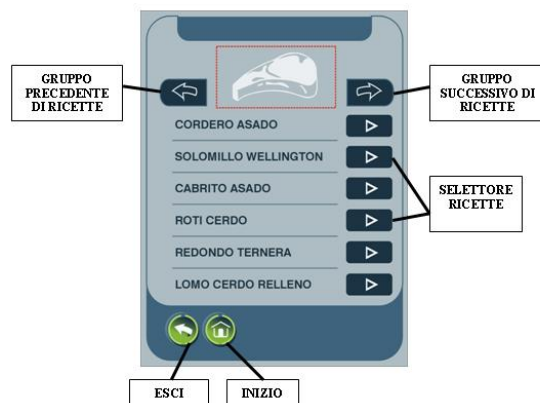
FAGOR COOKING

Accesso diretto alle ricette del forno.



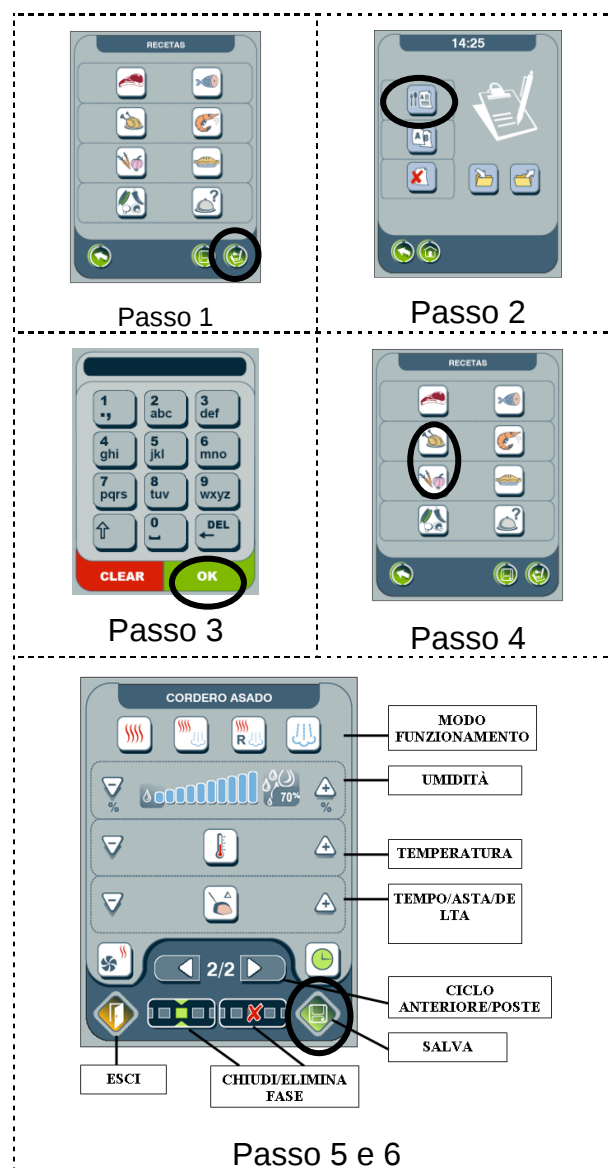
Ogni paragrafo, ha diverse ricette create dai cuochi della FAGOR INDUSTRIAL.

1. Premere qualsiasi opzione.
2. Selezionare la ricetta prescelta.



CREARE RICETTA

1. Premi il tasto edita.
2. Premi il tasto crea
3. Scrivi il nome della ricetta e premi **OK**.
4. Seleziona gruppo.
5. Edita le condizioni e i passi della ricetta.
6. Salva ricetta
7. Convalidare salva ricetta.



EDITA RICETTA

Permette di copiare o di modificare una ricetta esistente. Per questo, una volta che la ricetta è stata editata e sono stati realizzati i cambi a vostra scelta, esisterà l'opzione di salvarla, e la ricetta resterà modificata con il nome che aveva nella famiglia in cui si trovava o di salvarla come, permettendo in questo modo la registrazione della ricetta con il nuovo nome della famiglia prescelta.

CANCELLA RICETTA

Permette di cancellare la ricetta selezionata.

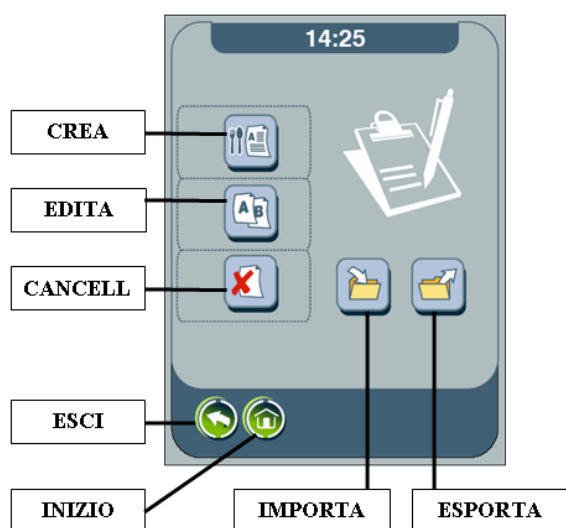
ESPORTA

Permette la registrazione delle ricette esistenti in un dispositivo esterno, tramite USB o ethernet.

IMPORTA

Permette di caricare le ricette da un dispositivo esterno (via USB o ethernet).

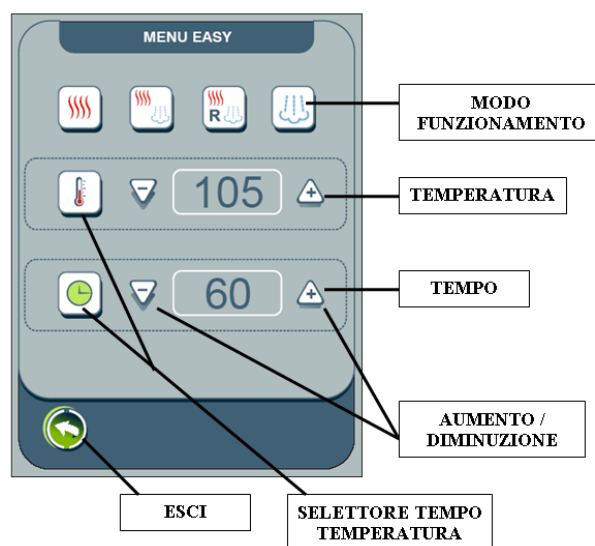
Nel caso in cui una ricetta coincide con un'altra già esistente, confermare che si desidera sostituire quella già esistente.

**FAGOR EASY**

L'opzione FAGOR EASY che compare sulla schermata principale, permette di avere una configurazione semplice dello schermo.

Per le applicazioni semplici in cui si vuole cambiare soltanto il modo di cottura, la temperatura e il tempo.

1. Selezionare il modo funzionamento.
2. Selezionare la temperatura con il tasto d'incremento o di diminuzione.
3. Selezionare il tempo con il tasto d'incremento o di diminuzione.
4. Premere Start.



MANUTENZIONE

PULIZIA MANUALE

Si raccomanda una pulizia giornaliera della macchina.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate sempre con l'apparecchio spento.

Per il buon funzionamento e conservazione dell'apparecchio, pulire giornalmente con dei prodotti sgrassanti specifici.

MOLTO IMPORTANTE: Per la pulizia esterna dell'apparecchio, **non** si devono usare detergenti arenosi o abrasivi oppure acqua a spruzzo, poiché potrebbero danneggiare i suoi componenti interni.

Le operazioni di **Pulizia Manuale** devono essere effettuate sempre con l'apparecchio spento.

La **Pulizia Manuale** deve essere realizzata nel seguente modo:

1° Raffreddare il forno fino a 60°C, (usare la funzione di raffreddamento del forno), e poi eliminare tutti i residui solidi.

2° Cospargere uniformemente l'interno della camera con il detergente.

3° Chiudere lo sportello e lasciare agire il detergente per 5 o 10 minuti (a secondo del tipo di sporco).

4° Continuare con un ciclo di vapore per 5 o 10 minuti, poi fermare e aprire lo sportello con cautela.

ATTENZIONE: I detergenti sono altamente attivi, per cui fare molta attenzione, poiché potrebbero causare irritazioni cutanee e negli occhi. Seguire attentamente le istruzioni del fabbricante.

6° Risciacquare con abbondante acqua, si può usare la doccetta annessa all'apparecchio.

Nota: per le caratteristiche del disegno dell'apparecchio, si può versare dell'acqua in tutte le zone della camera di cottura del forno senza nessun rischio, per un risciacquo e una pulizia a fondo perfetti.

7° Per asciugare il forno, si può usare il modo convezione per 5 minuti. Successivamente, scollegare l'alimentazione, chiudere i rubinetti di arresto dell'acqua e lasciare socchiuso lo sportello per purificare l'aria all'interno del forno.

Se la pulizia si realizza giornalmente, l'operazione sarà più breve e saranno necessari solo 15 minuti, con il vantaggio di avere un apparecchio in perfetto stato e pronto per essere usato il giorno successivo.

Il controspartello di vetro si pulisce facilmente, nello stesso modo e con gli stessi prodotti usati per pulire le cucine in vetroceramica.

1° Usare un raschietto per togliere il grasso incrostato sul vetro.

2° Cospargere il prodotto sul vetro.

3° Passare un panno su tutta la superficie del vetro.

Nota: **Non** usare prodotti o utensili che potrebbero graffiare la superficie del vetro.

IRREGOLARITÀ

Nel caso di guasti o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, si prega di controllare attentamente che:

- I fusibili sono montati correttamente.
- Vi sia la giusta tensione nella macchina
- La pressione della rete idrica è corretta.
- Dallo sportello esce del vapore, forse perché la guarnizione dello sportello è sporca, in questo caso pulire.
- Se si osserva che cade dell'acqua sul pavimento è possibile che lo scarico dell'apparecchio sia ostruito, in tal caso procedere alla sua pulizia, dal tappo che si trova sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Questo modello è dotato di un programma di autodiagnosi, che in caso di guasto dell'apparecchio resta bloccato e negli indicatori digitali compare un messaggio di errore.

Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato esclusivamente da personale qualificato.

TIPO DI GUASTO

Quando si verifica un errore:

- Il campanello suona in modo intermittente.
- Nel testo superiore del display compare un messaggio in modo intermittente.
- Se si preme sul tasto START/STOP, il messaggio di errore resta però il campanello smette di suonare.
- Per cancellare il messaggio di errore e interrompere l'allarme acustico, si deve scollegare la tensione del controllore o far scomparire il guasto che ha provocato l'errore.
- Quando il guasto che provoca l'errore scompare, le uscite continuano a funzionare normalmente.

Qui di seguito, si mostrano gli errori che potrebbero verificarsi nel forno, indicando il messaggio che si visualizzerà in ciascun caso e le conseguenze sul funzionamento del forno.

E1 Sensor TC	
DESCRIZIONE:	Sonda della camera rotta. Il TC è fuori rango [-5..330]
CONSEGUENZE:	Il forno resta completamente disattivato.
E2 Sensor TN	
DESCRIZIONE:	Sonda del nucleo rotta. Il TN è fuori rango [-10..330]
CONSEGUENZE:	Si disattivano le funzioni asta e delta.
E3 Sensor TV	
DESCRIZIONE:	Sonda del vapore rotta. Il TV è fuori rango [-5..330]
CONSEGUENZE:	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> , omettendo la condensazione dell'acqua.
E4 Sensor TG	
DESCRIZIONE:	Sonda del gas rotta. Il TG è fuori rango [-5..330]
CONSEGUENZE:	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i>
E5: Livello Acqua	
DESCRIZIONE	Si rileva acqua nel livello massimo e nonostante ciò non si rileva nel livello minimo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i>
E6: Errore Calibrato	
DESCRIZIONE	Non si è riusciti a calibrare in 15 secondi.
CONSEGUENZE	Il forno continua a funzionare normalmente.
E7: Error A.E.	
DESCRIZIONE	Si rileva che l'entrata di frequenza del variatore (A.E) non funziona. La connessione è interrotta Se il motore non si avvia

	prima di 10 secondi successivi alla richiesta di avviamento. Se non supera la velocità di 500 rpm prima di 20 secondi successivi alla richiesta di avviamento.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E8: Manca Acqua	
DESCRIZIONE	Si rileva che VDV è avviato da 7 o più minuti e non si raggiunge il livello massimo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E9: Err. Scarico	
DESCRIZIONE	Si rileva che il VAC è avviato da 1 o più minuti e non si raggiunge il livello minimo.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E10: Guasto CV	
DESCRIZIONE	Se $TG < 93^{\circ}\text{C}$, quando funziona CV, e in 3 minuti, TG non aumenta 3 o più gradi.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E11: Guasto CC	
DESCRIZIONE	Agisce CC per 12 minuti e TC non aumenta di 3 o più gradi.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E12: Temp. Alta	
DESCRIZIONE	L'NTC del regolatore raggiunge i 60°C , però non supera i 70°C .
CONSEGUENZE	Il forno funziona normalmente e non suona il campanello. Comparirà questo messaggio per 3" ogni 30".
E13: Guasto VCC (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC non risponde al comando del gas ed è sulla massima velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E14: Guasto VCC (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE:	VCC non risponde al comando del gas ed è fermo.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E15: Guasto VCC (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC non risponde al comando del gas e non si stabilizza la velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E16: Guasto VCV (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCV non risponde al comando del gas ed è sulla massima velocità.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E17: Guasto VCV (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCV non risponde al comando del gas ed è fermo.

CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E18: Guasto VCV (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCV non risponde al comando del gas e non si stabilizza la velocità.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E19: Guasto VCC2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC2 non risponde al comando del gas ed è sulla massima velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente <i>disattivato</i> .
E20: Guasto VCC2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC2 non risponde al comando del gas ed è fermo.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E21: Guasto VCC2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	VCC2 non risponde al comando del gas e non si stabilizza la velocità.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E22: Temp. Alta	
DESCRIZIONE	L'NTC del regolatore supera i 70°C
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E23: Err. Cappa	
DESCRIZIONE	Motore della cappa di scarico rotta
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E24: Fuori servizio	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda della camera non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E25: Fuori servizio	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda del portacomandi non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E26: Conex Vapor	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda della caldaia non risponde.
CONSEGUENZE	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
E27: BMF GAS1 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La scheda del gas non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.
E28: BMF GAS2 (Solo nei forni a GAS)	
DESCRIZIONE	Errore di comunicazione. La seconda scheda del gas non risponde.
CONSEGUENZE	Il forno resta completamente disattivato.

RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine della vita utile di questo prodotto, si prega di non gettarlo in un contenitore standard per i rifiuti, bensì in un punto di raccolta specifico per i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche per essere riciclato.

Ciò è confermato dal simbolo che si trova sul prodotto, nel manuale per l'utente e sulla confezione.

In base alle proprie caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri modi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere l'ambiente.

Mettetevi in contatto con le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni sui punti di raccolta più vicini.

Per preservare l'ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

NOTA: IL PROPRIETARIO DEI RESIDUI DELL'IMBALLAGGIO È RESPONSABILE DELLA LORO GESTIONE FINALE.

