

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



MODELOS: ACG-061 ACE-061
ACG-101 ACE-101
ACG-201 ACE-201
ACG-102 ACE-102
ACG-202 ACE-202

12045296

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.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

B\ Santxolopetegi 22 aptdo 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

INDICE

INDICE3

ELEMENTOS DE MANDO.....4

 ELEMENTOS DE MANDO CONCEPT GAS4

 ELEMENTOS DE MANDO CONCEPT ELECTRICO5

 SELECCIÓN DE MODOS DE COCCIÓN CONCEPT (MODELOS ELÉCTRICOS)6

 SELECCIÓN TEMPERATURA6

 SELECCIÓN DE TIEMPO7

 SELECCIÓN POTENCIA / VELOCIDAD.....7

 FUNCIONES AUXILIARES7

FUNCIÓN PINCHO Sonda NÚCLEO:8

FUNCIÓN DELTA:9

COOL DOWN.....10

PULSADOR HUMIDIFICADOR.....10

INDICADOR BLOQUEO QUEMADOR (Modelos de gas).....10

 START / STOP11

FUNCIONAMIENTO HORNO CONCEPT11

MANTENIMIENTO12

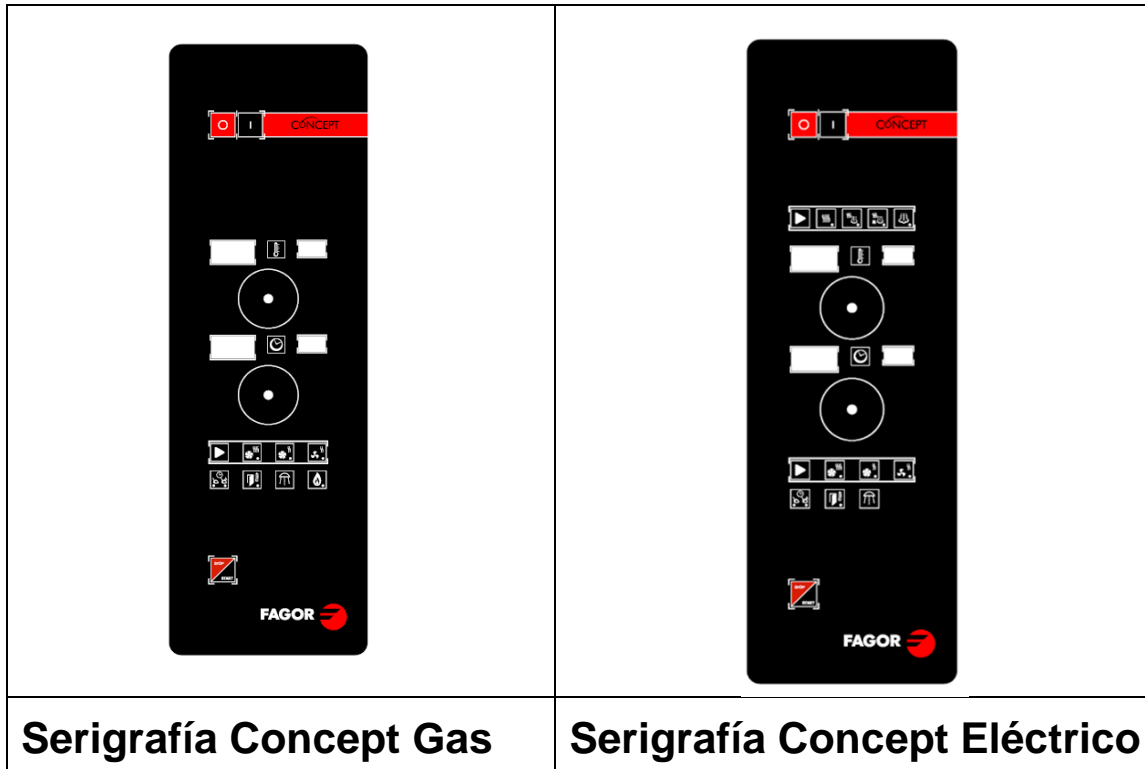
 LIMPIEZA MANUAL12

 IRREGULARIDADES.....13

TIPOS DE FALLO.....14

RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL16

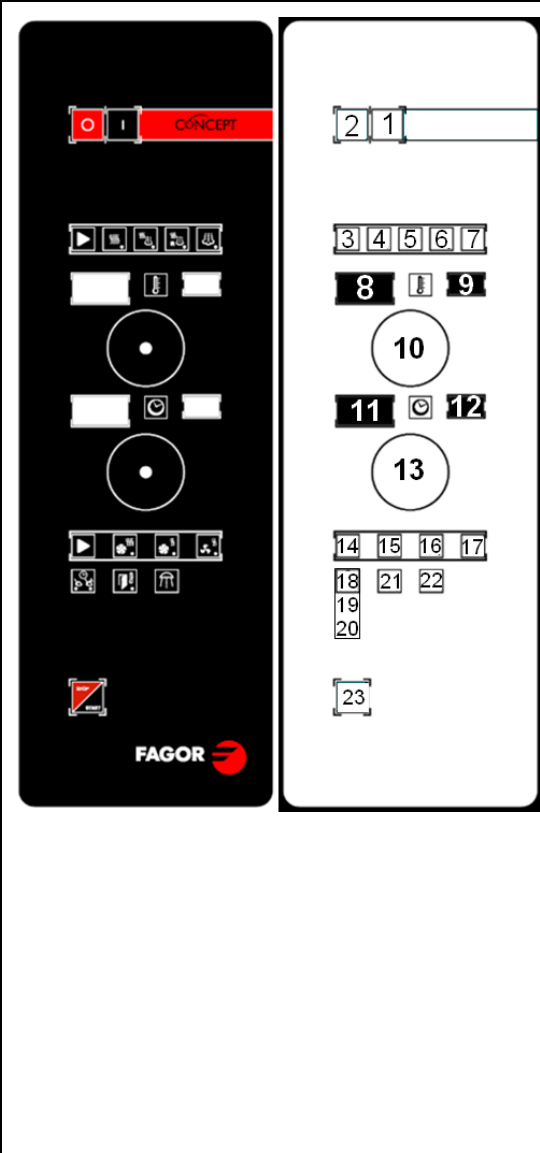
ELEMENTOS DE MANDO



ELEMENTOS DE MANDO CONCEPT GAS

		<ul style="list-style-type: none"> 1-Encendido del horno 2- Apagado del horno 8-Valor real temperatura cámara 9-Valor consigna temperatura cámara 10-Selector de temperatura 11-Valor tiempo restante 12-Valor consigna de tiempo 13-Selector de tiempo 14-Selector de Potencia/Velocidad 15-Indicador Pot max/Vel max 16-Indicador Pot min/Vel max 17-Indicador Pot min/Vel min 18-19-20-Selector de función temperatura / pincho / delta 21-Cool down 22-Pulsador/Humidificar 24-Bloqueo quemador 23-Pulsador Start/Stop
---	---	---

ELEMENTOS DE MANDO CONCEPT ELECTRICO

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Encendido del horno 2. Apagado del horno 3. Selección de modo 4. Indicador de modo convección 5. Indicador modo mixto 6. Indicador modo regeneración 7. Indicador modo vapor 8. Valor real temperatura de cámara 9. Valor consigna temperatura cámara 10. Selector de temperatura 11. Valor tiempo restante 12. Valor consigna de tiempo 13. Selector de tiempo 14. Selector de potencia/velocidad 15. Indicador Pot. máx / Vel. máx 16. Indicador Pot . min /Vel. máx 17. Indicador Pot. min /Vel. min 18. Selector de función 19. Indicador de función pincho 20. Indicador de función delta 21. Pulsador/Indicador cool down 22. Pulsador/Humidificar 23. Pulsador Start/Stop
--	---

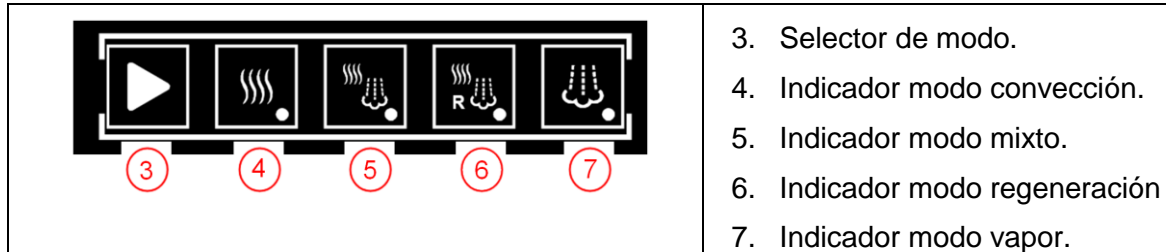
ON / OFF

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.



SELECCIÓN DE MODOS DE COCCIÓN CONCEPT (Modelos eléctricos)

Se realiza mediante botón selector de modo 3.



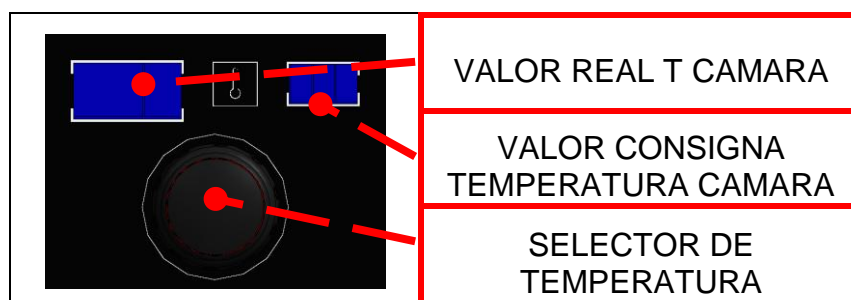
- **CONVECCIÓN:** El calentamiento se realiza solamente con aire caliente (calor seco).
- **VAPOR:** El calentamiento se genera mediante el vapor por inyección de agua a 99°C y a presión atmosférica.
- **MIXTO:** El calentamiento se hace por aire caliente y vapor a la vez, pero con mayor potencia en aire caliente.
- **REGENERACIÓN:** El calentamiento se hace por aire caliente y vapor a la vez, pero con mayor potencia en vapor.

La chimenea se abre automáticamente en el modo convección en todos los demás modos permanece cerrada.

SELECCIÓN TEMPERATURA

Con el selector de temperatura, mando 10, se selecciona la temperatura deseada en el interior del horno, la cual se muestra en la pantalla 9 (valor de consigna temperatura cámara).

La pantalla 8 indica el valor real de la temperatura en la cámara.



A continuación se muestra el rango de temperatura y el valor por defecto para cada modo de funcionamiento:

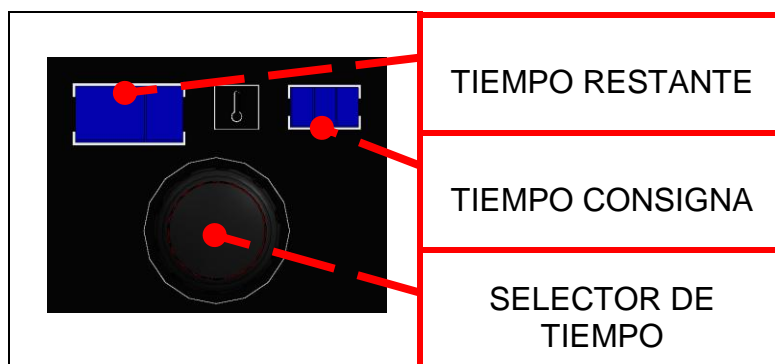
- Convección: Rango [20..300].
- Mixto: Rango [20..250].
- Vapor: Rango [99].

SELECCIÓN DE TIEMPO

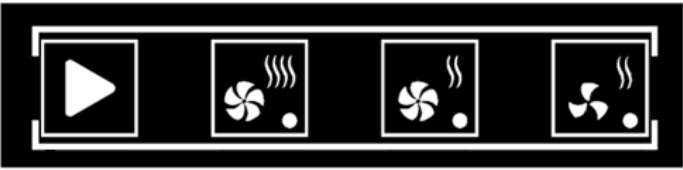
- Tiempo restante: Valor numérico que muestra el tiempo que queda para finalizar el cocinado seleccionado.

Cuando el tiempo llega a 0, 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 realiza durante 30 segundos cada 3 minutos.


- Tiempo consigna: Consigna de tiempo seleccionada por el usuario. El tiempo máximo de selección es de 300 minutos. Cuando se cambia de modo de funcionamiento, se cargará automáticamente el último valor utilizado en ese modo.



SELECCIÓN POTENCIA / VELOCIDAD

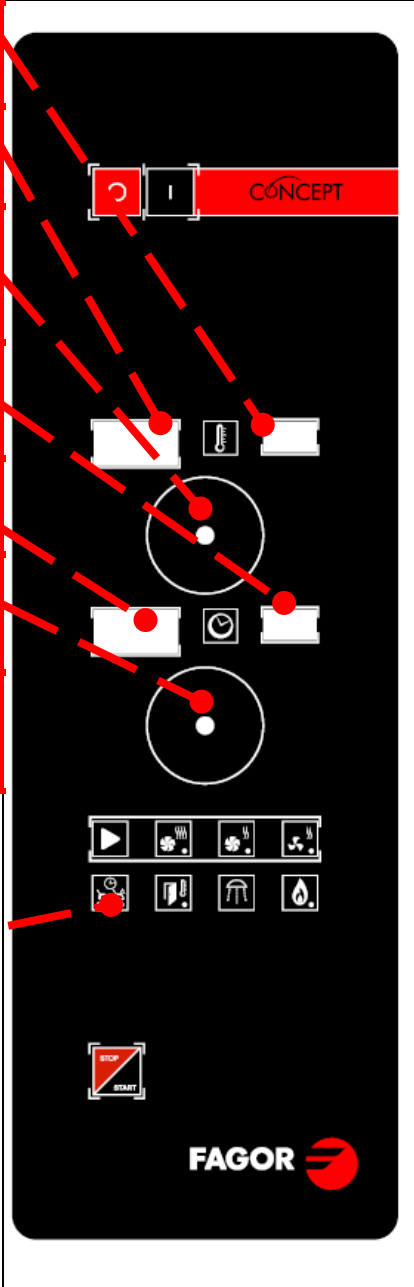
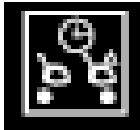
				14-Selector de potencia / velocidad 15-Indicador de potencia máxima / velocidad máxima 16-Indicador de potencia media / velocidad máxima 17-Indicador de potencia media / velocidad media
14	15	16	17	

FUNCIONES AUXILIARES

				18/19/20-. Selector de función temperatura / pincho/ delta (Opcional). 21-Pulsador / indicador Cool down. 22-Pulsador humidificador. 24-Bloqueo quemador.
18 19 20	21	22	24	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">MODELO DE GAS</div>				

FUNCIÓN PINCHO SONDA NÚCLEO:

Seleccionar pulsando el botón 13 y teniendo el indicador sonda núcleo encendido.

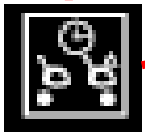
Tª SELECCIONADA		<ul style="list-style-type: none"> • Girando el mando 13 seleccionaremos la temperatura de núcleo deseada. • El display 12 nos indica la temperatura de núcleo seleccionada desde 0 hasta 99°C. • El display 11 nos indica la temperatura real que hay en la sonda de núcleo. • Girando el mando 10 seleccionaremos la temperatura de la cámara del horno. • El display 9 nos indica la temperatura del horno seleccionada. • El display 8 nos indica la temperatura real que hay en la cámara del horno. <p>Cuando la temperatura de núcleo alcanza la temperatura seleccionada, el horno se detiene y la alarma comienza a sonar.</p>
Tª REAL HORNO		
SELECCIÓN Tª HORNO		
Tª NUCLEO SELECCIONADA		
TªNUCLEO REAL		
SELECCIÓN Tª SONDA NUCLEO		
INDICADOR FUNCIÓN Tª SONDA NUCLEO		
		

FUNCIÓN DELTA:

Diferencia entre la temperatura del núcleo y la temperatura de horno.

La temperatura del horno está siempre 50°C por encima de la temperatura que registra la sonda núcleo.

Seleccionar pulsando el botón 18 y teniendo el indicador de función **delta** encendido.

Tª SONDA + 50°C		<p>Girando el mando 13 seleccionamos la temperatura de núcleo deseada (por ejemplo 70°C) indicado en el display 12.</p> <p>Insertar sonda pincho en alimento (por ejemplo 15°C) indicado en el display 11.</p> <p>El horno calentará hasta 15°C+50°C □ 65°C y a medida que suba la temperatura del núcleo irá subiendo la del horno siempre con 50°C de diferencia.</p> <p>Cuando la temperatura del núcleo alcance los 70°C seleccionados el horno estará a 120°C y sonará la alarma.</p> <p>En ésta función el mando 10 que selecciona la temperatura de horno queda anulado.</p>
Tª REAL HORNO		
FUNCION ANULADA		
Tª NUCLEO SELECCIONADA		
TªNUCLEO REAL		
SELECCIÓN Tª SONDA NUCLEO		
INDICADOR FUNCIÓN DELTA		
		

COOL DOWN

Para enfriar la cámara de cocción proceda de la siguiente manera:

Cerrar la puerta y pulsar la tecla 21 (COOL DOWN). Seguidamente abrir la puerta.

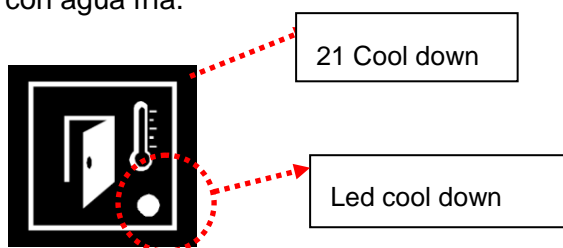
La turbina se pone en marcha y se enciende el led indicador 21 cool down. Cuando la temperatura de la cámara llega a 45°C, se para automáticamente.

El ciclo de enfriamiento se detiene pulsando de nuevo la tecla 20 ó cerrando la puerta, y el indicador cool down se apaga.

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

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

La cámara de cocción **no** debe enfriarse con agua fría.



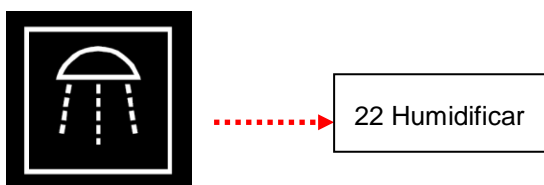
PULSADOR HUMIDIFICADOR

La entrada de humedad funciona solamente mientras se pulsa la tecla 22 y si esta en modo Start (si esta en modo Stop hace caso omiso de la señal).

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.

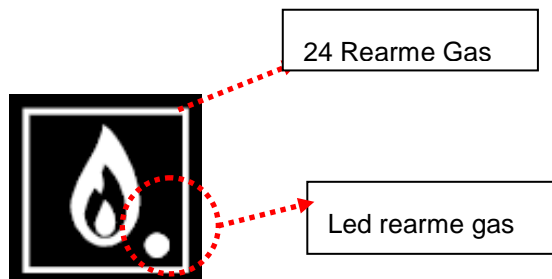
Se aconseja utilizar en períodos cortos de tiempo.



INDICADOR BLOQUEO QUEMADOR (Modelos de gas)

Los quemadores de gas pueden quedar bloqueados por diferentes motivos. En esta situación el indicador de bloqueo quemador se activa y avisa de que es necesario desbloquear.

Para desbloquear, pulsar la tecla 24 rearme de gas, y pulsar START/STOP para reanudar el funcionamiento del horno.



START / STOP

El horno empieza a ejecutar las consignas introducidas tanto en modos de cocción, temperatura y tiempo cuando se pulsa por primera vez el botón START/STOP.

Una nueva pulsación interrumpe el funcionamiento quedando.

En el caso de tener seleccionado un tiempo determinado, pulsar por segunda vez la botón START/STOP significa interrumpir la cocción y reiniciar el tiempo al valor que previamente se había seleccionado.



FUNCIONAMIENTO HORNO CONCEPT

Pasos a seguir para poner en funcionamiento un horno FAGOR CONCEPT.

1. Pulsar el botón ON (1).
2. Seleccionar modo de cocción (3).
3. Seleccionar tiempo de trabajo (9).
4. Seleccionar temperatura de trabajo (12).
5. Seleccionar función tiempo/pincho/delta (18).
6. Pulsar botón START/STOP (23).

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA MANUAL

Se recomienda realizar una limpieza diaria de la maquina.

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).

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.

4º Aclarar con agua abundante, se puede utilizar la ducha que viene con el aparato (opcional en todas las versiones)

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.

5º 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.

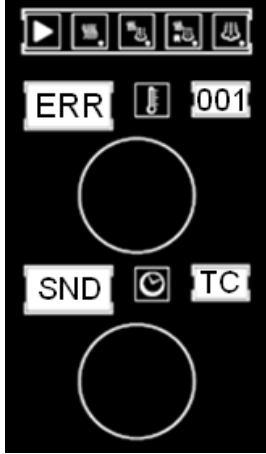
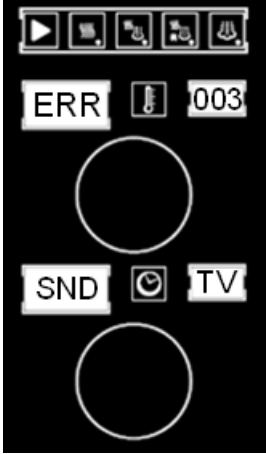
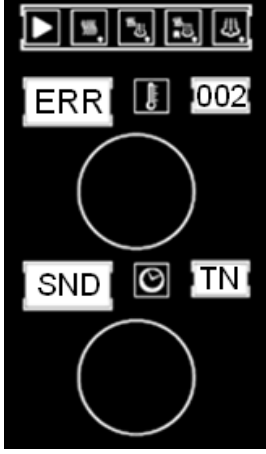
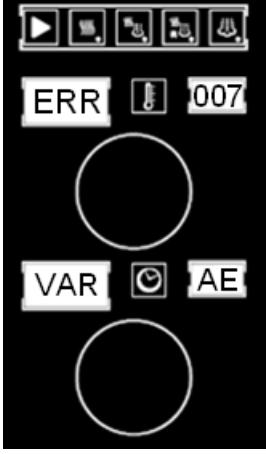
Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

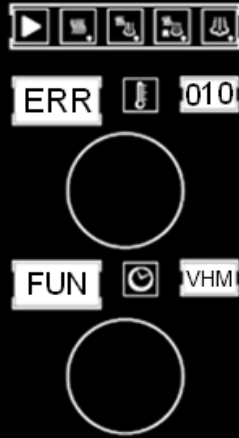
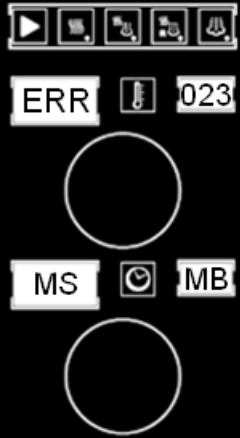
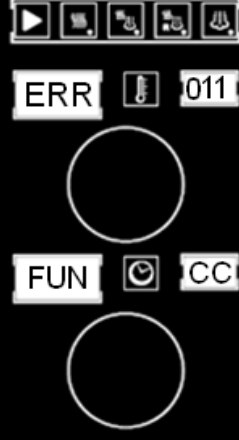
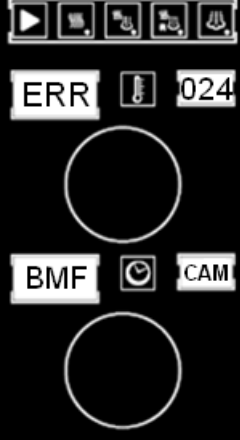
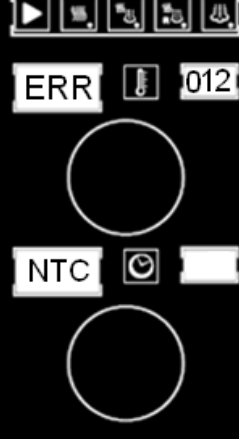
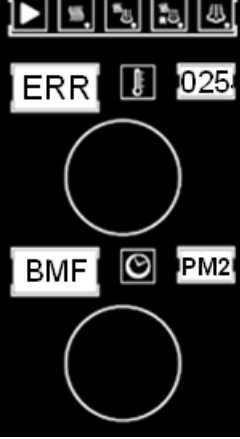
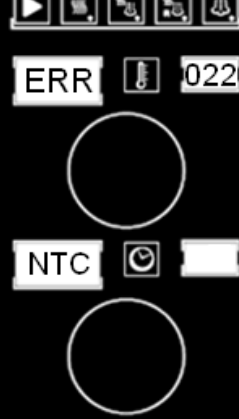
TIPOS DE FALLO

Cuando se produce un error:

- El timbre suena de forma intermitente.
- En los displays del horno aparece el código y la identificación del error acaecido.
- Si se pulsa el botón START/STOP, el mensaje de error permanece pero deja de sonar el timbre.
- 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 lo que se debe mostrar en cada caso y las consecuencias que tiene en el funcionamiento del horno.

	<p>ERROR 001</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Sonda de Cámara estropeada. TC está fuera del rango.</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>		<p>ERROR 003</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Sonda de temperatura de salida del vapor (TV) estropeada. TV está fuera del rango [-5..330].</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>Sólo se puede trabajar en modo Convección, omitiendo la condensación de agua.</p>
	<p>ERROR 002</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Sonda de Núcleo (TN) estropeada. TN está fuera del rango [-10..330]</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>Se deshabilita la función pincho y delta</p>		<p>ERROR 007</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • No existe comunicación con el variador de velocidad. • 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 rpm antes de pasar 20 segundos después de la petición de poner en marcha. <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>

	<p>ERROR 010</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Si la salida VHM está activada y TV no sube 3 o más grados en 2 minutos, si TV<=75.</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>Sólo se puede trabajar en modo Convección</p>		<p>ERROR 023</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Motor de la chimenea estropeada</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>
	<p>ERROR 011</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Actúa la salida CC durante 12 minutos y TC no sube 3 o más grados.</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>		<p>ERROR 024</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Error de comunicación. La tarjeta de cámara no responde</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>
	<p>ERROR 012</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>La NTC del controlador alcanza 60°C, pero no supera 70°C</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno funciona normalmente y no suena el timbre. Se debe mostrar este mensaje durante 3" cada 30"</p>		<p>ERROR 025</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>Error de comunicación. La tarjeta de portamandos no responde</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>
	<p>ERROR 022</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>La NTC del controlador supera 70°C</p> <p>CONSECUENCIAS</p> <p>El horno queda completamente deshabilitado</p>		

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 GESTIÓN FINAL.

USE AND MAINTENANCE MANUAL



MODELOS: ACG-061 ACE-061
ACG-101 ACE-101
ACG-201 ACE-201
ACG-102 ACE-102
ACG-202 ACE-202

12045296

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.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

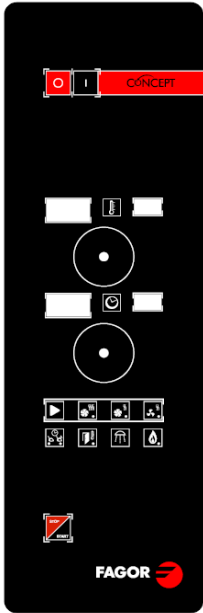
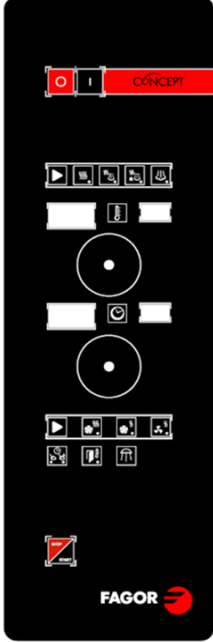
B\ Santxolopetegi 22 aptdo 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

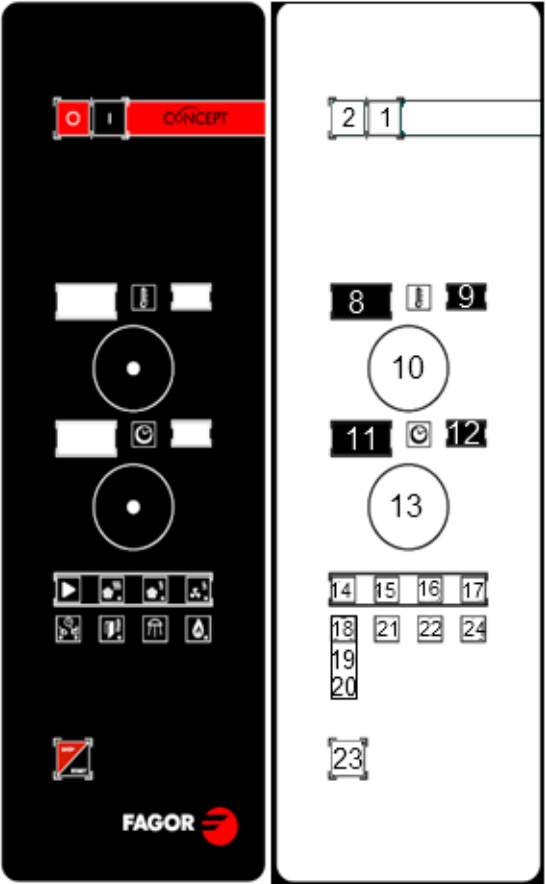
CONTENTS

CONTENTS	19
CONTROLS	20
CONCEPT GAS COOKING MODES	20
CONCEPT ELECTRIC COOKING MODES	21
SELECTION OF CONCEPT COOKING MODES.....	22
TEMPERATURE SELECTION.....	22
TIME SELECTION	23
POWER / SPEED SELECTION.....	23
AUXILIARY FUNCTIONS.....	23
<i>CORE PROBE SPIKE (OPTIONAL):</i>	24
<i>DELTA FUNCTION</i>	25
<i>COOL DOWN</i>	26
<i>HUMIDIFIER BUTTON</i>	26
<i>LOCK INDICATOR BURNER (GAS MODELS)</i>	26
START / STOP	27
OPERATION OF THE CONCEPT OVEN	27
MAINTENANCE	28
MANUAL CLEANING	28
PROBLEMS	29
TYPES OF FAULT	30
ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION	32

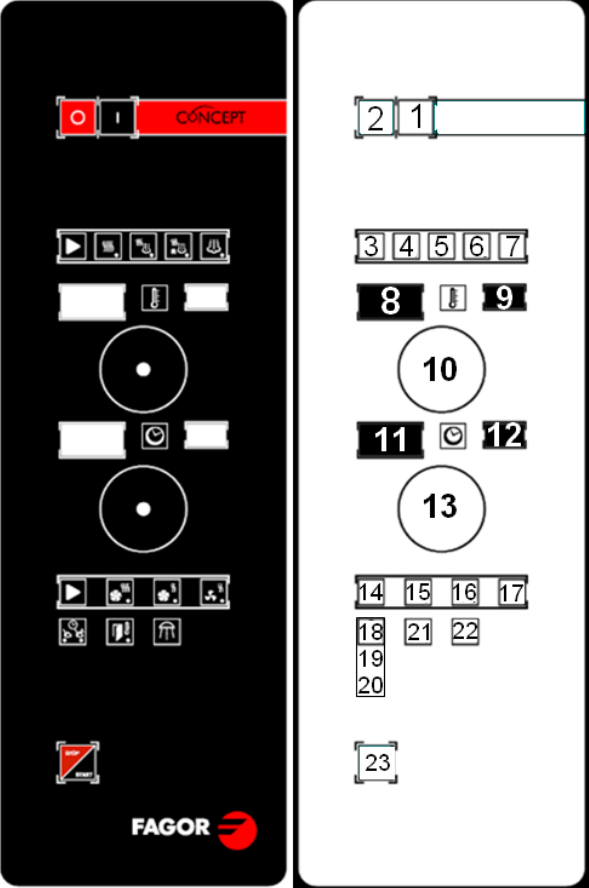
CONTROLS

	
<p>Concept Gas Serigraph</p>	<p>Concept Electric Serigraph</p>

CONCEPT GAS COOKING MODES

	<ul style="list-style-type: none"> 1-Turning the oven on 2-Turning the oven off 8-Chamber temperatura actual value 9-Chamber temperature setpoint 10-Temperature selector 11-Remaining time value 12-Time Setpoint 13-Time Selector 14-Power / Speed Selector 15-Max Power / Max Speed Display 16-Min Power / Max Speed Display 17-Min Power / Min Speed Display 18-19-20-Function Selector -Spike function Display-Delta function Display 21-Cool down button / Display 22-Button / Humidify 24-Burner block 23-Start / Stop button
---	---

CONCEPT ELECTRIC COOKING MODES



1. Turning on the oven
2. Turning off the oven
3. Mode selection
4. Convection mode indicator
5. Mixed Mode Indicator
6. Regeneration mode indicator
7. Steam mode indicator
8. Actual value of chamber temperature
9. Chamber temperature setpoint
10. Temperature selector
11. Remaining time value
12. Setpoint time
13. Time selector
14. Selector power / speed
- 15-Max Power / Max Speed Display
- 16-Min Power / Max Speed Display
- 17-Min Power / Min Speed Display
18. Function switch
19. Spike indicator function
20. Delta function indicator
21. Button / Indicator cool down
22. Button / Humidify
23. Push button Start / Stop

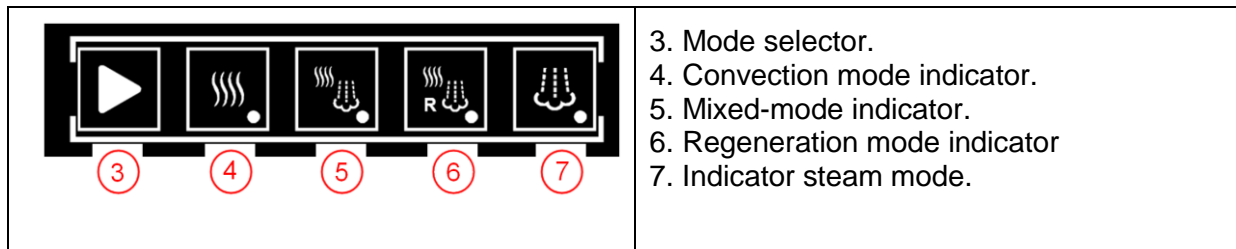
ON/OFF

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.



SELECTION OF CONCEPT COOKING MODES

Use the mode 3 selector button.



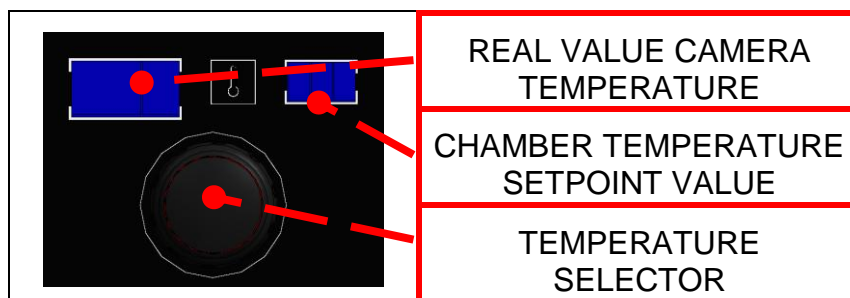
- **CONVECTION:** The oven is only heated with hot air (dry heat).
- **STEAM:** The oven is heated using steam from the injection of water at 99°C at atmospheric pressure.
- **MIXED:** The oven is heated using a combination of hot air and steam.
- **REGENERATION:** The heating by hot air and steam at a time, but at higher power to steam.

The fluepipe opens automatically in convection mode. In all other modes it remains closed.

TEMPERATURE SELECTION

Use the temperature selection button (control 10) to select the required temperature in the oven interior. This is displayed in window 9 (chamber temperature setting).

Window 8 shows the true value of the temperature in the chamber.



The temperature range and defect values for each operating mode are listed below:

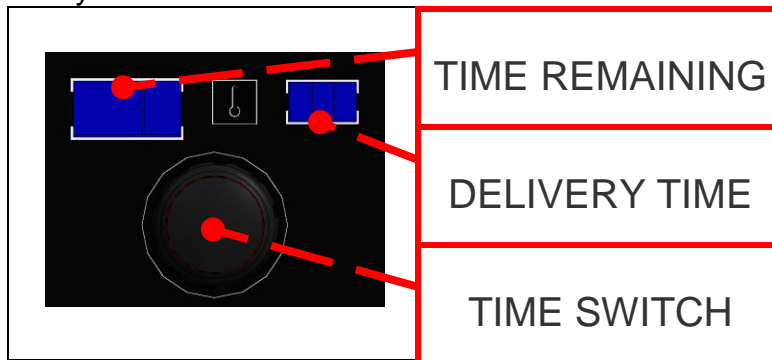
- Convection: Range [20..300].
- Mixed: Range [20.0.250].
- Steam: Range [99].

TIME SELECTION

- Remaining time: Numerical value which shows the time remaining until the selected cooking mode is completed.

When the time reaches 0, the number starts to flash, the horn is heard and the light flashes in time with the horn 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.

- Time setting: Time setting selected by the user. The maximum possible time is 300 minutes. When the operating mode is changed, the last-used value in this mode is automatically loaded.



POWER / SPEED SELECTION

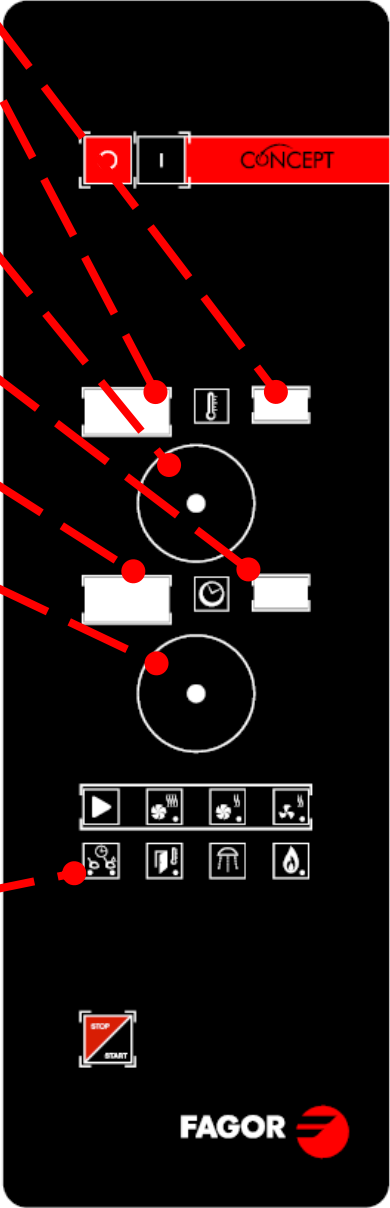
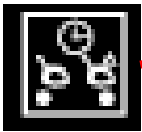
<p>14 15 16 17</p>	<p>14- Power / speed selector button. 15- Maximum power / maximum speed display. 16- Average power / maximum speed display. 17- Average power / average speed display.</p>
-----------------------------------	---

AUXILIARY FUNCTIONS

<p>18 21 22 24 19 20</p> <p>MODELO DE GAS</p>	<p>18-19- 20- Temperature / spike / delta (optional) selector button. 21- Button / Cool down display. 22- Humidifier button. 24-Lock burner</p>
--	--

CORE PROBE SPIKE (OPTIONAL):

Select by pressing button 17 and with the core probe display lit.

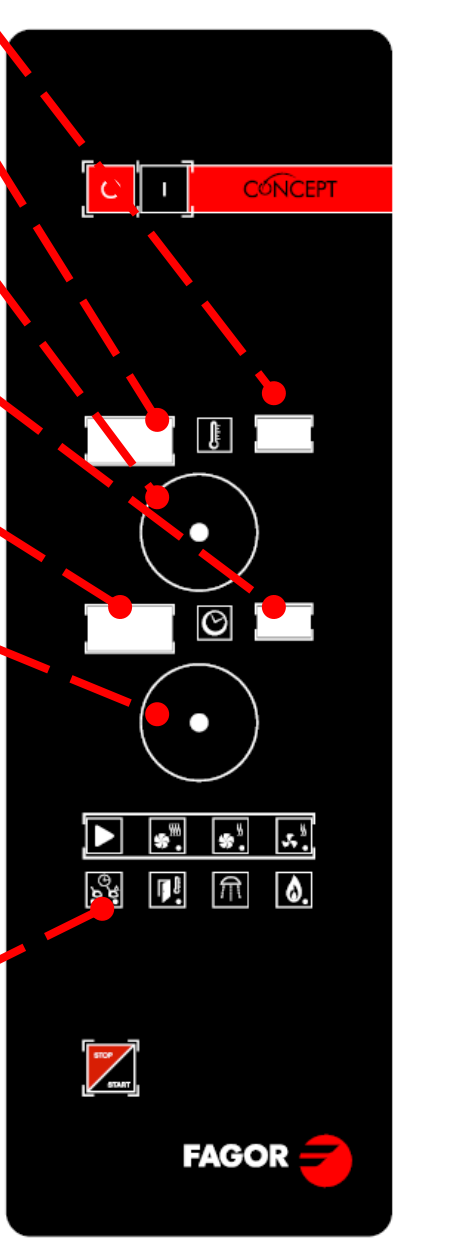
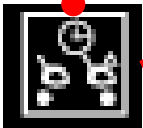
<p>Selected temp.</p>		<p>Turn control 13 to select the required core temperature.</p> <p>Window 12 displays the selected core temperature from 0 to 99°C.</p> <p>Window 11 displays the true temperature in the core probe.</p> <p>Turn control 10 to select the oven chamber temperature.</p> <p>Window 8 displays the selected oven temperature.</p> <p>Window 8 displays the true temperature in the oven chamber.</p> <p>When the core temperature reaches the required temperature, the oven stops and an alarm is heard.</p>
<p>True oven temp.</p>		
<p>Oven temp selection</p>		
<p>Selected core temp.</p>		
<p>True core temp.</p>		
<p>Core probe temp. selection</p>		
<p>Core probe function display</p>		
		

DELTA FUNCTION

Difference between the core temperature and the oven temperature.

The oven temperature is always 50°C higher than the temperature recorded by the core probe.

Select by pressing button 17 and with the **delta** display lit.

Probe temp + 50°C		<p>Turn control 13 to select the required core temperature (for example 70°C) displayed in window 12.</p> <p>Insert spike probe in food (for example 15°C) displayed in window 11.</p> <p>The oven will heat up to 15°C+50°C → 65°C and as the temperature of the core rises, the oven temperature will increase, always maintaining a difference of +50°C.</p> <p>When the core temperature reaches the selected 70°C, the oven temperature is 120°C and an alarm will be heard.</p> <p>In this function, control 10 (for selecting the oven temperature) is inoperative.</p> <p>In steam mode, set at 99°C, the adjustment range is only from 0 to 49°C.</p> <p>In the convection and mixed modes, the adjustment range is from 0 to 99°C.</p>
True oven temp.		
Function cancelled		
Selected core temp.		
True core temp		
Core probe temp. selection		
Delta function display		
		

COOL DOWN

To cool the cooking chamber, proceed as follows:

Close the door and press button 21 (COOL DOWN). Next open the door.

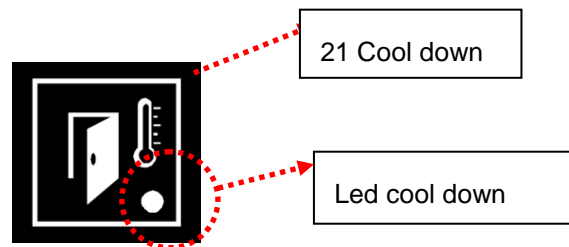
The fan starts and the *cool down* LED indicator light, number 21, lights up. When the chamber temperature reaches 45°C, the fan stops automatically.

The cooling cycle can be stopped by pressing button 20 again or by closing the door, and the *cool down* indicator will go out.

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

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

The cooking chamber must **not** be cooled with cold water.



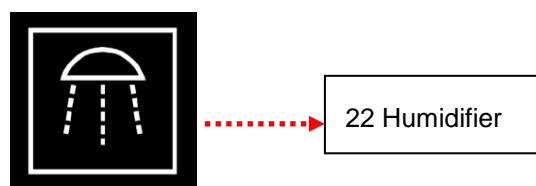
HUMIDIFIER BUTTON

The moisture inlet only operates when button 21 is pressed in Start mode (in Stop mode the signal is ignored).

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

Soft shine to baked products.

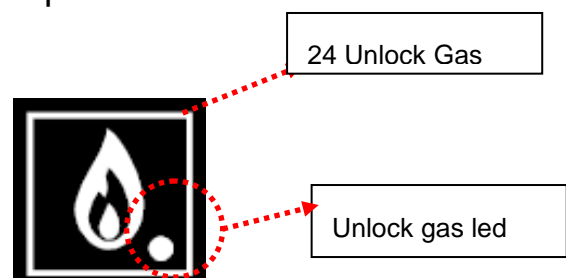
It should be used for short periods of time.



LOCK INDICATOR BURNER (GAS MODELS)

The gas burners can be blocked for different reasons. In this situation the burner lock indicator is activated and warns that it is necessary to unlock.

To unlock, press the reset key 24 gas, and press START / STOP to resume operation of the furnace.

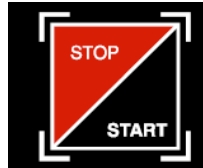


START / STOP

The oven starts to operate with the settings entered in cooking, temperature and time mode when the START/STOP button is pressed once.

If the button is pressed again, the operation is stopped and **the oven is in pause mode**.

If a set time has been selected, pressing the START/STOP button a second time implies that the cooking time is interrupted and the time is reset to the previously selected value.



OPERATION OF THE CONCEPT OVEN

Procedure to start a FAGOR CONCEPT oven.

1. Press the ON button (1).
2. Select cooking mode (3).
3. Select time (9).
4. Select temperature (12).
5. Select time/spike/delta function (17) (optional).
6. Press START/STOP (22).

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 (optional in all versions) may 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.

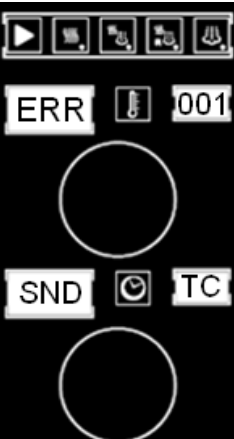
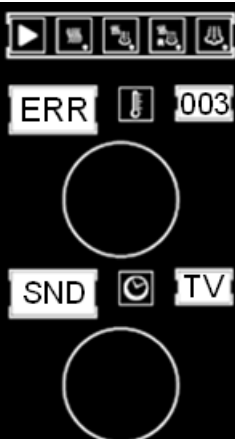
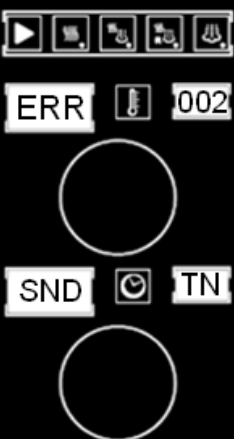
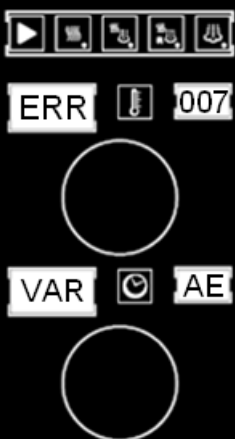
This appliance is only for professional use and must be used qualified personnel.

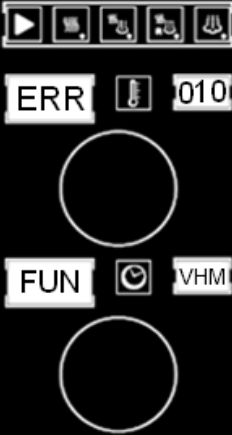
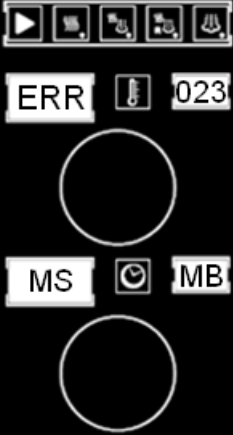
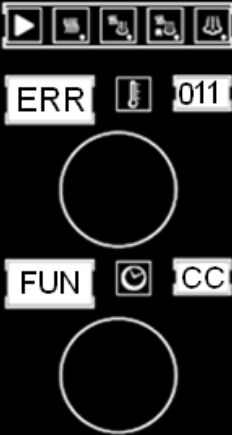
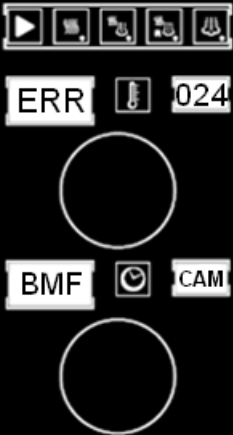
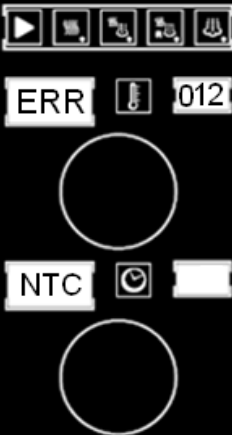
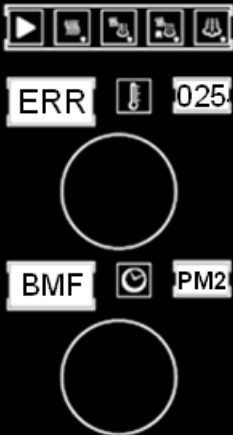
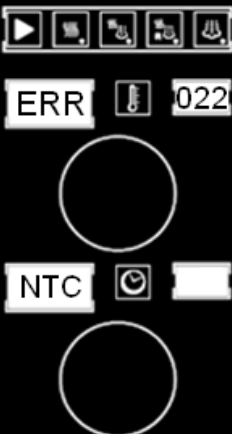
TYPES OF FAULT

When an error occurs:

- The bell rings intermittently.
- The code and error identification are displayed in the oven windows.
- If the START/STOP button is pressed, the error message continues to be displayed but the bell stops ringing.
- 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.

	<p>ERROR 001</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Camera probe broken. TC out of range.</p> <p>CONSEQUENCE</p> <p>The oven is completely disabled</p>		<p>ERROR 003</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Steam outlet temperature probe (TV) faulty. TV out of range [-5..330]</p> <p>CONSEQUENCE</p> <p>It is only possible to operate in Convection mode, omitting water condensation.</p>
	<p>ERROR 002</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Core probe (TN) faulty. TN out of range [-10..330]</p> <p>CONSEQUENCE</p> <p>The spike and delta function is disabled</p>		<p>ERROR 007</p> <p>DESCRIPTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • There is no communication with the speed variator. • 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. <p>CONSEQUENCE</p> <p>The oven is completely</p>
		<p>disabled</p>	

	<p>ERROR 010</p> <p>DESCRIPTION If the VHM outlet is activated and TV does not rise 3 or more degrees in 2 minutes, if TV<=75.</p> <p>CONSEQUENCE It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode</p>		<p>ERROR 023</p> <p>DESCRIPTION Fluepipe motor faulty</p> <p>CONSEQUENCE The oven is completely disabled</p>
	<p>ERROR 011</p> <p>DESCRIPTION The CC output operates for 12 minutes and TC does not rise 3 or more degrees.</p> <p>CONSEQUENCE The oven is completely disabled.</p>		<p>ERROR 024</p> <p>DESCRIPTION Communication error. The chamber card does not respond.</p> <p>CONSEQUENCE The oven is completely disabled</p>
	<p>ERROR 012</p> <p>DESCRIPTION The controller NTC reaches 60°C, but does not exceed 70°C.</p> <p>CONSEQUENCE The oven operates normally and the bell is not heard. This message should be displayed every 3 minutes for 30 seconds.</p>		<p>ERROR 025</p> <p>DESCRIPTION Communication error. The control holder card does not respond.</p> <p>CONSEQUENCE The oven is completely disabled</p>
	<p>ERROR 022</p> <p>DESCRIPTION The controller NTC exceeds 70°C.</p> <p>CONSEQUENCE The oven is completely disabled.</p>		

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.

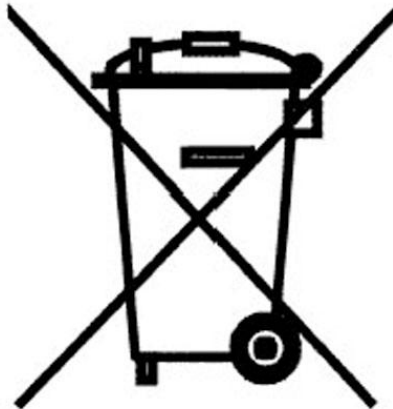
This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

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: ACG-061 ACE-061
ACG-101 ACE-101
ACG-201 ACE-201
ACG-102 ACE-102
ACG-202 ACE-202

12045296

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.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

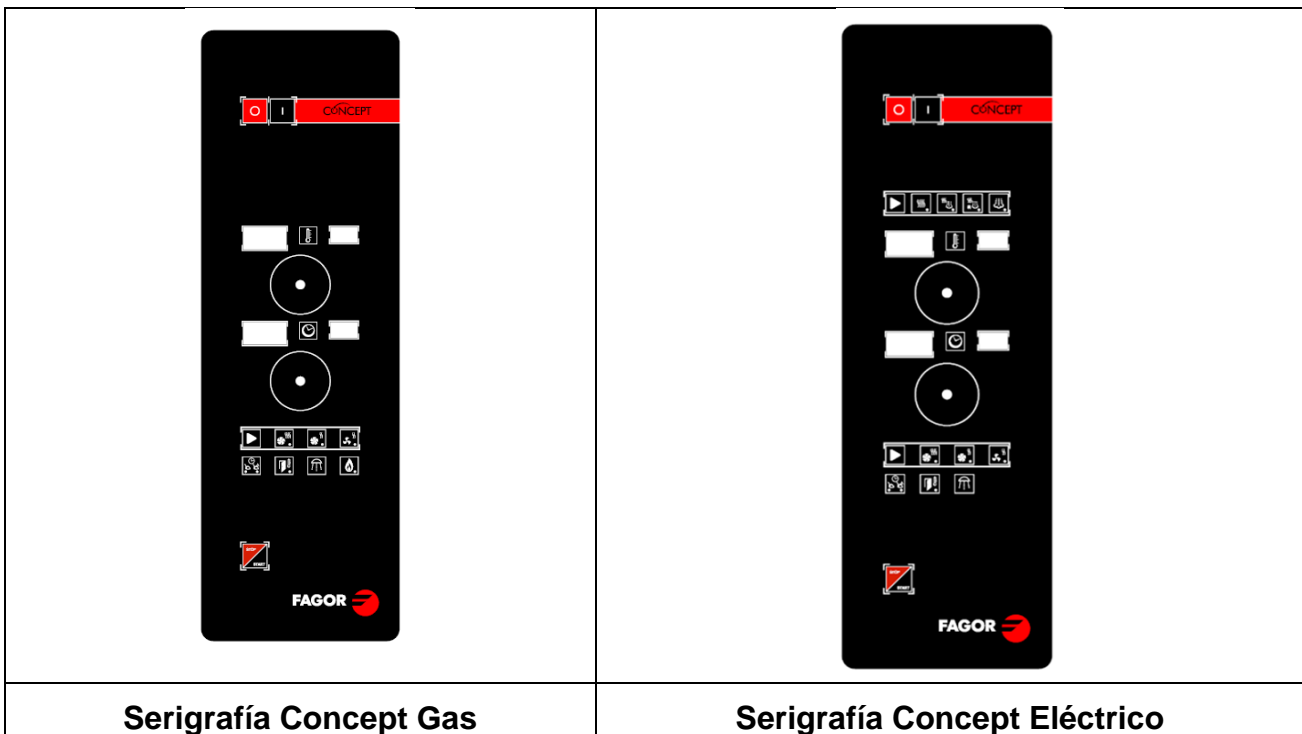
B\ Santxolopetegi 22 aptdo 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

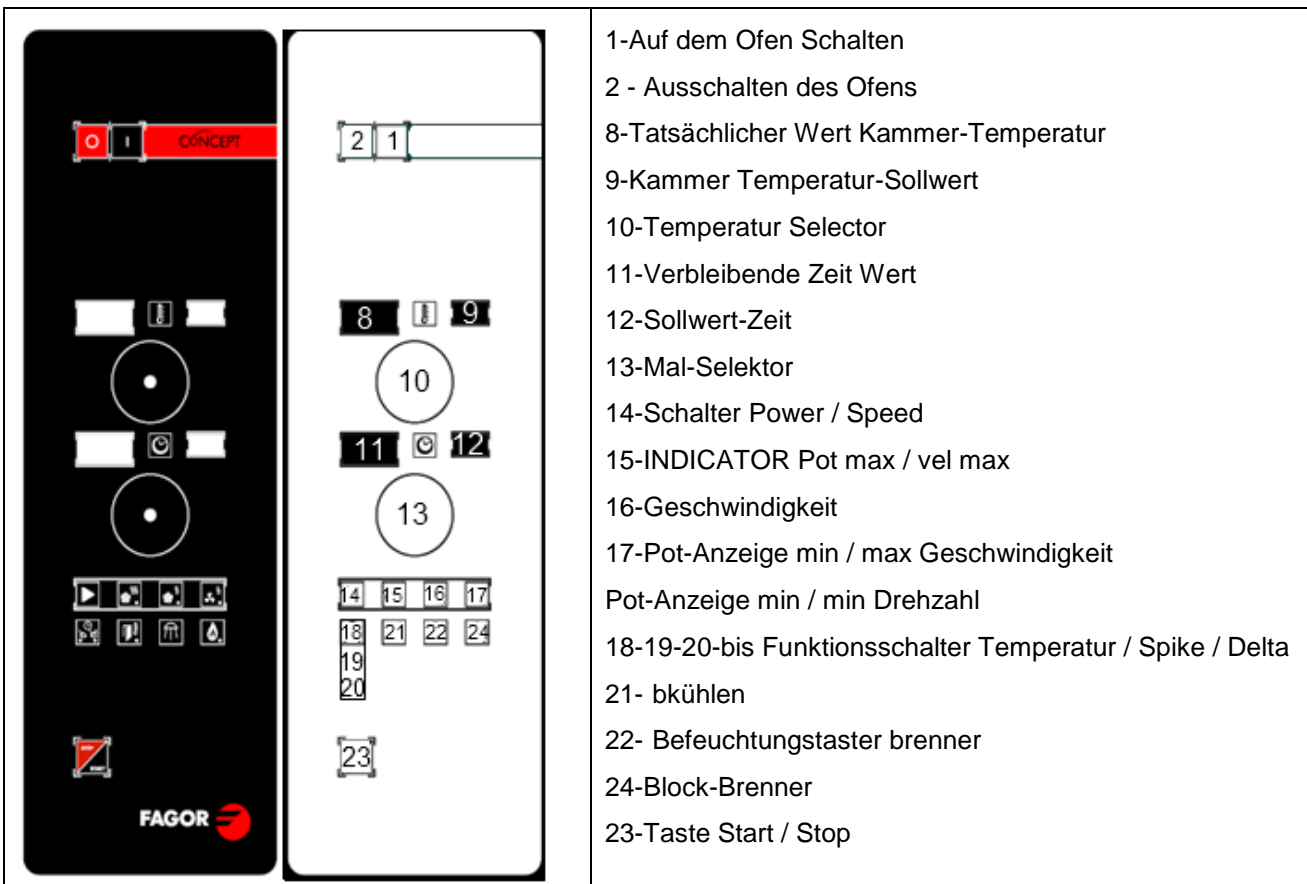
INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	35
BEDIENUNGSELEMENTE	36
BEDIENUNGSELEMENTE CONCEPT GAS	36
BEDIENELEMENTE CONCEPT ELEKTRISCHE	37
AUSWAHL DER ZUBEREITUNGSPROZESSE BEI DEN CONCEPT-MODELLEN	38
TEMPERATURANWAHL	38
ZEITAUSWAHL	39
AUSWAHL VON LEISTUNG/GESCHWINDIGKEIT	39
HILFSFUNKTIONEN.....	40
<i>Funktion Kerntemperaturmeßsonde (Option):</i>	40
<i>DELTA-Funktion (Option):</i>	41
<i>bkühlen</i>	42
<i>Befeuchtungstaster</i>	42
<i>Lock-Anzeige Brenner (Gas-Modelle)</i>	43
START / STOP	43
FUNKTIONSWEISE DES GERÄTEMODELLS CONCEPT	43
WARTUNG	44
REINIGUNG VON HAND	44
FEHLERBEHEBUNG	45
FEHLERARTEN	46
UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG	48

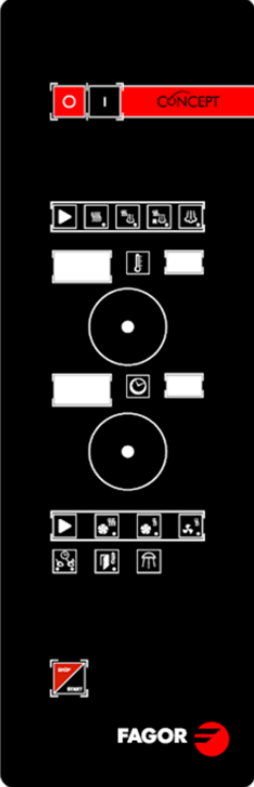
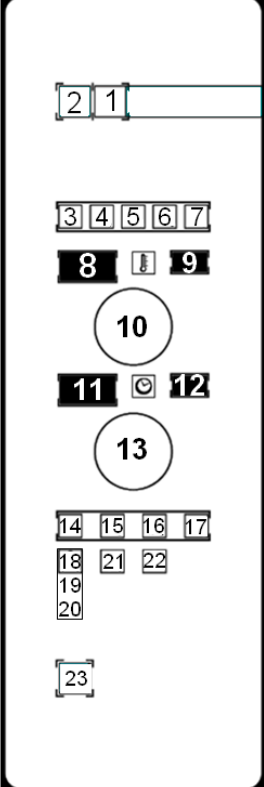
BEDIENUNGSELEMENTE



BEDIENUNGSELEMENTE CONCEPT GAS



BEDIENELEMENTE CONCEPT ELEKTRISCHE

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Einschalten des Ofens 2. Ausschalten des Ofens 3. Modus-Auswahl 4. Konvektion Modus-Anzeige 5. Mixed Modus-Anzeige 6. Regeneration Modus-Anzeige 7. Dampf-Modus-Anzeige 8. Tatsächlicher Wert des 9. Kammer Temperatur-Sollwert 10. Temperaturwähler 11. Verbleibende Zeit Wert 12. Sollzeit 13. Zeit-Selektor 14. Selector Power / Speed 15. Indicator Pot. Max / Speed Max 16. Indicator Pot. min / Vel. Max 17. Indicator Pot. min / Vel. Min 18. Funktionsschalter 19. Spike Indikator-Funktion 20. Delta-Funktionsanzeige 21. Taste / Anzeige abkühlen 22. Button / befeuchten 23. Drücken Sie Taste Start / Stop
--	--	---

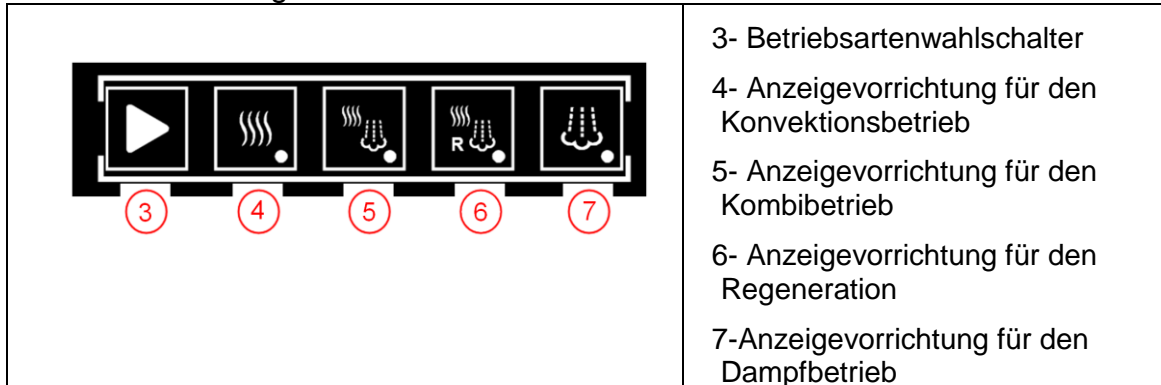
ON / OFF

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.



AUSWAHL DER ZUBEREITUNGSPROZESSE BEI DEN CONCEPT-MODELLEN

Die Auswahl erfolgt mit Hilfe des Betriebsartenwahlschalters 3.



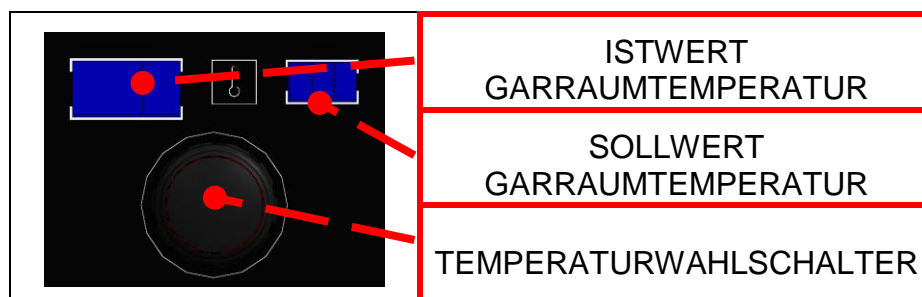
- **HEISSLUFTBETRIEB:** Die Aufheizung erfolgt ausschließlich mit Heißluft (trockene Wärme).
- **DAMPFBETRIEB:** Die Aufheizung erfolgt mit Hilfe von Dampf, der durch Wassereinspritzung (99 °C) und bei atmosphärischen Druck in den Garraum gelangt.
- **KOMBIBETRIEB:** Die Aufheizung erfolgt gleichzeitig mit Hilfe von Heißluft und Dampf.
- **REGENERATION:** Die Erwärmung durch Heißluft und Dampf in einer Zeit, aber mit höherer Leistung zu Dampf.

Die Garraumentlüftung wird im Heißluftbetrieb automatisch geöffnet, während sie bei den anderen Betriebsarten geschlossen bleibt.

TEMPERATURANWAHL

Der Temperatur-Wahlschalter (Bedienelement 10) ermöglicht die Anwahl der gewünschten Temperatur im Garrauminneren. Dieser Wert wird auf dem Bildschirm 9 angezeigt (Sollwert Garraumtemperatur).

Der Bildschirm 8 zeigt den Istwert für die Temperatur im Garrauminneren an.



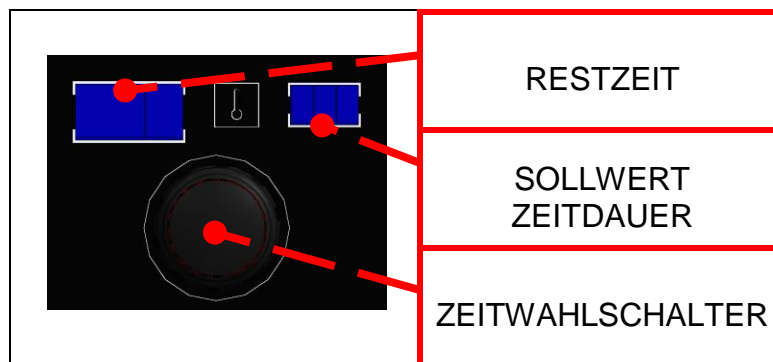
Anschließend werden der Temperaturbereich und der standardmäßig eingestellte Wert für die verschiedenen Funktionsweisen angezeigt:

- Heißluftbetrieb: Bereich [20..300].

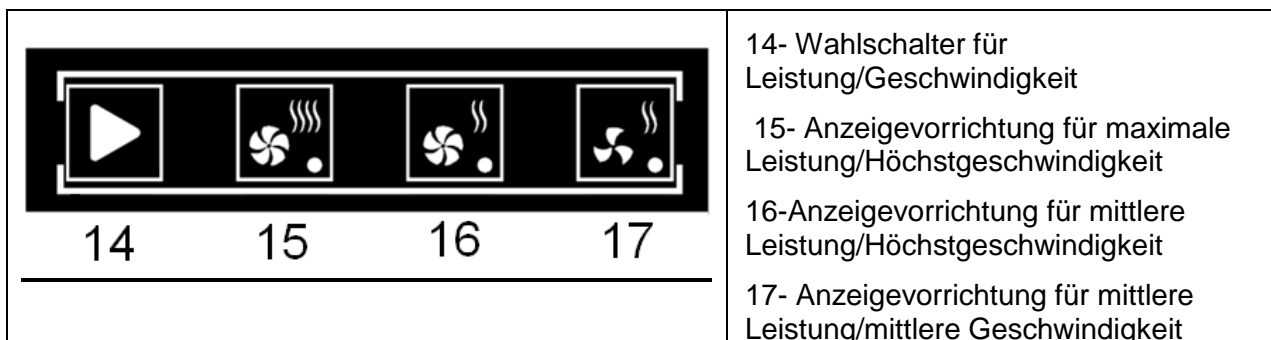
- Kombibetrieb: Bereich [20..250].
- Dampfbetrieb: Bereich [99].

ZEITAUSWAHL





- Restzeit: Zahlenwert zur Anzeige der noch bis zum Ende des angewählten Zubereitungsvorgangs verbleibenden Zeit.
- Sobald der Wert 0 erreicht wird, 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.
- Sollwert Zeitdauer: Hierbei handelt es sich um einen vom Bediener angewählten Sollwert für die Zeitdauer. Maximal kann eine Zeitdauer von 300 Minuten angewählt werden. Wird die Betriebsart gewechselt, so wird automatisch der letzte in dieser Betriebsart benutzte Wert geladen.



AUSWAHL VON LEISTUNG/GESCHWINDIGKEIT



HILFSFUNKTIONEN

			
18 19 20	21	22	24
MODELO DE GAS			

18-19-20-Funktionswahlschalter für Temperatur/Kerntemperaturmeß-sonde/Delta (Option)

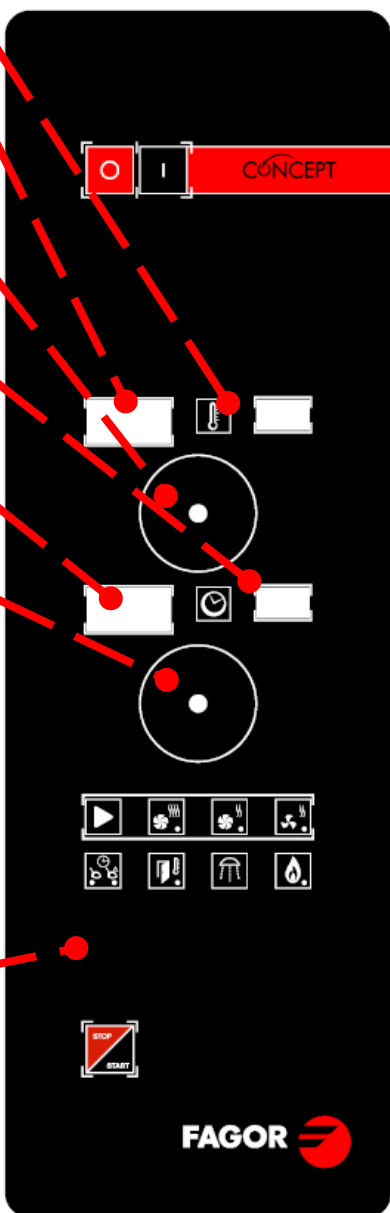
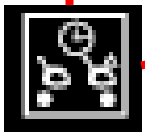
21-Taster/Anzeigevorrichtung zum Abkühlen

22- Befeuchtungstaster

24-Block-Brenner

Funktion Kerntemperaturmeßsonde (Option):

Die Auswahl durch Drücken des Knopfs 17 bei eingeschalteter Anzeigevorrichtung für die Kerntemperaturmeßsonde vornehmen.

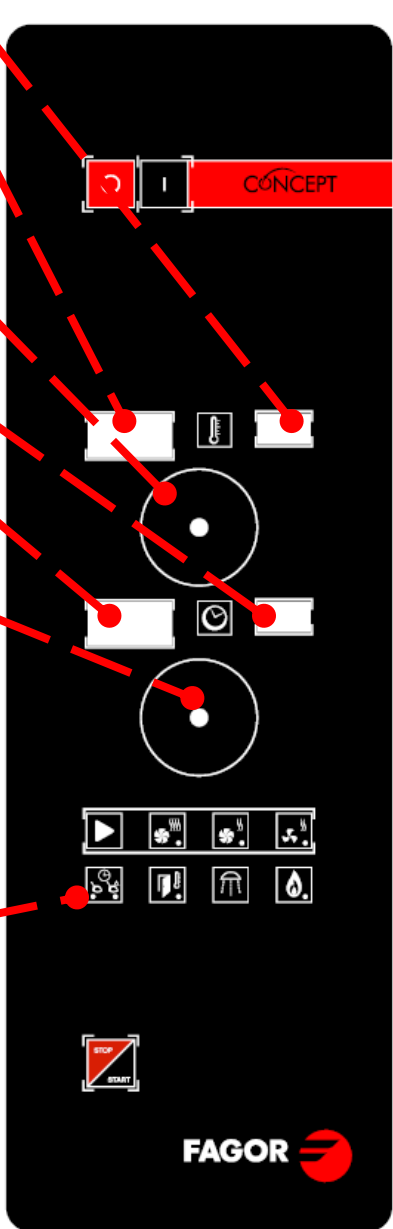
Angewählte Gerätetemperatur		<ul style="list-style-type: none"> • Durch Drehen des Bedienelementes 13 wird die gewünschte Kerntemperatur ausgewählt. • Auf dem Display 12 wird die ausgewählte Kerntemperatur (0 bis 99°C) angezeigt. • Auf dem Display 11 wird die an der Kerntemperaturmeßsonde herrschende Isttemperatur angezeigt. • Durch Drehen des Bedienelementes 10 erfolgt die Anwahl der Garraumtemperatur. • Das Display 9 zeigt die angewählte Gerätetemperatur an. • Auf dem Display 8 wird die im Garraum herrschende Isttemperatur angezeigt.
Ger		
Anwahl Gerätetemperatur		
Angewählte Kerntemperatur		
Isttemperatur		
Temperaturamwahl Kerntemperaturmeßsonde		
Funktionsanzeige Temperatur Kerntemperaturmeßsonde		
	<p>Sobald die Kerntemperaturmeßsonde die ausgewählte Temperatur erreicht, unterbricht das Gerät den Betrieb und gibt ein akustisches Warnsignal aus.</p>	

DELTA-Funktion (Option):

Unterschied zwischen der Kerntemperatur und der im Heißluftdampfgarer herrschenden Temperatur.

Die im Garraum herrschende Temperatur beträgt stets 50 °C mehr als die an der Kerntemperaturmeßsonde gemessene Temperatur.

Die Auswahl durch Drücken des Knopfs 17 bei eingeschalteter Anzeigevorrichtung für die **Delta-Funktion** vornehmen.

TEMPERATUR SONDE +50°		Durch Drehen des Bedienelementes 13 wird die gewünschte Kerntemperatur (beispielsweise 70 °C) ausgewählt und auf dem Display 12 angezeigt.
GERÄTE-ISTTEMPERATUR		Die Kerntemperaturmeßsonde in das Fleisch einführen. Die entsprechende Temperatur (beispielsweise 15 °C) wird auf dem Display 11 angezeigt.
FUNKTION STORNIERT		Das Gerät heizt bis zum Erreichen von 15 °C + 50 °C → 65 °C auf. Je nach Anstieg der im Fleischinneren herrschenden Temperatur steigt die im Gerät herrschende Temperatur ebenfalls an, so daß immer ein Temperaturunterschied von 50 °C besteht.
ANGEWÄHLTE KERNTEMPERATUR		Sobald die Kerntemperatur die vorgewählten 70°C erreicht, beträgt die im Gerät herrschende Temperatur 120°C und das entsprechende akustische Warnsignal ertönt.
ISTTEMPERATUR KERN		Bei dieser Funktion wird die Wirkung des Bedienelementes 10 zur Auswahl der Temperatur im Gerät aufgehoben.
TEMPERATURANWAHL KERNTEMPERATURMEßSONDE		
DELTA-FUKTION ANZEIGEVORRICHTUNG		

Abkühlen

Zum Abkühlen des Garraums ist wie folgt zu verfahren:

Die Tür schließen und die Taste 20 (ABKÜHLEN) drücken. Die Gerätetür wieder öffnen.

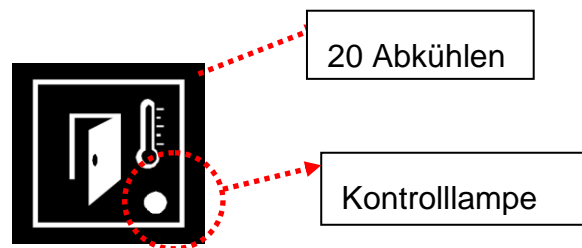
Die Turbine nimmt den Betrieb auf und schaltet die Anzeigevorrichtung 20 für die Abkühlung ein. Sobald die Temperatur im Garraum 45 °C erreicht hat, wird der Betrieb automatisch wieder unterbrochen.

Der Abkühlvorgang kann durch erneutes Drücken der Taste 20 oder Schließen der Gerätetür unterbrochen werden. Daraufhin erlischt die Anzeigevorrichtung für die Abkühlung.

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

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

Der Garraum darf **nicht** mit kaltem Wasser abgekühlt werden.



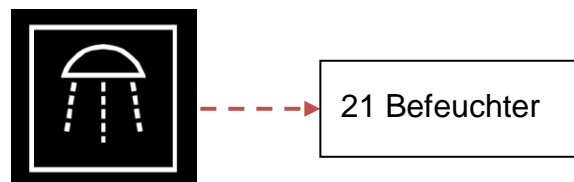
Befeuchtungstaster

Die Zuführung von Feuchtigkeit funktioniert nur bei gedrückter Taste 21 und wenn sich das Gerät im Start-Modus befindet (bei im Stop-Modus befindlichem Gerät wird das Signal ignoriert).

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

Zusätzlich wird ein leichter Glanz der Backprodukte erzielt.

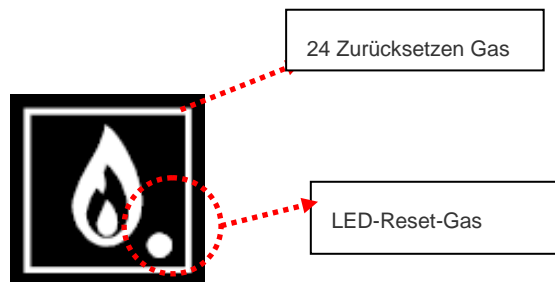
Werkseitig wird dazu geraten, diese Funktion nur kurz zu benutzen.



Lock-Anzeige Brenner (Gas-Modelle)

Die Gasbrenner kann aus verschiedenen Gründen gesperrt werden. In dieser Situation der Brenner lock-Anzeige aktiviert und warnt, dass es notwendig ist zu entsperren.

Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Reset-Taste 24 Gas-, und drücken Sie START / STOP, um den Betrieb des Ofens wieder aufzunehmen.



START / STOP

Sobald der Knopf START/STOP gedrückt wird, beginnt das Gerät mit der Ausführung der für die Kochvorgänge, die Temperatur und die Zeitdauer eingegebenen Sollwerte.

Erneutes Drücken führt zur Unterbrechung des Betriebs und das Gerät wechselt in den Ruhemodus.

Wird der Knopf START/STOP bei einer bestimmten angewählten Dauer erneut gedrückt, so wird der Kochvorgang unterbrochen und die Zeit wird auf den zuvor angewählten Wert zurückgesetzt.



FUNKTIONSWEISE DES GERÄTEMODELLS CONCEPT

Zur Inbetriebnahme eines Gerätemodells FAGOR CONCEPT sind die im folgenden beschriebenen Schritte auszuführen.

1. Den Knopf ON (1) drücken.
2. Den gewünschten Zubereitungsvorgang auswählen (3).
3. Die Betriebsdauer auswählen (9).
4. Die Betriebstemperatur auswählen (12).
5. Die Funktion Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta auswählen (17) (Option).
6. Den Knopf START/STOP drücken (22).

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 (auf Wunsch für alle Gerätetypen lieferbar).

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 Dampfgarer 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.

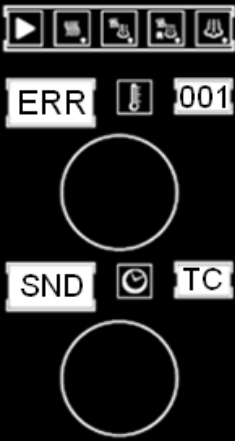
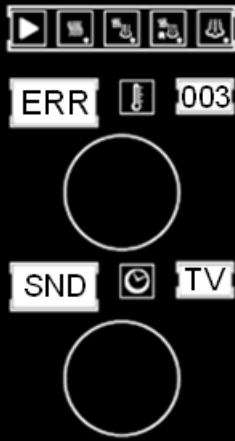
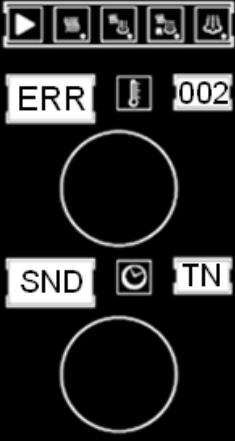
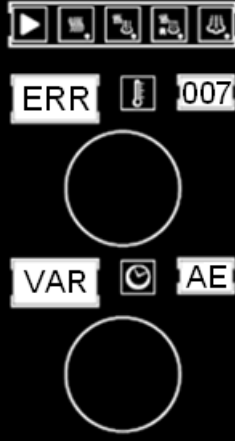
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.






















FEHLERARTEN

Bei Auftreten eines Fehlers geschieht folgendes:

- Das entsprechende akustische Warnsignal ertönt.
- Auf den Displays des Gerätes werden der entsprechende Code und der zugeordnete Fehler angezeigt.
- Wird der Knopf START/STOP gedrückt, so steht die Fehlermeldung weiter an, aber das akustische Signal verstummt.
- 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.

 <p>The control panel shows an 'ERR' indicator, a temperature gauge icon, and the code '001'. Below are two circular gauges. The first gauge has 'SND' and 'TC' labels. The second gauge is empty.</p>	<p>FEHLER 001</p> <p>BESCHREIBUNG</p> <p>Garraumsonde beschädigt. TC außerhalb des Bereichs.</p> <p>FOLGEN</p> <p>Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>	 <p>The control panel shows an 'ERR' indicator, a temperature gauge icon, and the code '003'. Below are two circular gauges. The first gauge has 'SND' and 'TV' labels. The second gauge is empty.</p>	<p>FEHLER 003</p> <p>BESCHREIBUNG</p> <p>Temperatursonde für Dampfauslaß (TV) beschädigt. TV außerhalb des Bereichs [-5..330].</p> <p>FOLGEN</p> <p>Das Gerät kann nur im Heißluftbetrieb arbeiten. Die Wasserkondensierung wird unterbunden.</p>
 <p>The control panel shows an 'ERR' indicator, a temperature gauge icon, and the code '002'. Below are two circular gauges. The first gauge has 'SND' and 'TN' labels. The second gauge is empty.</p>	<p>FEHLER 002</p> <p>BESCHREIBUNG</p> <p>Kerntemperaturmeßsonde (TN) beschädigt. TN außerhalb des Bereichs [-10..330]</p> <p>FOLGEN</p> <p>Die Funktionen Kerntemperaturmeßsonde und Delta werden deaktiviert.</p>	 <p>The control panel shows an 'ERR' indicator, a temperature gauge icon, and the code '007'. Below are two circular gauges. The first gauge has 'VAR' and 'AE' labels. The second gauge is empty.</p>	<p>FEHLER 007</p> <p>BESCHREIBUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Kommunikation mit dem Geschwindigkeitsregler 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
	<p>von 500 UpM seit der Anforderung zum Einschalten erreicht wird.</p> <p>FOLGEN</p> <p>Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>		

  	<p>FEHLER 010</p> <p>BESCHREIBUNG Ist der Auslaß VHM aktiviert und die TV steigt nicht im mindestens 3 Grad innerhalb von 2 Minuten an, dann ist TV<=75.</p> <p>FOLGEN Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.</p>	  	<p>FEHLER 023</p> <p>BESCHREIBUNG Motor der Garraumentlüftung beschädigt.</p> <p>FOLGEN Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>
  	<p>FEHLER 011</p> <p>BESCHREIBUNG Der Auslaß CC wird 12 Minuten lang betätigt, aber die TC steigt nicht um mehr als 3 Grad.</p> <p>FOLGEN Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>	  	<p>FEHLER 024</p> <p>BESCHREIBUNG Kommunikationsfehler. Die Karte des Garraums reagiert nicht.</p> <p>FOLGEN Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>
  	<p>FEHLER 012</p> <p>BESCHREIBUNGDie NTC der Steuervorrichtung übersteigt zwar 60 °C, erreicht aber keine 70 °C.</p> <p>FOLGEN Das Gerät arbeitet normal und es wird kein Alarmsignal ausgegeben. Diese Meldung wird alle 30 Sekunden 3 Sekunden lang angezeigt.</p>	  	<p>FEHLER 025</p> <p>BESCHREIBUNG Kommunikationsfehler. Die Karte des Bedienfeldhalters reagiert nicht.</p> <p>FOLGEN Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>
  	<p>FEHLER 022</p> <p>BESCHREIBUNG Die NTC der Steuervorrichtung überschreitet 70 °C.</p> <p>FOLGEN Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.</p>		

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.

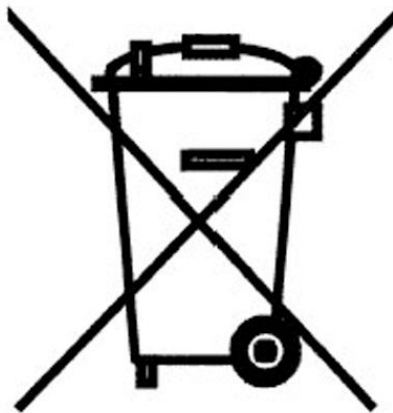
Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

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.



UTILISER ET MAINTENANCE



MODÈLES : ACG-061 ACE- 061
ACG-101 ACE-101
ACG-201 ACE-201
ACG-102 ACE-102
ACG-202 ACE 202

12045296

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.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

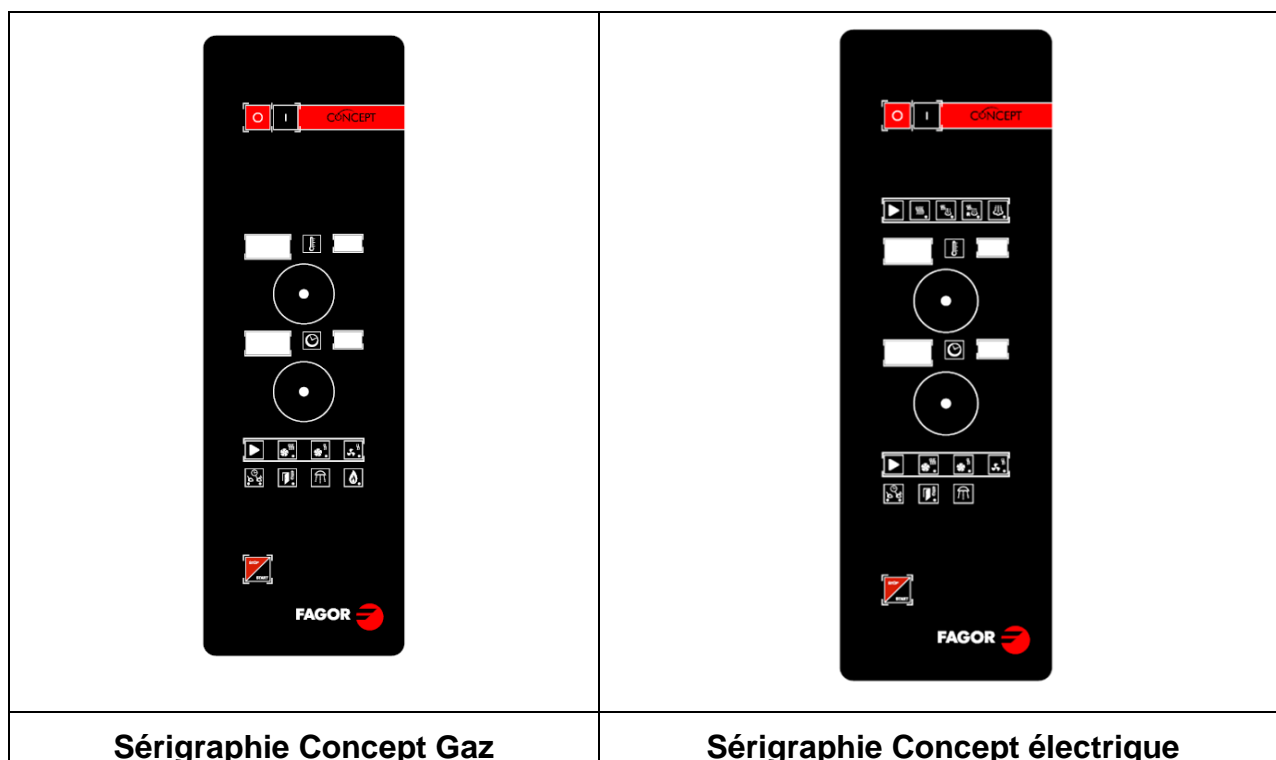
B\ Santxolopetegi 22 aptdo 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

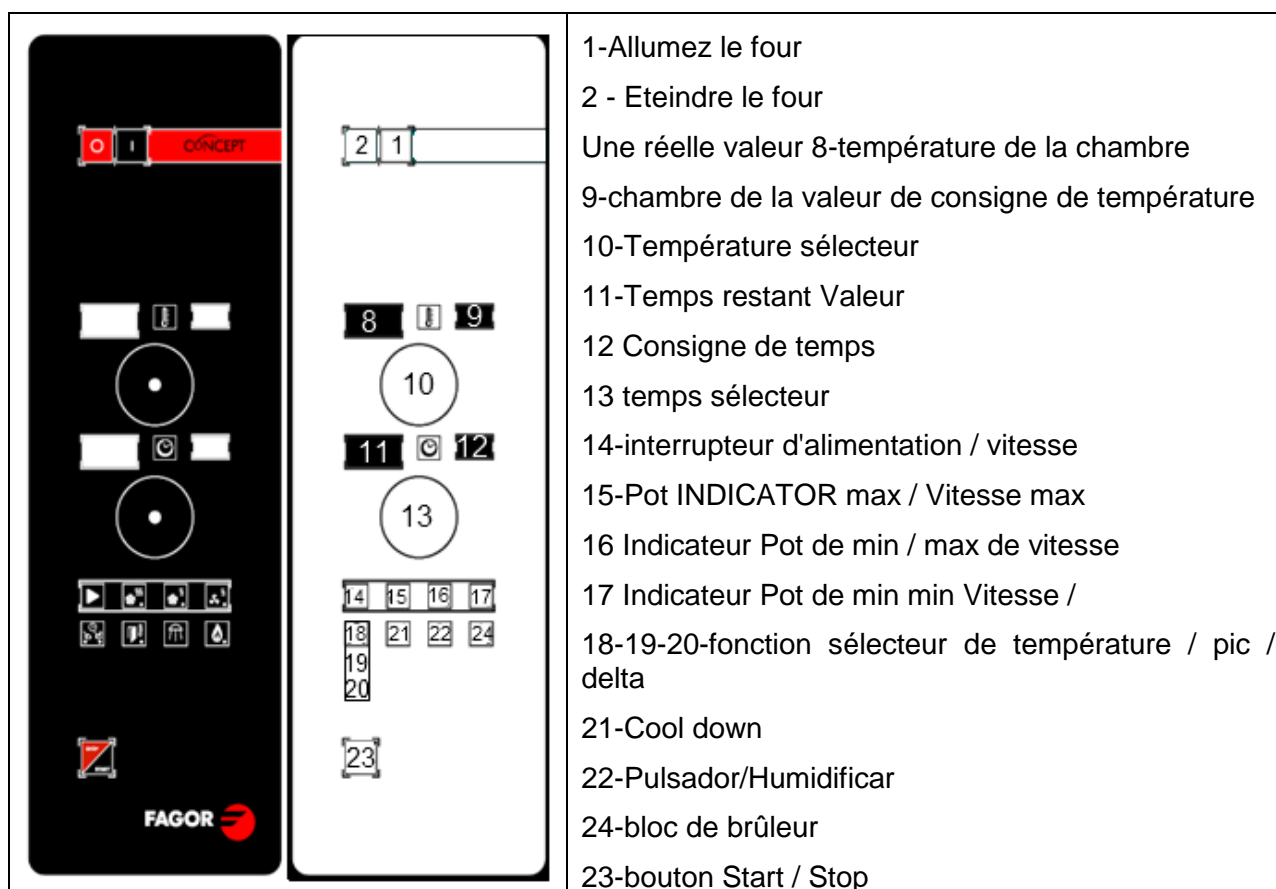
TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	51
ÉLÉMENTS DE COMMANDE	52
ÉLÉMENTS DE COMMANDE DE GAZ CONCEPT	52
ELEMENTS DE COMMANDE CONCEPT ÉLECTRIQUE	53
SÉLECTION DES MODES DE CUISSON CONCEPT	54
SÉLECTION TEMPÉRATURE	54
SÉLECTION DU TEMPS	54
SÉLECTION PUISSANCE / VITESSE	55
FONCTIONS AUXILIAIRES	55
<i>Fonction pique sonde à cœur</i>	56
<i>Fonction DELTA (en option) :</i>	57
<i>Cool down</i>	58
<i>Bouton-poussoir humidificateur</i>	58
<i>Indicateur de verrouillage du brûleur (modèles au gaz)</i>	58
START / STOP	59
FONCTIONNEMENT FOUR CONCEPT	59
ENTRETIEN	60
NETTOYAGE MANUEL	60
IRRÉGULARITÉS	61
TYPES DE DÉFAUTS	62
RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	64

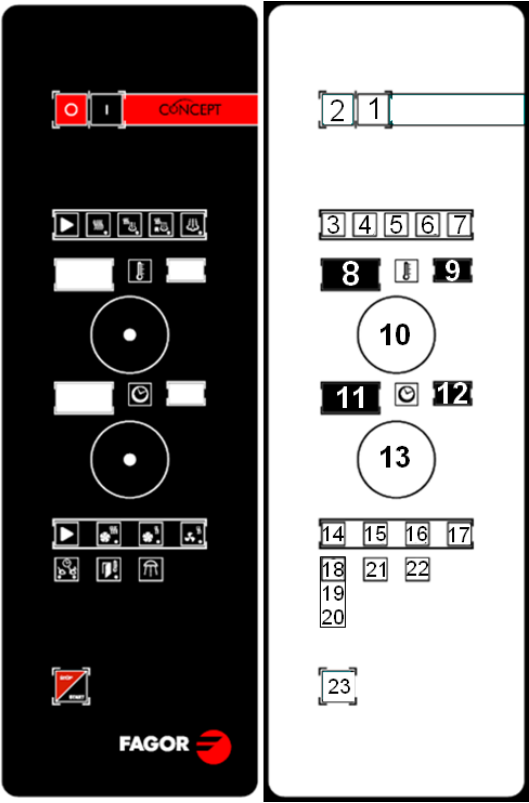
ÉLÉMENTS DE COMMANDE



ÉLÉMENTS DE COMMANDE DE GAZ CONCEPT



ELEMENTS DE COMMANDE CONCEPT ÉLECTRIQUE

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allumer le four 2. Éteindre le four 3. La sélection du mode 4. Indicateur de mode de convection 5. Indicateur de mode mixte 6. Indicateur de mode de régénération 7. Indicateur de mode de vapeur 8. La valeur réelle de température de la chambre 9. Température de la chambre de consigne 10. Sélecteur de température 11. La valeur du temps restant 12. Temps de consigne 13. Temps de sélection 14. Sélecteur de puissance / vitesse 15. Indicateur Pot. Max / Vitesse. Max 16. Indicateur Pot. min / Vel. Max 17. Indicateur Pot. min / Vel. min 18. Commutateur de fonction 19. Fonction indicatrice de Spike 20. Indicateur de la fonction Delta 21. Bouton / Indicateur refroidir 22. Bouton / Humidifiez 23. Appuyez sur le bouton Start / Stop
--	--

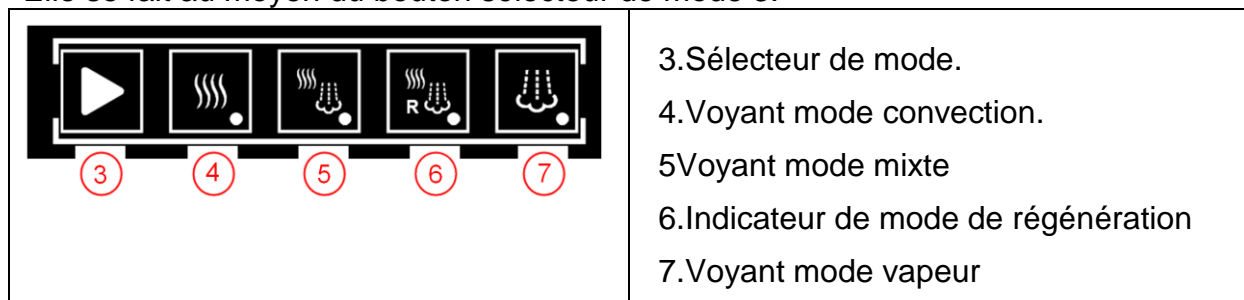
ON / OFF

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.



SÉLECTION DES MODES DE CUISSON CONCEPT

Elle se fait au moyen du bouton sélecteur de mode 3.



- CONVECTION : Le chauffage ne se fait qu'à l'air chaud (chaleur sèche).
- VAPEUR : Le chauffage se fait par vapeur par injection d'eau à 99 °C et par pression atmosphérique.
- MIXTE : Le chauffage se fait par air chaud et vapeur.
- RÉGÉNÉRATION: Le chauffage par air chaud et de vapeur à un moment, mais à une puissance supérieure à la vapeur.

La cheminée s'ouvre automatiquement en mode convection. Dans les autres modes, elle reste fermée.

SÉLECTION TEMPÉRATURE

À l'aide du sélecteur de température (commande 9 sur) la température souhaitée est sélectionnée à l'intérieur du four et apparaît sur l'afficheur 8 (valeur de la température sélectionnée dans la chambre).

L'afficheur 7 indique la valeur réelle de la température à l'intérieur de la chambre.



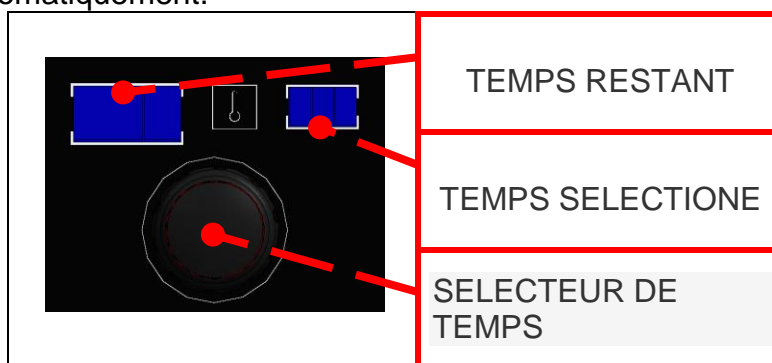
Les gammes de température et la valeur par défaut pour chaque mode de fonctionnement sont détaillées ci-après :

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

SÉLECTION DU TEMPS

- Temps restant : Valeur numérique qui indique le temps restant pour achever la cuisson sélectionnée.

- Lorsque le temps arrive à 0, le chiffre commence à clignoter, l'avertisseur sonore se déclenche accompagné par le clignotement de la lumière pendant 30 secondes ou jusqu'à ouverture de la porte. Si la porte ne s'ouvre toujours pas, l'avertisseur sonore/visuel se réenclenche pendant 30 secondes toutes les 3 minutes.
- Temps sélectionné : Temps programmé sélectionné par l'utilisateur. Le temps maximal de sélection est de 300 minutes. En modifiant le mode de fonctionnement, la dernière valeur utilisée dans ce mode est chargée automatiquement.



SÉLECTION PUISSANCE / VITESSE

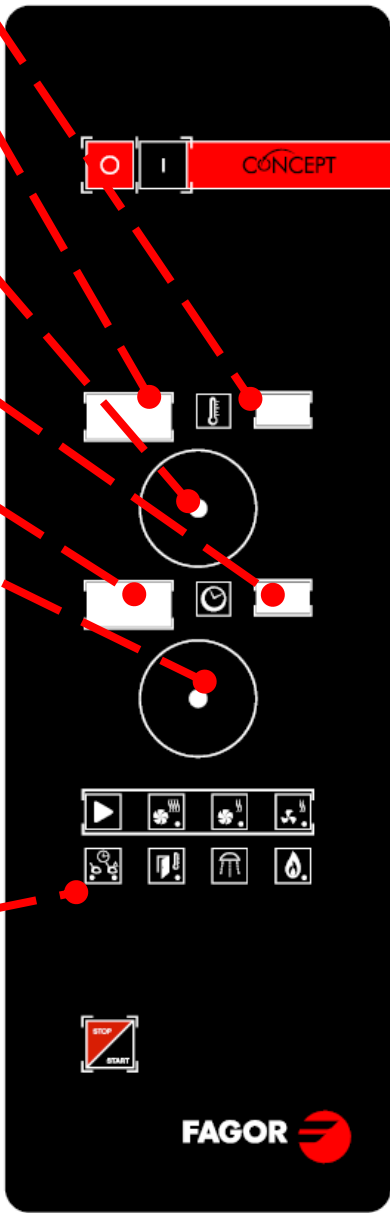
	<p>14-Sélecteur puissance / vitesse</p> <p>15-Indicateur de puissance maximale / vitesse maximale</p> <p>16-Indicateur de puissance moyenne / vitesse maximale</p> <p>17-Indicateur de puissance moyenne / vitesse moyenne</p>
--	--

FONCTIONS AUXILIAIRES

	<p>18/19/20/Sélecteur de fonction température / pique / delta (en option)</p> <p>21-Bouton-poussoir / voyant Cool down</p> <p>22-Bouton-poussoir humidificateur</p> <p>24- Verrouiller brûleur.</p>
--	---

Fonction pique sonde à cœur

Sélectionner en appuyant sur le bouton 17 alors que le voyant de la sonde à cœur est allumé.

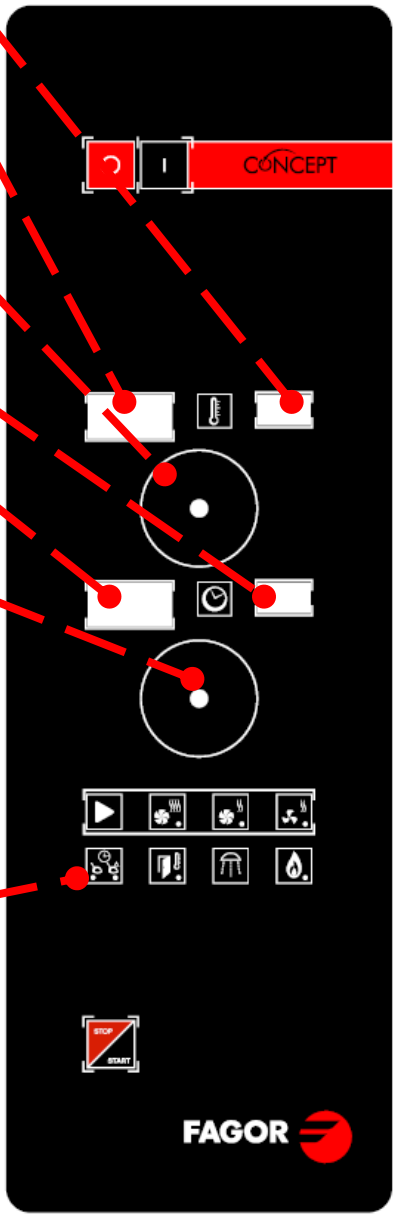
T° sélectionnée four		En tournant la commande 13, nous sélectionnerons la température à cœur désirée.
T° réelle four		L'afficheur 12 indique la température à cœur sélectionnée de 0 à 99 °C.
Sélection T° four		L'afficheur 11 indique la température réelle dans la sonde à cœur.
T° à cœur sélectionnée		En tournant la commande 9 nous sélectionnerons la température de la chambre du four.
Température à cœur réelle		L'afficheur 9 indique la température sélectionnée du four.
Sélection T° sonde à cœur		L'afficheur 8 indique la température réelle dans la chambre du four.
Voyant fonction température sonde à cœur		Lorsque la température à cœur atteint la température sélectionnée, le four s'arrête et l'alarme commence à sonner.

Fonction DELTA (en option) :

Différencie la température à cœur de la température du four.

La température du four est toujours 50 °C au-dessus de la température enregistrée par la sonde à cœur.

Sélectionner en appuyant sur le bouton 17 alors que le voyant de la fonction **delta** est allumé.

T° sonde +50°C		<p>En tournant la commande 13, nous sélectionnerons la température à cœur souhaitée, (par exemple 70 °C) ; elle est indiquée sur l'afficheur 12.</p>
T° réelle four		<p>L'afficheur 10 indique de glisser la sonde pique dans les aliments, par exemple 15 °C.</p>
Fonction annulée		<p>Le four chauffera jusqu'à 15 °C+50 °C → 65 °C, et au fur et à mesure que la température à cœur augmentera, celle du four augmentera également, toujours avec une différence de 50 °C.</p>
T° à coeur sélectionnée		<p>Lorsque la température à cœur atteindra les 70 °C sélectionnés, le four sera à 120 °C et l'alarme se déclenchera.</p>
Température à coeur réelle		<p>Dans le cas de cette fonction, la commande 10 qui sélectionne la température du four est annulée.</p>
Sélection T° sonde à coeur		
Indicateur fonction delta		

Cool down

Pour refroidir la chambre de cuisson, procédez de la façon suivante :

Fermez la porte et appuyez sur la touche 21 (COOL DOWN). Puis ouvrez la porte.

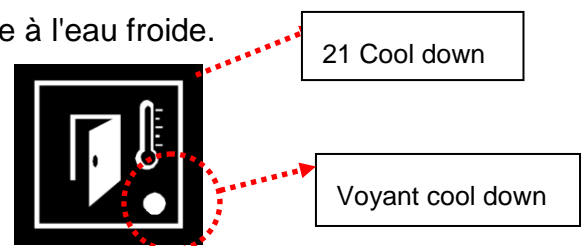
La turbine se met en marche et le voyant 21 cool down s'allume. Lorsque la température de la chambre atteint 45 °C, elle s'arrête automatiquement.

Le cycle de refroidissement s'arrête en appuyant à nouveau sur 20 ou en fermant la porte ; et le voyant cool down s'éteint.

Avertissement : **Ne pas** refroidir le four en appliquant de l'eau froide directement dans la cuve.

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

La chambre de cuisson **ne doit pas** être refroidie à l'eau froide.



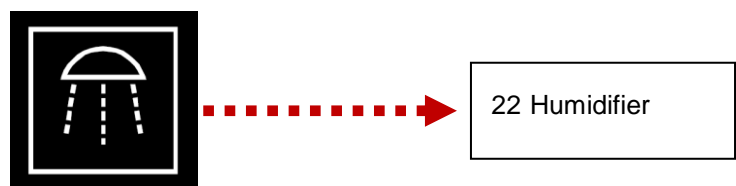
Bouton-poussoir humidificateur

L'arrivée d'humidité fonctionne uniquement lorsque le bouton 21 est actionné en mode Start (si le mode Stop est activé, il ne tient pas compte du signal).

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 brillent légèrement.

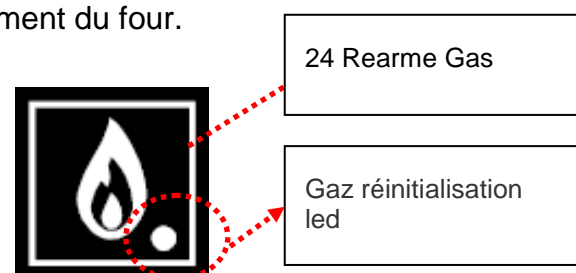
Il est conseillé d'utiliser des laps de temps courts.



Indicateur de verrouillage du brûleur (modèles au gaz)

Les brûleurs à gaz peut être bloquée pour des raisons différentes. Dans cette situation, l'indicateur de verrouillage du brûleur est activé et avertit qu'il est nécessaire de déverrouiller

Pour le déverrouiller, appuyez sur la touche de réinitialisation de gaz 24, et appuyez sur START / STOP pour reprendre le fonctionnement du four.



START / STOP

Le four commence à exécuter les données introduites relatives au mode de cuisson, à la température et au temps lorsqu'on appuie pour la première fois sur le bouton START/STOP.

Si on appuie une deuxième fois sur le bouton, le fonctionnement est interrompu et le four reste en pause.

Si un temps précis a été sélectionné, le fait d'appuyer une deuxième fois sur le bouton START/STOP interrompt la cuisson et réinitialise le temps à la valeur préalablement sélectionnée.



FUNCTIONNEMENT FOUR CONCEPT

Étapes à suivre pour mettre en fonctionnement un four FAGOR CONCEPT.

1. Appuyer sur le bouton ON (1).
2. Sélectionner le mode de cuisson (3).
3. Sélectionner le temps de travail (9).
4. Sélectionner la température de travail (12).
5. Sélectionner la fonction temps / pique / delta (17) (en option).
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (22).

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 des précautions car ils peuvent irriter la peau et les yeux. Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

6° Rincez abondamment à l'eau ; vous pouvez utiliser la douche fournie avec l'appareil (en option pour toutes les versions).

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 corrects.
- 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.

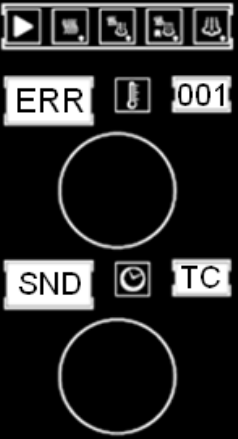
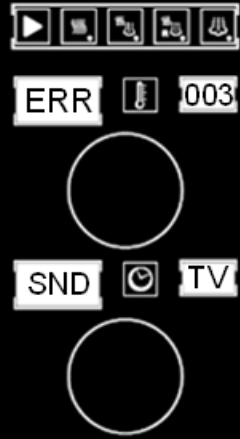
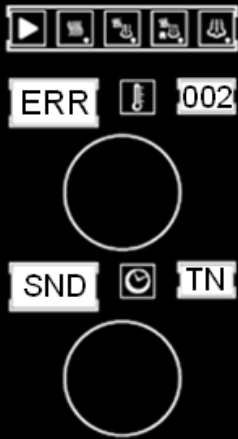
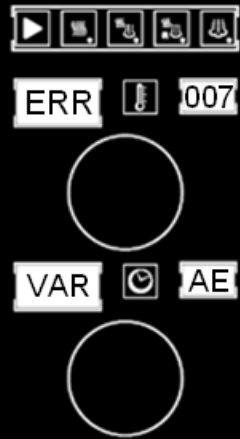
Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.



















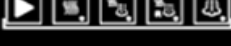


TYPES DE DÉFAUTS

Lorsqu'une erreur se produit :

- Le signal sonore retentit de façon intermittente.
- Le code et l'identification de l'erreur survenue apparaissent sur les afficheurs du four.
- Si le bouton START/STOP est enfoncé, le message d'erreur reste présent mais l'alarme ne sonne plus.
- 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 :

 <p>The image shows the oven's control panel with the error code 'ERR 001' displayed. Below the code, the 'SND' (sound) and 'TC' (chamber temperature) indicators are lit, while the 'TV' (steam temperature) indicator is not.</p>	<p>ERREUR 001</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Description : Sonde de la chambre en panne. TC est en dehors de la gamme.</p> <p>CONSÉQUENCES</p> <p>Le four est complètement inopérant</p>	 <p>The image shows the oven's control panel with the error code 'ERR 003' displayed. Below the code, the 'SND' (sound) and 'TV' (steam temperature) indicators are lit, while the 'TC' (chamber temperature) indicator is not.</p>	<p>ERREUR 003</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Sonde de température de sortie de la vapeur (TV) en panne. TV est en dehors de la gamme [-5...330].</p> <p>CONSÉQUENCES</p> <p>Il n'est possible de travailler qu'en mode Convection en omettant la condensation d'eau.</p>
 <p>The image shows the oven's control panel with the error code 'ERR 002' displayed. Below the code, the 'SND' (sound) and 'TN' (core temperature) indicators are lit, while the 'TC' (chamber temperature) indicator is not.</p>	<p>ERREUR 002</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Sonde à cœur (TN) en panne. TN est en dehors de la gamme [-10...330]</p> <p>CONSÉQUENCES</p> <p>Les fonctions pique et delta sont désactivées</p>	 <p>The image shows the oven's control panel with the error code 'ERR 007' displayed. Below the code, the 'VAR' (speed) and 'AE' (communication) indicators are lit, while the 'SND' (sound) and 'TC' (chamber temperature) indicators are not.</p>	<p>ERREUR 007</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>-Aucune communication avec le variateur de vitesse. -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.</p> <p>CONSÉQUENCES</p> <p>Le four est complètement inopérant</p>

  	<p>ERREUR 010</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>CONSÉQUENCES Il n'est possible de travailler Si la sortie VHM est activée et TV n'augmente pas de 3 degrés ou plus en 2 minutes, si TV<=75.</p> <p>qu'en mode <i>Convection</i></p>	  	<p>ERREUR 023</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Moteur de la cheminée en panne</p> <p>CONSÉQUENCES Le four est complètement inopérant</p>
  	<p>ERREUR 011</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>La sortie CC agit pendant 12 minutes et TC n'augmente pas de 3 degrés o plus.</p> <p>CONSÉQUENCES Le four est complètement inopérant</p>	  	<p>ERREUR 024</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Erreur de communication. La carte de chambre ne répond pas</p> <p>CONSÉQUENCES Le four est complètement inopérant</p>
  	<p>ERREUR 012</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>La NTC du contrôleur atteint 60 °C, mais ne dépasse pas 70 °C</p> <p>CONSÉQUENCES Le four fonctionne normalement et l'alarme ne retentit pas. Ce message doit être affiché pendant 3 s toutes les30s</p>	  	<p>ERREUR 025</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>Erreur de communication. La carte de commandes ne répond pas</p> <p>CONSÉQUENCES Le four est complètement inopérant</p>
  	<p>ERREUR 022</p> <p>DESCRIPTION</p> <p>La NTC du contrôleur dépasse 70 °C</p> <p>CONSÉQUENCES Le four est complètement inopérant</p>		

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.

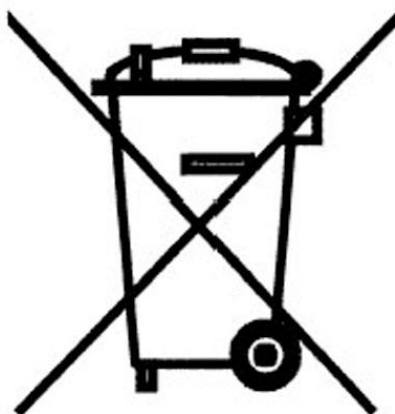
Cette précaution à prendre est confirmée par le symbole figurant sur le produit, le manuel de l'utilisateur ou l'emballage.

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: ACG-061 ACE-061
ACG-101 ACE-101
ACG-201 ACE-201
ACG-102 ACE-120
ACG-202 ACE-202

12045296

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.



FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.

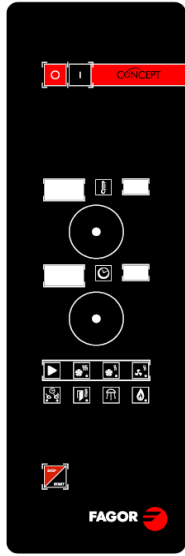
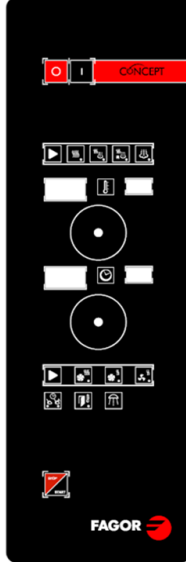
B\ Santxolopetegi 22 aptdo 17

20560 Oñati (Gipuzkoa/Spain)

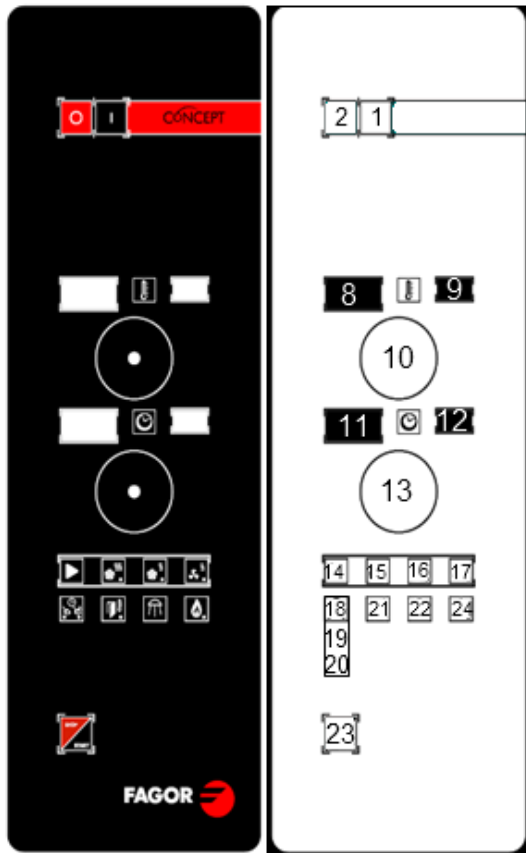
INDICE

INDICE	67
ELEMENTI DI COMANDO	68
ELEMENTI DI COMANDO COMCEPT GAS	68
ELEMENTI DI COMANDO COMCEPT ELECTTRICA	69
SELEZIONE DEI MODI DI COTTURA CONCEPT	70
SELEZIONE DELLA TEMPERATURA	70
SELEZIONE DEL TEMPO	71
SELEZIONE POTENZA / VELOCITÀ	71
FUNZIONI AUSILIARIE	71
<i>Funzione asta sonda nucleo</i>	72
<i>Funzione DELTA</i>	73
<i>Cool down</i>	74
<i>Pulsante umidificatore</i>	74
<i>Blocco bruciatore indicatore (modelli a gas)</i>	74
START / STOP	75
FUNZIONAMENTO FORNO CONCEPT	75
MANUTENZIONE	76
PULIZIA MANUALE	76
IRREGOLARITÀ	77
TIPI DI GUASTI	78
RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE	80

ELEMENTI DI COMANDO

	
<p align="center">Serigrafía Concept Gas</p>	<p align="center">Serigrafía Concept elettrica</p>

ELEMENTI DI COMANDO concept gas

	<ul style="list-style-type: none"> 1-Accendere il forno 2 - Spegnimento del forno 8-Reale valore camera a temperatura 9-temperatura della camera valore impostato 10-Temperatura Selector 11- Il tempo rimanente Valore 12-Setpoint time 13-tempo selettore 14-interruttore di accensione / Speed 15-INDICATOR Pot max / Velocità max 16 Pot Indicatore min / max di velocità 17- Pot Indicatore min / min Velocità 18-19-20-funzione di selettore di temperatura / spike / delta 21-Cool down 22-Pulsador/Humidificar 24-Blocco del bruciatore 23-Tasto Start / Stop
---	--

ELEMENTI DI COMANDO CONCEPT ELECTTRICA

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accendere il forno 2. Spegnimento del forno 3. Modalità di selezione 4. Indicatore della modalità convezione 5. Indicatore della modalità mista 6. Indicatore della modalità Regeneration 7. Steam Indicatore della modalità 8. Valore effettivo temperatura della camera 9. Camera setpoint 10. Selettore di temperatura 11. Valore di tempo rimanente 12. Setpoint tempo 13. Selettore tempo di 14. Selettore di potenza / velocità 15. Indicatore Pot. Max / Velocità. Max 16. Indicatore Pot. min / Vel. Max 17. Indicatore Pot. min / Vel. min 18. Funzione di commutazione 19. Spike indicatore di funzione 20. Delta Indicatore di funzione 21. Pulsante / indicatore di raffreddamento 22. Pulsante / Umidificare 23. Premere il pulsante Start / Stop
--	---

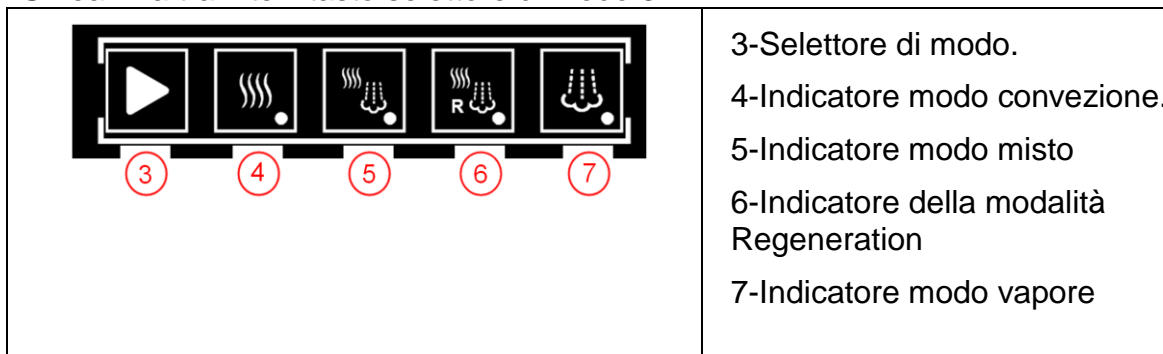
ON/OFF

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, altrimenti se si tratta della prima volta che si accende il forno si useranno i valori per difetto.



SELEZIONE DEI MODI DI COTTURA CONCEPT

Si realizza tramite il tasto selettore di modo 3.



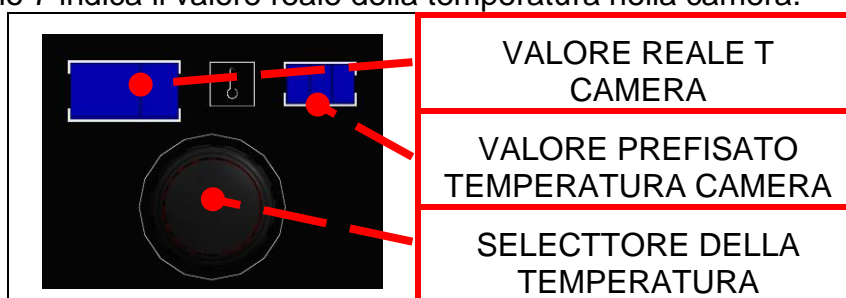
- **CONVEZIONE:** Il riscaldamento avviene solo con aria calda (calore secco).
- **VAPORE:** Il riscaldamento è generato dal vapore per iniezione di acqua a 99°C e a pressione atmosferica.
- **Rigenerazione:** Il riscaldamento ad aria calda e vapore alla volta, ma a più alto potere di vapore.
- **MISTO:** Il riscaldamento avviene tramite aria calda e vapore contemporaneamente.

La cappa si apre automaticamente nel modo convezione invece in tutti gli altri modi resterà chiuso.

SELEZIONE DELLA TEMPERATURA

Con il selettore della temperatura (comando 9 su) si seleziona la temperatura prescelta all'interno del forno, la quale sarà indicata sullo schermo 8 (vapore prefissato della temperatura camera).

Lo schermo 7 indica il valore reale della temperatura nella camera.



Di seguito, si mostra il rango della temperatura e il valore per difetto per ogni modo di funzionamento:

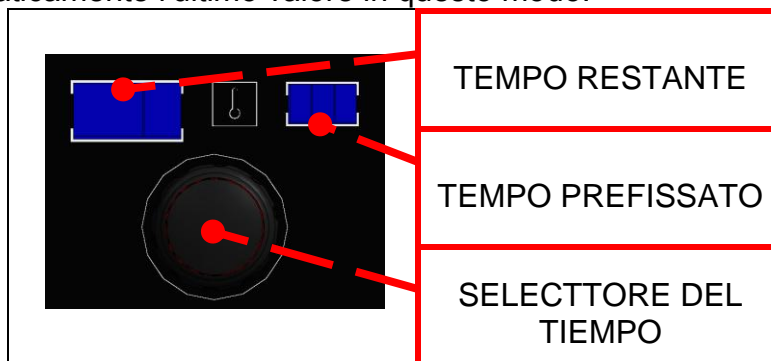
- Convezione: Rango [20.0,300].
- Misto: Rango [20..250].
- Vapore: Rango [99].

SELEZIONE DEL TEMPO

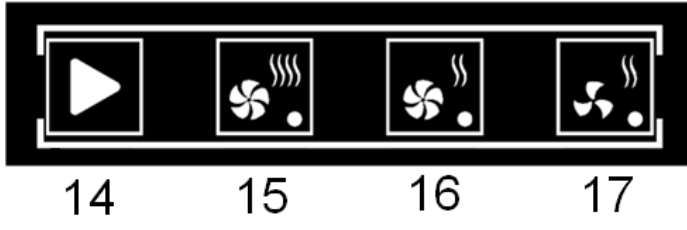
- Tempo restante: Valore numerico che indica il tempo restante per finalizzare la cottura selezionata.

Quando il tempo raggiunge lo 0, 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 non si apre, l'avviso acustico/visivo continua in sessioni di 30 secondi ogni 3 minuti.

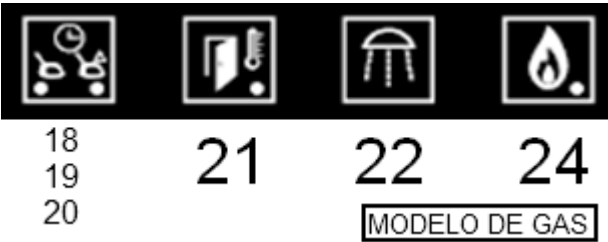
- Tempo prefissato: Tempo prefissato selezionato dall'utente. Il tempo massimo di selezione è di 300 minuti. Quando si cambia il modo di funzionamento, si caricherà automaticamente l'ultimo valore in questo modo.



SELEZIONE POTENZA / VELOCITÀ

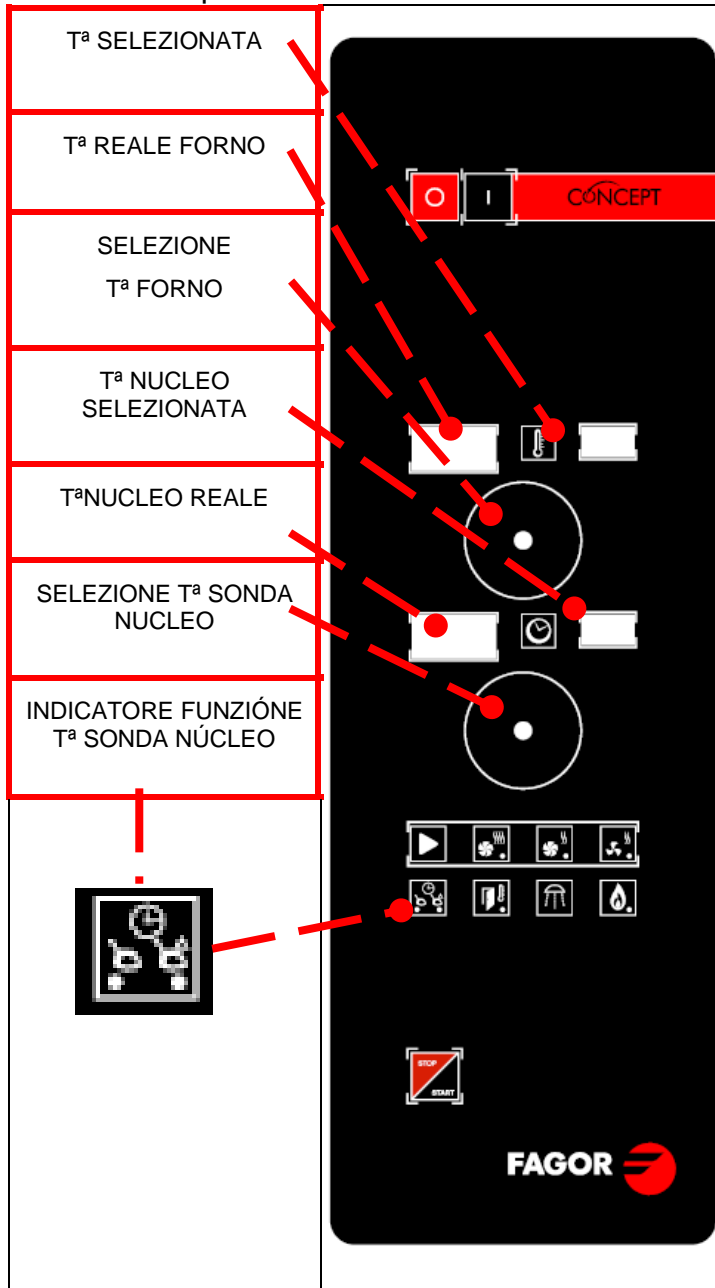
	<p>14-Selettore di potenza / velocità</p> <p>15-Indicatore di potenza massima / velocità massima</p> <p>16-Indicatore di potenza media / velocità massima</p> <p>17-Indicatore di potenza media / velocità media</p>
---	--

FUNZIONI AUSILIARIE

	<p>18/19/20/-Selettore di funzione temperatura / delta (Opzionale).</p> <p>21-Pulsante / indicatore Cool down.</p> <p>22-Pulsante umidificatore</p> <p>24- Blocco bruciatore.</p>
---	---

Funzione asta sonda nucleo

Selezionare premendo il tasto 13 e mantenendo l'indicatore sonda nucleo acceso.



- Girando il comando 13 selezioneremo la temperatura del nucleo prescelta.
- Il display 12 ci indica la temperatura del nucleo prescelta da 0 a 99°C.
- Il display 11 ci indica la temperatura reale presente nella sonda del nucleo.
- Girando il comando 10 selezioneremo la temperatura della camera del forno.
- Il display 9 ci indica la temperatura del forno selezionata.
- Il display 8 ci indica la temperatura reale presente nella camera del forno.

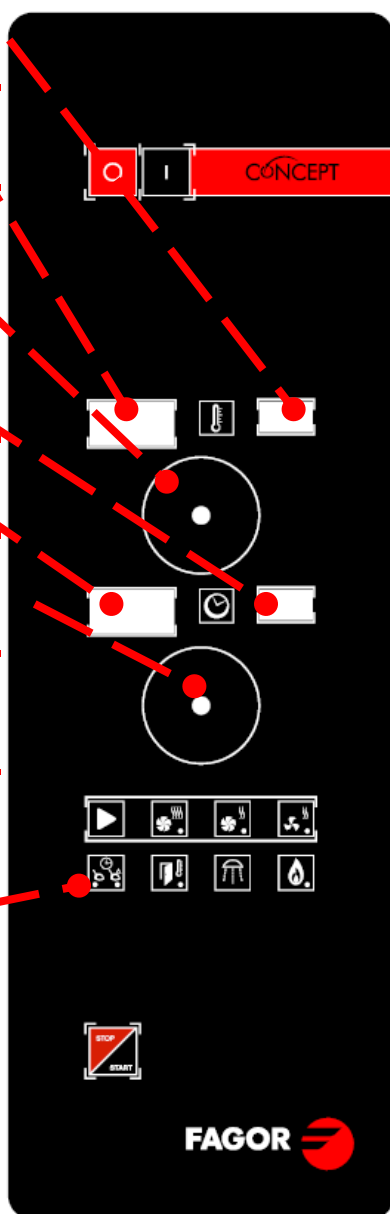
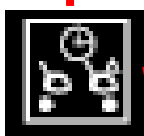
Quando la temperatura del nucleo raggiunge la temperatura selezionata, il forno si ferma e l'allarme inizia a suonare.

Funzione DELTA

La differenza tra la temperatura del nucleo e quella del forno.

La temperatura del forno è sempre 50°C superiore a quella registrata dalla sonda nucleo.

Selezionare premendo il tasto 17 e mantenendo l'indicatore della funzione **delta** acceso.

Tª SONDA + 50°C		<p>Girando il comando 13 selezioneremo la temperatura del nucleo prescelta (per esempio 70°C) indicata sul display 12.</p> <p>Inserire l'asta sonda nel cibo (per esempio 15°C) indicato sul display 11.</p> <p>Il forno si riscalderà fino a $15^{\circ}\text{C}+50^{\circ}\text{C} \rightarrow 65^{\circ}\text{C}$ e mentre aumenta la temperatura del nucleo aumenterà quella del forno e sempre con 50°C di differenza.</p> <p>Quando la temperatura del nucleo raggiunge i 70°C selezionati, il forno avrà raggiunto i 120°C e l'allarme inizierà a suonare.</p> <p>In questa funzione il comando 10 che seleziona la temperatura del forno è annullato.</p>
Tª REALE HORNO		
FUNZIONE ANULLATA		
Tª NUCLEO SELEZIONATA		
TªNUCLEO REALE		
SELEZIONE Tª SONDA NUCLEO		
INDICATOR E FUNZIONE DELTA		
		

Cool down

Per raffreddare la camera di cottura realizzare quanto segue:

Chiudere lo sportello e premere il tasto 20 (COOL DOWN). Successivamente, aprire lo sportello.

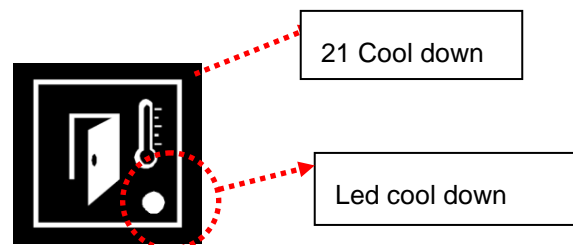
La turbina si avvia e si accende l'indicatore a led 20 cool down. Quando la temperatura della camera raggiunge i 45°C, si ferma automaticamente.

Il ciclo di raffreddamento si arresta premendo di nuovo il tasto 20 o chiudendo lo sportello, e l'indicatore cool down si spegne.

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

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

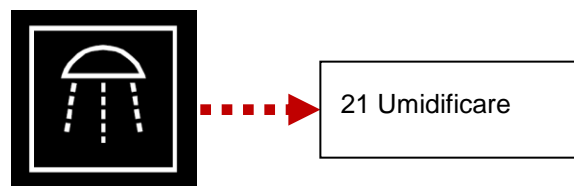
La camera di cottura **non** deve essere raffreddata con acqua fredda.



Pulsante umidificatore

L'entrata dell'umidità funziona solo mentre si preme il tasto 21 e si resta sul modo Start (se si trova sul modo Stop non terrà conto del segnale).

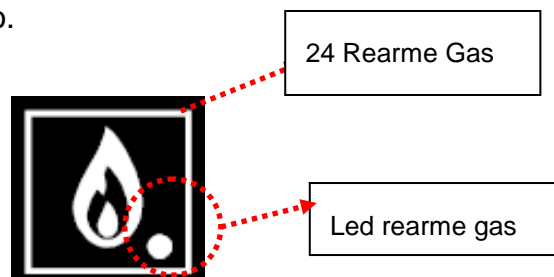
Con questa funzione si ottiene un'ottima elevazione dei prodotti di panetteria grazie all'introduzione rapida di umidità. Soffice lucentezza dei prodotti infornati. Si consiglia di usare dei periodi di tempo brevi.



Blocco bruciatore indicatore (modelli a gas)

I bruciatori a gas può essere bloccata per diverse ragioni. In questa situazione l'indicatore di blocco bruciatore viene attivato e avverte che è necessario sbloccare.

Per sbloccare, premere il tasto di reset 24 gas, e premere START / STOP per riprendere il funzionamento del forno.



START / STOP

Il forno inizia a eseguire le istruzioni programmate nei modi di cottura, di temperatura e di tempo quando si preme per la prima volta il tasto START/STOP.

Premendo di nuovo, s'interrompe il funzionamento e il forno resta in pausa.

Nel caso in cui è stato selezionato un tempo determinato, premendo una seconda volta il tasto START/STOP s'interrompe la cottura e si rilancia il tempo dal valore selezionato prima.



FUNZIONAMENTO FORNO CONCEPT

Passi da seguire per il funzionamento di un forno FAGOR CONCEPT.

1. Premere il tasto ON (1).
2. Selezionare il modo di cottura (3).
3. Selezionare il tempo di lavoro (9).
4. Selezionare la temperatura di lavoro (12).
5. Selezionare funzione tempo/asta/delta (18) (opzionale).
6. Premere il tasto START/STOP (23).

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 (opzionale in tutte le versioni)

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 perfette.

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 controsportello di vetro si pulisce facilmente, nello stesso modo e con i 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.

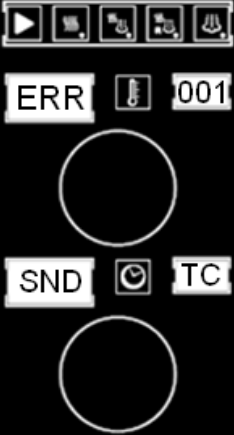
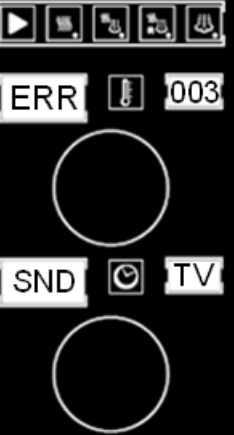
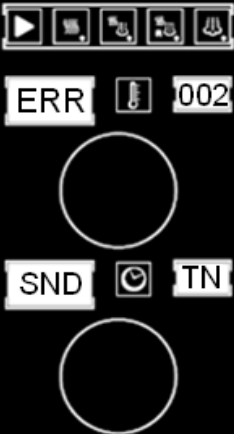
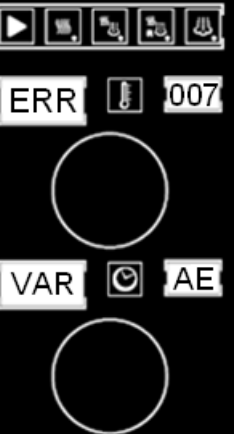
**Quest'apparecchio è solo per uso professionale
e deve essere utilizzato esclusivamente da**

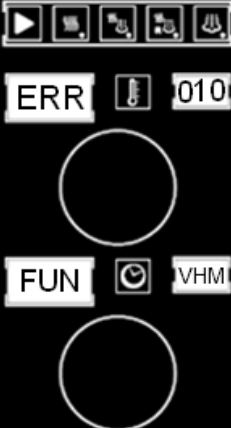
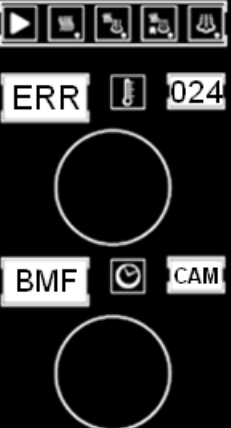
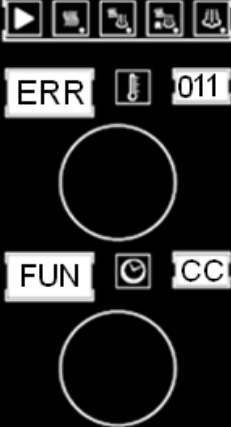
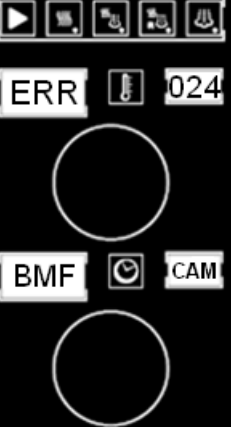
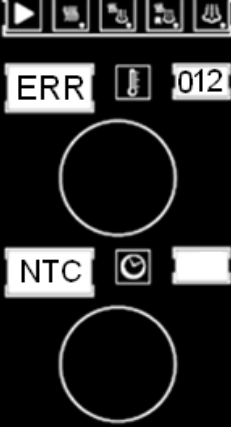
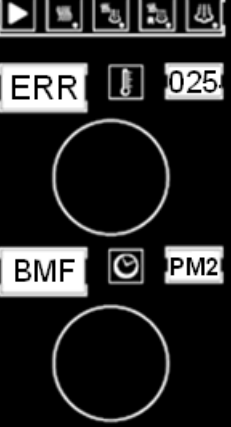
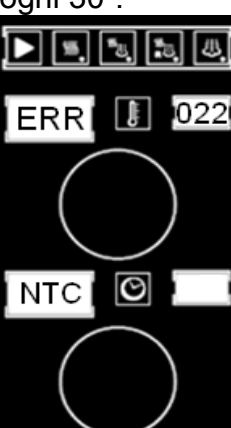
TIPI DI GUASTI

Quando si verifica un errore:

- Il campanello suona in modo intermittente.
- Sui display del forno compare il codice e l'identificazione dell'errore avvenuto.
- Se si preme sul tasto START/STOP, il messaggio di errore resta però il campanello smette di suonare.
- 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 ciò che si visualizzerà in ciascun caso e le conseguenze sul funzionamento del forno.

	<p>ERRORE 001</p> <p>DESCRIZIONE</p> <p>Sonda della Camera rotta. Il TC è fuori rango.</p> <p>CONSEGUENZE</p> <p>Il forno resta completamente disattivato</p>		<p>ERRORE 003</p> <p>DESCRIZIONE</p> <p>Sonda della temperatura di uscita del vapore (TV) rotta. Il TV è fuori rango [-5..330]</p> <p>CONSEGUENZE</p> <p>Si può lavorare solo sul modo Convezione, omettendo la condensazione dell'acqua.</p>
	<p>ERRORE 002</p> <p>DESCRIZIONE</p> <p>Sonda del Nucleo (TN) rotta. Il TN è fuori rango [-10..330]</p> <p>CONSEGUENZE</p> <p>Si disattiva la funzione asta e delta</p>		<p>ERRORE 007</p> <p>DESCRIZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Non esiste comunicazione con il variatore di velocità. ○ 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.
<p>CONSEGUENZE Il forno resta completamente disattivato</p>			

 <p>ERR 010</p> <p>FUN VHM</p>	<p>ERRORE 010</p> <p>DESCRIZIONE Se l'uscita VHM è attiva e TV non aumenta di 3 o più gradi in 2 minuti, se $TV \leq 75$.</p> <p>CONSEGUENZE Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i></p>	 <p>ERR 023</p> <p>BMF CAM</p>	<p>ERRORE 023</p> <p>DESCRIZIONE Motore della cappa di scarico rotta</p> <p>CONSEGUENZE Il forno resta completamente disattivato</p>
 <p>ERR 011</p> <p>FUN CC</p>	<p>ERRORE 011</p> <p>DESCRIZIONE Agisce l'uscita CC per 12 minuti e TC non aumenta di 3 o più gradi.</p> <p>CONSEGUENZE Il forno resta completamente disattivato</p>	 <p>ERR 024</p> <p>BMF CAM</p>	<p>ERRORE 024</p> <p>DESCRIZIONE Errore di comunicazione. La scheda della camera non risponde.</p> <p>CONSEGUENZE Il forno resta completamente disattivato</p>
 <p>ERR 012</p> <p>NTC</p>	<p>ERRORE 012</p> <p>DESCRIZIONE L'NTC del regolatore raggiunge i 60°C, però non supera i 70°C</p> <p>CONSEGUENZE Il forno funziona normalmente e non suona il campanello. Comparirà questo messaggio per 3" ogni 30".</p>	 <p>ERR 025</p> <p>BMF PM2</p>	<p>ERRORE 025</p> <p>DESCRIZIONE Errore di comunicazione. La scheda del portacomandi non risponde.</p> <p>CONSEGUENZE Il forno resta completamente disattivato</p>
 <p>ERR 022</p> <p>NTC</p>	<p>ERRORE 022</p> <p>DESCRIZIONE L'NTC del regolatore supera i 70°C</p> <p>CONSEGUENZE Il forno resta completamente disattivato</p>		

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.

