



## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΟΣ /ΑΤΜΟΥ ΜΟΝΤΕΛΑ FRX6 • FRX10

---

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις προδιαγραφές των οδηγιών της Ε.Ο.Κ 73/23/CEE EN 60335-1

---

### ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ – SNACK BAR  
ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: ΕΘΝ. ΟΔΟΥ ΚΙΛΚΙΣ - ΘΕΣ/ΝΙΚΗ (ΚΟΜΒΟ ΓΑΛΛΙΚΟΥ) – ΤΗΛ. & FAX: ++30 23410 41819-41539  
Τ.Θ 400 70, Τ.Κ : 564 04 [www.north.gr](http://www.north.gr) - e-mail : info@north.gr

# Γενικά Χαρακτηριστικά

## 1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Το Παρόν εγχειρίδιο αναφέρεται σε περισσότερα μοντέλα συσκευών. Για περισσότερες πληροφορίες όσον αφορά το μοντέλο σας συμβουλευτείτε τον πίνακα χαρακτηριστικά

Η συσκευή παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά :

- Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας
- Θερμοστατικός αισθητήρας για την ανίχνευση της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος μόνο για μερικά μοντέλα.
- Συνεχής παρακολούθηση των παραμέτρων ψησίματος κατά τη διάρκεια όλου του κύκλου
- Επισήμανση της ανάγκης περιοδικής συντήρησης βλέπε σχετική παράγραφο
- Διάταξη ταχείας απαγωγής των ατμών θαλάμου σε μαγείρεμα με χειροκίνητη ενεργοποίηση
- Λαμπτήρες φωτισμού θαλάμου
- Μηχανισμός ανοίγματος πόρτας διπλής ενέργειας για την αποφυγή εγκαυμάτων
- Πόρτα με διπλό τζάμι μεγαλύτερη άνεση στην κουζίνα και χαμηλές επιφανειακές θερμοκρασίες
- Κύκλος καθημερινού καθαρισμού του θαλάμου ψησίματος
- Λειτουργία διάγνωσης για ενδεχόμενες βλάβες με επισήμανση μέσω κωδικών αναγνώρισης

## 2. ΚΥΡΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1.....	Αντιστάσεις boiler
2.....	Βάση ηλεκτρονικής πλακέτας
3.....	Ηλεκτρονική πλακέτα
4.....	Πίνακας οργάνων
5.....	Αντιστάσεις θαλάμου
6.....	Πόρτα με διπλό τζάμι
7.....	Φτερωτή μοτέρ
8.....	Boiler
9.....	Inverter
10.....	Λάμπα
11.....	Usb
12.....	Στοιχείο Καρδιάς
13.....	Μοτέρ πλυσίματος

## ΠΙΝΑΚΑΣ 1 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΑΡ.ΣΧΑΡΩΝ	6 GN 1/1	10 GN 1/1
ΤΥΠΟΣ	FRX6	FRX10
ΤΑΣΗ ΤΡΟΔΟΣΙΑΣ (VOLT) AC	380...400 / 3N~	380...400 / 3N~
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ (Hz)	50 / 60	50 / 60
ΙΣΧΥΣ (Kw)	12.300	17.340
ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΓΡΑΜΜΗΣ (3 X 400V)	25	32
ΔΙΑΤΟΜΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ	H07 RN-F 5X4	H07 RN-F 5X6
ΙΣΧΥΣ ΜΟΤΕΡ (Kw)	0.26	0.26
ΙΣΧΥΣ BOILER	5	9
ΜΗΚΟΣ	900X940X890	900X940X1210

## ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ

	ΜΟΝΤΕΛΟ	
	<b>FRX6</b>	<b>FRX10</b>
ΑΣΦΑΛΕΙΑ	3 x 32A ΦΥΣΙΓΓΙΟ	3 x 40A ΦΥΣΙΓΓΙΟ
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΛΑΚΕΤΑΣ	1 X 3A	1 X 3A
ΑΣΦΑΛΕΙΑ INVERTER	1 X 5A	1 X 5A

### 3. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν εγκαταστήσετε και θέσετε σε λειτουργία την συσκευή διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο που προσφέρει σημαντικές πληροφορίες.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο προσεκτικά για μελλοντική χρήση για τους χειριστές ή για περίπτωση μεταπώλησης.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για ειδική βιομηχανική χρήση και έχει μελετηθεί για το ψήσιμο φαγητών. Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείτε ανορθόδοξη.
- Πρέπει να χρησιμοποιείται από εκπαιδευμένο προσωπικό και να επιτηρείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας
- Για επισκευή απευθυνθείτε μόνο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης του κατασκευαστή και απαιτήστε την τοποθέτηση γνήσιων ανταλλακτικών
- Η μη τήρηση των παραπάνω οδηγιών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής
- Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό του χάλυβα προϊόντα που περιέχουν χλώριο ακόμη και αν είναι διαλυμένα
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες για να καθαρίσετε το δάπεδο κάτω από την συσκευή

### 4. ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- Όλα τα υλικά της συσκευασίας είναι συμβατά με το περιβάλλον. Μπορούν να φυλαχτούν χωρίς κίνδυνο ή να καούν σε ειδική εγκατάσταση καύσης απορριμμάτων.

#### 4.2 ΧΡΗΣΗ

- Οι συσκευές μας έχουν μελετηθεί με τεστ εργαστηρίου για την σωστή απόδοση . Πάντως για να μειωθεί η κατανάλωση ενέργειας συνιστάτε να αποφεύγετε η χρήση της συσκευής χωρίς τρόφιμα ή σε συνθήκες που επηρεάζουν την απόδοση ανοιχτή πόρτα. Αν είναι δυνατόν προθερμαίνεται τον φούρνο αμέσως πριν από την χρήση.

#### 4.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Συνιστάται Για τον καθαρισμό της συσκευής (εσωτερικά και εξωτερικά) με προϊόντα που έχουν ικανότητα βιοδιάσπασης μεγαλύτερη από 90%.

#### 4.4 ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

- Στο τέλος του κύκλου ζωής του προϊόντος μην εγκαταλείπετε τη συσκευή στο περιβάλλον.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από μεταλλικά υλικά (ανοξείδωτο χάλυβα , σίδηρο, αλουμίνιο , γαλβάνιζε λαμαρίνα) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 90% και κατά συνέπεια είναι δυνατή η ανακύκλωση της.
- Αχρηστέψτε τη συσκευή που προορίζετε για να ανακύκλωση αχρηστεύοντας το ηλεκτρικό καλώδιο και αφαιρώντας όλες τις διατάξεις κλεισίματος θαλάμου και κοιλοτήτων για αποφευχθεί η παγίδευση ανθρώπων στο εσωτερικό του.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

## 1. ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Εγκαταστήστε τη συσκευή μόνο σε χώρους με επαρκή εξαερισμό

## 2. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

- Αφαιρέστε τη συσκευή από την συσκευασία , Βγάλτε την προστατευτική μεμβράνη από τα εξωτερικά πάνελ, προσέχοντας να μην μείνουν υπολείμματα κόλλας. Στην περίπτωση αυτή, αφαιρέστε τα με το κατάλληλο διαλυτικό.
  - Για τον αναγκαίο χώρο εγκατάστασης βλέπε το σχέδιο διαστάσεων.
  - Η αριστερή πλευρική επιφάνεια & πίσω πρέπει να μένει τουλάχιστον 50cm από άλλες επιφάνειες για να επιτραπεί επεμβάσεις συντήρησης , ενώ η δεξιά πλευρά πρέπει να διατηρεί απόσταση 10cm από τον τοίχο.
  - Τοποθετήστε τη συσκευή σε ερμάριο ή μεταλλική βάση.
  - Ρυθμίστε το ύψος της επιφάνειας εργασίας μέσω των ρυθμιζόμενων ποδιών στήριξης. Ώστε να είναι ευθύγραμμη (για συσκευές που έχουν boiler)
  - Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εντοιχισμό.
- ΠΡΟΣΟΧΗ** . Βεβαιωθείτε ότι ο ατμός που προέρχεται από το φούρνο ή από ίδιες συσκευές δεν φτάνει τα ανοίγματα αερισμού για την ψύξη των εσωτερικών εξαρτημάτων που βρίσκονται στο πίσω μέρος της συσκευής .

## 3. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

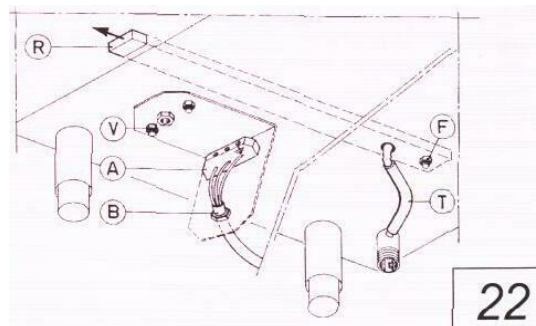
- Η σύνδεση στο δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν στις τιμές που αναγράφονται στην πινακίδα. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται με τρόπο σταθερό στο δίκτυο τροφοδοσίας. Η σύνδεση πρέπει να εκτελείται με καλώδιο τύπου H07RN-F. Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να είναι εγκατεστημένο με μεταλλικό ή άκαμπτο πλαστικό σωλήνα. Αν η σύνδεση χρησιμοποιεί προϋπάρχοντα αγωγό ο σωλήνας εγκατάστασης δεν πρέπει να εισέρχεται στο εσωτερικό της συσκευής. Ιδιαίτερα προσοχή χρειάζεται επίσης ώστε ο σωλήνας να μην έχει αιχμηρά μέρη

- Πριν τη συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται διακόπτης προστασίας με κατάλληλη παροχή, απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών τουλάχιστον 3 mm . Ο διακόπτης αυτός πρέπει να εγκαθίσταται στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση του κτιρίου, σε σημείο κοντά στη συσκευή.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται με τη γείωση του δικτύου. Για το σκοπό αυτό, στο κιβώτιο ακροδεκτών υπάρχει ακροδέκτης με το σύμβολο G , στον οποίο συνδέεται ο αγωγός της γείωσης. Τέλος, η συσκευή πρέπει να αποτελεί μέρος ενός ισοδυναμικού συστήματος. Η σύνδεση αυτή εκτελείται με τη βίδα συγκράτησης και βρίσκεται στο εξωτερικό, κοντά στην είσοδο του ηλεκτρικού καλωδίου. Το ισοδυναμικό καλώδιο πρέπει να έχει ελάχιστη διατομή 10 mm<sup>2</sup>.

### 3.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

Για να συνδέσετε το ηλεκτρικό καλώδιο με τη συσκευή, ενεργήστε ως εξής:

- Ξεβιδώστε το κάτω καπάκι του φούρνου
- Περάστε το ηλεκτρικό καλώδιο στο άνοιγμα του στυπιοθλίπτη. (B)
- Συνδέστε το καλώδιο στο κιβώτιο ακροδεκτών και στερεώστε το με τον ειδικό στυπιοθλίπτη (A)
- Ελέγξτε την περιστροφή του μοτέρ να είναι δεξιόστροφη. Αν όχι αλλάξτε την συνδεσμολογία φάσεων (για τα FCN μοντέλα μόνο)
- Κλείστε πάλι το καπάκι σφίγγοντας τις βίδες



22

#### 4. ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΔΡΕΥΣΗΣ

(Βλέπε σχεδιαγράμματα εγκατάστασης στην αρχή του εγχειριδίου)

Ο φούρνος διαθέτει δύο χωριστές εισόδους ("B" και "N") για το νερό τροφοδοσίας.

Οι αγωγοί τροφοδοσίας και των δύο εισόδων πρέπει να διαθέτουν μηχανικό φίλτρο και βάνα on-off. Πριν την εγκατάσταση των φίλτρων είναι σκόπιμο να αφήσετε να τρέξει κάποια ποσότητα νερού για να καθαρίσει ο αγωγός από τυχόν στερεά σωματίδια.

##### 4.1. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ 4.1-1 Είσοδος νερού "N".

Η εγκατάσταση συμπύκνωσης των ατμών εκκένωσης μπορεί να τροφοδοτείται με πόσιμο κρύο νερό με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

**ολική σκληρότητα** μικρότερη από 40 γαλλικούς βαθμούς **πίεση** μεταξύ 150 και 250 kPa (1.5-2.5 bar). Μεγαλύτερες **πίεσεις** προκαλούν υπερβολική κατανάλωση νερού.

##### 4.1.2 Είσοδος νερού "B".

Η είσοδος για την παραγωγή ατμού πρέπει να τροφοδοτείται με **πόσιμο νερό** με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: **ολική σκληρότητα** μεταξύ 0,5 και 5 γαλλικών βαθμών **για να** μειώνεται ο σχηματισμός αλάτων στο θάλαμο με **άμεση** παραγωγή.

Για το σκοπό αποσκληρυντής που εγκαθίσταται στη γραμμή εισόδου "B".

- **πίεση** μεταξύ 150 και 250 kPa (1.5-2.5 bar).

Μεγαλύτερες πιέσεις προκαλούν υπερβολική κατανάλωση νερού.

- **συγκέντρωση ιόντων χλωρίου (O<sup>-</sup>)** χαμηλή (αποδεκτή ενδεικτική τιμή -10 ppm), ώστε να μην προσβάλλονται τα χαλύβδινα εσωτερικά μέρη του φούρνου.

- **pH** μεγαλύτερο του 7.

Για το σκοπό αυτό μια ειδική μονάδα φιλτραρίσματος που εγκαθίσταται στη γραμμή εισόδου "B". Η μονάδα αυτή μειώνει και τη σκληρότητα του νερού στις ιδανικές τιμές (μικρότερες των 5°P), λειτουργώντας και σαν αποσκληρυντής.

- **ηλεκτρική αγωγιμότητα** μεταξύ 50 και 2000 μS/cm (20°0).

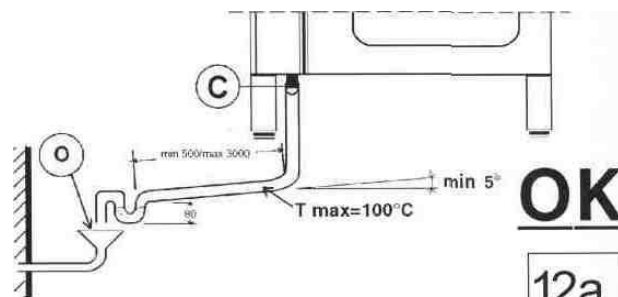
**Προσοχή:** Η χρήση διαφορετικών συστημάτων επεξεργασίας νερού από εκείνα που προτείνει ο Κατασκευαστής της συσκευής, δεν είναι αποδεκτή και έχει σαν συνέπεια την έκπτωση της εγγύησης.

**Δοσομετρικές εγκαταστάσεις ουσιών ικανών να αποτρέψουν το σχηματισμό αλάτων στις σωληνώσεις (για παράδειγμα: δοσομετρικές πολυφωσφορικών αλάτων) απαγορεύονται γιατί μπορούν να επηρεάσουν τη σωστή λειτουργία του μηχανήματος.**

#### 4.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Συνδέστε το ρακόρ εκκένωσης "C" με έναν αγωγό ίσης **διαμέτρου** και με μήκος **από 0,5 έως 3 μέτρα**, ανθεκτικό σε θερμοκρασία **τουλάχιστον 100° O**. Ο αγωγός αυτός πρέπει αναγκαστικά να καταλήγει μέσω ενός σιφονιού (ύψους 80 mm) σε ανοιχτή αποχέτευση "O" ("Air-break") ή σε σχάρα αποχέτευσης στο δάπεδο ώστε να μην μπορούν ενδεχόμενες αναρροές από το δίκτυο αποχέτευσης να φτάσουν τους εσωτερικούς αγωγούς του φούρνου ή στο θάλαμο ψησίματος. Αποφύγετε στενέματα στους εύκαμπτους αγωγούς ή γωνίες στους μεταλλικούς, κατά μήκος όλης της διαδρομής εκκένωσης. Αποφύγετε επίσης τα οριζόντια τμήματα που προκαλούν λίμνασμα του νερού (ελάχιστη κλίση 5%).

**Προσοχή:** Τοποθετήστε την εγκατάσταση απαγωγής με τρόπο ώστε τυχόν ατμοί που εκπέμπονται από το "Air - Break" να μη φτάνουν στα ανοίγματα αερισμού που υπάρχουν στο πίσω μέρος της συσκευής.



**Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των κανονισμών ασφαλείας.**

## **5. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ συσκευή διαθέτει τις ακόλουθες ασφάλειες:**

**5.1 Ασφάλειες προστασίας (βλέπε ηλεκτρικό σχεδιάγραμμα)** τοποθετημένες πίσω από τον πίνακα χειρισμού. Για την αντικατάσταση ξεβιδώστε το καπάκι συγκράτησης και αντικαταστήστε την καμένη ασφάλεια με άλλη (της παροχής η τιμή αυτή αναγράφεται στην ετικέτα, στο σημείο της ασφάλειας.)

### **5.5 Θερμοστάτης ασφαλείας θαλάμου**

με χειροκίνητη επαναφορά, τοποθετημένος πίσω από τον πίνακα χειρισμού, επεμβαίνει διακόπτοντας την τροφοδοσία της θέρμανσης με συναγωγή. Οι επεμβάσεις αποκατάστασης πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό, μετά την εξάλειψη των αιτιών της επέμβασης..

**5.6 Θερμική διάταξη** στο εσωτερικό του ανεμιστήρα, που επεμβαίνει σε περίπτωση υπερθέρμανσης στην ασφάλεια PH1 (βλέπε ηλεκτρικό σχεδιάγραμμα) διακόπτοντας τη λειτουργία της συσκευής. Οι επεμβάσεις αποκατάστασης πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό, μετά την εξάλειψη των αιτιών της διακοπής και την αντικατάσταση της ασφάλειας PH1 με άλλη ίδιων χαρακτηριστικών. Για την αντικατάσταση ανοίξτε τον πίνακα, ξεβιδώστε το καπάκι συγκράτησης και αντικαταστήστε την καμένη ασφάλεια με άλλη (της παροχής. Η τιμή αυτή αναγράφεται στην ετικέτα, στο σημείο της ασφάλειας..

## **6. ΕΛΕΓΧΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

- θέστε σε λειτουργία τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Οδηγίες χρήσης"
- Εξηγήστε στο χειριστή τη λειτουργία και τις επεμβάσεις τακτικής συντήρησης και καθαρισμού της συσκευής με τη βοήθεια του εγχειριδίου οδηγιών.

### **Προσοχή**

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας προσέξτε τις θερμές ζώνες της εξωτερικής επιφάνειας.
- Μην καλύπτετε με αντικείμενα τα ανοίγματα απαγωγής στο πάνω μέρος της συσκευής

## **7. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Τα εξαρτήματα που απαιτούν τακτική συντήρηση είναι προσπελάσιμα ανοίγοντας τον πίνακα χειριστηρίων, το αριστερό πλευρικό και το πίσω πάνελ.

## **8. ΜΕΡΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΑΙΤΙΕΣ**

Ακόμη και κατά την κανονική χρήση της συσκευής μπορούν να παρουσιαστούν μερικές δυσλειτουργίες.. Η θέρμανση του θαλάμου ψησίματος **δεν** ενεργοποιείται ή είναι ανεπαρκής. Πιθανές αιτίες:

- Επέμβαση του περιοριστή θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος
- Βλάβη στις αντιστάσεις
- Βλάβη στο πηνίο των επαφών των αντιστάσεων
- Βλάβη του θερμοστατικού αισθητήρα
- Βλάβη του ελεγκτή
- Επέμβαση της ασφάλειας

**Η θέρμανση της γεννήτριας ατμού δεν ενεργοποιείται ή είναι ανεπαρκής για την παραγωγή ατμού. Πιθανές αιτίες:**

- Βλάβη των αντιστάσεων
- Βλάβη στο πηνίο των επαφών των αντιστάσεων
- Βλάβη του ελεγκτή
- Επέμβαση της ασφάλειας
- Έλλειψη νερού στο δίκτυο
- Βλάβη στη διάταξη κλεισίματος της εκκένωσης βραστήρα
- Βλάβη στις ηλεκτροβαλβίδες εισόδου νερού (δεν ανοίγουν)

**Λανθασμένη ρύθμιση της θερμοκρασίας θαλάμου.** Πιθανές αιτίες:

- Βλάβη του ηλεκτρονικού ελεγκτή.
- Ο αισθητήρας ανίχνευσης της θερμοκρασίας θαλάμου είναι βρώμικος, ελαττωματικός ή έχει διακοπεί, βλέπε διάταξη σφάλματος . Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πιθανές αιτίες:
- Επέμβαση της ασφάλειας λόγω υπερθέρμανσης του κινητήρα, που υποδεικνύεται από το σβήσιμο του φωτισμού του φούρνου.
- Επέμβαση της ασφάλειας λόγω βλάβης μερικών εξαρτημάτων του βοηθητικού κυκλώματος.

## 9. ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

**(Οποιαδήποτε επέμβαση στο εσωτερικό της συσκευής πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη του κατασκευαστή)**

Αφαιρώντας το πίσω και πλευρικό αριστερό πάνελ της συσκευής, έχετε πρόσβαση στα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ηλεκτροβάννα νερού συμπυκνωτή ατμών με ρυθμιστή ροής.
- Πρόσβαση στις αντιστάσεις της γεννήτριας ατμού .
- Αισθητήρες, για την ανίχνευση της θερμοκρασίας θαλάμου .
- Ανεμιστήρα ψύξης του κυκλώματος ελέγχου των χειριστηρίων.
- Ανεμιστήρα του θαλάμου ψησίματος.
- Αισθητήρα, για τη θέρμανση της γεννήτριας ατμού.
- Μηχανοκίνητη βάννα εκκένωσης του βραστήρα.
- Ηλεκτροβάννες φόρτωσης νερού βραστήρα.

Ανοίγοντας τον πίνακα χειριστηρίων **έχετε** πρόσβαση στα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ηλεκτρονικές πλακέτες.
- Κουτί ακροδεκτών τροφοδοσίας (με πρόσβαση και από το εξωτερικό, από το κάτω μέρος της συσκευής).
- θερμοστάτη περιορισμού θερμοκρασίας θαλάμου.
- Ασφάλειες.
- Αντιπαρασιτικά φίλτρα.
- Επαφής αντιστάσεων.
- Μικροδιακόπτη ασφάλειας πόρτας.
- Ντουί λαμπτήρα φωτισμού θαλάμου
- Ρελέ

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι αναγκαίο να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο. Οι οδηγίες που περιέχει αποτελούν σημαντική πηγή πληροφοριών για τη σωστή και ασφαλή χρήση του φούρνου. Σε περίπτωση που χρειαστείτε περισσότερες πληροφορίες όσον αφορά τα χαρακτηριστικά **και** τις επιδόσεις, απευθυνθείτε στον πωλητή.

- Μην ακουμπάτε ταψιά ή εργαλεία παντός τύπου πάνω στο φούρνο για να αποφύγετε το φράξιμο των αγωγών απαγωγής καπνών και ατμών.
- Εκτελείτε ένα περιοδικό (τουλάχιστον μία φορά το χρόνο), ολικό έλεγχο της συσκευής.
- Μερικά μοντέλα διαθέτουν καθετήρα για την ανίχνευση της θερμοκρασίας στο κέντρο του προϊόντος. Ο καθετήρας είναι ένα εξάρτημα ακριβείας. Αποφύγετε με κάθε τρόπο χτυπήματα, πιέσεις κατά την εισαγωγή και τραβήγματα του εύκαμπτου καλωδίου Στο μικτό κύκλο ψησίματος, συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200-210°C. Υψηλότερες τιμές μπορούν να μειώσουν την αποτελεσματικότητα των φλαντζών στεγανότητας του θαλάμου.

- Τοποθετώντας τα φαγητά στο θάλαμο ψησίματος, αφήστε ένα χώρο τουλάχιστον 40mm ανάμεσα στους δίσκους για να επιτραπεί η καλύτερη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

**Αποφύγετε το αλάτισμα των φαγητών εντός του θαλάμου, ιδιαίτερα στους κύκλους με ύγρανση.**

- **Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, απαγορεύεται η τοποθέτηση εύφλεκτων υγρών, π.χ. αλκοολούχα, στο θάλαμο.**



## 1. ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟ

- Γυρίστε δεξιά την χειρολαβή . Η πόρτα ανοίγει για μερικά χιλιοστά
- Αφήστε τη χειρολαβή.
- ανοίξει εντελώς η πόρτα του φούρνου.

**Προσοχή!** Κίνδυνος εγκαυμάτων. Με το φούρνο ζεστό ανοίγετε την πόρτα **πάντοτε** προσεκτικά.

## 2. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Το κλείσιμο επιτυγχάνεται πλησιάζοντας την πόρτα στο φούρνο Γυρίστε αριστερά την χειρολαβή

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

### 3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Για να κατανοηθεί εύκολα η λειτουργία του φούρνου κρατήστε ανοιχτό κατά τη διάρκεια της ανάγνωσης το φύλλο που αφορά τον πίνακα χειρισμού, εντοπίζοντας τον ανάμεσα στους πίνακες των τελευταίων σελίδων του εγχειριδίου.

### 3.2. ΚΥΡΙΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Κύκλος με θερμό αέρα:** για ψήσιμο και μαγείρεμα "ο γκρατέν" με μέγιστη θερμοκρασία 300°C.



- Μικτός κύκλος:** Χρησιμοποιεί ταυτόχρονα θερμό αέρα και γεννήτριας ατμού διατηρώντας τα φαγητά μαλακά (μέγιστη θερμοκρασία 250C).



- Κύκλος με ατμό:** ιδανικό για βρασμό (θερμοκρασία λειτουργίας 30-100°C).



### 3.3 ΕΙΔΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**1) Κύκλος αναγέννησης:** παράγει την ιδανική υγρασία για το γρήγορο ζέσταμα προϊόντων για αναγέννηση (μέγιστη θερμοκρασία 250C).



**2) Ψήσιμο με αισθητήριο καρδιάς:** για τον ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας στο κέντρο του προϊόντος (θερμοκρασία από 0 έως 99°C). Συνδυάζεται με όλους του κύκλους. Το ψήσιμο σταματάει αυτόματα όταν επιτευχθεί η επιθυμητή τιμή.



**3) Κύκλος μειωμένης ταχύτητας Αέρος:** για σιγανό μαγείρεμα ειδών ζαχαροπλαστικής. Συνδυάζεται με όλα τα προγράμματα. Με τα βελάκια + & - μπορείτε να αυξομειώσετε τη ροή του αέρα στο θάλαμο.



**4) Ψήσιμο ΔΤ:** Συνδυάζεται με τη χρήση του αισθητήριο καρδιάς για τον ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας στο κέντρο του προϊόντος και αύξηση θερμοκρασίας του θαλάμου +40C από το αισθητήριο καρδιάς Συνδυάζεται με όλους του κύκλους. Το ψήσιμο σταματάει αυτόματα όταν επιτευχθεί η επιθυμητή τιμή.



### 3.4 ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**Ταχεία ψύξη θαλάμου:** χρήσιμο για να περάσετε από ένα ψήσιμο σε άλλο με χαμηλότερη θερμοκρασία. Επιτρέπει τη λειτουργία του ανεμιστήρα και τον αυτόματο ψεκασμό νερού ακόμη και με την πόρτα ανοιχτή.

**Προσοχή!** Κίνδυνος εγκαυμάτων , Με το φούρνο ζεστό ανοίγετε την πόρτα **πάντοτε** προσεκτικό.



**Κύκλος CLEAN** κύκλος καθαρισμού του φούρνου



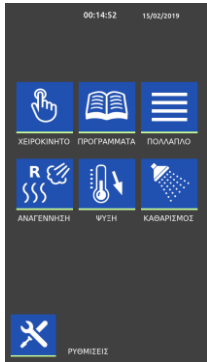
#### 4.1 ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.

Κρατήστε το ON/OFF κουμπί πατημένο έως ανάψει η λυχνία του.



##### 4.1.1.

- η οθόνη ανοίγει στο κεντρικό μενού
- ο θάλαμος φωτίζεται.



##### 4.1.2.

- η γεννήτρια ατμού αρχίζει να γεμίζει
- η γεννήτρια ατμού προθερμαίνεται

#### 4.1.3 ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Το σβήσιμο του φούρνου επιτυγχάνεται πατώντας παρατεταμένα το **κουμπί «Ο/Ι»**



#### 4.2. ΕΠΙΛΟΓΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ.

Στο κεντρικό μενού πατάτε το χειροκίνητο κουμπί



#### 4.2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΡΟΠΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Επιλέξτε το τρόπο που θέλετε να ψήσετε (Επιλέξτε ΞΕΡΟ)

**ΞΕΡΟ – ΜΙΚΤΟ - ΑΤΜΟΥ**



#### 4.3. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

-Επιλέξτε το ΡΟΛΟΙ

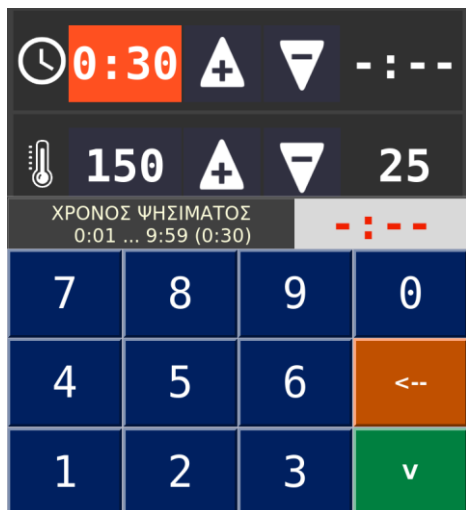


- Πατήστε πάνω στη θέση 150 θα ανοίξει παράθυρο βάλτε θερμοκρασία και πατήστε το **v**



### 4.3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΧΡΟΝΟΥ

Πατήστε πάνω στη θέση 0:30 θα ανοίξει παράθυρο βάλτε χρόνο και πατήστε το v



### 4.4. ΕΝΑΡΞΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή
- Πατήστε το **START**



Το ψήσιμο ξεκινάει αμέσως, υποδεικνύοντας την ενεργοποίηση της θέρμανσης που έχει ο θάλαμος και την απαιτούμενη αντίστοιχα.

- ο δείκτης του χρονοδιακόπτη δείχνει ανά πάσα στιγμή τον υπολειπόμενο χρόνο για το τέλος του ψησίματος. Η τιμή αυτή μπορεί να τροποποιηθεί κατά βούληση κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γυρνώντας το διακόπτη αναλόγως.

#### 4.4.1. ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑ ΑΤΜΟΥ

- Οι κύκλοι ψησίματος (ατμού, μικτός, αναγέννησης) δεν είναι δυνατόν να ξεκινήσουν μέχρι να ετοιμαστεί η γεννήτρια ατμού, Κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής, ο διακόπτης παραμένει σταθερός στην τιμή της προγραμματισμένης θερμοκρασίας
  - Εάν ανοίξετε την πόρτα, ο κύκλος ψησίματος διακόπτεται. Η συνθήκη αυτή δεν πραγματοποιείται αν χρησιμοποιείται η λειτουργία αναγέννησης
- Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων. Με το φούρνο ζεστό ανοίγετε την πόρτα **πάντοτε** προσεκτικά.

### 4.5. ΔΙΑΚΟΠΗ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Όταν ο απαιτούμενος χρόνος περάσει ο κύκλος ψησίματος διακόπτεται αυτόματα, το κουδούνι του φούρνου ενεργοποιείται για ένα λεπτό.

- ο κύκλος ψησίματος μπορεί να διακοπεί και χειροκίνητα επαναφέροντας πατώντας το **STOP**.



Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το προϊόν. Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων. Με το φούρνο ζεστό ανοίγετε την πόρτα **πάντοτε** προσεκτικά.

### 4.6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μπορείτε να προθερμάνετε το θάλαμο του φούρνου πριν αρχίσετε το ψήσιμο, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- Ανάψτε το φούρνο με το θάλαμο άδειο επιλέξτε το επιθυμητό τρόπο ψησίματος, βάλτε την επιθυμητή θερμοκρασία και ενεργοποιήστε την εφαρμογή



- Περιμένετε μέχρι η οθόνη **θερμοκρασίας θαλάμου** δείξει τη θερμοκρασία προθέρμανσης.

**Προσοχή!** Κίνδυνος εγκαυμάτων. Με το φούρνο ζεστό ανοίγετε την πόρτα **πάντοτε** προσεκτικά.

Κλείστε την πόρτα και προγραμματίστε στο χρονοδιακόπτη τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος και ενδεχομένως αλλάξτε τη θερμοκρασία ψησίματος στο διακόπτη.

### 4.7. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ Αισθητήριο Καρδιάς (Ελεγχος θερμοκρασίας στο κέντρο του προϊόντος)

Το αισθητήριο καρδιάς επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας στο κέντρο του προϊόντος που ψήνεται. Αυτό επιτρέπει τον προγραμματισμό της επιθυμητής τιμής και την αυτόματη διακοπή του ψησίματος όταν αυτή επιτευχθεί.

**Προσοχή:** Εάν αποσυνδέσετε ή δεν έχετε συνδέσει το **Αισθητήριο καρδιάς** στην φύσα και επιλέξετε την εφαρμογή θα βγάλει σφάλμα και θα κλείσει ο φούρνος. Το **Αισθητήριο καρδιάς** είναι ένα εξάρτημα ακριβείας. Αποφύγετε με κάθε τρόπο χτυπήματα, πιέσεις κατά την εισαγωγή και τραβήγματα του εύκαμπτου καλωδίου

1) Ανάψτε το φούρνο και εκτελέστε τυχόν προθέρμανση (βλέπε προηγούμενη παράγραφο). Βγάλτε το αισθητήριο καρδιάς από τη θέση του, τοποθετήστε τον στο προϊόν χωρίς να πιέζετε υπερβολικά και βεβαιωθείτε ότι η αιχμή του (ευαίσθητο μέρος) είναι τοποθετημένη κοντά στο κέντρο του προϊόντος. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

2) Ενεργοποιήστε την εφαρμογή Αισθητήριο καρδιάς ώστε να γίνει κόκκινο



3) Βάλτε θερμοκρασία με τα βελάκια



4) Έναρξη του κύκλου με τον καθετήρα πατήστε START



**Σημείωση:** ανά πάσα στιγμή είναι δυνατή η αλλαγή της προγραμματισμένης θερμοκρασίας

5) Διακοπή του κύκλου με καθετήρα. Όταν η απαιτούμενη θερμοκρασία επιτευχθεί, ο φούρνος διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία

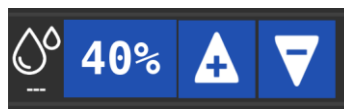
6) Απενεργοποίηση λειτουργίας καθετήρα Πατήστε STOP και επιλέξτε τον χρόνο ή ΔΤ



**Προσοχή:** Εάν αποσυνδέσετε ή δεν έχετε συνδέσει το Αισθητήριο καρδιάς στην φύσα και επιλέξετε την εφαρμογή θα βγάλει σφάλμα και θα κλείσει ο φούρνος

#### 4.8 ΠΛΗΚΤΡΟ ΥΓΡΑΣΙΑΣ

Με την εφαρμογή υγρασίας μπορούμε να εισάγουμε υγρασία επί τις % στον θάλαμο του φούρνου κατά την λειτουργία του ΜΙΚΤΟΥ προγράμματος με τα βελάκια + & -



#### 4.9 ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΨΗΣΙΜΟ/ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Με την εφαρμογή ψήσιμο / συντήρηση ενεργοποιώντας μπορούμε να συντηρήσουμε το προϊόν που μαγειρεύουμε αφού τελειώσει ο κύκλος μαγειρέματος από το χρόνο – αισθητήριο καρδιάς ή ΔΤ (μπορούμε να εισάγουμε την θερμοκρασία στις ρυθμίσεις)



#### 4.10 ΕΦΑΡΜΟΓΗ Παύση Χρόνου

Με την εφαρμογή παύση χρόνου ενεργοποιώντας ο χρόνος μαγειρέματος που έχουμε επιλέξει θα αρχίσει να μετράει αφού πιάσει την επιθυμητή θερμοκρασία θαλάμου . (αφού ανοίξουμε την πόρτα του φούρνου για να εισάγουμε τα ταψιά χάνουμε θερμοκρασία ενεργοποιώντας το θα μετρήσει τον χρόνο αφού πιάσει την θερμοκρασία)



#### 4.11 ΠΛΗΚΤΡΟ ΚΛΑΠΕ

Με το πλήκτρο ανοίγει το κλαπέ για εξαγωγή υγρασίας ή θερμοκρασίας του θαλάμου

#### 4.12 ΠΛΗΚΤΡΟ ΣΠΙΤΙ

Με το πλήκτρο σπίτι πάτε στο αρχικό επίπεδο



#### 4.13 ΠΛΗΚΤΡΟ ΠΙΣΩ

Με το πλήκτρο σπίτι πάτε ένα επίπεδο πίσω



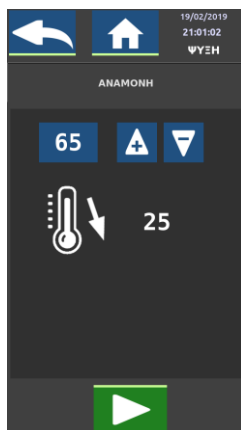
### 5 ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**5.1 Ταχεία ψύξη θαλάμου:** χρήσιμο για να περάσετε από ένα ψήσιμο σε άλλο με χαμηλότερη θερμοκρασία.



**Προσοχή!** Κίνδυνος εγκαυμάτων, Με το φούρνο ζεστό ανοίγετε την πόρτα **πάντοτε** προσεκτικό.

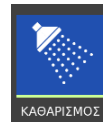
Μετά τα βελάκια επιλέξετε την θερμοκρασία που επιθυμείτε



#### 5.2 Κύκλος CLEAN κύκλος καθαρισμού του φούρνου

- Στο τέλος κάθε ημέρας καθαρίζετε το θάλαμο του φούρνου χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα προϊόντα και ακολουθώντας τις οδηγίες του προμηθευτή
- Μην πλένετε τη συσκευή με άμεσες ρίψεις νερού.
- Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό του χάλυβα προϊόντα που περιέχουν χλώριο (υποχλωριώδες νάτριο, υδροχλωρικό οξύ κλπ.), ακόμη κι αν είναι διαλυμένα.
- Μην χρησιμοποιείτε διαθρωτικές ουσίες (για παράδειγμα υδροχλωρικό οξύ) για να καθαρίσετε το δάπεδο κάτω από τη συσκευή.

**Εισαγωγή:** Ο κύκλος ενεργοποιείται σωστά μόνο όταν η θερμοκρασία στο θάλαμο είναι μικρότερη των 90C . Σε διαφορετική περίπτωση εκτελέστε την ψύξη.



#### Συνιστάτε καθαρισμός καθημερινά

Υπάρχουν 4 επίπεδα

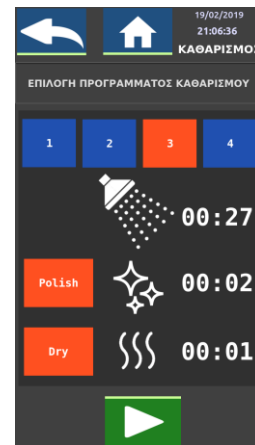
1 - 17λεπτά για γρήγορο ξέβγαλμα με σκέτο νερό

2 - για πλύσιμο 3 με 2 ταμπλέτες

3 - για πλύσιμο 3 με 4 ταμπλέτες

4 - για πλύσιμο 4 με 5 ταμπλέτες

η ταμπλέτες τοποθετούνται στην αποχέτευση από το εσωτερικό του φούρνου τραβώντας το διάτρητο

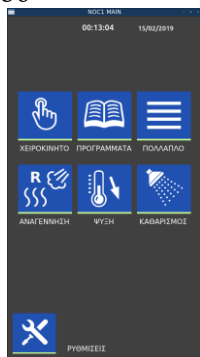


- Ενεργοποιώντας το **POLISH** είναι για το λαμπρίτικο στο τέλος του κύκλου πλυσίματος θα ζητήσει να προσθέσετε το υγρό ή ταμπλέτα λαμπριτικού (1 ταμπλέτα )
- Ενεργοποιώντας το **DRY** είναι για το στεγνώμα στο τέλος του κύκλου πλυσίματος ή και μετά του λαμπριτικού θα ξεκινήσει για να στεγνώσει τον θάλαμο του φούρνου

## 6. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο φούρνος διαθέτει έτοιμα προγράμματα μαγειρέματος .

Στο κεντρικό μενού



επιλέξτε την εφαρμογή προγράμματα



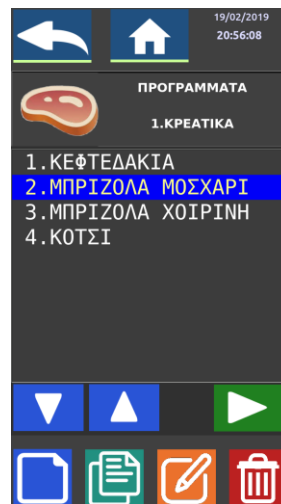
θα μπειτε στο παρακάτω μενού



Υπάρχουν βήματα για τις παρακάτω κατηγορίες

Κρέατα  
Ψάρια  
Πουλερικά  
Ζυμαρικά  
Επιδόρπια  
Λαχανικά  
Ψωμιά

Επιλέξτε την κατηγορία Κρεατικά



Επιλέξτε το προϊόν και πατήστε **START**.

Ο φούρνος ξεκινάει με τα βήματα που έχουν αποθηκευτή

Τα ίδια βήματα ισχύουν και για όλες τις κατηγορίες

### 6.1 ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να δημιουργήσετε τα δικά σας προγράμματα (βήματα) ψησίματος και να τα σώζεται ή σε κατηγορία ή στα αγαπημένα

Εάν θέλετε να γίνει αποθήκευση στα αγαπημένα πάτε στα αγαπημένα εάν θέλετε σε κατηγορία πάτε στην κατηγορία που επιθυμητέ.

1. Πατήστε το NEO



2. Θα ανοίξει παράθυρο για να εισάγετε το όνομα γράψτε το όνομα και πατήστε το **V**



3. Επιλέξτε τον

- Τρόπο ψησίματος
- χρόνο (ή θερμοκρασία σε περίπτωση χρήσης του αισθητήριου καρδιάς )
- θερμοκρασία θαλάμου
- υγρασία σε περίπτωση μικτού προγράμματος
- ταχύτητα αέρος
- κλαπέ



για εισαγωγή βήμα  
πατήστε το



και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα  
εάν θέλετε να διαγράψετε κάποιο βήμα πάτε στο βήμα  
που θέλετε με τα



και πατήστε



4. Για να σώσετε τα βήματα πατήστε το



και θα ζητήσει να το σώσετε



5. Για την επεξεργασία βημάτων επιλέξτε το  
πρόγραμμα και  
πατήστε



6. Για να αντιγράψετε ένα πρόγραμμα επιλέξτε το  
πρόγραμμα και πατήστε



7. Για να διαγράψετε πρόγραμμα επιλέξτε το και  
πατήστε



## 5.1 ΣΗΜΑΝΣΗ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΓΝΩΣΗ

Ο φούρνος προβλέπει την εμφάνιση ειδικών συνθηκών:

- Ανώμαλη λειτουργία ή βλάβη. Στην περίπτωση αυτή στις διάφορες οθόνες εμφανίζονται κωδικοί σφάλματος. Και επεξήγηση αυτών σε παράθυρο.

Κρίσιμα σφάλματα σταματάνε την λειτουργία του φούρνου

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Με τον κύκλο ψησίματος υπό εξέλιξη, η σήμανση ενός κωδικού σφάλματος συνοδεύει τη διακοπή του κύκλου. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τρόπο ανεξάρτητο από τις συνθήκες που προκαλούν το συναγερμό. Για το σκοπό αυτό αρκεί να προγραμματίσετε το φούρνο για έναν κύκλο που δε χρησιμοποιεί το ελαττωματικό εξάρτημα.

Η υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης πρέπει να ενημερωθεί για τον κωδικό συναγερμού που εμφανίζεται στην οθόνη.

## 5.2. ΣΒΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

Σε περίπτωση βλάβης απενεργοποιήστε τη συσκευή:

- Απενεργοποιήστε τον αυτόματο διακόπτη ηλεκτρικής τροφοδοσίας που βρίσκεται πριν τη συσκευή και κλείστε τις βάνες νερού και αερίου.
- Απευθυνθείτε σε κέντρο τεχνικής υποστήριξης με εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

## 5.4. ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑΣ ΑΤΜΟΥ

- Ο υπερβολικός σχηματισμός αλάτων στη γεννήτρια ατμού έχει την ανάγκη απομάκρυνσης των αλάτων. Στην σύνδεση με την ύδρευση πρέπει να συνδεθεί απαφαλατοτής

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που οι οδηγίες αυτές δεν τηρηθούν και η εγγύηση δεν καλύπτει την επισκευή και την αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων από τα άλατα, εάν δεν τηρούνται τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά του νερού τροφοδοσίας (βλέπε σχετική παράγραφο).

Ο καθαρισμός από τα άλατα γίνεται με δύο μεθόδους:

- με ξύδι σε συγκέντρωση 100%
- με χημικό προϊόν αφαλάτωσης (τηρώντας αυστηρά τις οδηγίες που ακολουθούν).

Για τις ενέργειες αυτές το μηχάνημα πρέπει να είναι αναμμένο.

## 5.4.1 ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΕ ΞΥΔΙ 100%

- 1) Κλείστε τη βάνα τροφοδοσίας νερού.
- 2) Κλείστε τον φούρνο για να αδειάσει το boiler
- 3) Βγάλτε το πλαστικό πώμα του σωλήνα πρόσβασης στη γεννήτρια και αδειάστε 5 λίτρα καθαρό ξύδι.
- 4) Ανοίξτε τη στρόφιγγα νερού.
- 5) θέστε σε λειτουργία το φούρνο στον κύκλο "ατμού" για 20 λεπτά.
- 6) περιμένετε 60 λεπτά.
- 7) θέστε πάλι σε λειτουργία το φούρνο για άλλα 10 λεπτά.
- 10) περιμένετε 60 λεπτά.
- 11) Σβηστέ το φούρνο.
- 12) Ξεπλύνετε το εσωτερικό της γεννήτριας χρησιμοποιώντας έναν ελαστικό αγωγό περασμένο στο σωλήνα, έως ότου αρχίσει να βγαίνει καθαρό νερό.
- 13) Τοποθετήστε πάλι το πώμα

## 5.4.2 ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΕ ΧΗΜΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Η αφαλάτωση με χημικά προϊόντα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του προμηθευτή (οι ίδιες εταιρείες των απορρυπαντικών).

ενεργήστε ως εξής:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες της προηγούμενης παραγράφου και τοποθετήστε μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας 2,5 λίτρα υγρού αφαλάτωσης και 6,5 λίτρα νερού.
- θέστε το φούρνο σε λειτουργία στον κύκλο ατμού για 12 λεπτά. περιμένετε 40 λεπτά.
- Ανοίξτε την εκκένωση της γεννήτριας και ακολουθήστε τις οδηγίες της προηγούμενης παραγράφου.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Ξεπλύνετε προσεκτικά το εσωτερικό της γεννήτριας, χρησιμοποιώντας έναν ελαστικό αγωγό, περασμένο στο σωλήνα εισόδου της γεννήτριας, για να εξαλείψετε κάθε υπολειπόμενο ίχνος άλατος.

- Τοποθετήστε πάλι το πώμα και κλείστε την εκκένωση της γεννήτριας ατμού (πλήκτρο ή μοχλός). Είναι σκόπιμο μετά τις επεμβάσεις αυτές ο φούρνος να λειτουργεί. κενός για 30 λεπτά στον κύκλο ατμού.



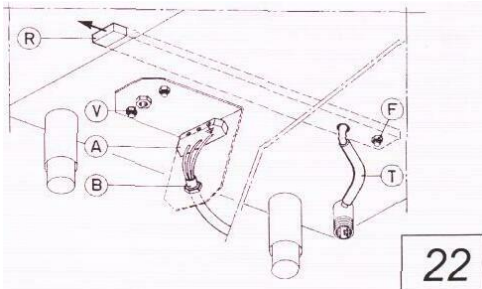
### Αντικατάσταση φλάντζας πόρτας

Η φλάντζα της πόρτας είναι εξάρτημα που υφίσταται γήρανση και φθείρεται με το χρόνο. Είναι σκόπιμο να αντικαθίσταται όταν παρατηρούνται σκληρύνσεις ή ρήγματα. Για την αντικατάσταση ενεργήστε ως εξής:

- Αφαιρέστε τη φλάντζα από την έδρα της τραβώντας την προς τα έξω.
- Τοποθετήστε τη νέα φλάντζα εισάγοντας πρώτα την αριστερή γωνία και στη συνέχεια πιέστε την προς τα μέσα ώστε να μπει στην θέση της και ακολουθήστε την διαδικασία αυτή κατά το μήκος και ύψος της συσκευής

### Λεκάνη συγκέντρωσης συμπτκνωμάτων (εικ. "22")

Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του ελαστικού σωλήνα "Τ" ή του ρακόρ αυτού στο συλλέκτη εκκένωσης αν η λεκάνη συγκέντρωσης συμπτκνωμάτων "Κ" γεμίσει νερό. Ο έλεγχος αυτός εκτελείται αφαιρώντας το σωλήνα "Τ" από το ρακόρ και καθαρίζοντας προσεκτικά. Η λεκάνη συγκέντρωσης συμπτκνωμάτων "Κ" είναι αφαιρούμενη από εμπρός αφού πρώτα αποσπαστεί ο σωλήνας εκκένωσης "Τ" και ξεβιδωθεί η βίδα στοπ "Γ" στον εξωτερικό πλευρό του φούρνου



### Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού θαλάμου

Για να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα φωτισμού του θαλάμου, σε περίπτωση που καεί, ενεργήστε ως εξής:

- Αποσυνδέστε ηλεκτρικά τη συσκευή.
- Ξεβιδώστε τις τέσσερις βίδες που στερεώνουν το δακτύλιο " της βάσης και βγάλτε το τζάμι μαζί με τη φλάντζα στεγανότητας
- Βγάλτε το λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με άλλο ίδιων χαρακτηριστικών, ,
- Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό τζάμι, σωστά τοποθετημένο στη φλάντζα, στο χώρο του λαμπτήρα και στερεώστε το δακτύλιο βιδώνοντας 4 βίδες, αφού γρασάρετε πρώτα τη φλάντζα με γράσο σιλικόνης.

### Καθαρισμός και έλεγχος λειτουργίας εγκατάστασης απαγωγής

Εκτελείτε περιοδικά τον καθαρισμό του σωλήνα εκκένωσης, ελέγχοντας για σημεία φραγμού που εμποδίζουν την εκκένωση

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ  
ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΟ ΚΑΡΔΙΑΣ**

Προϊόν	Ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία προϊόντος κατά το ψήσιμο
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	<b>Στους 74°C</b> (Το κοτόπουλο επιμολύνεται σε μεγάλο αριθμό για αυτό πρέπει να μαγειρεύεται σε σχέση με άλλα κρέατα καλά)
Γέμιση και γεμιστό κρέας. Πιάτα που συνδυάζουν ωμό και μαγειρεμένο κρέας.	<b>Στους 74 °C</b> (Η γέμιση λειτουργεί ως μονωτής θερμότητας εμποδίζοντας να φτάσει στο κέντρο του κρέατος και για αυτό είναι καλό να μαγειρεύεται ξεχωριστά.)
Κιμάς (μοσχάρι, χοιρινό ή άλλο κρέας ή ψάρι)	<b>Στους 68 °C για 15 δευτερόλεπτο 70 °C για 1 δευτερόλεπτο 63 °C για 3 λεπτά 66 °C για 1 λεπτό</b>
Καπνιστά αλατισμένα Αλίπαστα κρέατα	<b>Μπριζόλες 68 °C Ζαμπόν / Βραστά 68 °C</b>
Χοιρινό, μοσχάρι και αρνί	<b>Μπριζόλες – Παντσέτα – Παιδάκια 63 °C Εναλλακτικές θερμοκρασίες 54 °C για 112 λεπτά 56 °C για 56 λεπτά 57 °C για 36 λεπτά 58 °C για 28 λεπτά 59 °C για 18 λεπτά 60 °C για 12 λεπτά 61 °C για 8 λεπτά 62 °C για 5 λεπτά 63 °C για 4 λεπτά</b>
Ψάρι	<b>Στους 63 °C για ψάρι που έχει τεμαχιστεί σε μεγάλα ή μικρά κομμάτια Στους 74 °C για γεμιστό ψάρι.</b>

## Ενδεικτικό Εγχειρίδιο μαγειρέματος

Φαγητό	Πρόγραμμα	Προτεινόμενη Θερμοκρασία	Χρόνος
<b>Κρέας</b>			
Μπριζόλα	Ζεστός Αέρας (1)	205	
<b>Ψητό χωρίς Κόκαλο</b>			
Μοσχάρι	Μεικτός Κύκλος (2)	165	1 h & 45min
Χοιρινό	Μεικτός Κύκλος (2)	165	
Μπέικον, φούρνο τηγανητό	Ζεστός Αέρας (1)	165	25-30min
Ρολό κιμά - Μπιφτέκι	Μεικτός Κύκλος (2)	150	1h
<b>Πουλερικά</b>			
Γαλοπούλα χωρίς κόκαλο	Μεικτός Κύκλος (2)	165	2 to 2-1/2h
Κοτόπουλο κομμάτια	Μεικτός Κύκλος (2)	180	20-30min
<b>Ψάρια</b>			
Ψάρι ψητό	Μεικτός Κύκλος (2)	165	10-20min
Γαρίδες , ωμές , κατεψυγμένες	Ατμός (3)	99	3-5min
<b>Διάφορα τύπου κατσαρόλα</b>			
Μακαρόνια	Μεικτός Κύκλος (2)	165	15-20min
Λαζάνια	Μεικτός Κύκλος (2)	150	40-50min
<b>Αρτοσκευάσματα</b>			
Ψωμί	Ζεστός Αέρας (1)	190	30min
Κέικ	Ζεστός Αέρας (1)	180	15-30min
Φύλλο	Ζεστός Αέρας (1)	165	65-75min
Μπισκότα	Ζεστός Αέρας (1)	165	12-15min
Πίτες	Ζεστός Αέρας (1)	190	25min
Παντεσπάνι	Ζεστός Αέρας (1)	180	10-15min
<b>Αυγά</b>			
Σκληρά	Ατμός (3)	99	12min
<b>Λαχανικά</b>			
Κατεψυγμένα	Ατμός (3)	99	12-15min
Κονσέρβας	Ατμός (3)	99	10-12min
Φρέσκα	Ατμός (3)	99	
<b>Τηγανιτά</b>			
Κοτόπουλο φτερούγα	Μεικτός Κύκλος (2)	205	20min
Πατάτες	Μεικτός Κύκλος (2)	205	7-9min
Ψάρια	Μεικτός Κύκλος (2)	205	10-12min
Γαρίδες	Μεικτός Κύκλος (2)	205	7-8min
Κρεμμύδια δαχτυλίδια	Μεικτός Κύκλος (2)	205	6-8min

## Ενδεικτικός Τρόπος Μαγειρέματος Ζεστού & Μεικτού Κύκλου

### Ψητό χοιρινό (ολόκληρα)

Αλατίστε και τοποθετήστε το κρέας σε G/N1/1-45.

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 99 ° C, πρόγραμμα ατμού.

Πρώτο στάδιο - Μαγειρέψτε το κρέας για 10 λεπτά στο πρόγραμμα ατμού.

Δεύτερο στάδιο - βάλτε το πρόγραμμα Μεικτό κύκλο στους 160 ° C, για 70 λεπτά.

Αν δεν σας ικανοποιεί το χρώμα του κρέατος, βάλτε στο πρόγραμμα ζεστό αέρα, για 15 λεπτά, στους 210 ° C.

Η θερμοκρασία πυρήνα καθετήρα θα πρέπει να είναι μεταξύ 93 - 95 ° C. Το χρονικό διάστημα προετοιμασίας εξαρτάται από την ποιότητα και το μέγεθος του κρέατος.

### Βρασμένο χοιρινό κρέας (ολόκληρα)

Αλατίστε και τοποθετήστε το κρέας σε G/N1/1-100.

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 99 ° C, πρόγραμμα ατμού.

Πρώτο στάδιο - Μαγειρέψτε το κρέας για 10 λεπτά στο πρόγραμμα ατμού.

Δεύτερο στάδιο - βάλτε το πρόγραμμα Μεικτό κύκλο στους 160 ° C, για 80 λεπτά.

Η θερμοκρασία πυρήνα καθετήρα θα πρέπει να είναι μεταξύ 93 - 95 ° C.

Το λίπος από το κρέας είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί ως σάλτσα προσθέτοντας καρυκεύματα.

### Χοιρινό σε κύβους.

Κόψτε το χοιρινό σε κύβους, αλατίστε και τοποθετήστε σε G/N1/1 65 ή 100 mm.

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 140° C στο μεικτό κύκλο και τοποθετήστε το G/N για 30 λεπτά

Τοποθετήστε την σάλτσα μαζί με το κρέας και συνεχίστε το μαγείρεμα στους 160 ° C, για 30 λεπτά.

Μαγειρέψτε το κρέας μέχρι να διαλύετε εύκολα.

### Μπριζόλα με σάλτσα

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 210° C στο ζεστό αέρα.

Τοποθετήστε το κρέας σε G/N1/1 20 ή 40 mm και βάλτε το πρόγραμμα ζεστό αέρα για 15min.

Τοποθετήστε την σάλτσα στο κρέας και μαγειρέψτε στον μεικτό κύκλο περίπου 30-70min στους 160° C

### Χοιρινό Ρολό

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 200° C στο ζεστό αέρα.

Τοποθετήστε το κρέας σε G/N1/1 65 ή 100 mm και βάλτε στο ζεστό αέρα για 15min στους 200° C.

(Προαιρετικά - Προετοιμάστε την σάλτσα και τοποθετήστε την στο κρέας)

Συνεχίστε το μαγείρεμα στους 160 ° C, για 30 λεπτά στον μεικτό κύκλο.

### Ψητό (σχάρας) χοιρινό

Προθερμαίνεται τον φούρνο στους 120° C στο μεικτό κύκλο.

Τοποθετήστε το κρέας σε G/N1/1 ή στη σχάρα (εάν τοποθετηθεί στη σχάρα βάλτε κάτω από την σχάρα ένα G/N για την περισυλλογή του λίπους). για 80min. Στη συνέχεια απλώστε το με λάδι και μπαχαρικά και Συνεχίστε με μεικτό κύκλο στους 165 ° C, για 25 λεπτά.

## Ενδεικτικός Τρόπος Μαγειρέματος Ατμού

### Μίγμα Λαχανικών

1 Πράσο κομμένο σε κομμάτια	50ml Φασόλια Φάβα
1 Κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λεπτές φέτες	100ml Μπρόκολο
25ml Ελιές μαύρες ολόκληρες χωρίς κουκούτσι	3 Σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
45ml Φρέσκο μίγμα χορταρικών ψιλοκομμένα	50ml Ελαιόλαδο
	15ml Λάδι καρυδιάς

Τοποθετήστε τα λαχανικά σε ένα πιάτο.

Ανακατέψτε όλα τα υπόλοιπα συστατικά

Ρίξτε τα πάνω στα λαχανικά και ανακατέψτε τα και αφήστε τα για 2 ώρες.

Τοποθετήστε τα σε ένα G/N 1/1 διάτρητο και μαγειρέψτε τα στον ατμό για 10λεπτά

### Γεμιστά Μανιτάρια

8 μεγάλα μανιτάρια καθαρισμένα	1 Ώριμο αβοκάντο ψιλοκομμένο
50ml Ψίχουλα σιταρένιου ψωμιού	1 κόκκινη ξερή πιπεριά κομμένη
4 πράσα ψιλοκομμένα	1 Ντομάτα ψιλοκομμένη (βγάλτε τους σπόρους)
10ml Χυμό λεμόνι	50ml Μοτσαρέλα τριμμένη
15ml Κολιαντρό ψιλοκομμένο.	

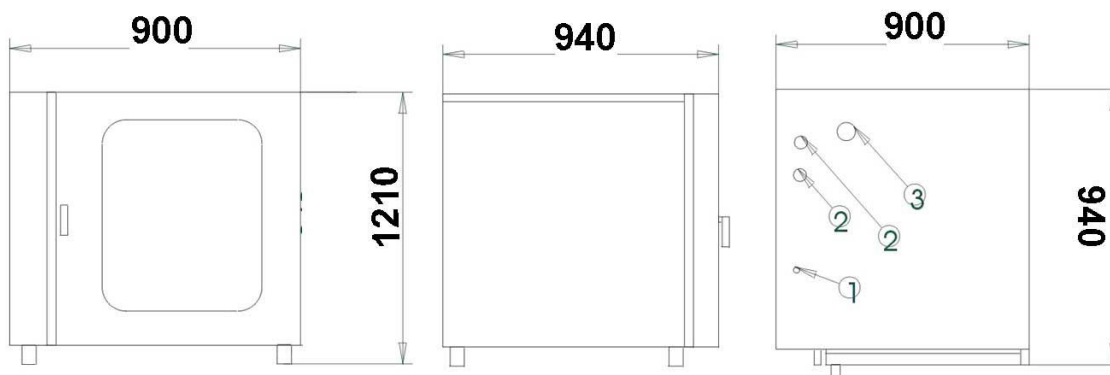
Αφαιρέστε τα κοτσάνια-μίσχο και ψιλοκόψτε τα.

Προσθέστε την ψίχα , πράσο, αβοκάντο, ξερή πιπεριά , ντομάτα , κοτσάνια –μίσχο και χυμό λεμονιού και ανακατέψτε καλά.

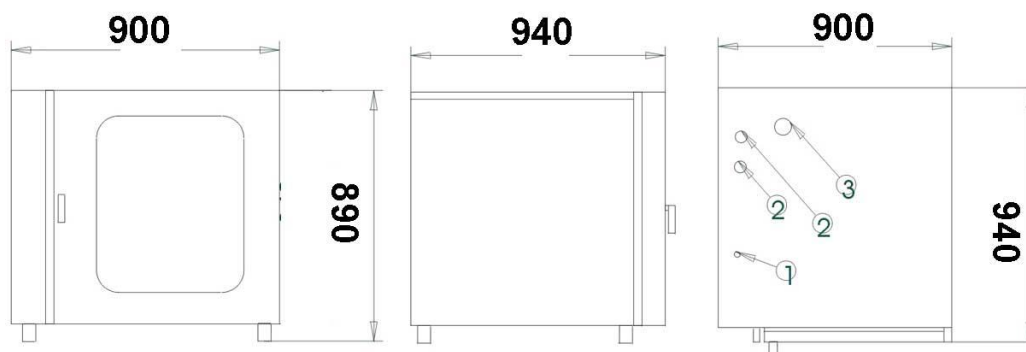
Γεμίστε τα μανιτάρια . Προσθέστε την μοτσαρέλα από πάνω και μετά τον κολιαντρό.

Τοποθετήστε τα σε ένα G/N 1/1 διάτρητο και μαγειρέψτε τα στον ατμό για 10λεπτά

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ



**FRX10**



**FRX6**

- 1- ΕΙΣΟΔΟ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ
- 2- ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΝΕΡΟΥ
- 3- ΣΥΛΛΕΚΤΗΣ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΝΕΡΟΥ 1 1/4