

09-02-2015

DEUTSCH (Hinweise)

INHALT:

Seite

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

I.	HINWEISE	2
II.	VORBEREITENDE ARBEITSGÄNGE	2
III.	INSTALLATIONSORT	3
IV.	VORRÜSTUNG FÜR DIE INSTALLATION	3
V.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	5
VI.	WASSERANSCHLUSS	8
VII.	ABWASSERSCHLUS	8
VIII.	ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	9

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

I.	HINWEISE	10
II.	ERSTE INBETRIEBNAHME	11
III.	GEWÖHNLICHE WARTUNG	12
IV.	AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	13
V.	WARTUNG BEI EINEM STÖRFALL	14
VI.	RATSCHLÄGE WÄHREND DES GARENS	15
VII.	MECHANISCHES BEDIENFELD	17
VIII.	DIGITALES BEDIENFELD	19

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 Handbuches 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

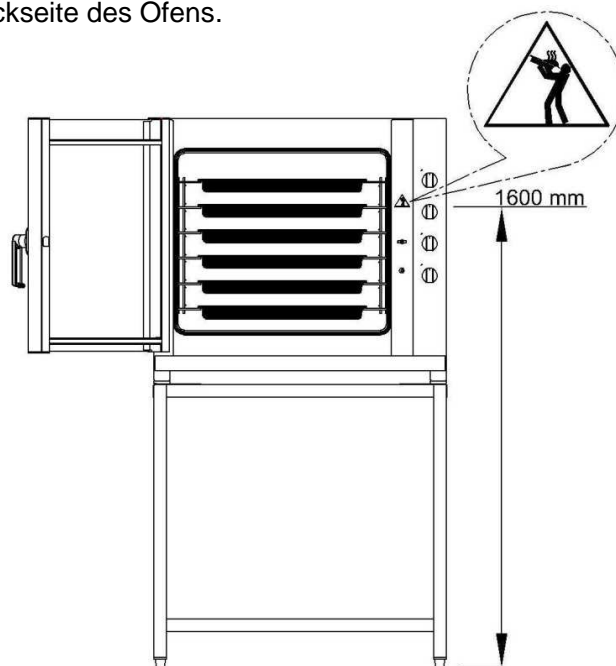
Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien). Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Ofens die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Rauchabzugsanschlüsse.

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 Gärshränken, 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.

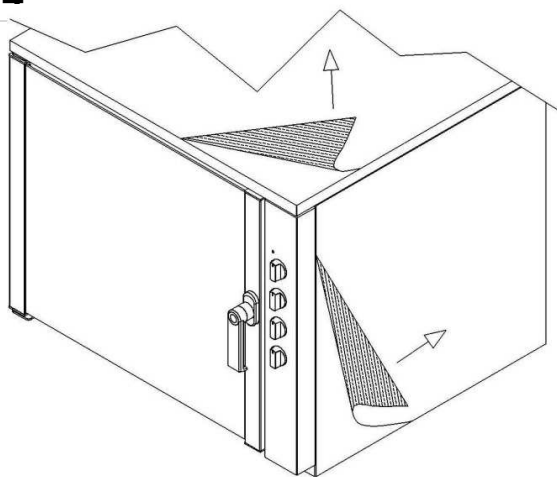
IV. VORRÜSTUNG FÜR DIE INSTALLATION

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.



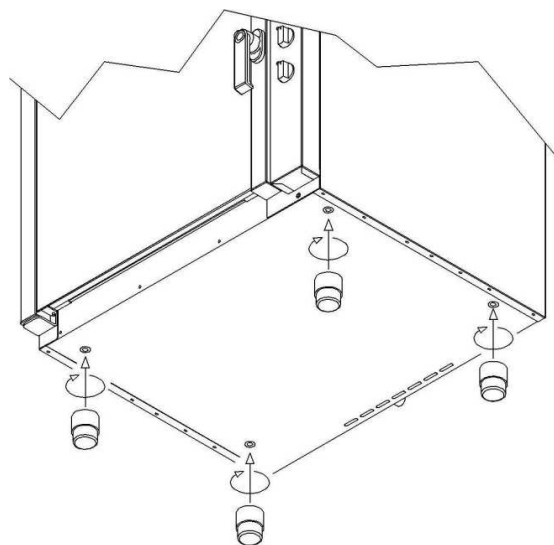
EINSTELLUNG DER FÜSSE

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Füße.

Nehmen Sie die Füße, die Sie im Inneren befinden, heben Sie das Gerät auf der einen Seite an und montieren Sie sie durch Anschrauben an der angegebenen Position: unterhalb befinden sich Gewindeeinsätze (siehe Abbildung an der Seite).

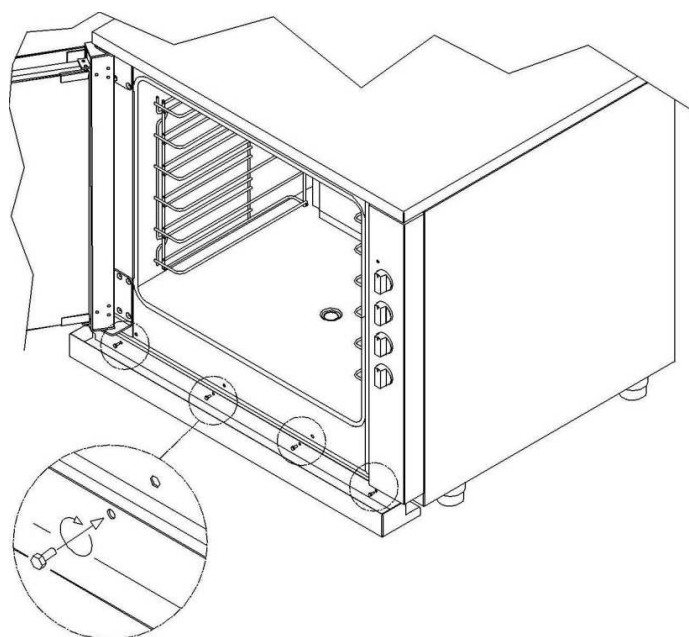
Ihre Nicht-Verwendung ermöglicht keinen Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren Wände des Gehäuses und verursacht Überhitzung, die die Bauteile des Gerätes beschädigen kann.

Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb; diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der verstellbaren Füße und Überprüfung durch eine Wasserwaage.



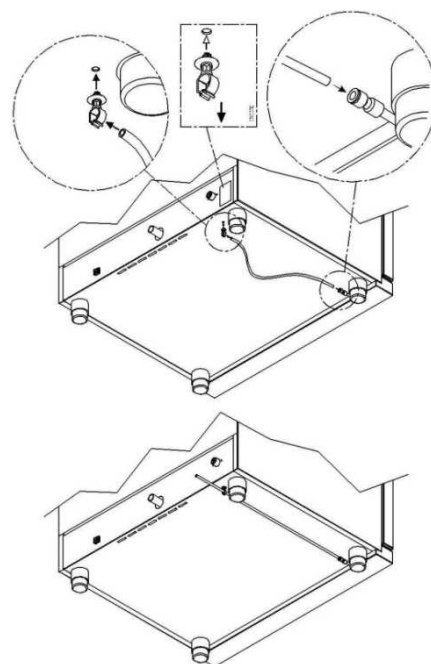
BEFESTIGUNG DER ABTROPFSCHALE

Die Abtropfschale wird verwendet, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von der Vorderseite des Ofens abfallen können. Wie in der Abbildung angegeben, stellen Sie die Schale in den vorderen unteren Bereich des Ofens und sichern ihre Befestigung durch Schrauben, die sich in der Tüte im Inneren der Verpackung befinden. Die Schrauben werden in die Gewindeeinsätze, die sich im vorderen unteren Bereich des Ofens befinden, geschraubt. (siehe Abbildung an der Seite).



BEFESTIGUNG DES ABFLUSSES DER ABTROPFSCHALE

Montieren Sie den Kunststoff-Clip und den weißen Abflussschlauch für Wasser, der sich im Inneren der Verpackung befindet. Überprüfen Sie, dass der Schlauch so installiert und festgestellt ist, dass das Wasser ordnungsgemäß von der Schale in das Abflusnetz abfließen kann (siehe Abbildung an der Seite).



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.

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.

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.

ANSCHLUSS DES NETZKABELS

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

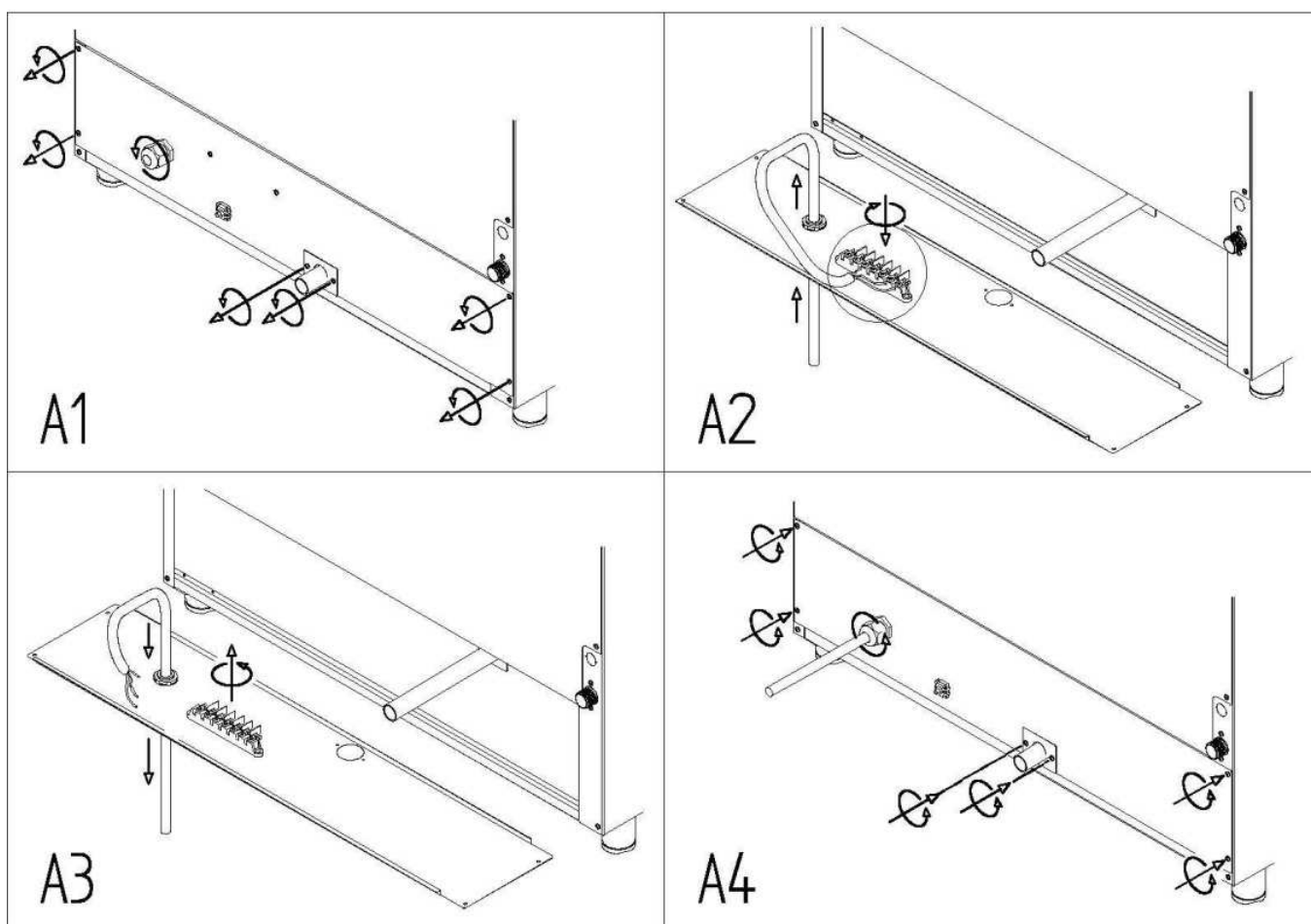
ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter länger als mindesten 3 cm im Vergleich mit den anderen Leitern sein.

Das Gerät ist mit einer Klemmleiste wie in der Abbildung dargestellt ausgestattet. Um den elektrischen Anschluss auszuführen ist es notwendig, das im Büchlein wiedergegebene und auf der Rückseite des Ofens in der Nähe des Typenschildes angebrachte Etikett einzusehen.



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 (HO7RN-F) und welcher Durchmesser in mm² ihrer Leiter zu verwenden ist.
- (A4) (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.

ERSATZ DES KABELANSCHLUSSES

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

ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter länger als mindestens 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.

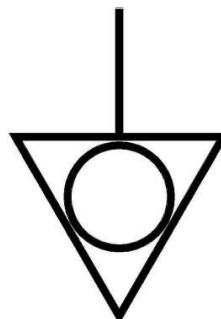
Versichern Sie sich, dass keine elektrischen Leckverluste zwischen Außenleiter und Erde auftreten. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem Außengehäuse und dem Erdungsleiter des Netzes. Das Gerät muss an das Stromnetz mit einem Kabel Typ H07RN-F angeschlossen werden.

POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

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

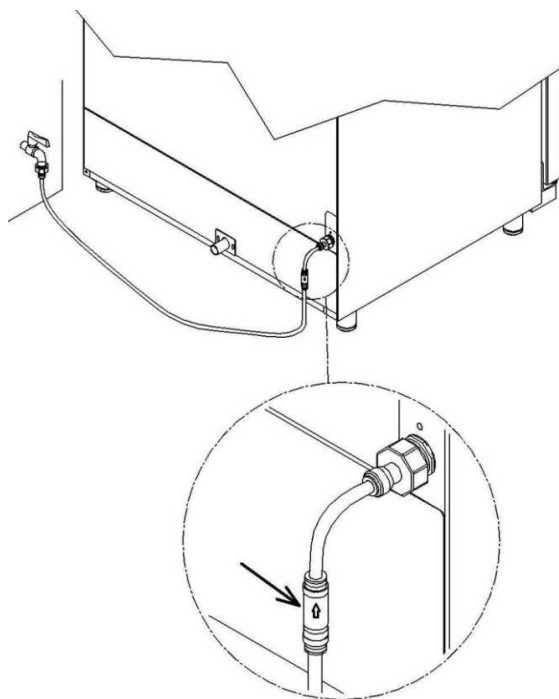
Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Verbindungskabels der Farbe Gelb/Grün mit einem Durchmesser zwischen 2,5 und 10mm².

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

ABWASSER

Das aus dem Ablauf des Ofens austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90°C) erreichen. Die für den Wasserablauf verwendeten Schläuche müssen in der Lage sein, solche Temperaturen auszuhalten.

Der Wasserablauf befindet sich auf der hinteren Unterseite der Rückseite des Ofens und muss mit einem starren Rohr oder flexiblen Schlauch angeschlossen und zu einem geöffneten Abfluss geführt werden; der Durchmesser darf nicht geringer als der des Abwasseranschlusses des Ofens sein. Es wird empfohlen, einen entsprechenden Siphon zwischen dem Ofen und dem Netz der Abwässer einzufügen, um so den Austritt von Dämpfen aus dem Ofen und den Eintritt von schlechten Gerüchen aus dem Netz der Abwässer zu verhindern.

Vermeiden Sie Engpässe auf den flexiblen Schläuchen und Krümmungen auf den starren Leitungen. Entlang des gesamten Schlauchverlauf muss eine Neigung von mindesten 5% beibehalten werden, um einen angemessenen Abfluss zu garantieren. Die fast horizontalen Abschnitte sollten nicht mehr als einen Meter betragen.

Der Ofen muss einen eigenen Anschluss zu den Abwässern haben. Wenn mehrere Geräte oder Einrichtungen an einen einzigen Schlauch angeschlossen sind, müssen Sie überprüfen, dass seine Abmessungen den regulären und ungehinderten Abfluss ermöglichen.

Es müssen die lokalen Vorschriften und Normen eingehalten werden.

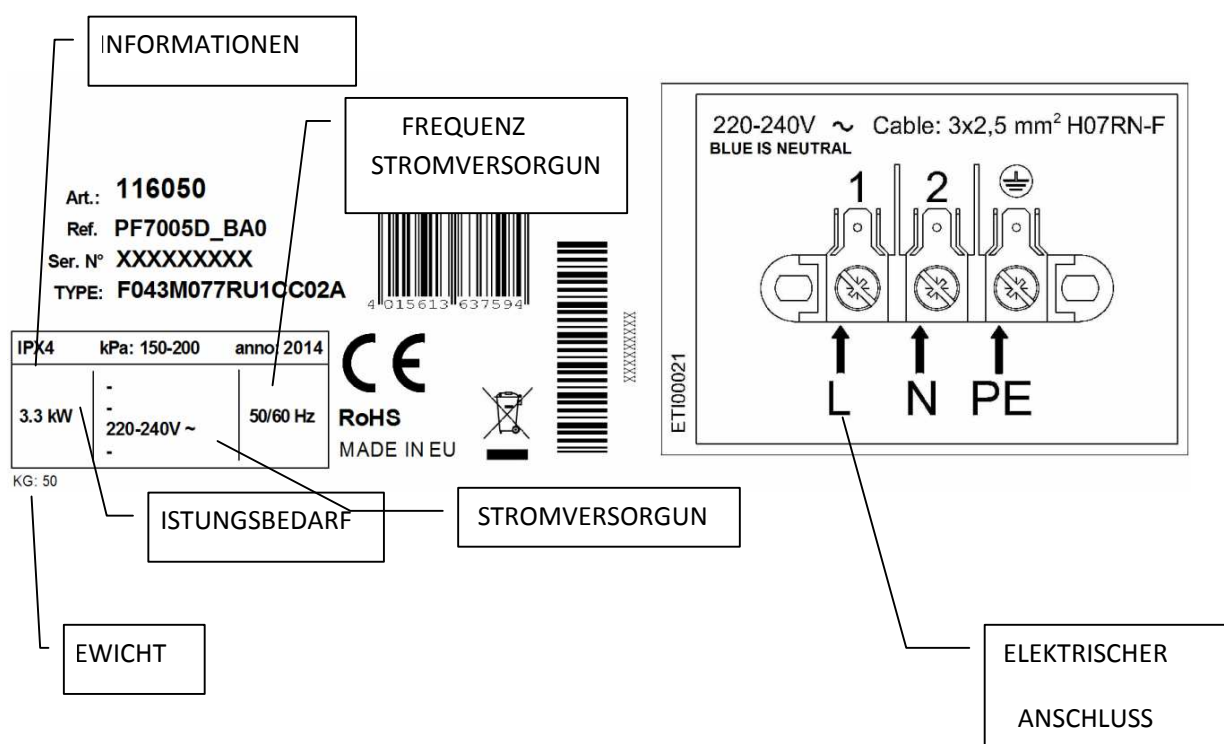
RAUCHABZUG

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.

YPENSCHILD



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.
- Lassen Sie aus keinerlei Gründen leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Geräts: dies kann zu Brandgefahr führen.
- 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 Dampfausgaben abschaltet.
- Beim Garen mit einem Kerntemperaturfühler im Inneren seien Sie beim Herausziehen der Bleche aus dem Ofen äußerst aufmerksam: versichern Sie sich, dass er aus Nahrung herausgezogen wurde und kein Hindernis darstellt.
- Geben Sie keine entflammbaren 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 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 Hochdruckkanzen 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.

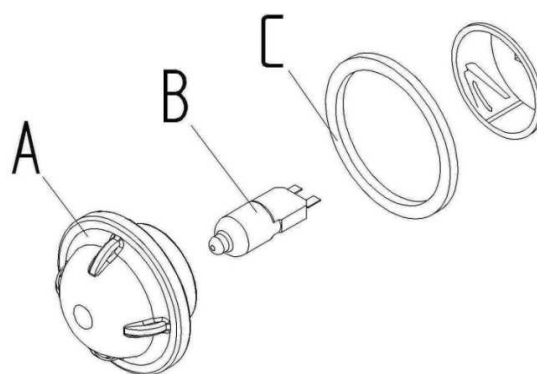
REINIGUNG DER OFENTÜR UND DES INNENGLASES DER TÜR

Für die Reinigung des Innenglases der Tür müssen Sie bis zur kompletten Abkühlung des Ofens warten. Und 'Just öffnen Sie die Backofentür und Drehen der Stahlplatten kostenloses Glas. In dieser Position mit dem klappbaren Glas, ist es möglich, die gesamte Tür sorgfältig zu Reinigen.

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 di 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.

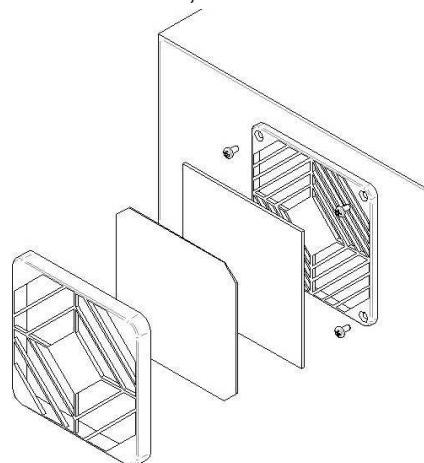


Sollte der Glasdeckel defekt oder beschädigt sein, darf der Ofen nicht benutzt werden, bis er ersetzt wurde (Wenden Sie sich bitte an Kundendienst).

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, wenden Sie sich für die Reparatur an einen spezialisierten Techniker (Kundendienst).
	Bruch eines Kondensatormotors	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 Garschränken, Edeltahltischen oder anderen Öfen befinden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen 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 vorgesehenen 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.

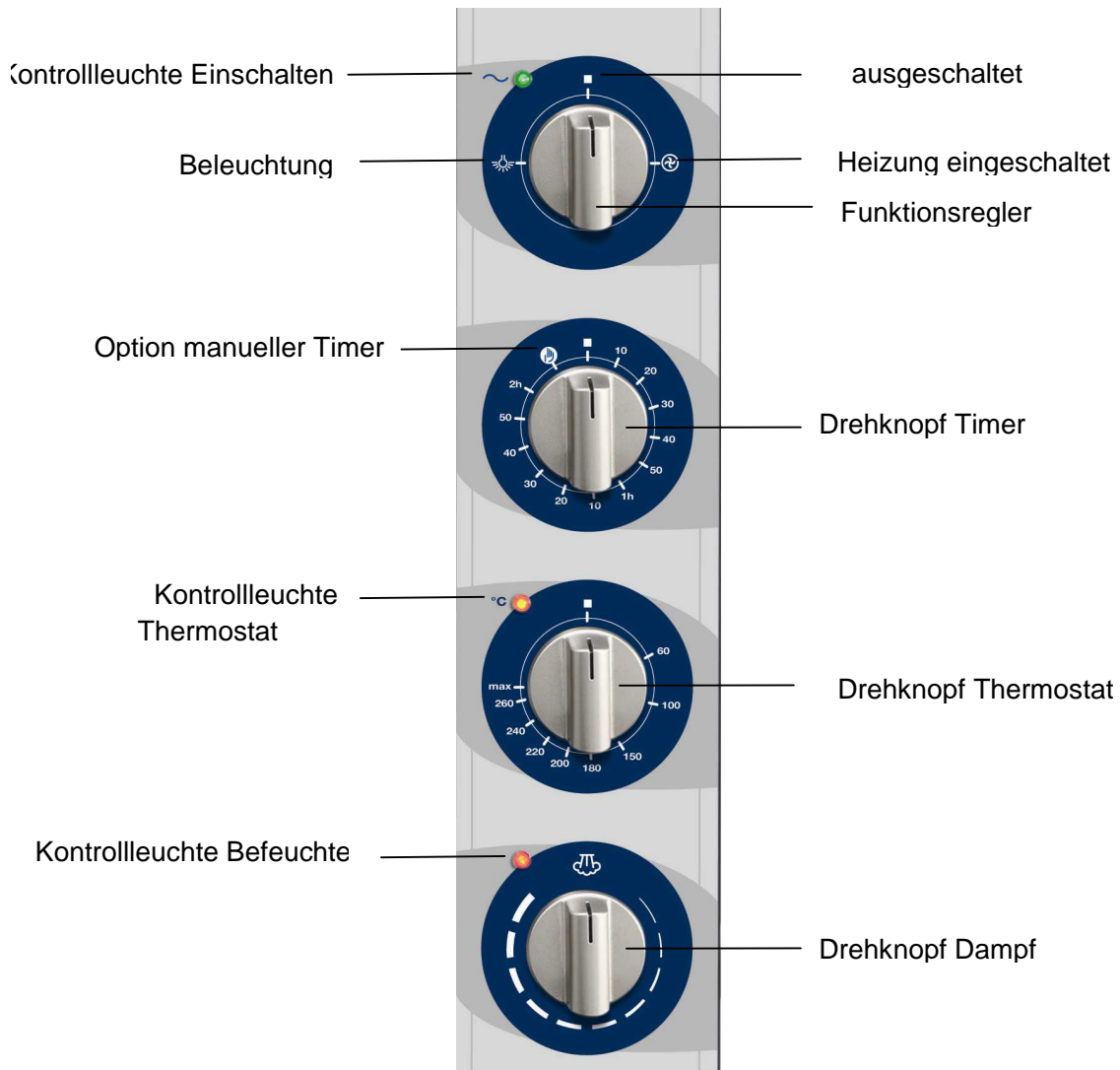
ACHTUNG: Da die Funktion des Befeuchters auf zufriedenstellende Weise funktioniert, ist es notwendig, dass die Temperatur auf mindestens 80-100°C eingestellt ist. Bei niedrigeren Temperaturen wird nur schwer Dampf erzeugt und der größte Teil des Wasser fällt auf den Boden des Ofens.

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



- ### DREHKNOPF DER FUNKTIONEN

Er hat 3 Positionen: ausgeschaltet, Beleuchtung, Heizung eingeschaltet.

Wenn er auf ausgeschaltet gestellt ist, ist der Ofen in jeder Hinsicht ausgeschaltet.

Wenn er auf Beleuchtung gestellt ist, schalten sich die Leuchten ein (Drehknopf des Timers ist auf manuell oder auf eine Zeiteinheit eingestellt).

Wenn er auf Heizung eingeschaltet gestellt ist, aktivieren sich die Heizelemente (Drehknopf des Timers ist auf manuell oder auf eine Zeiteinheit eingestellt / wenn man einen Temperaturwert eingestellt hat, der höher als die des Garraums ist).

EINSCHALTEN DER KONTROLLEUCHE

Wenn sie eingeschaltet ist, bedeutet dies, dass der Ofen mit den eingeschalteten Leuchten, die den Garraum erhellen, eingeschaltet ist.

❖ **EINSCHALTEN DER KONTROLLEUCHE**

Wenn sie eingeschaltet ist, bedeutet dies, dass der Ofen mit den eingeschalteten Leuchten, die den Garraum erhellen und die Heizplatten je nach mit dem Funktionsregler ausgewählten Funktion betriebsbereit ist.

• **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.

❖ **KONTROLLEUCHE 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.

• **DREHKNOPF DAMPF**

Dieser Drehknopf ermöglicht die Aktivierung des Betriebs des Befeuchters. Er ist von Minimum bis Maximum durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn regulierbar.

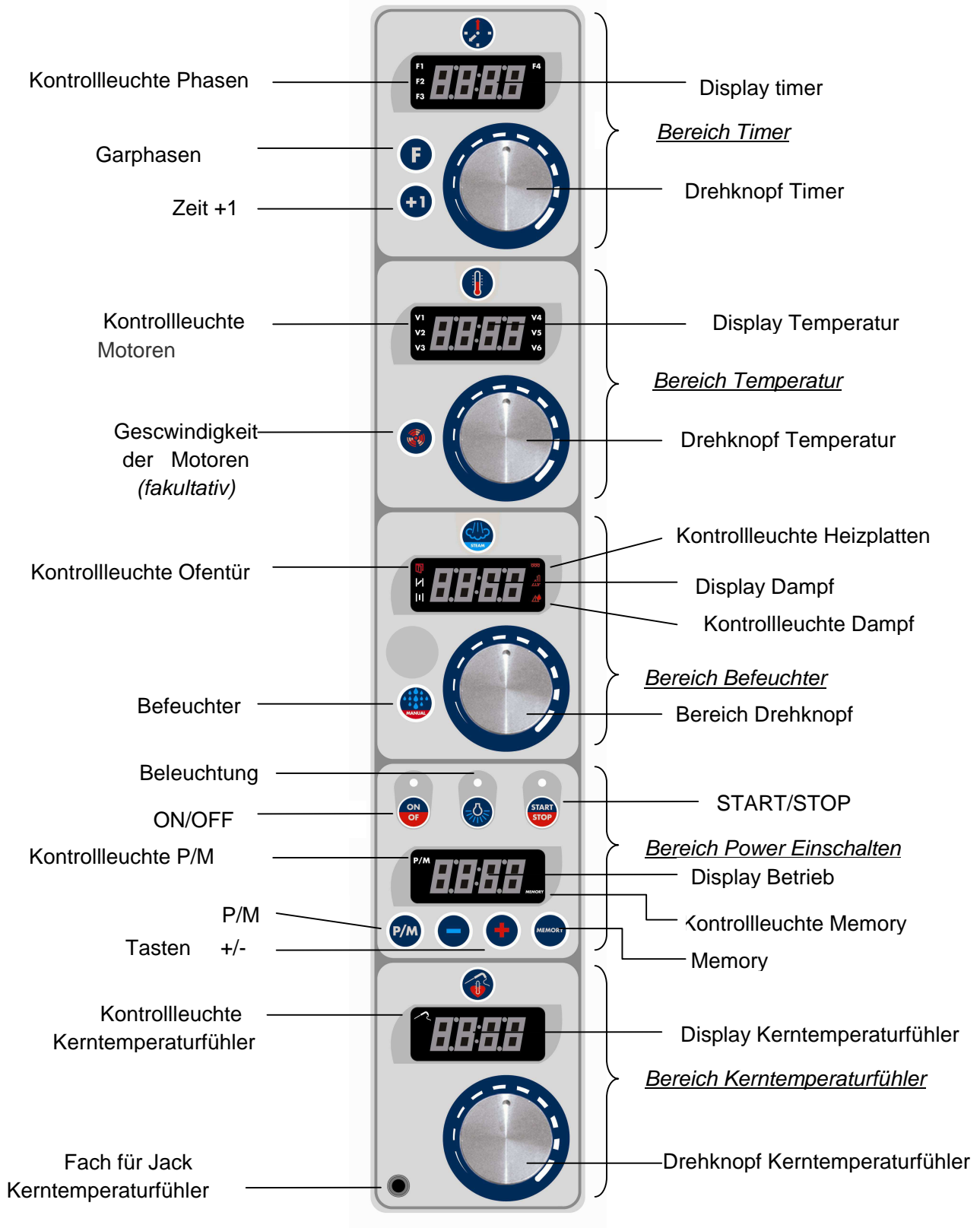
ACHTUNG: Da die Funktion des Befeuchters auf zufriedenstellende Weise funktioniert, ist es notwendig, dass die Temperatur auf mindestens 80-100°C eingestellt ist. Bei niedrigeren Temperaturen wird nur schwer Dampf erzeugt und der größte Teil des Wasser, der im Ofen zirkuliert, fließt in den Abfluss.

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

❖ **KONTROLLEUCHE BEFEUCHTER**

Wenn sie eingeschaltet ist, bedeutet dies, dass Wasser in den Garraum eintritt, um Dampf zu erzeugen. Dies geschieht unabhängig von der Temperatur (der Bediener muss sicherstellen, dass die Temperatur ausreichend hoch ist, damit das Garen richtig durchgeführt wird).

VIII. PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALE



BEREICH EINSCHALTEN

- **Taste ON/OFF**
Wenn der Ofen elektrisch gespeist wird, leuchtet das Bedienfeld auf und auf dem Display ist als Betriebsart OFF angegeben.
- **Taste START/STOP**
Diese Taste dient, um ein Programm oder einen Garzyklus, der zuvor eingestellt wurde, zu starten /zu stoppen.
- **Taste BELUCHTUNG**
Diese Taste ermöglicht das Einschalten oder Ausschalten der Beleuchtung im Inneren des Ofens.
- **Taste P/M**
Durch Drücken der Taste gelangt man von einen Betriebsmodus in den anderen: manuell oder nach Programm. Wenn man den Modus Programm auswählt, ist es möglich, durch Drücken der Wahltasten (+ / -) das gewünschte Programm auszuwählen).
- **Taste MEMORY**
Diese Taste dient, um etwaige Programme, die der Bediener erstellen oder ändern möchte, zu speichern.

BEREICH TIMER

In diesem Bereich des Bedienfeldes befinden sich die Befehle, um die Garzeiten einzustellen. Der Drehknopf erhöht oder verringert durch Drehung im Uhrzeigersinn den Wert (der auf dem Display erscheint) der für das Garen gewünschten Zeit. Je nach Art der ausgewählten Einstellung zeigt das Display einen Countdown oder ein Fortschreiten der Zeit an. Wenn auf dem Display die Anzeige INF (beendet) erscheint, bedeutet dies, das der Ofen solange in Betrieb bleibt, bis ihn der Bediener manuell stoppt.

Anm.: Beim Öffnen der Ofentür stoppt der Countdown, um dann, wenn die Tür wieder geschlossen wird, weiterzulaufen

- **Taste GARPHASE**
Diese Taste ermöglicht die Auswahl der verschiedenen Phasen, aus denen ein Garprogramm besteht. Durch Drücken der Taste F kann der Bediener von einer Phase zur nächsten wechseln (die Phase in der er sich befindet, wird durch das Einschalten der Kontrollleuchte F1, F2, F3 oder F4 angezeigt). Für jede Phase können die Parameter verändert werden: Zeit, Temperatur, Prozentsatz des Dampfs, Öffnung/ Schließung des Rauchfangs, Geschwindigkeit des Motors und Kerntemperatur.
- **Taste Zeit +1**
Ermöglicht die Erhöhung des Wertes der Zeit, der auf dem Display erscheint, Minute um Minute bei jedem Drücken..

BEREICH TEMPERATUR

In diesem Bereich des Bedienfeldes befindet sich der Drehknopf, um die Gartemperatur der Lebensmittel einzustellen. Der Drehknopf erhöht oder verringert durch Drehung im Uhrzeigersinn die Temperatur, die auf dem Temperaturdisplay erscheint.

- **TASTE GESCHWINDIGKEIT DER MOTOREN** (*fakultativ*)

Durch Drücken dieser Taste ist es möglich, die Drehgeschwindigkeit der Motoren zu erhöhen oder zu verringern. Es gibt 6 Geschwindigkeitsmöglichkeiten. Die ausgewählte ist durch die eingeschaltete Kontrollleuchte Geschwindigkeit der Motoren hervorgehoben. Durch mehrmaliges Drücken der Taste gelangt man von Geschwindigkeit 1, zu 2, usw. bis zu 6, und dann kehrt man wieder zu 1 zurück.

BEREICH KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Durch Einführen des Kerntemperaturfühlers in die Speise erfasst dieser die Temperatur so, dass der Betrieb des Ofens, sobald die durch den Drehknopf (auf dem Display wird die ausgewählte Einstellung des Kerntemperaturfühlers angezeigt) eingestellte Innentemperatur erreicht wurde, gestoppt wird. Mit dieser Garmethode ist es möglich, die Gartemperatur (mit dem Drehknopf der Temperatur) einzustellen, aber es ist nicht möglich, die Garzeit einzustellen, da das Garen beendet wird, sobald die Innentemperatur der Speise, die durch den Fühler kontrolliert wird, erreicht wurde.

Anm.: Es ist wichtig zu überprüfen, dass die im Kerntemperaturfühler eingestellte Temperatur niedriger als die für das Garen eingestellte Temperatur ist, da ansonsten der Betrieb des Ofens fortfährt, ohne zum geforderten Ergebnis zu führen, bis der Ofen schließlich manuell durch den Bediener gestoppt wird.

BEREICH BEFEUCHTER

In diesem Bereich des Bedienfeldes befinden sich die Befehle, um den Prozentsatz des Dampfes und die Öffnung/Schließung des Rauchfangs einzustellen (und somit den Ablass der Dämpfe aus dem Garraum). Der Drehknopf des Dampfes wählt durch Drehung im oder gegen den Uhrzeigersinn, Werte zwischen 0 und +10 aus, die mit den Einstellungen übereinstimmen:

WERT	EINSTELLUNG
+10	Rauchfang Geöffnet – 100% Dampf
+9	Rauchfang Geöffnet – 90% Dampf
+8	Rauchfang Geöffnet – 80% Dampf
+7	Rauchfang Geöffnet – 70% Dampf
+6	Rauchfang Geöffnet – 60% Dampf
+5	Rauchfang Geöffnet – 50% Dampf
+4	Rauchfang Geöffnet – 40% Dampf
+3	Rauchfang Geöffnet – 30% Dampf
+2	Rauchfang Geöffnet – 20% Dampf
+1	Rauchfang Geöffnet – 10% Dampf
0	Rauchfang Geöffnet – 0% Dampf

Es ist möglich, durch Drücken der Taste Einstellung Rauchfang manuell die Einstellung Rauchfang geöffnet/geschlossen einzustellen. Auf diese Weise werden die ausgewählten Einstellungen mit dem Drehknopf überholt, aber bleiben im temporären Speicher. Um sie zurückzusetzen ist es ausreichend, den Drehknopf Dampf leicht zu drehen. Links auf dem Display befindet sich die Kontrollleuchte Rauchfang, die sich entsprechend des ausgewählten Vorgangs einschaltet (geöffnet/geschlossen).

- **TASTE BEFEUCHTER**

Diese Taste ermöglicht den Betrieb der Dampfemission solange die Taste gedrückt bleibt, zu aktivieren. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein, wenn die Taste Dampf gedrückt wird oder wenn die Einstellungen des Befeuchters (Einstellung % des Dampfes) so sind, dass die Immission von Dampf notwendig ist, um den gewünschten Prozentsatz an Feuchtigkeit im Inneren beizubehalten.

Im Bereich Dampf, rechts auf dem Display, befinden sich auch die Kontrollleuchten der Heizplatte; wenn sie grün sind, zeigen Sie an, dass die Heizplatten ausgeschaltet sind, wenn sie rot sind, zeigen Sie an, dass die Heizplatten eingeschaltet sind. Die Kontrollleuchte links ist grün, wenn die Ofentür geschlossen ist und rot, wenn diese geöffnet ist.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

- **FUNKTION VORHEIZEN**

Dies ist eine Funktion, die nur zum Einsatz kommt, wenn eines der gespeicherten Programme aufgerufen wird. Es besteht aus dem Erwärmen des Ofens auf eine Temperatur, die um 30°C höher als die in der Phase des Programms eingestellte ist (egal, welche Phase vom Programm aufgerufen wurde, wenn der Ofen noch nicht die vom Programm vorgesehene Temperatur erreicht hat, beginnt die Phase des Vorheizens, um ihn auf die Temperatur zu bringen). Diese Funktion dient, um den Wärmeverlust, der beim Öffnen des Ofens und beim Einsetzen der Speisen ins Ofeninnere entsteht, auszugleichen.

Es ist möglich, die Funktion des Vorheizens auf folgende Weise zu aktivieren/ deaktivieren:

- ✓ drücken Sie zusammen die *Wahlschalter + und –* des *Bereichs Einschalten*, bis auf dem *Displayanzeige* die Liste der veränderbaren Einstellungen erscheint. (*set Uhr, Sprache, vorheizen*);
- ✓ drücken Sie den *Wahlschalter +* bis *Vorheizen* erscheint;
- ✓ drücken Sie die Taste *P/M* und auf dem *Display Timer* erscheint die aktuelle Einstellung (*ON/OFF*);
- ✓ Drehen Sie den Drehknopf, um die Einstellung zu verändern: *ON* (Vorheizen aktiviert), *OFF* (Vorheizen deaktiviert);
- ✓ drücken Sie die Taste *ON/OFF* des *Wahlschalters Einschalten*, um die ausgewählte Einstellung zu speichern.

Wenn man ein Programm auswählt und es startet (durch Drücken von *START/STOP*), erscheint auf dem Display die Anzeige *PRE* und die Kontrollleuchte der Ofentür blinkt (Grün). Dies bedeutet, dass eine Vorheizphase am Laufen ist. Bei Erreichen der vom Vorheizen gewünschten Temperatur, gibt der Ofen ein akustisches Signal ab. Das Signal wird durch Öffnen der Ofentür (um die Speisen in den Ofen zu schieben) unterbrochen. Nun beginnt die vom Programm vorgesehene Phase. Wenn man das Signal unterbrechen will, ohne die Phase zu aktivieren oder das Vorheizen zu deaktivieren, reicht es aus, die *START/STOP* zu drücken.

Falls Sie die Taste *START/STOP* während des Vorheizens, aber vor dem akustischen Signal unterbrechen, schaltet sich der Ofen ab; indem Sie dieselbe Taste erneut drücken, macht der Ofen mit dem Vorheizen dort weiter, wo er es unterbrochen hatte.

Während der Phase des Vorheizens, funktioniert der Befeuchter in keiner Weise. Jede ausgeführte Veränderung am Programm während der Phase des Vorheizens verändert die Einstellungen der Phase *F1*.

- **FUNKTION PAUSE**

Es ist möglich in das Programm eine "Pause" einzufügen (zum Beispiel, um die Säuerung der Speisen zu erleichtern). Während dieser Phase sind die Ventilatoren, Heizung und Befeuchter ausgeschaltet und der Rauchfang ist geschlossen. Um ein Programm mit einer Pause zu erstellen, ist es notwendig für mehr als 4 Sekunden, die Taste *Geschwindigkeit der Motoren* solange zu drücken, bis man die Funktion Pause eingegeben hat. Auf dem *Display Temperatur* erscheint die blinkende Anzeige *STOP*, abwechselnd mit der aktuellen Temperatur im Garraum (diese erscheint auch, wenn das Programm die Phase der Pause ausführt). Nun muss man während der Pause mit dem *Drehknopf Timer* die Dauer der Pause einstellen. Dann fährt man durch Drücken von *F* und Einstellen der nächsten Phasen des Programms fort.

- **FUNKTION SPRACHE, UHRZEIT**

Um die gewünschte Sprache einzugeben:

- ✓ drücken Sie gleichzeitig die Tasten *+ und –* des *Bereichs Einschalten*, bis auf dem *Display Betrieb* die Liste der veränderbaren Einstellungen erscheint (*set Uhr, Sprache, vorheizen*);
- ✓ drücken Sie den *Wahlschalter +* bis *set Sprache* erscheint;
- ✓ drücken Sie die Taste *P/M* und auf dem *Display Timer* erscheint die aktuelle Einstellung (*ITAL, ENGL, ESPA, FRAN, DEUT.*)
- ✓ Drehen Sie solange den Drehknopf, um die Einstellung zu verändern, bis die gewünschte ausgewählt ist;
- ✓ Drücken Sie die Taste *ON/OFF* des *Bereichs Einschalten*, um die ausgewählte Einstellung zu speichern.

Um ein gewünschtes Programm aufzurufen:

- ✓ Drücken Sie die Taste *P/M* bis auf dem *Display Betrieb P01* erscheint ;
- ✓ Wählen Sie die Programmzahl mit den Tasten *+ und -* aus;
- ✓ Um das Programm zu starten, drücken Sie *START/STOP*.
Der Ofen ist mit einem Speicher für 99 Programme (P01,P02,...P99), ausgestattet, von denen 16 voreingestellt sind. Somit ist es möglich, neue Programme ab der Zahl 17 aufwärts zu speichern.

Um neue individualisierte Programme zu schaffen und zu speichern:

- ✓ Drücken Sie die Taste *P/M* bis auf dem *Display Betrieb P01* erscheint ;
- ✓ Wählen Sie die zu speichernde Programmzahl mit den *Wahlschaltern + und -* aus;
- ✓ Sobald Sie ein freies Programm gefunden haben (oder ein bereits bestehendes Programm, das Sie verändern möchten), wird auf dem *Wahlschalter Timer* die Kontrollleuchte *F1* eingeschaltet sein. Stellen Sie die Parameter der Phase *F1* (Temperatur, Zeit/Temperatur Kerntemperaturfühler, Geschwindigkeit der Motoren, Dampf/Rauchfang) ein);
- ✓ Wenn Sie die Taste *F* drücken, schaltet sich die Kontrollleuchte *F2* ein und man kann mit der Einstellung der zweiten Phase fortfahren. Auf dieselbe Weise geht man auch für die dritte und vierte Phase vor. Um eine Phase zu annullieren, reicht es aus, mit dem Drehknopf *END* einzustellen (*Wahlschalter Timer*).
- ✓ Nach Beendigung der Einstellung drücken Sie die Taste *Memory*, die sich im Bereich *Einschalten* befindet und halten sie solange gedrückt, bis die Kontrollleuchte *Memory* blinkt.
- ✓ An dieser Stelle ist das Programm gespeichert. Es wird empfohlen, die geschaffenen Programme schriftlich festzuhalten, um sie nicht zu vergessen.

Um zu erkennen, ob ein Programm bereits eingestellt oder frei ist, reicht es aus, auf die Anzeigen, die auf dem Display erscheinen, zu achten, wenn man ein Programm auswählt: wenn es frei ist, erscheinen die Werte *end, 30°C* und *00 Dampf*.

Es ist möglich, bereits gespeicherte Programme abzuändern, indem man dieselben Schritte wie für die Schaffung eines neuen Programms befolgt. Es ist nicht möglich, ein Programm zu löschen, sondern nur, ein Programm zu verändern.

Das einzige Programm, das man nicht verändern kann, ist das Programm Nr. 16 – Kühlung

P16 PROGRAMM KÜHLUNG

Dieses Programm ermöglicht die Kühlung des Ofens auf schnellem Weg, da man während ihres Betriebs die Ofentür öffnen kann, ohne dass sie unterbrochen wird. Die Motorventilatoren funktionieren weiter, aber der Befeuchter und die Heizung bleiben ausgeschaltet. Das Programm endet manuell durch Drücken der Taste *START/STOP*, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde. **ACHTUNG:**

während des Betriebs des Programms N°16 KÜHLUNG darf aus keinem Grund das Luftgehäuse entfernt und die Ventilatoren oder die Heizplatten berührt werden, solange sie sich bewegen oder warm sind.