

16_10_2012

DEUTSCH (Übersetzung der Originalanleitung)

INHALT:	Seite
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	
I. HINWEISE	2
II. VORBEREITENDE ARBEITSGÄNGE	2
III. INSTALLATIONSORT	2
IV. VORRÜSTUNG FÜR DIE INSTALLATION	3
V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	4
VI. WASSERANSCHLUSS	8
VII. ABWASSERSCHLUS	8
VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	9
IX. TECHNISCHE DATEN	9
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	
I. HINWEISE	10
II. ERSTE INBETRIEBNAHME	12
III. GEWÖHNLICHE WARTUNG	13
IV. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	14
V. WARTUNG BEI EINEM STÖRFALL	14
VI. RATSCHLÄGE WÄHREND DES GARENS	15
VII. MECHANISCHES BEDIENFELD	17
VIII. DIGITALES BEDIENFELD	18

Crispy Fragrance

Bedienungsanweisung

EINFÜHRUNG

Werter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerät in der Hoffnung, dass dies der Beginn für eine positive und dauerhafte Zusammenarbeit sein wird.

Dieses Büchlein enthält alle notwendigen Informationen, für eine ordnungsgemäße Anwendung, Wartung und Installation dieser Maschine. Ziel des vorliegenden Handbuchs ist es, dem technischen Installateur und vor allem direkt dem Benutzer zu ermöglichen, alle notwendigen Maßnahmen und Vorkehrungen für eine sichere, langlebige und effiziente Benutzung vorzunehmen.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig über den gesamten Lebenszyklus, für ein späteres Nachschlagen durch die für die Benutzung des Ofens verantwortlichen Betreiber und Beschäftigten auf. Im Falle von Verlust oder Beschädigung muss der Ersatz der Dokumentation direkt beim Hersteller oder Händler angefordert werden.

Der Konstrukteur lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen durch unsachgemäße Benutzung des Gerätes, durch Änderungen oder Reparaturen durch nicht befugtes Personal und durch die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder nicht spezifisch für dieses Modell geeigneten Ersatzteilen ergibt, ab.

Dieses Gerät entspricht den derzeit gültigen EWG-Richtlinien.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

I. HINWEISE

Sie aufmerksam die folgende Anleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.

Alle Arbeitsgänge zu Installation, Montage, Assistenz und Wartung müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes.**

Eine falsche Installation, Assistenz, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

Das Gerät darf nur zum Garen oder Wärmen von Speisen in Großküchen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich.

II. VORBEREITENDE ARBEITSGÄNGE

Sobald Sie ein Produkt erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht manipuliert wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **das code (Art) und die Seriennummer (Ser. Nr.)** angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.

Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.

ACHTUNG: Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie auch unter Beachtung des Gewichts des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen Sie es horizontal.

III. INSTALLATIONSORT

Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).

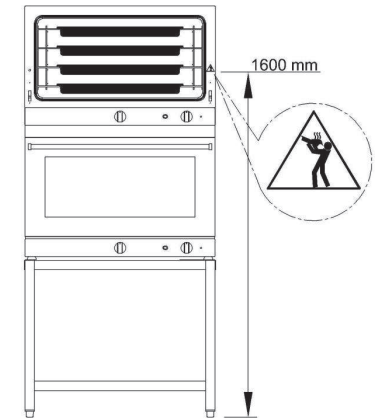
Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Ofens die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Rauchabzugsanschlüsse.

Es wird empfohlen, den Ofen unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Garraum treten, ins Freie sicherzustellen.

Der Ofen muss auf einer ebenen Oberfläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass er verrutschen oder kippen kann.

Der Installationsort des Ofens muss das Gewicht des Gerätes und der Höchstbelastung tragen. Das Bruttogewicht finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Ofens.

Im Falle von Öfen, die über Gärstränken, Tischen aus rostfreiem Stahl oder anderen Öfen aufgestellt werden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden. Aus Sicherheitsgründen muss am Ofen nach der Aufstellung der Aufkleber "Verbrennungsgefahr", der sich in der Verpackung befindet, in einer Höhe von 1.600mm vom Boden angebracht werden. (siehe Abbildung an der Seite)



Achten Sie darauf, dass die Positionierung die vollständige Öffnung der Ofentür ermöglicht.

Gehen Sie derart vor, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet und es ist erforderlich, ringsherum einen Freiraum von 5 cm zu lassen.

Es ist nicht empfehlenswert, das Gerät in der Nähe von Wärmequellen, Friteusen oder anderen Quellen von heißen Flüssigkeiten aufzustellen; falls dies nicht möglich sein sollte, betragen die Sicherheitsabstände: seitlich und über dem Gerät 50 cm und von der Rückseite des Geräts 70 cm.

Stellen Sie aus keinerlei Gründen das Gerät in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern aus brennbaren Materialien (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen) auf: dies kann zu Brandgefahr führen. Falls dies nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter höchster Beachtung der Brandschutzvorschriften.

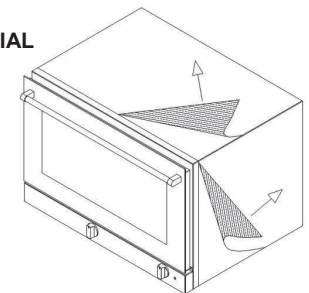
IV. VORRÜSTUNG FÜR DIE INSTALLATION

Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.

ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDEREM MATERIAL

Entfernen Sie vollständig die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden.

Entfernen Sie aus dem Inneren alle Informationsmaterialien und etwaige Plastiktüten.



EINSTELLUNG DER FÜSSE

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Füße.

Die verstellbaren Füße befinden sich bereits angeschraubt unter dem Ofen.

Ihre Nicht-Verwendung ermöglicht keinen Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren Wände des Gehäuses und verursacht Überhitzung, die die Bauteile des Gerätes beschädigen kann. Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb; diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der verstellbaren Füße und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, sie an- oder loszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern.

V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Netzanschluss muss von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz, müssen Sie überprüfen, dass die Spannung (.....V) und die Frequenz (....Hz) mit den auf dem Typenschild angegebenen auf der Rückseite des Gerätes übereinstimmen.

ACHTUNG: falls das Gerät nicht über ein Gestell mit Rollen verfügt, das das Bewegen erleichtert, wird empfohlen, zuerst den Anschluss an das Stromnetz vorzunehmen und dann die Positionierung an seinem Arbeitsort. Achten Sie darauf, dass es während des Verrückens nicht zu Beschädigungen am Netzkabel kommt. Dies ermöglicht den Anschluss an das Stromnetz mit Leichtigkeit und größerer Sicherheit. Positionieren Sie das Kabel so, dass kein Punkt eine höhere Umgebungstemperatur als 50°C erreicht.

ÖFEN MIT EINPHASEN-KABEL UND –STECKER

Bei Geräten, die mit Kabel und Stecker ausgestattet sind (einphasig 220-240V), ist es ausreichend, den Stecker in die entsprechende Steckdose zu stecken (die Steckdose muss für den im Lieferumfang enthaltenen Stecker geeignet sein und die für das Gerät erforderliche, auf dem Etikett angegebene Belastung tragen). Das Produkt muss so aufgestellt worden sein, dass der Stecker stets leicht zugänglich ist.

Das Gerät wird mit zertifiziertem Kabel und Stecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.

Das Kabel darf nur ersetzt werden: **diesen Vorgang darf nur ein qualifizierter und befugter Techniker ausführen.** Das Erdungskabel muss immer von grün-gelber Farbe sein.

GERÄTE OHNE KABEL UND MIT DREIPHASEN-KLEMMLEISTE

Die von uns gelieferten Artikel sind mit Klemmleiste wie auf der Abbildung ausgestattet. Um die elektrische Verbindung herzustellen ist es notwendig, auf dem im Büchlein wiedergegeben und im unteren Teil der Rückseite der Maschine in der Nähe des Typenschildes wiedergegeben Etikett nachzuschauen.

Das Gerät muss mit einem Kabel aus Gummi Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter länger als mindesten 3 cm im Vergleich mit den anderen Leitern sein.



Der Ofen muss auf direkte Weise an das Stromnetz angeschlossen sein und über einen vorgelagerten Schalter mit einfachem Zugang, der gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes an die Anlage installiert wurde, verfügen. Dieser Schalter sollte über eine allpolige Kontaktöffnung verfügen, um die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen von Überspannungskategorie III zu gewährleisten.

Eine ordnungsgemäße Erdungsverbindung ist zwingend erforderlich und das Erdungskabel darf unter keinen Umständen durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

ANSCHLUSS DER NETZKABELS

Gehen Sie zum Anschluss des Stromkabels an die Klemmleiste wie folgt vor:

- (A1) Lösen Sie die Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung und öffnen Sie durch Loslösen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts.
- (A2) Führen Sie das neue Netzkabel durch die Kabelklemme/Kabeleinführung. Schließen Sie die Leiter des Netzkabels unter Befolgung der Schaltpläne, die sich auf dem Etikett an der Rückwand der Rückseite des Geräts befindet, an die Klemmleiste an. Führen Sie die angezeigten Anschlüsse aus, indem Sie die Kupferbrücke und die elektrische Leitung zusammen unter die Schraube, in Schraubrichtung, derart einsetzen, dass beim Anziehen der Schrauben das Kabel und die Brücke streng fixiert werden. Auf dem Etikett wird für jeden Schaltplan angegeben, welche Kabelart (H07RN-F) und welcher Durchmesser in mm² ihrer Leiter zu verwenden ist.
- (A4) Schließen Sie durch Festziehen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts und klemmen Sie es durch Befestigung der Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung fest.

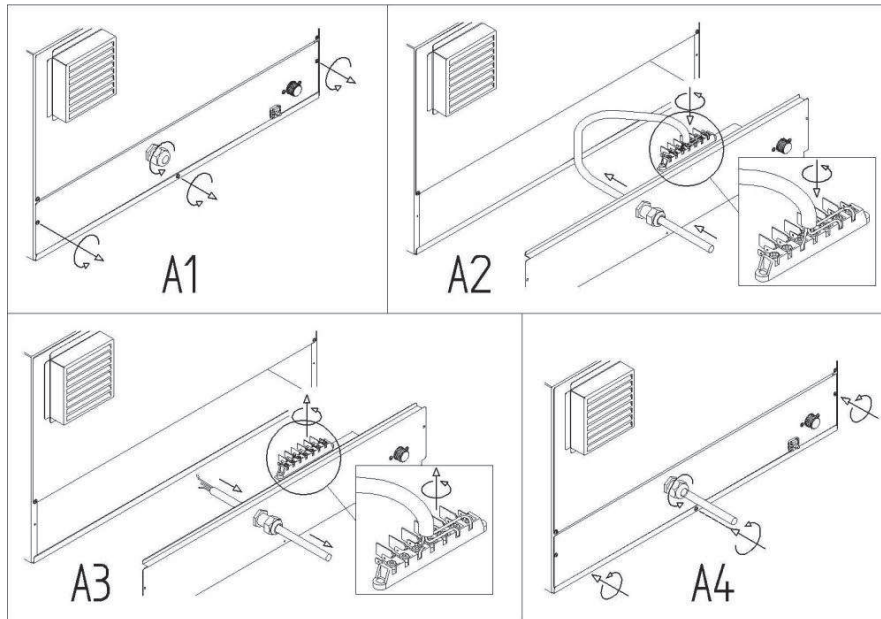
Ein falscher Anschluss kann eine Überhitzung der Klemmleiste verursachen und zu ihrer Verschmelzung und zu Risiken von elektrischen Schlägen führen. Vergewissern Sie sich vor Anschluss des Ofens an das Netz, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgeklemmt sind.

PE = Gelb/Grün : Schutzleiter "ERDE".

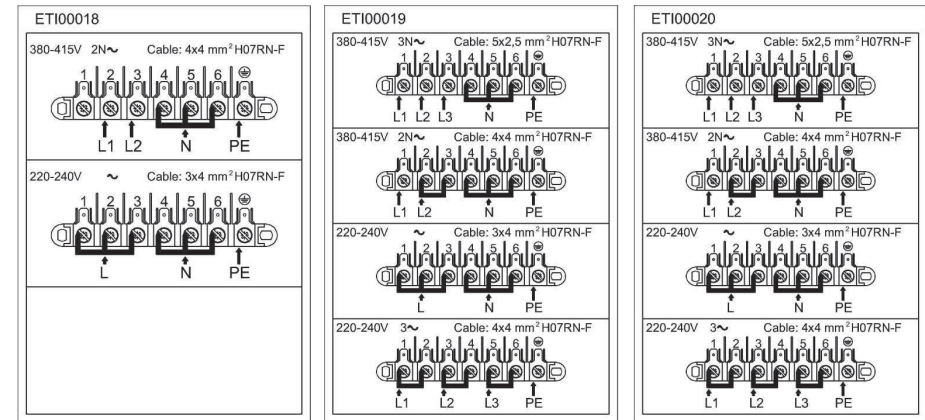
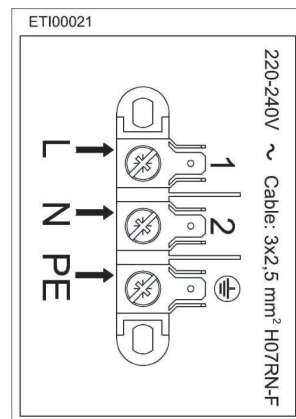
N = Blau : Neutraleiter

L1, L2, L3 = Braun, Grau, Schwarz: Phasenleiter

Versichern Sie sich, dass keine elektrischen Leckverluste zwischen Außenleiter und Erde auftreten. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem Außengehäuse und dem Erdungsleiter des Netzes. Wir empfehlen die Verwendung eines Multimeters, um diese Operationen auszuführen.



Produktcode (Ref)	Schaltpläne
P523RU , G523RU	ETI00021
P523RUD , G523RUD	ETI00021
P524RU , G524RU	ETI00021
P524RUD , G524RUD	ETI00021
P704RU , G704RU	ETI00021
P704RUD , G704RUD	ETI00021
P800RU	ETI00020
P823RU , G823RU	ETI00018
P823RUD , G823RUD	ETI00018
P824RU , G824RU	ETI00019
P824RUD , G824RUD	ETI00019
P854RU , G854RU	ETI00019
P854RUD , G854RUD	ETI00019



ERSATZ DES KABELANSCHLUSSES

Diesen Vorgang darf nur ein qualifizierter und befugter Techniker ausführen. Das Erdungskabel muss immer von grün-gelber Farbe sein.

ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter länger als mindesten 3 cm im Vergleich mit den anderen Leitern sein.

Im Falle von Klemmleisten mit vorinstalliertem Kabel ist wie folgt für den Ersatz vorzugehen:

- (A1) Lösen Sie die Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung und öffnen Sie durch Loslösen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts.
- (A3) Lösen Sie Klemmschrauben auf der Klemmleiste und ziehen Sie die Leiter des Netzkabels ab. Ziehen Sie das alte Kabel von der Kabelklemme/Kabeleinführung.
- (A2) Führen Sie das neue Netzkabel durch die Kabelklemme/Kabeleinführung. Schließen Sie die Leiter des neuen Kabels unter Befolgung der Schaltpläne, die sich auf dem Etikett an der Rückwand der Rückseite des Geräts befindet, an die Klemmleiste an. Führen Sie die angezeigten Anschlüsse aus, indem Sie die Kupferbrücke und die elektrische Leitung zusammen unter die Schraube, in Schraubrichtung, derart einsetzen, dass beim Anziehen der Schrauben das Kabel und die Brücke streng fixiert werden. Auf dem Etikett wird für jeden Schaltplan angegeben, welche Kabelart und welcher Durchmesser in mm² ihrer Leiter zu verwenden ist.
- (A4) Schließen Sie durch Festziehen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts und klemmen Sie es durch Befestigung der Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung fest.

Vergewissern Sie sich vor Anschluss des Ofens an das Netz, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgeklemmt sind.

ACHTUNG: Ein falscher Anschluss kann eine Überhitzung der Klemmleiste verursachen und zu ihrer Verschmelzung und zu Risiken von elektrischen Schlägen führen.

Versichern Sie sich, dass keine elektrischen Leckverluste zwischen Außenleiter und Erde auftreten. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem Außengehäuse und dem Erdungsleiter des Netzes. Das Gerät muss an das Stromnetz mit einem Kabel Typ H07RN-F angeschlossen werden.

POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten mit der durch folgendes Symbol gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen: (siehe Abbildung an der Seite).

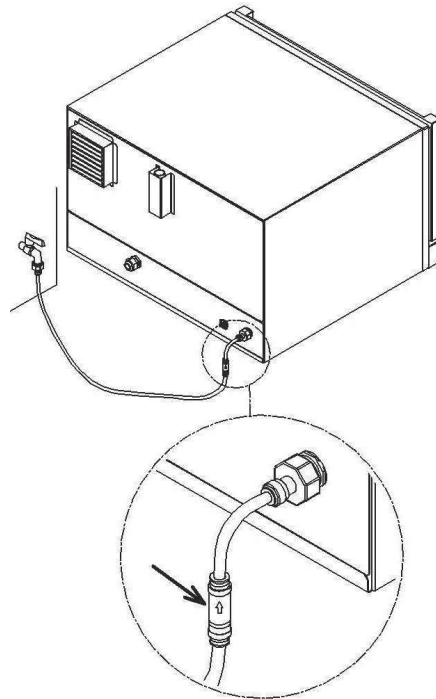
Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Verbindungskabels der Farbe Gelb/Grün mit einem Durchmesser zwischen 2,5 und 10mm².

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben in den geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.



VI. WASSERANSCHLUSS

Es ist notwendig, zwischen das Wassernetz und das Gerät ein Absperrventil und einen mechanischen Filter einzufügen. Am hinteren Teil hat der Ofen einen Eingang G3/4" mit Filter. Zudem wird ein Schlauch von 2 m mit Verbindungen von G3/4" und Rückschlagventil für Flüssigkeiten geliefert, wie von den geltenden Vorschriften verlangt wird. **ACHTUNG:** um den Ofen anzuschließen, dürfen Sie nur das Material des Lieferumfangs verwenden (Schlauch mit Verbindungen und Rückschlagventil). Verwenden oder wiederverwenden Sie keine anderen Rohrleitungen. Lassen Sie vor dem Anschluss des Geräts Wasser durchfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen. Das eintretende Wasser muss einen Druckwert zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2bar) und eine Höchsttemperatur von 30°C haben. Wenn die Eingangsdruckwerte die 200kPa (2bar) überschreiten, ist es notwendig einen Druckminderer, der auf 200kPa (2 bar) kalibriert ist, zu installieren.



WASSERAUFBEREITUNG

Das Wasser muss eine maximale Härte von 5 °F haben (um Kalkansammlungen im Inneren der Garkammer zu vermeiden). Es wird die Verwendung einer Demineralisierereinheit (Umkehromose) zur Vermeidung von Kalkablagerungen und Ablagerungen von anderen Materialien im Inneren des Ofens zu vermeiden, empfohlen.

VII. ABWASSERSCHLUSS

RAUCHABZUG

Während des Garens entstehen heiße Dämpfe und andere Gerüche, die aus dem Rauchabzug des Garraums treten. Dieser befindet sich oben im hinteren Teil des Ofens. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände über den Abzug, um den Rauchabzug nicht zu verhindern und die Gegenstände selbst nicht zu beschädigen. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Abzugshaube zu stellen oder für die Ableitung der

heißen Dämpfe und Gerüche durch einen Schlauch, dessen Abmessungen nicht geringer als die des Ablasses des Ofens ist, zu sorgen. Vermeiden Sie Engpässe.

VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN

Im Fall des Übereinanderstellens von mehreren Öfen sind Sie verpflichtet, das entsprechende Kit, das den richtigen Abstand zwischen den beiden Öfen beibehält, zu verwenden.

IX. TECHNISCHE DATEN

Konstrukteur:

Anschrift:

Produkt: Forno ventilato convenzione vapore per utilizzi professionali.

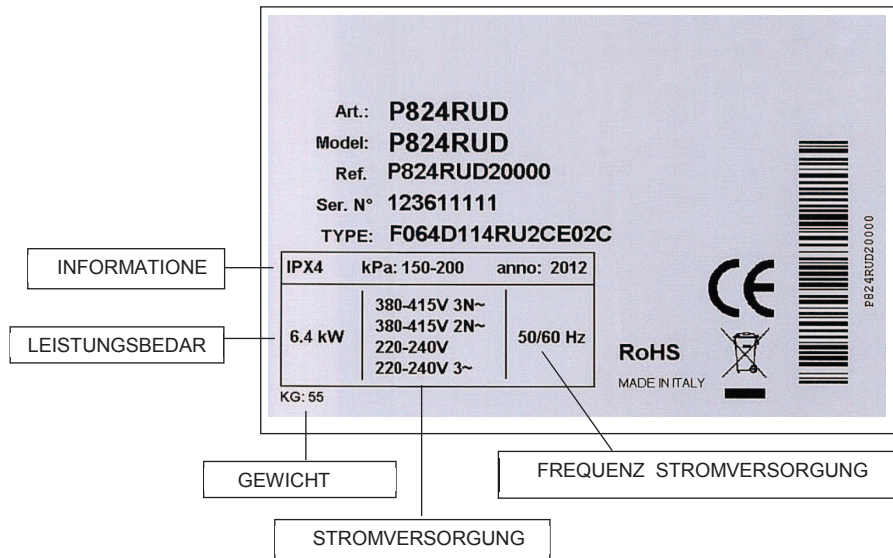
Familie: Crispy Fragrance

P824RUD

- D: Version mit elektronischer Steuereinheit
- U: mit Befeuchtung
- R: Reverse (Änderung der Drehrichtung)
- Ästhetische Bezeichnung und Nr. Bleche
- P= Backherd / G= Gastronomieofen

PRODUKT	CODE (Ref):
P523RU	, G523RU
P523RUD	, G523RUD
P524RU	, G524RU
P524RUD	, G524RUD
P704RU	, G704RU
P704RUD	, G704RUD
P800RU	
P823RU	, G823RU
P823RUD	, G823RUD
P824RU	, G824RU
P824RUD	, G824RUD
P854RU	, G854RU
P854RUD	, G854RUD

TYPENSCHILD



Art. : Modell entsprechend der Klassifizierung des Kunden

TYPE: Identifiziert Code Zertifizierung

Ref: Modell entsprechend der internen Klassifizierung des Herstellers

Ser. N° Identifikationsnummer, unterschiedlich für jede Nummer

Informationen: IPX4 Schutzgrad gegen Wasserspritzer / kPa....Druck es eingehenden Wassers / Herstellungsjahr.

Leistungsbedarf: Nennleistung des Geräts kW

Stromversorgung: ANSCHLUSSART AUF DER KLEMMLEISTE; am Gerät anliegende Spannung in V, Phasen- und Neutralleiteranzahl (3N = 3 Phasen +Neutralleiter).

Frequenz Stromversorgung: Frequenz des Geräts in Hz.

Gewicht: Gewicht in kg d des Geräts

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

I. HINWEISE

Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Ofens liefert . Bewahren Sie sie für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.

Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Geräts liefert.

Eine falsche Installation, Assistenz, Wartung, Verwendung Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

Der Ofen darf nur für das Garen von Speisen in Großküchen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Verwendungen als die aufgeführten.

Das Ofen kann für die folgenden Zwecke eingesetzt werden:

- Backen von Konditoreiwaren und Brot in frischem und tiefgefrorenem Zustand
- Garen von allen Gastronomieprodukten in frischem und tiefgefrorenem Zustand
- Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch.
- Das Garen im Vakuum darf nur unter Verwendung entsprechender Beutel erfolgen.
- Klimatisierung von Speisen in gekühltem und tiefgefrorenem Zustand.

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Fachpersonal benutzt werden.

- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit reduzierten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung geeignet, es sei denn, dass diese hinsichtlich der Funktionsweise des Ofens durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen eingewiesen werden.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.
- Es ist nicht empfehlenswert, das Gerät in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie höchst aufmerksam bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie nur mit Schutzmitteln gegen die Wärme wie Thermobekleidung an. Verbrennungsgefahr!
- Seien Sie beim Öffnen der Ofentür äußerst aufmerksam: Verbrennungsgefahr beim Austreten von Dämpfen von hohen Temperaturen.
Der Ofen ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das beim Öffnen der Tür automatisch den Betrieb von Heizplatten, Ventilatoren und Dampfaußgaben abschaltet.
- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Ofen: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum des Ofens. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie baldmöglichst für die Reinigung: es kann zu Schäden im Garraum führen.
- Verwenden Sie die Finger, um die Optionen des Bedienfeldes einzustellen, jeder andere Gegenstand riskiert, das Gerät zu beschädigen und führt zum Verfall der Garantie.

Die äußeren Teile des Ofens können die Temperatur von 60°C überschreiten, daher wird dringend empfohlen, um Verbrennungen zu vermeiden, die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht zu berühren.



Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, benötigen einen unverzüglichen Eingriff mit ihrem Ersatz (kontaktieren Sie das Service-Center).

Bei Nichtnutzung des Ofens (zum Beispiel 12 Stunden) wird empfohlen, die Tür leicht geöffnet zu lassen.

Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) wird empfohlen, die Wasser- und Stromversorgung zu schließen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Geräts und der Nichtverwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.

Dieses Gerät entspricht den derzeit gültigen EG-Richtlinien.

II. ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der Inbetriebnahme des Ofens müssen genau alle erforderlichen Kontrollen ausgeführt werden, die zur Prüfung der Konformität der Anlagen und der Installation des Gerätes mit den gesetzlichen Bestimmungen und den Sicherheitsbestimmungen in diesem Handbuch dienen.

Im Inneren des Ofens dürfen sich keine Plastiktüten, Bedienungsanleitungen, Kunststofffolien und anderes befinden.

Stellen Sie sicher, dass die Strukturen zum Tragen der Bleche im Inneren des Garraums an allen Wänden gut befestigt sind. Anderenfalls können die Bleche, die warme Speisen oder Flüssigkeiten enthalten, herunterfallen und Verbrennungen verursachen.



Alle Verpackungen müssen vollständig entfernt werden, einschließlich der Schutzfolien, die auf den Wänden des gekauften Produkts angebracht sind.

Die Entlüfter und Lüftungsschlitze müssen geöffnet und frei von Hindernissen sein. Die Teile des Ofens, die möglicherweise bei der Installation abgebaut wurden, müssen wieder angebracht werden.

PROBEBETRIEB

Die Abnahme des Ofens erfolgt durch Ausführen eines Muster-Garzyklus, der es ermöglicht, die richtige Funktionstüchtigkeit des Gerätes und das Nichtvorliegen von Störungen oder Problemen zu prüfen.

Schalten Sie den Ofen an und stellen Sie einen Garzyklus mit einer Temperatur bis 150° C, Zeit von 10 Min. und mittlere Feuchtigkeit ein.

Prüfen Sie genau die folgenden Punkte:

- Das Licht in der Garkammer schaltet sich ein.
- der Ofen stoppt, (riscaldamento, Befeuchtung, Motoren/ Ventilatoren) wenn die Tür geöffnet wird, und den Betrieb fortsetzt, wenn die Tür wieder geschlossen wird.
- Das Thermostat zur Einstellung der Gartemperatur greift bei Erreichen der eingestellten Temperatur ein und die Heizelemente schalten sich ab.
- Die Motoren der Lüfter die automatische Umkehrung der Rotationsrichtung ausführt/ausführen. Die Umkehrung muss alle 2 min. Die Befeuchtung wird während des 24-sekündigen Stillstands des vorübergehend Motors unterbrochen.
- Die Ventilatoren des Garraums haben dieselbe Drehrichtung.
- Überprüfen Sie den Austritt von Wasser aus den Schläuchen der Feuchtigkeitsabgabe in den Garraum in Richtung der Ventilatoren.

ERSTE REINIGUNG DES GARRAUMS DES OFENS

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und das vollständige Abkühlen des Ofens abzuwarten.

ACHTUNG: das Gerät sollte nie mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck gereinigt werden.

Im Garraum dürfen keine Reste von Lösungs- oder Reinigungsmittel vorhanden sein. Ihre Entfernung muss durch gründliches Ausreinigen mit einem feuchten Tuch und entsprechendem Augen-, Mund- und Handschutz durchgeführt werden. Es bestehen mögliche Korrosionsgefahren.

Erhitzen Sie den Ofen im Leerlauf bei 200°C (392°F) für etwa 30 Minuten, um eventuelle Gerüche der Wärmeisolierung zu beseitigen.

Säubern Sie die Wände des Garraums mit warmen Wasser und Seife, wischen Sie ihn dann aus; verwenden Sie nie aggressive oder säurehaltigen Produkte.

III. GEWÖHNLICHE WARTUNG

Der Benutzer ist zur gewöhnlichen Wartung angehalten. Für die außergewöhnliche Wartung ist das Servicecenter zu kontaktieren und das Eingreifen eines spezialisierten und befugten Technikers anzufordern.

REINIGUNG: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und das vollständige Abkühlen des Ofens abzuwarten.

ACHTUNG: das Gerät sollte nie mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck gereinigt werden.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG DES GARRAUMS

Es wird geraten, die Garkammer täglich zu reinigen, um eine richtige Hygiene aufrecht zu erhalten und eine Beschädigung des Stahls zu vermeiden.

Verwenden Sie für die manuelle Reinigung keine Hochdrucklanzen oder Dampferzeuger, Säureprodukte, Scheuermittel, ätzende Reiniger mit Sand oder Natronlauge.

Für die manuelle Reinigung befolgen Sie die folgenden Schritte:

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie es auf die Temperatur von 80°C.
- Lassen Sie es für 10 Minuten laufen und erzeugen Sie Dampf
- Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie mit warmen Wasser und Seife, wischen Sie anschließend aus.

Es ist absolut nicht gestattet, den Garraum bei einer höheren Temperatur als 70°C zu reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die tägliche Reinigung der Dichtung des Garraums des Ofens muss mit einem milden Reinigungsmittel ausgeführt werden, um seine Integrität und seine perfekte Leistungsfähigkeit zu garantieren.

Im Falle von Schmutzablagerungen verwenden Sie nur einen Kunststoffspachtel oder einen in Essig oder warmes Wasser eingeweichten Schwamm.

Achtung: falls sich Fett oder Speisereste im Garraum befinden, können Sie sich während der Verwendung des Ofens entzünden; es wird empfohlen, sie schnell zu entfernen.

Verwenden Sie nur vom Konstrukteur des Geräts empfohlene Produkte.

AUSSENREINIGUNG

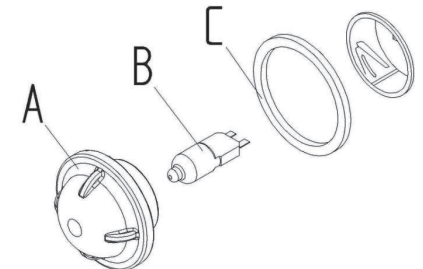
Verwenden Sie nur ein mit lauwarmen Wasser befeuchtetes Tuch oder für die Reinigung von Stahl geeignete Produkte. Verwenden Sie keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak.

ACHTUNG: das Gerät sollte nie mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck gereinigt werden.

AUSWECHSELN DER BELEUCHTUNG

ACHTUNG: Halten Sie genau die folgende Vorgehensweise ein, um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden:

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
- Entfernen Sie die seitlichen Gitter, die die Bleche halten.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung "A" ab. Achten Sie dabei auf die Dichtung "C". Ersetzen Sie die Lampe „B“ mit einer mit den gleichen Merkmalen.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung "A" wieder fest. Achten Sie dabei auf die Dichtung "C".



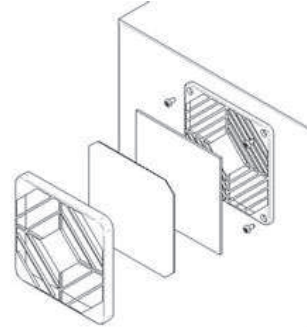
- Setzen Sie die seitlichen Gitter wieder auf und versichern Sie sich, dass sie gut befestigt sind.

Sollte der Glasdeckel defekt oder beschädigt sein, darf der Ofen nicht benutzt werden, bis er ersetzt wurde (Wenden Sie sich bitte an Kundendienst).

AUSWECHSELN UND REINIGEN DES KÜHLFILTERS

ACHTUNG: Halten Sie genau die folgende Vorgehensweise ein, um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden:

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
- Lösen Sie die Schrauben, die das Gitter befestigen und ersetzen oder reinigen Sie den Filter.
- Sobald dieser Vorgang beendet ist, setzen Sie alles wieder zusammen.



IV. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

Es wird empfohlen, an dem Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch einen spezialisierten und befugten Techniker auszuführen zu lassen.

Sämtliche Wartungs-, Installations- oder Reparaturarbeiten dürfen nur durch qualifiziertes und befugtes Personal ausgeführt werden. Kontaktieren Sie dazu unseren Kundendienst. Vor Ausführung jeglicher Operation ist es notwendig, die Stromversorgung abzustellen, für die Schließung der Hähne der Wasserzufuhr zu sorgen und die Abkühlung abzuwarten.

Bevor Sie das Gerät von seinem Platz bewegen, müssen Sie überprüfen, dass die Elektro- und Wasserleitungen (elektrische Leitungen, Wasserzufuhr- und Ablaufleitungen) ordnungsgemäß abgetrennt sind.

Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung nicht die elektrische Leitungen, Rohrleitungen oder anderes beschädigt werden. Versichern Sie sich, dass die Antibewegungs-Sicherung angebracht ist. Vermeiden Sie das Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel Friteusen usw.).

Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf seine Ausgangsposition zurückgestellt haben, müssen Sie überprüfen, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse nach den Normen ausgeführt wurden.

V. WARTUNG BEI EINEM STÖRFALL

Bei einem Störfall trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und schließen die Wasserzufuhr. Bevor Sie im Kundencenter anrufen, überprüfen Sie, wie in der Tabelle beschrieben (siehe unten).

STÖRUNG	GRUND	LÖSUNG
Aus START starten der Ofen nicht	Ofentür nicht geschlossen, sondern geöffnet	Überprüfen Sie die Schließung der Ofentür
	Mikroschalter meldet nicht die geschlossene Ofentür	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Die Ofenbeleuchtung ist ausgeschaltet	Die Lampe hat sich gelockert.	Setzen Sie die Lampe richtig in die Fassung ein.
	Die Lampe ist durchgebrannt.	Wechseln Sie die Lampe aus (siehe unter gewöhnliche Wartung).

Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Die Lüfter führen die Umkehrung der Drehrichtung nicht aus.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Lüfter steht still.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Widerstände ist defekt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Der Ofen ist vollkommen ausgeschaltet	Es liegt keine Netzspannung an.	Stellen Sie die Versorgungsspannung wieder her.
	Der Anschluss an das Stromnetz wurde nicht richtig ausgeführt.	Prüfen Sie den Anschluss an das Stromnetz.
	Sicherheitsthermostat des Motors wurde ausgelöst	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Es wird kein Wasser von den Schläuchen des Befeuchters abgegeben	Der Wasserzufluss ist geschlossen.	Öffnen Sie das Wasserzuflussventil.
	Der Anschluss an das Wassernetz wurde nicht richtig ausgeführt	Prüfen Sie den Anschluss an das Wassernetz.
	Wassereinlassfilter sind durch Schmutz verstopft	Reinigen Sie den Filter
Bei geschlossener Tür tritt Wasser aus der Dichtung aus.	verschmutzte Dichtung	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch
	Die Dichtung ist beschädigt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Es liegt ein Problem beim Schließen der Tür vor.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Während des Betrieb stoppt der Ventilator	Sicherheitsthermostat des Motors wurde ausgelöst	Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, dass der thermische Schutz des Motors sich automatisch wieder in Betrieb setzt. Falls sich diese Störung wiederholt, enden Sie sich für die Reparatur an einen spezialisierten Techniker (Kundendienst).
	Bruch eines Kondensatormotors	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Fehleranzeige bei digitalen Öfen: ER1 oder ER2	Fehlfunktion einer der Komponenten	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).

Falls die Störung weiterbesteht, empfehlen wir Ihnen, sich an den Händler oder den Hersteller zu wenden und den Eingriff des Kundendienstes anzufordern. Erklären Sie die Schwierigkeit und geben Sie das **code (Art.) und die Seriennummer (Ser. Nr.)** des Geräts in Ihrem Besitz an. Diese Daten befinden sich auch dem TYPENSCHILD auf der Rückseite der Maschine.

ERSATZTEILE

Es dürfen nur zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Alle Eingriffe müssen von spezialisierten und befugten technischem Personal ausgeführt werden. Um Ersatzteile zu bestellen, kontaktieren Sie bitte das Kundencenter.

VI. RATSCHLÄGE WÄHREND DES GARENS

Beim Garen mit Grill von Lebensmitteln, die besonders fett sind, wie Braten oder Geflügel, ist es empfehlenswert, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen des Fetts, das im Laufe des Garens abtropft, zu stellen.

Beim Garen von Lebensmitteln mit gefüllten Behältern oder Behältern, die mit Flüssigkeit gefüllt sind, müssen Sie besonders auf ein mögliches Austreten dieser selbst achten, sowohl während des Garens als auch

während des Herausziehens der Behälter aus dem Ofen. Verbrennungsgefahr!

Im Fall von Öfen, die sich auf Gärstränken, Edelstahlischen oder anderen Öfen befinden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinschauen kann, zu verwenden. Verbrennungsgefahr!



Reinigen Sie vor ihrer Verwendung alle Zubehörteile.

Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen wird die Verwendung von nicht zu hohen Blechen empfohlen, da sie eine gute und ausreichende Luftzirkulation verhindern. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss sich ein Abstand von mindesten 2 cm befinden.

Überlasten Sie für ein gleichmäßiges Garen den Ofen nicht und im Fall von Backwaren oder Brot müssen Sie die Ausrichtung der Speisen gegenüber der Luftströmung im Garraum überprüfen.

Richtige Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.

Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Ofentür beim Einführen von Lebensmittel in den Ofen auszugleichen, ist ein Vorheizen von mindestens 30 °C über der für das Garen vorgesehene Temperatur empfehlenswert.

Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Ofentür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Ofens soweit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.

ACHTUNG: es ist empfehlenswert, die Tür in zwei Stufen zu öffnen: für 4-5'' die Ofentür halboffen halten (3-4 cm) und dann komplett öffnen. Dies dient, um zu vermeiden, dass möglicher Dampf und Hitze im Ofen Störungen oder Verbrennungen verursachen.

AUFTAUEN

Der Ofen kann benutzt werden, um den Auftauprozess von zu garenden Speisen mit Hilfe der Umluft bei Raumtemperatur oder niedriger Temperatur zu beschleunigen (je nach Größe und Art des aufzutauenden Produkts). Dadurch können die Tiefkühlprodukte schnell und ohne Geschmacksverlust oder Veränderung im Aussehen aufgetaut werden.

BEFEUCHTUNG

Das Dampfsystem ist geeignet, um alle Arten von Lebensmittel sanfter zu garen. Zudem ist es für das schnelle Auftauen, Aufwärmen der Lebensmittel ohne sie auszutrocknen oder zu verhärten und das natürliche Entsalzen der in Salz eingelegten Lebensmittel geeignet. Die Kombination der Funktion des Befeuchters und der traditionellen Funktion erlaubt die Flexibilität der Anwendung zusammen mit Energie- und Zeitersparnis. Gleichzeitig werden der Nährstoffgehalt und Geschmack der Lebensmittel unverändert beibehalten.

Das auf den Ventilator eingespritzte Wasser wird zerstäubt und durch den Durchlauf durch die Heizplatte verwandelt es sich in Dampf.

ACHTUNG: Da die Funktion des Befeuchters auf zufriedenstellende Weise funktioniert, ist es notwendig, dass die Temperatur auf mindestens 80-100°C eingestellt ist. Bei niedrigeren Temperaturen wird nur schwer Dampf erzeugt und der größte Teil des Wasser fällt auf den Boden des Ofens.

Außerdem ist für ein gutes Garen das Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur notwendig, bevor die Dampfabgabe aktiviert wird.

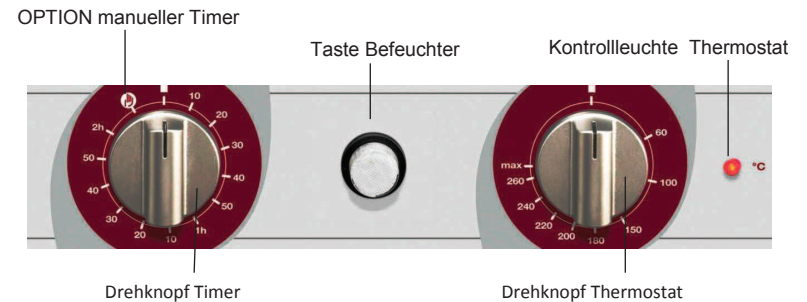
VORHEIZEN

Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Ofentür beim Einführen von Lebensmittel in den Ofen auszugleichen, ist ein Vorheizen von mindestens 30 °C über der für das Garen vorgesehene Temperatur empfehlenswert.

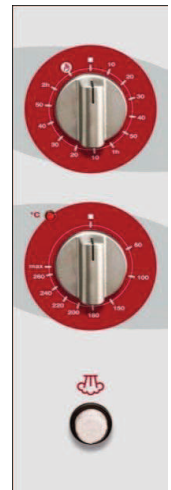
VII. MECHANISCHES BEDIENFELD DES OFENS

Bedienfeld horizontale Version:

Pannello comandi versione orizzontale:



Bedienfeld vertikale Version:



- **DREHKNOPF TIMER**

Wenn die manuelle Option ausgewählt wurde, bleibt der Ofen stets eingeschaltet, solange bis der Bediener eingreift. Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt wurde, bleibt der Ofen stets für diesen Zeitraum eingeschaltet maximal 120 Minuten).

- **THERMOSTATSCHALTER**

Dieser Schalter ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gartemperatur.

- ❖ **KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT**

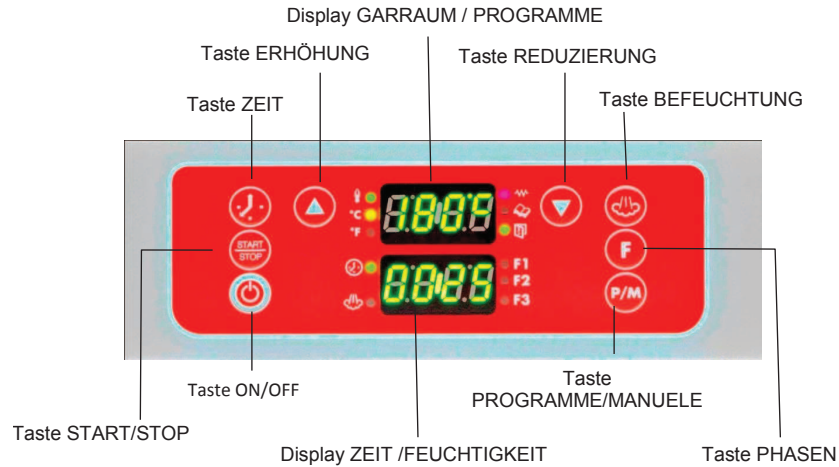
Diese Kontrollleuchte ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind und daher die Innentemperatur des Garraums niedriger als der vom Drehknopf des Thermostats eingestellte Wert ist. Wenn sich diese Kontrollleuchte ausschaltet, bedeutet diese, dass die Heizung ausgeschaltet ist und dass die Gartemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- **TASTE BEFEUCHTUNG**

Diese Taste ermöglicht die Aktivierung des Betriebs des Befeuchters, solange wie die Taste gedrückt bleibt.

VIII. DIGITALES BEDIENFELD DES OFENS

Bedienfeld horizontale Version:



Bedienfeld vertikale Version:



• Taste ON/OFF

Wenn der Ofen an die Spannung angeschlossen wird, schaltet sich das Bedienfeld ein und auf dem *Display Betrieb* ist OFF angezeigt. Um das Bedienfeld zu aktivieren, reicht es aus die Taste ON/OFF zu drücken.

• Taste START/STOP

Diese Taste dient, um eine Programm oder einen Garzyklus, der zuvor eingestellt wurde, zu starten oder zu stoppen.

• TEMPERATUR

Wenn der Ofen auf ON steht, zeigt das Temperaturdisplay die Innentemperatur des Garraums an. Um die für das Garen gewünschte Temperatur einzustellen, ist es notwendig, die Tasten ERHÖHUNG oder REDUZIERUNG zu betätigen. Das Temperaturdisplay zeigt blinkend den eingestellten Wert an. Durch Warten von 5 Sekunden oder Drücken der Taste ZEIT wird der neue Wert gespeichert und auf dem Display erscheint der Temperaturwert im Inneren des Garraums.

Die einstellbare Werte reichen von 30°C bis 260°C.

Während des Garens zeigt das Display GARRAUM abwechselnd die eingestellte Temperatur (Symbol TEMPERATUR leuchtet ununterbrochen) und die effektive Temperatur im Inneren des Garraums (Symbol TEMPERATUR blinkend) an. Das Symbol HEIZPLATTE leuchtet rot, wenn die Heizung aktiviert ist und grün, wenn sie ausgeschaltet ist.

• Taste ZEIT

Durch Drücken der Taste "ZEIT" beginnt der Wert auf dem Display zu blinken und durch die Tasten ERHÖHUNG oder REDUZIERUNG ist es möglich, den Wert zu verändern. Das Symbol UHR leuchtet. Der einstellbare Zeitbereich reicht von 00 Stunden und 01 Minuten bis zu 15 Stunden und 59 Minuten.

Bei Unterschreiten des Mindestwerts von 00 Stunden und 01 Minuten gelangt man in den Modus:

- END: wird beim Garen nach Programm verwendet, um die nicht notwendigen Phasen zu deaktivieren.
- INF: bedeutet "unendliche Zeit". Der Ofen beleibt solange mit den eingestellten Parametern in Betrieb bis die Taste START/STOP gedrückt wird.

Durch Warten von 5 Sekunden oder Drücken der Taste ZEIT wird der neue Wert gespeichert.

Während des Garens zeigt das Zeitdisplay rückwärtslaufend die Zeit in Stunden, Minuten, Sekunden an. Es ist möglich, den Zeitwert in unendliche Zeit (INF) umzuwandeln und umgekehrt.

• Taste BEFEUCHTUNG

Sie erlaubt die Ausführung der Befeuchtung beim Garen auf manuelle Weise oder die Einstellung der verschiedenen Feuchtigkeitsmodelle während des Garens mit Programmen.

- Befeuchtung beim Garen auf manuelle Weise: während des Garens, ermöglicht das Drücken der Taste BEFEUCHTUNG Dampf im Garraum zu erzeugen, solange er gedrückt bleibt. Das Symbol BEFEUCHTUNG leuchtet. Im Fall der Rückwärtsdrehung des Motors unterbricht der Motor vorübergehend.

- Automatische Befeuchtung beim Garen mit Programmen: nach dem Drücken der Taste BEFEUCHTUNG ist es mit den Tasten ERHÖHUNG oder REDUZIERUNG möglich, den gewünschten Feuchtigkeitswert einzustellen. Die einstellbaren Feuchtigkeitsbereiche sind die folgenden: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Während der Veränderung blinken die Werte auf dem Display und durch erneutes Drücken der Taste BEFEUCHTUNG werden sie gespeichert.

Während des Garens schaltet sich das Symbol BEFEUCHTUNG ein, wenn im Garraum Dampf erzeugt wird. Erfolgt eine Pause blinkt sie hingegen. Im Fall der Rückwärtsdrehung des Motors unterbricht die Befeuchtung vorübergehend.

Die Automatische Befeuchtung tritt nur in Funktion, wenn die tatsächliche Temperatur des Garraums den Wert von 90°C überschritten hat.

Während des Garens erlaubt das gleichzeitige andauernde Drücken der Tasten FEUCHTIGKEIT und REDUZIERUNG die Aktivierung der manuellen Befeuchtung zu jeder Zeit, solange die beiden Tasten gleichzeitig gedrückt bleiben.

• Taste PROGRAMME/MANUELL

Mit dem Feld auf ON ist es möglich, auszuwählen, wie das Garen auszuführen ist: manuelle oder mit den Programmen.

Zudem erlaubt es, die von uns geschaffenen Programme zu speichern. Insgesamt 99 Programme.

- **Taste PHASEN**

Beim Garen mit Programm sind Nr. 3 PHASEN unterschiedlichen Garens umsetzbar

MANUELLES GAREN

Nachdem Sie die ZEIT und TEMPERATUR eingestellt haben, starten Sie den Backzyklus mit der Taste START/STOP. Sie können den Backzyklus jederzeit durch Drücken der Taste START/STOP unterbrechen. Am Zeitdisplay erscheint die verbleibende Backzeit. Drücken Sie die Taste START/STOP erneut, um den unterbrochenen Backzyklus wiederaufzunehmen

Am Ende eines Garzyklus blinkt auf dem Display die Anzeige END, die Lüftung, Befeuchtung und Heizung schalten sich ab und ein akustisches Signal ertönt für 40 Sekunden. Wenn während dieser 40 Sekunden eine Zeit durch die Tasten ERHÖHUNG oder REDUZIERUNG eingestellt wird und durch Drücken der Taste ZEIT der Wert bestätigt wird, nimmt der Ofen automatisch den Garvorgang mit den Temperaturparametern des soeben beendeten Garens wieder auf. Anderenfalls erlischt durch Drücken der Taste START/STOP das akustische Signal und der Ofen schaltet sich endgültig ab.

Der Ofen schaltet sich automatisch nach dem Ablauf von 15 Minuten nach Ende jeden Garvorgangs ab.

GAREN MIT PROGRAMMEN

Mit dem Ofen in MANUELLEM Betrieb ermöglicht ein einzelnes Drücken der Taste PROGRAMME / MANUELL in den Modus mit den PROGRAMMEN mit Einschalten des Symbols BIBLIOTHEK PROGRAMME und PHASEN zu gelangen. Auf dem Display GARRAUM/PROGRAMME erscheint blinkend das Rezept P01. Mit der Taste ERHÖHUNG / REDUZIERUNG wählen Sie ein Garprogramm aus. Durch Warten von 5 Sekunden erscheinen auf dem Display die gespeicherten Werte. Nun ist es möglich, die Werte der Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit der verschiedenen Phasen wie in den vorherigen Absätzen beschrieben, einzustellen. Das Symbol PHASEN zeigt immer an, welche Phase des Programms gerade läuft. Jederzeit erlaubt ein einzelnes Drücken der Taste PROGRAMME / MANUELL das ausgewählte Programm anzuzeigen.

Ein einzelnes Drücken der Taste START/STOP startet das Garprogramm.

Nach Abschluss der 40 Sekunden erlischt das akustische Signal und der Ofen ist bereit, dasselbe im Voraus ausgewählte Programm zu wiederholen. Anderenfalls erlischt innerhalb der 40 Sekunden das akustische Signal, wenn man die Taste START/STOP drückt und der Ofen kehrt in den Modus MANUELLES GAREN zurück.

SPEICHERUNG DES PROGRAMMS: Halten Sie die Taste PROGRAMME/MANUELL für 4 Sekunden gedrückt. Die erfolgte Speicherung wird für einige Sekunden durch den Ton eines akustischen Signals und die Anzeige der Zahl des Programms zusammen mit der Anzeige MEM bestätigt.

RÜCKKEHR ZUM MANUELLEN GAREN: um in den Modus MANUELLES Garen zurückzukehren und den Modus Programme zu beenden, muss man folgende Schritte ausführen: Mit einem einzelnen Drücken der Taste PROGRAMME/MANUELL wird für 5 Sekunden die Zahl des im Voraus ausgewählte Programms Garen angezeigt. Innerhalb dieser 5 Sekunden lässt ein einzelnes Drücken der Taste PROGRAMME/MANUELL die Anzeige MANU (manuell) erscheinen. Das Warten von 5 Sekunden bestätigt diese Auswahl.

Beim manuelle Garen erlöschen die Symbole BIBLIOTHEK PROGRAMME und PHASEN.

EINSTELLUNG DER PARAMETER

- **SPRACHE**

Gehen Sie zum Einrichten der gewünschten Sprache wie folgt vor:

Halten Sie gleichzeitig die Tasten "ERHÖHEN" – "VERRINGERN" für 4 s gedrückt, betätigen Sie dann die Taste "ERHÖHEN" bis das Display "SPRACHE" anzeigt. Betätigen Sie die Taste "BEFEUCHTUNG", um das Menü aufzurufen, betätigen Sie die Tasten "ERHÖHEN" – "VERRINGERN" zur Auswahl der gewünschten Sprache und bestätigen Sie die Auswahl durch Betätigen der Taste "START/STOP".

Drücken Sie zum Verlassen des Menüs die Taste ON/OFF.

- **AUTOMATISCHES VORHEIZEN**

Diese Funktion steht nur beim GAREN MIT PROGRAMMEN zur Verfügung .

besteht im Anwärmen des Ofens auf eine Temperatur von 30°C über der in der ersten Phase des ersten Programms eingerichtet. Diese Funktion ist notwendig, um die Wärmeverluste auszugleichen, die beim Öffnen der Tür zum Einlegen der Speisen eintreten.

Beim Starten des Programms führt der Ofen zunächst diesen Vorheiz-Zyklus aus (auf dem Display erscheint die Anzeige "PRE"), an dessen Ende ein akustisches Signal erzeugt wird, das erst beim Öffnen der Tür endet.

Das zuvor gewählte Programm startet automatisch beim Schließen der Tür.

Wenn das akustische Signal unterbrochen werden soll, ohne die Tür zu öffnen, muss die Taste START/STOP betätigt werden.

- **DEAKTIVIERUNG DES AUTOMATISCHEN VORHEIZENS**

Die Funktion des automatischen Vorheizens wird vom Konstrukteur eingestellt:

Halten Sie gleichzeitig die Tasten "ERHÖHEN" – "VERRINGERN" für 4 s gedrückt, betätigen Sie dann die Taste "ERHÖHEN" bis das Display "VORWÄRMEN" anzeigt". Drücken Sie die Taste BEFEUCHTUNG, um in das Menü zu gelangen. Betätigen Sie die Tasten ERHÖHUNG / REDUZIERUNG, um die Option "OFF" auszuwählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste START/STOP.

Nachfolgend, um die Vorheiz-Funktion zu reaktivieren, befolgen Sie dieselben Schritte, indem Sie die Option "ON" auswählen.

Drücken Sie zum Verlassen des Menüs die Taste ON/OFF.

- **TEMPERATURSKALA CELSIUS / FAHRENHEIT**

Die Temperaturskala °C (Grad Celsius) wird vom Konstrukteur eingestellt. Um diese zu ändern, müssen Sie wie folgt vorgehen:

Halten Sie gleichzeitig die Tasten ERHÖHUNG / REDUZIERUNG für 4 Sekunden gedrückt, danach drücken Sie die Taste ERHÖHUNG, bis auf dem Display "BENUTZER" angezeigt wird. Drücken Sie die Taste BEFEUCHTUNG, um in das Menü zu gelangen, betätigen Sie die Tasten ERHÖHUNG – REDUZIERUNG, um die Option °C (Grad Celsius) oder °F (Grad Fahrenheit) auszuwählen. Bestätigen Sie dann die Auswahl durch Drücken der Taste START/STOP.

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die Taste "ON/OFF".

Auf dem Bedienfeld des Ofens leuchtet je nach ausgewählter Temperaturskala das Symbol CELSIUS oder FAHRENHEIT auf.

EINGREIFEN AN DER OFENTÜR

Beim Öffnen der Ofentür greift ein Schalter ein, der den "Ofen in Pause" stellt und es erscheint ein Lichtsignal. (Symbol GEÖFFNETE TÜR leuchtet rot).

Wenn die Ofentür wieder geschlossen wird, (Symbol GEÖFFNETE TÜR leuchtet grün) fährt der Zyklus dort fort, wo er unterbrochen wurde.

FEHLENDE SPANNUNG

Wenn es während der Ausführung eines Garzyklus zum Stromausfall kommt, stellt sich der Ofen bei Rückkehr der Spannung auf OFF.

MELDUNGEN UND ALARME

Die Alarmzeichen erscheinen auf dem Display, während der gesamte Rest ausgeschaltet bleibt und es ertönt ein akustisches Signal, um die Anomalie anzuzeigen.

Das akustische Signal kann man durch Drücken der Taste START/STOP zum Erlöschen bringen.

ER1 Alarm des Fühlers in der Kammer.

Tritt bei einem Defekt des Fühlers in der Kammer auf.

Alle Funktionen, außer der Beleuchtung, werden deaktiviert, und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

ER2 Alarm am Sicherheitsthermostat des Ofens

Tritt bei einer Störung während der Erwärmung des Ofens auf.

Alle Funktionen werden deaktiviert, der laufende Zyklus wird unterbrochen.