

COMBI STEAM OVENS BAKERY OVENS

Instruction Manual
Bedienungsanleitung

INDEX: page

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

I.	GENERAL AND SAFETY WARNINGS	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	2
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	ELECTRICAL CONNECTION	3
VI.	WATER CONNECTION	7
VII.	DRAINAGE CONNECTION	8
VIII.	STACKING OVENS	9
IX.	INFORMATION PLATE	9

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I.	WARNING	10
II.	USING FOR THE FIRST TIME	11
III.	ORDINARY MAINTENANCE	11
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	13
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	13
VI.	ADVICE DURING COOKING	14
VII.	MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL	15
VIII.	DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	17

INTRODUCTION

Dear client, thank you and congratulations for buying this appliance; we are confident that this is the beginning of a positive and long-lasting collaboration.

This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance.

The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.

Keep this booklet in a safe place, over the entire life cycle of the product for subsequent reference by the operators designated to use and specialized technicians.

Where documents are lost or damaged the replacement documentation must be requested directly from the manufacturer or retailer.

The manufacturer is not held liable for any damage caused by people or things or for inappropriate use of the appliance, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel or used with spare parts not recommended by the manufacturer and not intended for use with this model.

This appliance complies with the EEC directives in force.

INSTALLATION

I. GENERAL AND SAFETY WARNINGS

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations.

All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorizations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The appliance must only be used for cooking or heating of foods in industrial kitchens. Any other use is inappropriate and dangerous.

II. PRELIMINARY OPERATIONS

Once unpacked, ensure the oven is intact and does not show signs of damage due to transport.

A damaged appliance must never be installed and commissioned; if in doubt, immediately contact the after-sales technical assistance or your own dealer.

In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating **the code (Art.) and serial number (Ser N°)** and attach a photo.

Check that the installation area is kept clear so that doors, corridors and passageways are accessible.

III. INSTALLATION AREA

The appliance shall be installed in enclosed and well ventilated areas (not outdoors).

The ambient temperature of the place of installation of the oven must be higher than +4° C.

Before positioning the appliance, check the overall dimensions and the exact position of the electrical, water and fumes exhaust connections, fumes exhaust.

It is advised to place the oven under an extractor hood or in such a way that hot fumes and odors exit the oven via adequate ventilation to the outside.

The oven must be placed on a flat surface so that it does not slip or turn over.

The installation area must be able to support the weight of the appliance filled to the maximum.

See the information level on the back of the oven for the gross weight.

Make sure that it is placed so that the door may be fully opened.

Position it so that the back of the oven is easily accessible for maintenance, connection to the mains sockets, and water.

The appliance is not meant to be fitted and a 5 cm space must be left all round it.

Do not position other heat sources like, fryers or hotplates, near the oven.

If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 50 cm from the sides and above the appliance and 70 cm from behind.

Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard.

If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heatproof material and by checking fire hazard regulations.

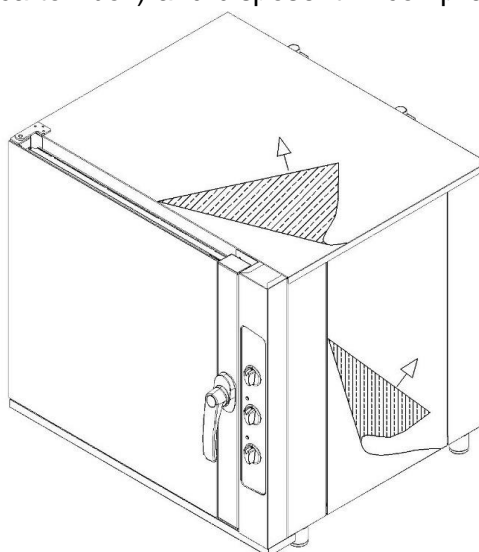
IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Remove the outer packaging (wooden caging and/or carton box) and dispose it in compliance with the laws in force in the country of installation.

REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

All packaging must be fully removed, including the protective film applied on the external and internal walls.

Remove all information covering from the inside, and take off all plastic packaging.



STAND ADJUSTMENT

Do not use the appliance without feet.

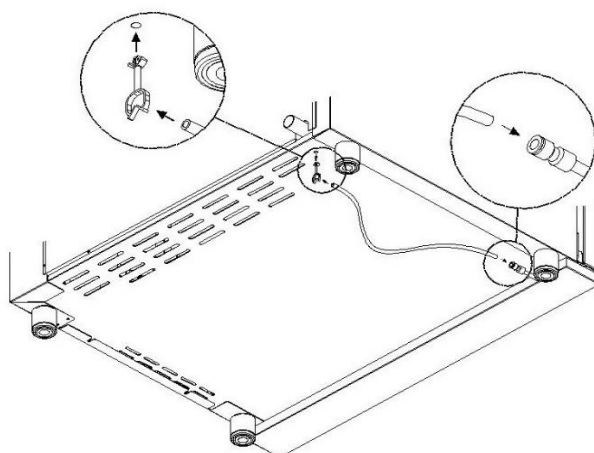
The adjustable feet are already screwed to the underside of the oven.

If they are not used, this prevents airflow from cooling the electric parts and outsides of the oven which causes over-heating and damage to components.

The oven will function correctly if placed level on a flat surface by adjusting the feet accordingly and using a spirit level. Screw or unscrew them as necessary to adjust.

FITTING THE DRIP TRAY DRAIN

Fit the plastic clip and the white water pipe that is inside the packaging. Check that the pipe is firmly connected so that water can flow from the tray to the drain (see image).



V. ELECTRIC CONNECTION

WARNING: Main connections must be carried out by a qualified and authorized technician according to national, international and local laws in the country where it is installed. Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.

The electric system, as prescribed and specified by the Standard in force, must be equipped with an efficient ground.

It is possible to guarantee the electric safety of the appliance only in the presence of Standard electric system.

For direct connection to the mains, it is necessary to interpose a device between the equipment and the same mains, sized for the load, that ensure its disconnection.

The contacts must have an opening distance enabling the full disconnection, in conditions of over-voltage category III, per compliance with installation regulations.

This device also must be located in a place and in a manner to be easily accessible at any moment by the operator.

CONNECTING THE CABLE

Loosen the screws fixing the back panel of the oven and remove it.

The oven must be connected to the electricity with a rubber cable such as H07RN-F.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

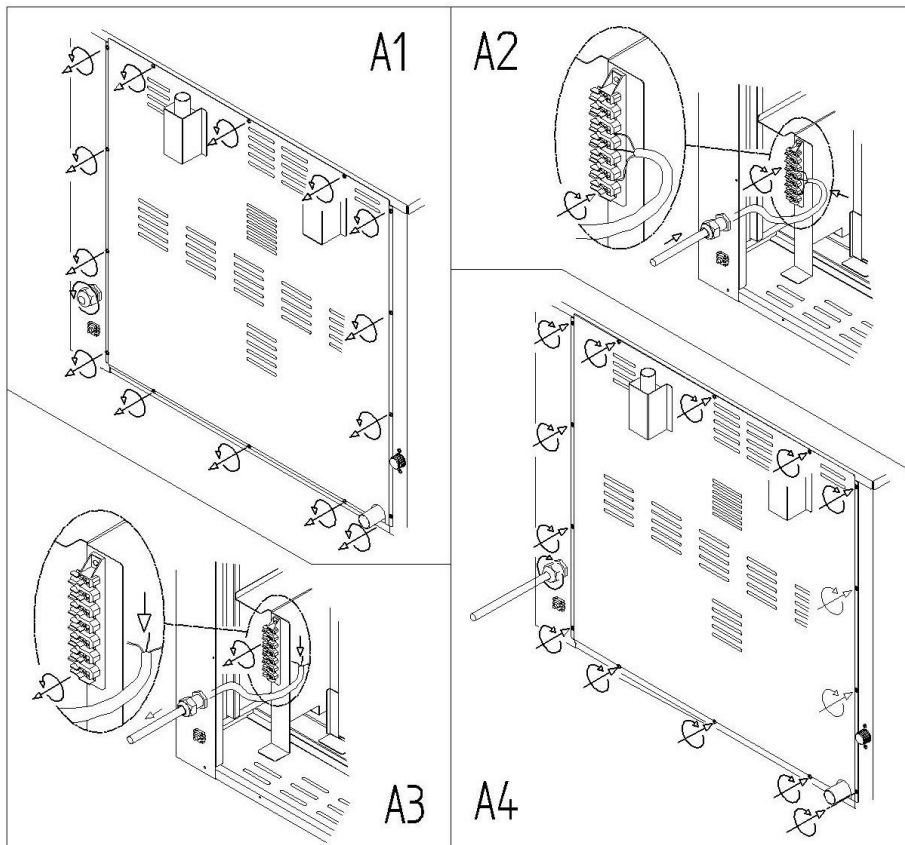


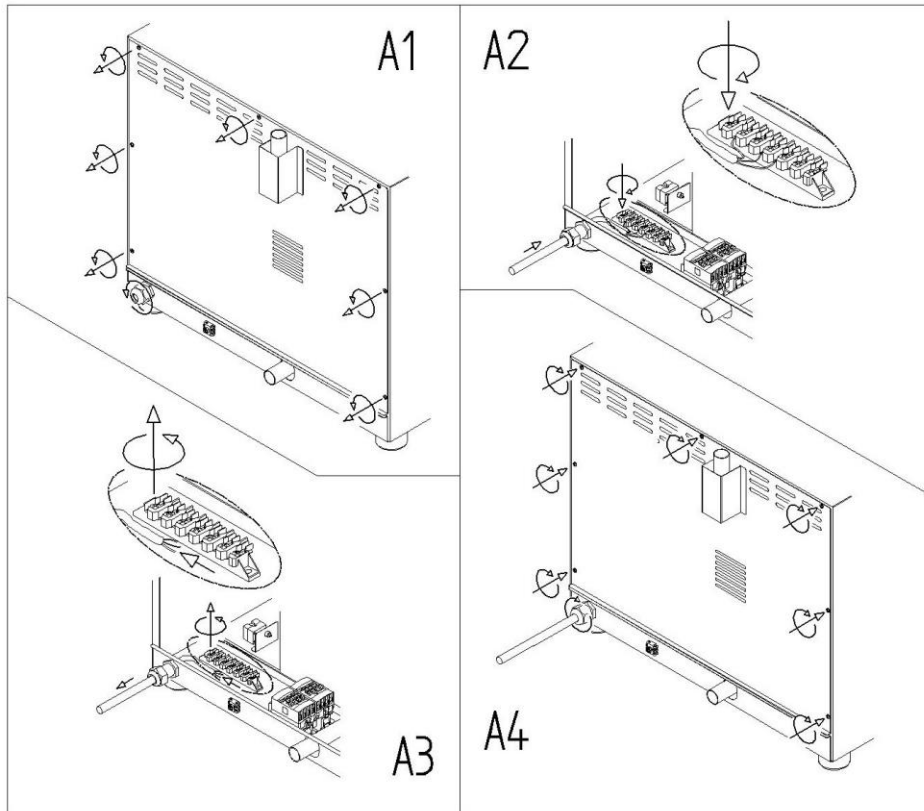
The appliance has terminal strips such as those in the diagram.

To connect to the electricity, see the label in the manual and stuck to the bottom of the back of the device beside the information plate.

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland.
- (A3) Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.





Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

E = Yellow/Green: "EARTH" protection conductor.

N = Blue: neutral conductor.

L1, L2, L3 = Brown, Grey, Black: live conductors

Check there is no static discharge between live and earth.

Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains.

It is advised to use a multi tester to carry out these operations.

CABLE SUBSTITUTION

This must be carried out by a qualified authorized technician. The earth wire must always be yellow green.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the side part of the appliance by loosening the screws.
- (A3) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland.
Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance.
Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw.
The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- (A4) Close the side part of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

WARNING: Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check there is no static discharge between live and earth.

Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains.

It is advised to use a multi tester to carry out these operations

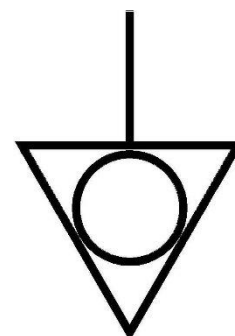
The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

EQUIPOTENTIAL CONNECTION

This connection shall be carried between the different appliances with the terminal marked by the symbol: (see image).

This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm².

The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



VI. WATER CONNECTION

Make sure the device is placed near a water connection.

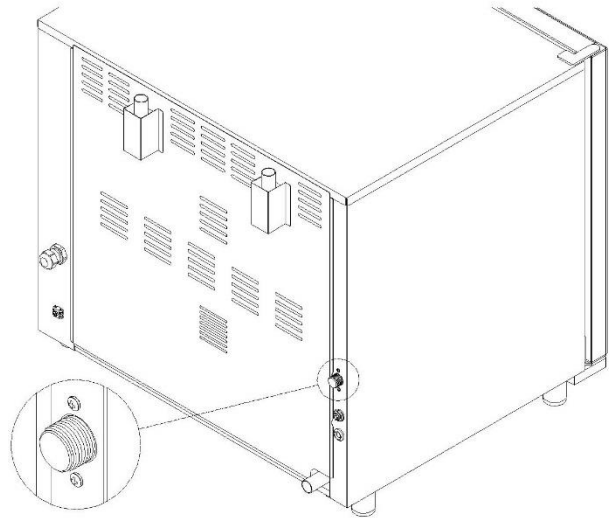
Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves.

It is necessary to install a shut-off valve and mechanical filter between the plumbing and the device.

On the back of the device, in the area marked with a label, the convection oven has an input G 3/4" with a filter.

The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C.

If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).



WASHING WATER CONNECTION

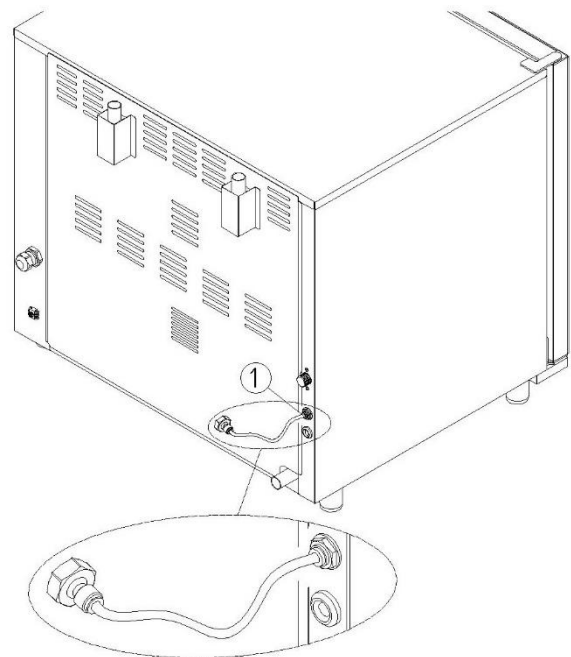
A shut-off valve and a mechanical filter must be placed between the mains water supply and the oven.

The rear of the oven has a G3/4" inlet with pipe.

ATTENTION: Before connecting the appliance to the mains water supply, rinse with water to eliminate any residue.

To guarantee proper operation of the cleaning system, the mains water supply pressure must be a minimum of 200 kPa (2bar) and the temperature must not exceed 30°C.

Lower water pressure values may prevent the cleaning system from working properly.



WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°f to prevent lime deposits.

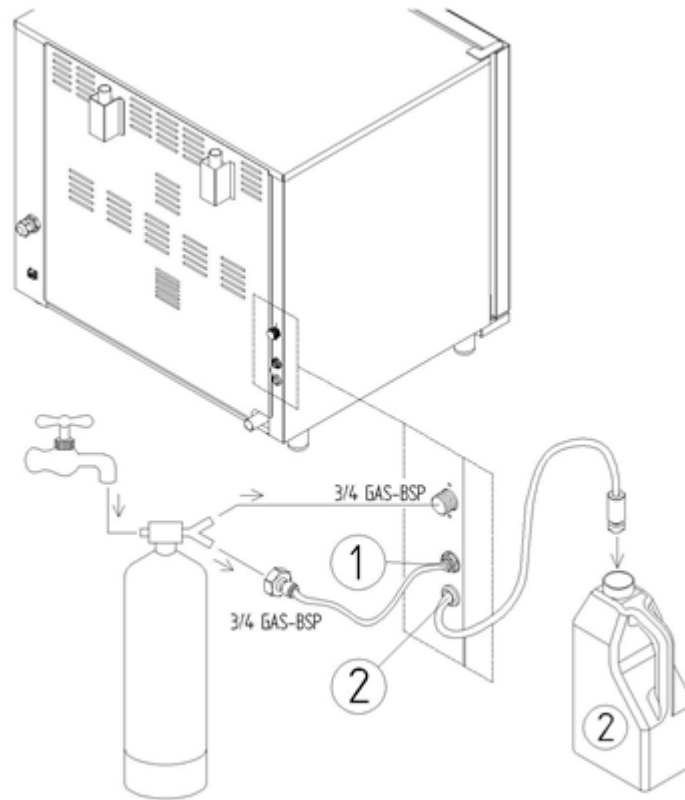
For higher values a **water softening station** should be installed first.

DETERGENT CONNECTION

Insert the pickup pipe into the detergent tank.

1=WASHING water inlet

2=CLEANING detergent inlet



VII. DRAINAGE CONNECTION

Water flowing out from the oven drainage system may reach high temperatures (90°).

The pipes used for discharging the water must be capable of bearing such temperatures.

The discharge water pipe is located in the lower rear part of the back of the oven and it should be connected using a rigid or flexible pipe and conveyed to an open or trapped drainage; its diameter shall not be smaller than that of the drainage connection of the oven. It is advisable to insert a suitable syphon between the oven and the drain, so as to stop emission of unpleasant odors and fumes from the oven and drains.

Avoid narrowing the flexible pipes and elbow joints on rigid pipes along the entire drainage system meter.

The oven must have its own drainage connection.

If there are other appliance_or tools connected to the one pipe, check that their size allows proper drainage without blockage.

The local regulations and standards must be followed.

FUMES DISCHARGE

Hot fumes and odors are emitted from the cooking chamber during cooking.

This is located at the top part of the back of the oven.

Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto.

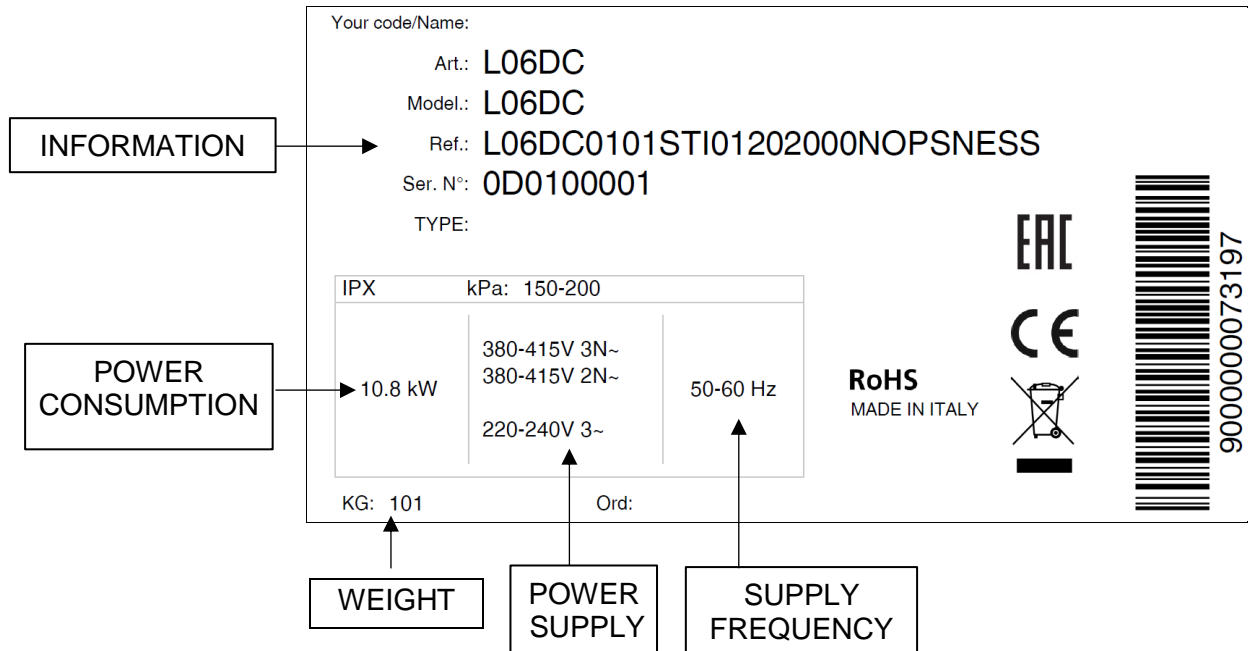
It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure adequate ventilation to outside for hot fumes and odors through a pipe no smaller than the oven drainage.

Avoid bends and blockages.

VIII. STACKING OVENS

Stacking several ovens requires the use of the special kit which keeps the correct distance between the two ovens.

IX. INFORMATION PLATE



- Art./Model:** model according to customer classification
- Ref.** model according to internal manufacturer's classification
- Ser. N°** identification number, different for each product
- TYPE:** product model according to its technical properties
- Information:** IPX protection level against water sprays / kPa.... inflow water pressure
- Power consumption:** appliance nominal power kW
- Mains supply:** TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals (3N = 3phases more neutral).
- Supply frequency:** appliance frequency in Hz.
- Weight:** appliance weight

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I. WARNING

Carefully read the following booklet as it provides safety and use instructions for the device.

Carefully store it for future reference.

Incorrect installation, assistance, maintenance, use, cleaning, tampering with, or modifications can cause malfunctions, damage, and injuries.

That described above can affect the safety of the appliance and may render the warranty null and void.

The appliance has been designed to cook food in closed premises and must only be used for this purpose: any other use must, therefore, be avoided as considered improper and dangerous. The oven must only be used by staff adequately trained for its use.

To avoid the risk of accidents or damages to the appliance, it is also fundamental that staff regularly receive precise instructions regarding safety.

The appliance is not suitable for use by people with low physical or mental abilities or lacking experience, unless instructed regarding the operation of the oven by the personnel in charge of safety their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

Do not under any circumstance, leave flammable material near an appliance: it can be a fire hazard.

Food container temperatures, accessories or other objects can be very hot; beware of burns when moving them. Only touch them with relevant thermal protection

Careful while opening the oven door: danger of scalding due to high temperature emissions.

The oven is provided with a safety system which automatically disables the operation of the resistances, fans and vapor supply upon opening the door.

When cooking using core probe, be especially careful while taking out baking trays from the oven: ensure that they are taken out away from cooking food and that they do not block anything. Do not put flammable or alcohol based foods in the oven as they can cause combustion and explosions.

Avoid putting salt on food inside the cooking chamber of the oven.

If this cannot be avoided, ensure that it is cleaned as soon as possible as it can cause damage to the cooking chamber.

Use fingers to regulate the digital panel options; any other object may damage the oven hence nullify the validity of the warranty

Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment must only be carried out by professionally qualified staff.

Caution! The outside parts of the oven can exceed a temperature of 60°C, therefore in order to avoid burning it is advised not to touch the external parts marked by the symbol shown here.



Damage or breakage of door glass components must be substituted immediately (contact the Assistance Centre).

If it is not in use for long periods of time (many days) it is advisable to turn it off at the mains and disconnect it from the water supply.

The producer shall not be deemed liable for any damage incurred by persons or properties, caused by non-compliance with the aforementioned instructions of deriving from tampering with even a single part of the appliance and use of non-genuine spare parts.

This appliance complies with the EU directives in force.

II. USING FOR THE FIRST TIME

Inside there must be no plastic bags, instruction manuals, plastic films and so on.

Ensure that the baking tray holders inside the cooking chamber are well fitted to the walls.

Otherwise the baking trays containing food or hot liquids could fall resulting in scalding.



TESTING

The oven should be tested by carrying out a trial cooking session to check that the appliance is working properly and that there are no problems or malfunctioning.

Set the temperature controller at 150° C and the timer to 10 minutes.

Check every item in the list below:

- The coking chamber light is ON.
- The oven stops (heating, humidification, motors/fans) when the door is opened and resumes operating when the door is closed again.
- On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat turns off the heating elements.
- The fans automatically invert the direction of rotation; the inversion occurs every 2 minutes. Humidification turns off briefly for 20 seconds when the machine is stopped.
- The cooking chamber fans spin in the same direction.
- If the oven is equipped with a humidity controller, after using knob to activate it, check that water is being discharged to the fan from the humidity inlet duct in the oven chamber

FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.

There should never be any residue of solvents or detergents.

They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion.

Heat the oven empty up to 200° C (392° F) for about 30 minutes so as to eliminate thermal insulation odors.

Clean the walls of the cooking chamber using hot water and soap, then rinse; never use aggressive or acid products.

III. ORDINARY MAINTENANCE

The user is solely responsible for ordinary maintenance. The Assistance Centre must be contacted for extraordinary maintenance which requires a specialized authorized technician.

Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it is fully cold. ATTENTION: never clean the device with water jet of pressurized vapour.

ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

At the end of a working day, clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctioning. The oven must never be cleaned using direct or high pressure water jets. In the same manner, to clean the appliance do not use pan-scrubbers, steel brushes or scrapers; it is possible to use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the sheets satin finish.

Wait for the cooking compartment to cool down.

Remove the side tray racks. Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers. To clean the cooking compartment, use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.

To clean the oven external parts, use a damp cloth and a non-aggressive detergent.

For **manual cleaning** follow the procedure below:

- Turn on the appliance and set the temperature to 80°C.
- Leave it on for 10 minutes on steam
- Turn off the appliance and let it cool down
- Remove the side tray racks. Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers.
- To clean the cooking compartment use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.
- To clean the oven external parts, use a damp cloth and a non-aggressive detergent.
- Clean with hot water and soap then rinse.

It is strictly prohibited to wash the cooking chamber in cooking temperatures higher than 70°C, scalding danger.

Daily cleaning of the oven cooking chamber lining must be carried out with a non-abrasive detergent to guarantee its full function.

Use plastic bristles or a sponge soave in vinegar and warm water in case of dirt crusts.

Warning: residue fats possibly present in the cooking chamber could catch fire when using the oven, hence it is advisable to remove them quickly.

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

EXTERNAL CLEANING

Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.

GLASS INSIDE THE DOOR AND DOOR CLEANING

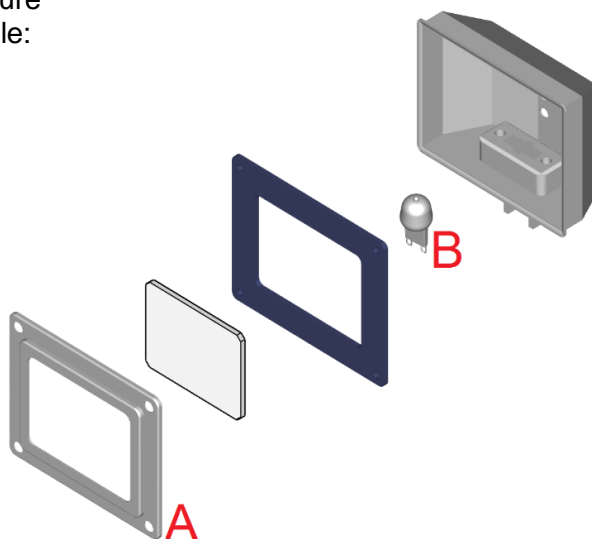
To clean the glass inside the door wait until the oven is completely cool. Simply unscrew the upper and lower screws manually from the side of the handle that secures the steel profile to the internal glass. Then rotate the glass.

The entire door can be cleaned thoroughly at this position, with the glass still hinged to the door.

REPLACING LIGHT LAMPS

WARNING: Strictly adhere to the following procedure in order to avoid electrocution or damage to people:

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- Take off the side grids that hold the baking trays.
- Remove the cover "A", unscrewing the 4 fixing screws.
- Replace the lamp "B" with one having the same characteristics.
- Reposition the cover "A" and fix it with the 4 screws previously removed
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.



Should the glass lid be broken or damaged, do not use the oven until the lid is replaced (Contact the [Assistance Centre](#)).

IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

It is advisable to have the appliance subjected to periodical checks (at least once per year) by a specialized authorized technician.

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified authorized personnel by contacting the Assistance Centre. Before carrying out any operation the appliance must be plugged out at the mains, turn off the water mains taps and wait for it to cool down.

Before moving the appliance from position, check that the electricity and water connections (electric cables water pipe and drainage) are correctly plugged out.

If the appliance is on wheels check that electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it. Ensure the break is on. Avoid placing the device near heat (such as fryers etc.)

After carrying out the task and replacing the appliance in its initial position, check that the electric and water are connected correctly.

V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks, disconnect it from the mains and turn off water.

Before ringing Customer Service, check the chart below.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The oven doesn't start	The door is not closed but open	Check that the door is closed
	Micro switch doesn't indicate closed door	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
The fan stops while the oven is on	Safety thermostat measure motor	Turn off the oven and wait for the motor's thermal protection to reset itself. If the problem persists, call a specialized repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
Internal light does not work	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance)
There is no water inflow from the humidifier pipes	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system
	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
Non-uniform cooking	The fans no longer invert the direction of rotation	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
	Failure of one of the resistances	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
The oven is completely OFF	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
	Safety thermostat measure	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
Water leaking from the gaskets with the door open	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).

If the problem persists we advise you to consult a retailer or manufacturer asking for Assistance Service specifying the problem and supplying **the code (Art.) and appliance Ser N°**. This information is provided on the INFORMATION PLATE on the side of the machine.

SPARE PARTS

Use only authorized parts for product repair. All interventions shall be carried out by authorized and specialized technical personnel. Contact the Assistance Centre to request spare parts.

VI. COOKING ADVICE

Where the grill is used to cook fatty food such as roasts or poultry it is advisable to insert a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fat during cooking.

While cooking food with full containers or filled with liquids, ensure they do not spill, both during and after cooking on taking them out of the oven. Scalding danger!

When ovens are placed on leavening cabinets, stainless steel tables or other ovens, it is not advisable to use shelves so high that the inside of the oven is not at eye level. Scalding danger!

Always clean accessories before use.

To cook food perfectly and uniformly it is not advised to use deep baking trays because they would prevent the correct air circulation.

There must be a space of at least 2cm between the top tray and food.

To cook uniformly do not overload the oven and make sure baked goods or bread face the right direction toward airflow in the cooking chamber.

Correct use of core probe: insert in the thickest part of the food from top to bottom until the center is reached with the core probe.

To counteract the loss of heat through opening the door to put food in the oven, it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

In case of interventions on the food, leave the door open for the least time possible, so as to prevent the temperature within the oven from dropping to a point of jeopardizing successful cooking.

WARNING: it is advisable to open the door twice: keep the door ajar (3-4 cm) for 4-5", then open completely. This is to prevent heat and steam causing annoyance or burns.



DEFROST

The oven can be used for accelerating the defrosting process for foods to be cooked, by using forced air at ambient temperature or at lower temperature (depending on the size of the product to be defrosted). This guarantees quick thawing of frozen products without altering their taste and aspect.

STEAM

The humidification system is recommended for more delicate cooking of all types of foods. Furthermore, it is recommended quick defrosting, warming food products without dehydrating or hardening them and for naturally desalting foods preserved by salting.

The combination of the steaming function with the conventional ones allows flexibility of use and saving energy and time, simultaneously maintaining the nutritious and taste qualities of the food unaltered. an ideal cooking system for all types of food. The water – injected on the fan – is atomized and passes through the resistance turning into vapor.

WARNING: Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C.

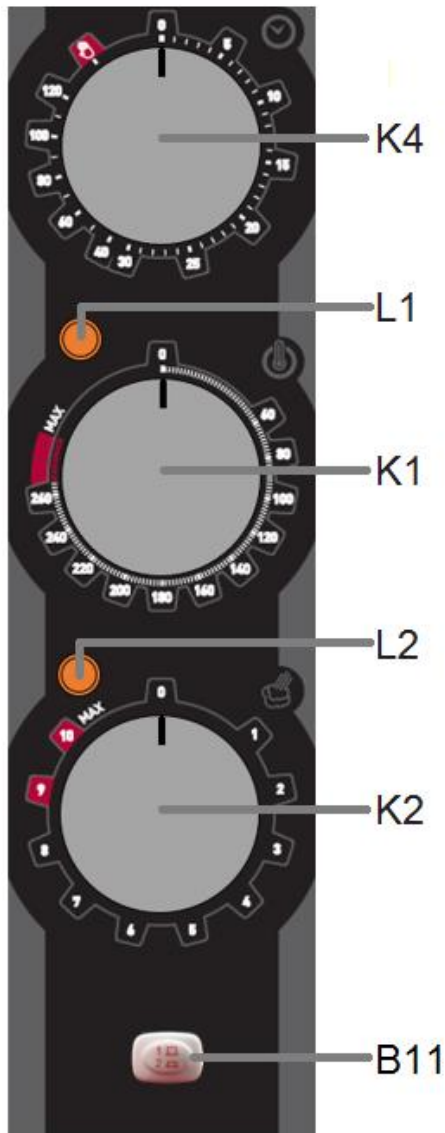
Steam is rarely produced at lower temperatures and the majority of the water falls to the bottom of the oven.

Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

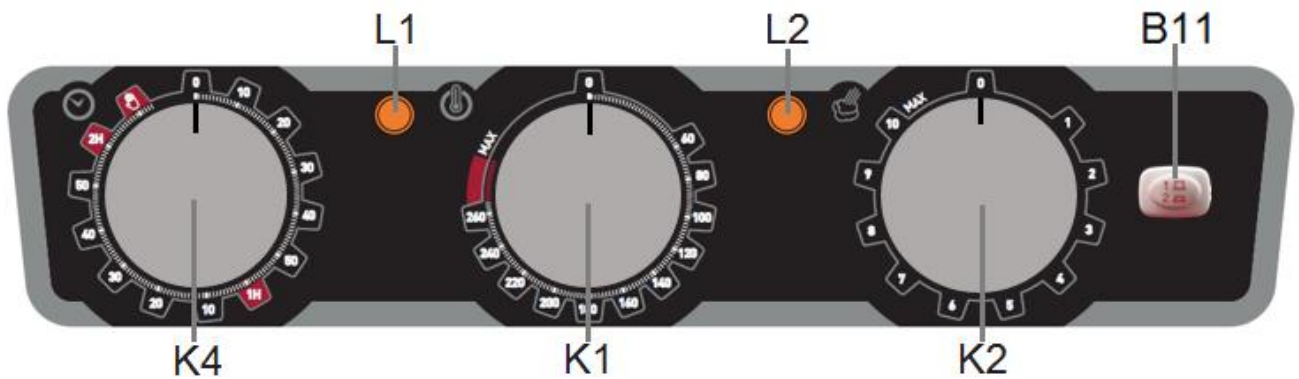
PREHEATING

To avoid the effects of heat loss when the oven door is opened to place food inside it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

VII. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL



K1	THERMOSTAT KNOB
K2	STEAM KNOB
K4	TIMER KNOB
L1	THERMOSTAT LIGHT
L2	HUMIDIFICATION LIGHT
B11	SPEED REGULATION



- **TIMER KNOB**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off.

When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

- **THERMOSTAT KNOB**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

- **STEAM KNOB**

This knob allows activating the moisturizing function and it can be regulated from minimum to maximum in the clockwise direction.

WARNING: Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80-100°C.

Steam is not produced at low temperatures in the oven and the majority of water in the oven flows into the drain.

Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

- **HUMIDIFICATION LIGHT**

When it is on it means that water is flowing into the cooking chamber to produce steam.

This takes place irrespective of temperature (the operator must check that the temperature is high enough to cook effectively).

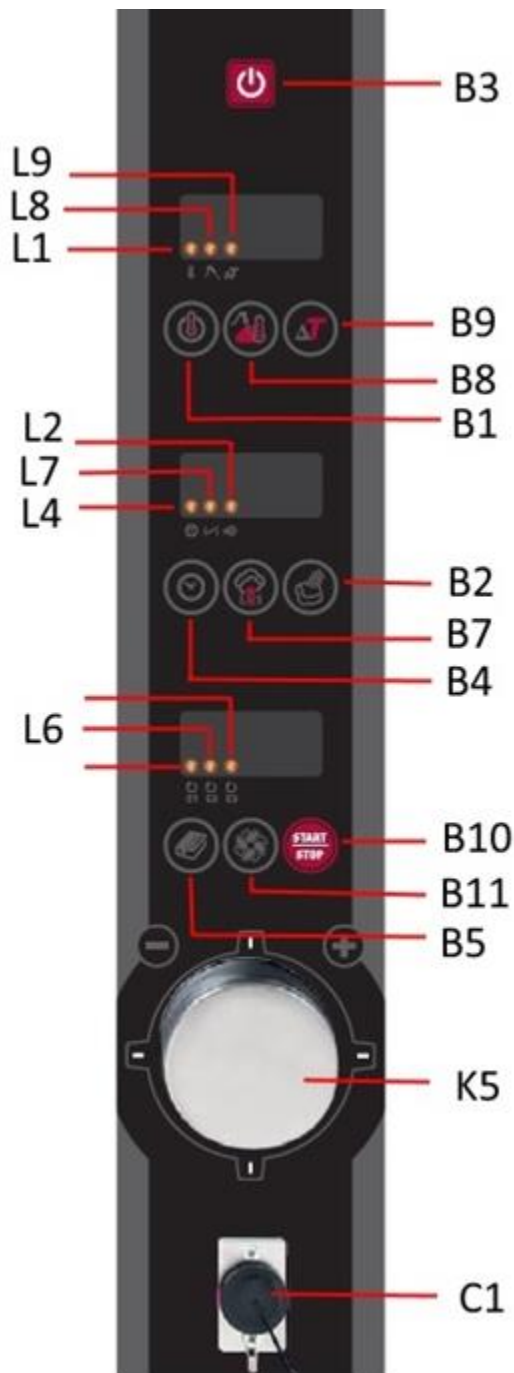
- **SPEED ADJUSTMENT**

The oven fan/motor has two speed levels. Press the button and enter the speed required:

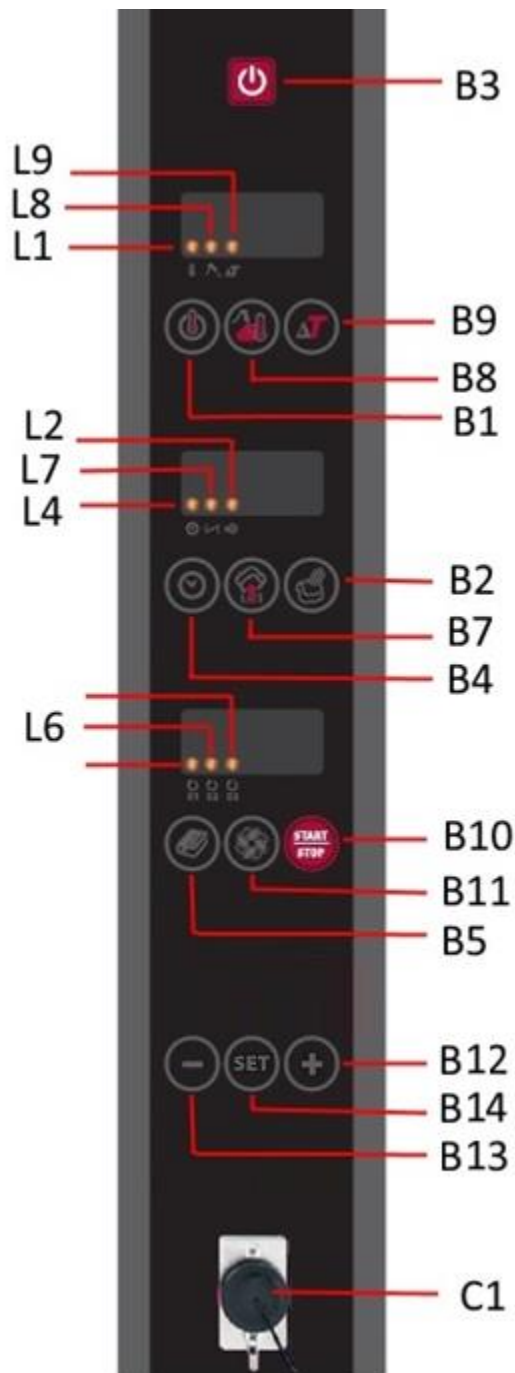
- 1 means that the motor is at its maximum speed. Used for most cooking methods.
- 2 means that the motor is at its minimum speed. Used specially to cook delicate dishes, such as pastries.

VIII. DIGITAL OVEN CONTROL

PANEL WITH ENCODER

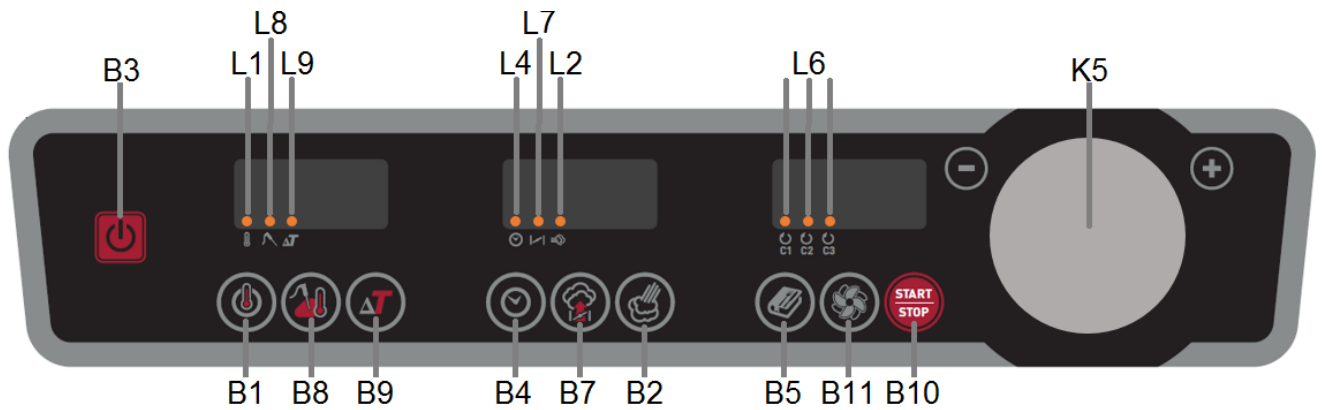


PANEL WITH BUTTONS

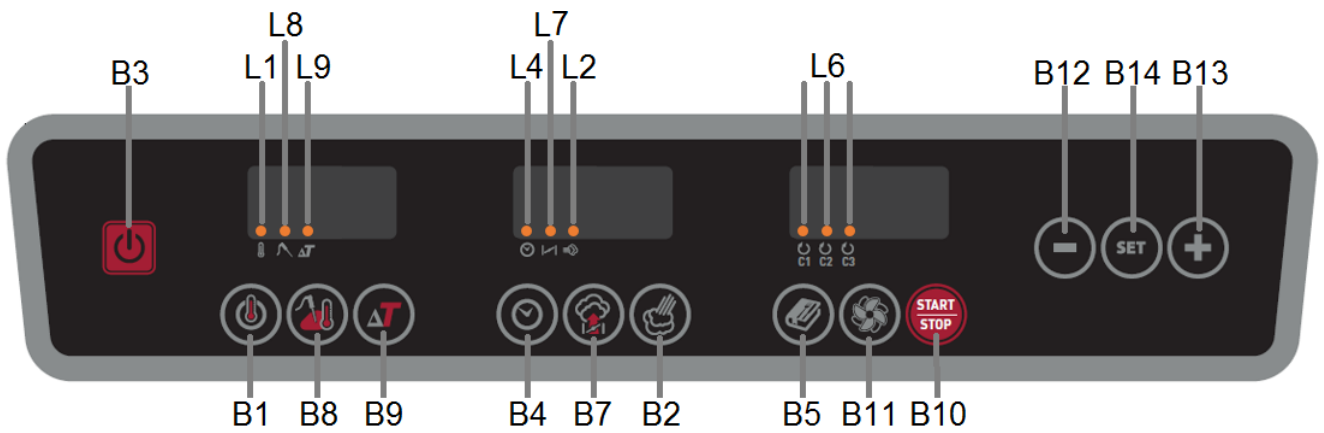


K5	Encoder for regulation "+ / -"	B4	Timer selection
L1	Thermostat light	B5	Cooking programs
L2	Humidification Light	B7	Chimney exhaust selector
L4	Timer led	B8	Core probe selector
L6	Cooking cycle led	B9	DELTA T selector
L7	Chimney exhaust led	B10	START / STOP cooking
L8	Core probe led	B11	Speed regulation
L9	DELTA T led	C1	Core probe inlet
B1	Temperature selector	B12	Increase value
B2	Steam selector	B13	Decrease value
B3	ON /OFF button	B14	Confirm value

PANEL WITH ENCODER



PANEL WITH BUTTONS



K5	Encoder for regulation "+ / - "	B4	Timer selection
L1	Thermostat light	B5	Cooking programs
L2	Humidification Light	B7	Chimney exhaust selector
L4	Timer led	B8	Core probe selector
L6	Cooking cycle led	B9	DELTA T selector
L7	Chimney exhaust led	B10	START / STOP cooking
L8	Core probe led	B11	Speed regulation
L9	DELTA T led	B12	Increase value
B1	Temperature selector	B13	Decrease value
B2	Steam selector	B14	Confirm value
B3	ON /OFF button		

- **ON/OFF button**

When power is supplied to the oven the control panel lights up and the operating display indicates off. Activating the control panel requires pressing the on/off.

- **TEMPERATURE SELECTOR – for panel with encoder**

Press Temperature button, set the temperature value by acting on the encoder knob. It rotates clockwise and anticlockwise, thus it increases or reduces the temperature which appears on the temperature display and press the knob for confirmation. The oven will show always the real temperature inside the cooking chamber. To see what temperature was confirmed press the temperature button.

- **TEMPERATURE SELECTOR – for panel with buttons**

Press "temperature" key and use keys "+" and "-" to set the desired temperature value. At the end of the programming stage, press the "SET" button to confirm. During operation, the oven will display the value of the actual temperature inside the cooking chamber. To display the set temperature value, press the "temperature" key.

- **CORE PROBE – for panel with encoder**

For cooking with core probe you need to fit the under position, press the core probe button and set the temperature value by acting on the encoder knob + press for confirmation. The oven turns off when the inserted core probe registers the food temperature requested.

- **CORE PROBE – for panel with buttons**

To cook with the core probe, insert it into the lower part of the control panel. Remove the cap, press the core probe button and set the temperature value with keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm. Cooking stops when the probe inserted into the food detects the requested food temperature.

- **DELTA T – for panel with encoder**

For Delta T cooking, press the "Delta T" button and:

- 1) set the temperature value of core probe by acting on the encoder knob + press for confirmation
- 2) set the Delta T temperature value (difference you want from core probe and cooking chamber) by acting on the encoder knob + press for confirmation

Remember that you need to fit the core probe at the oven before starting this selection

- **DELTA T – for panel with buttons**

For Delta T cooking, press the "Delta T" button and:

- 1) Set the temperature value of the core probe by using keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm.
- 2) Set the Delta T temperature value (temperature difference between the core probe and cooking chamber) using keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm. Insert the core probe in the designated oven slot before starting this operation.

Remember that you need to fit the core probe at the oven before starting this selection

- **CHIMNEY EXHAUST SELECTOR**

Press the "exhaust button" and set "open status" or "close status".

When the "exhaust light" is ON the chimney is open, when the "exhaust light" is OFF, the chimney is closed.

- **STEAM REGULATION – for panel with encoder**

Press the steam button and set the percentage of steam acting on the encoder knob + press for confirmation. You can set from 0 – 10 and the below table will indicate the percentage:

- **STEAM REGULATION – for panel with buttons**

Press the "steam" key and set the desired steam percentage using keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm. It is possible to set 0 to 10, and the table below shows the percentage values:

Value	Steam Percentage	Value	Steam Percentage
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **MANUAL HUMIDIFICATION**

If you press the steam button this allows introducing steam as long as it remains pressed

- **COOKING PROGRAMS STORAGE – for panel with encoder**

1) **Loading a storage cooking program**: If you want to use memorized program press the cooking program button and acting on the encoder you can select the program number desired. Press the ENCODER to confirm. Press the "START/STOP" key to start the set program.

2) **Load New program**: If you want to memorize new program press the cooking program button and acting on the encoder you must reach the first number that is flashing + press confirmation. Press the "cooking programs" button again to access the first phase editing.

Now you can start to inlet all information for the first phase (temperature, time, steam, etc.) and you will see the light on the led n. 1 + press the cooking program button and you will skip to second phase (see the led on n. 2 position). Introduce all information for the second phase (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button and you will skip to third phase (see the led on n. 3 position). Introduce all information for the third phase (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button and you will skip to fourth phase (see all 3 led lighting). Introduce all information for the fourth phase (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button for 5 seconds until will appear MEM (means that program was memorized).

In case the cooking process as only 1 or 2 phase when you finished to set the information (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button for 5 seconds until will appear MEM (means that program was memorized).

- COOKING PROGRAMS STORAGE – for panel with buttons

- 1) Program to load a cooking method already saved: if you want to use the saved program, press the "cooking program" key and use keys "+" and "-" to select the desired program number. Press the "SET" key to confirm. Press the "START/STOP" key to start the set program.
- 2) New cooking program: if you want to save the new program, press the "cooking program" button and use keys "+" and "-" to go to the first number that flashes. Press the "SET" key to confirm. Press the "cooking programs" button again to access the first phase editing.
Now you can start to enter all the information for the first phase (temperature, time, steam, etc.) and the light of LED 1 will turn on.
Press the "programs" key to go to the second phase (see the LED on position no. 2). Enter all the information for the second phase (temperature, time, steam, etc.) and press the "programs" key to proceed to the third stage (see the LED in position no.3).
Enter all the information for the third phase (temperature, time, steam, etc.) and press the "programs" key to go to the fourth phase (see all 3 LEDs).
Enter all the information for the fourth phase (temperature, time, steam, etc.) and press the "programs" key for 5 seconds until the display shows MEM (which means that the program has been saved).
If the cooking process only involves 1 or 2 phases, when you have finished with the settings (temperature, time, steam, etc.), press the "program" button for 5 seconds until the display shows MEM (which means that the program has been saved).

- CHANGING OR DELETING A PROGRAM – panel with encoder

1. If you wish to edit a program, press the "cooking programs" button, using the encoder to select the number of the program you wish to edit. Afterwards, press the "cooking programs" button and, at this point, reset the new stages as illustrated in the previous paragraph.
2. If you wish to delete a program, press the "cooking programs" button to access the list of programs. Then, by using the encoder, position the cursor on the number of the program you wish to delete. At this point (without confirming with the encoder), press the "time" and "temperature" keys at the same time and hold them for 4 seconds. Now the program number will start to flash, meaning that the program is free once again.

- CHANGING OR DELETING A PROGRAM – panel with buttons

1. If you wish to edit a program, press the "cooking programs" button, using the buttons "+" and "-" to select the number of the program you wish to edit, then pressing "SET" to confirm. Afterwards, press the "cooking programs" button and, at this point, reset the new stages as illustrated in the previous paragraph.
2. If you wish to delete a program, press the "cooking programs" button to access the list of programs. Then, using the buttons "+" and "-", position the cursor on the number of the program you wish to delete. At this point (without confirming with the "SET" key), press the "time" and "temperature" keys at the same time and hold them for 4 seconds. Now the program number will start to flash, meaning that the program is free once again.

- RETURN TO MANUAL COOKING MODE – for panel with encoder

To exit the program function and return to the MANUAL cooking mode, hold the ENCODER knob down until the word "MAN" appears on the display.

- **RETURN TO MANUAL COOKING MODE – for panel with buttons**

To exit the program function and return to the MANUAL cooking mode, hold the “SET” key down until the word "MAN" appears on the display.

The appliance is equipped with different pre-heating modes, each useful to fulfilling the customer's requirements, who can decide which mode to use.

To select the type of pre-heating, once the description below is understood, change parameter P86 (see parameter changing mode) and set it to the desired pre-heating type.

- **Removing pre-heating (P86 = 0)**

Any pre-heating function is disabled.

- **Automatic pre-heating (P86 = 1)**

With this type of setting, pre-heating is automatically set by the appliance.

As soon as the cooking cycle is started via the “START/STOP” button, the upper display shows the temperature read in the cooking chamber, whereas the central display shows "PrE".

The pre-heating value corresponds to the temperature of the first set cooking phase, increased by 20% (percentage can be changed from parameter P87, see the table in the parameter changing section).

When the pre-heating temperature is reached, a beep will indicate that you must open the door to bake the product.

You can silence the beep by pressing any button, however, continue the pre-heating cycle until the door is opened.

Once the door is closed, the cooking starts according to the parameters set in the first cooking phase.

The maximum pre-heating temperature reached is 280°C.

- **Manual pre-heating (P86 = 2)**

With this type of setting, the pre-heating must be set manually for each cooking cycle. Starting the cooking program set from the “START/STOP” key will emit a beep, indicating the need to set the desired pre-heating value.

The upper display shows the set temperature, flashing.

The central display shows "PrE".

To set the pre-heating temperature, use the encoder and then confirm by pressing it.

Press the “START/STOP” key to start the pre-heating.

When the pre-heating temperature is reached, a beep will indicate that you must open the door to bake the product.

You can silence the beep by pressing any button, however, continue the pre-heating cycle until the door is opened.

Once the door is closed, the cooking starts according to the parameters set in the first cooking phase.

The maximum pre-heating temperature reached is 280°C.

- **Manual + programmable pre-heating (P86 = 3)**

With this type of setting, the pre-heating must be set manually for each cooking cycle, just as for manual pre-heating.

However, it is defined as "programmable", since a pre-heating value can be saved even in the case of user-saved recipes.

While completing the program, the first phase will refer to the pre-heating.

The upper display will show the pre-heating temperature, flashing.

The central display will show "PrE", indicating that pre-heating will be carried out during the cooking cycle.

If you wish to remove the pre-heating phase from the cooking cycle, press the time key and rotate on the encoder anticlockwise: the lower display will show “Prn” to

indicate that pre-heating has been disabled. Press the encoder to confirm. "PrY", on the other hand, means that pre-heating is enabled.

If you wish to keep pre-heating on and change the pre-heating temperature, press the "temperature" key and operate on the encoder. Afterwards, press the encoder key to confirm:

When the settings are completed, press the "cooking programs" key to switch to the settings of the other cooking phases (refer to the recipe setting section).

Just like the previously listed pre-heating modes, when the pre-heating temperature is reached, a beep will indicate that you must open the door to bake the product. You can silence the beep by pressing any button, however, continue the pre-heating cycle until the door is opened.

Once the door is closed, the cooking starts according to the parameters set in the first cooking phase.

The maximum pre-heating temperature that can be reached is 280°C.

- **SPEED REGULATION**

The oven has two different speeds of the fan / motor:

- 1) Min: it means that the engine is at minimum speed and is used especially for delicate dishes such as pastry
 - 2) Max: means that the engine is at full speed and is used in most kinds of cooking.
- To adjust the fan speed, press the speed button to enter the desired "Min" or "Max" that you will see on the display

- **START/STOP**

This button starts/stops a previously set program or cooking program.

- **ENCODER**

The encoder knob rotates clockwise and anticlockwise; thus it increases or reduces the figure indicated on display. Remember to press the encoder for confirmation also the figure will continue to flash.

- **CORE PROBE SECTION**

Section where to introduce the core probe. The cooking time cannot be set given that cooking will end upon reaching the set inner temperature controlled by the probe.

- **COOKING WITH DEFERRED DEPARTURE - panel with encoder**

You can start a manual cooking cycle or a cooking program so that it starts with a certain delay time from when you start it. To do this you must first set the cooking cycle, or select the desired program. Once this is done, instead of pressing the START / STOP button, press the time button for 3 seconds, use the encoder to select the delay time at start-up and to confirm press the encoder knob for 3 seconds. At this point, the entire panel switches off except for the central display, which shows the time left until the actual start of cooking.

- **COOKING WITH DEFERRED DEPARTURE - panel with buttons**

You can start a manual cooking cycle or a cooking program so that it starts with a certain delay time from when you start it. To do this you must first set the cooking cycle, or select the desired program. Once this is done, instead of pressing the START / STOP button, press the time button for 3 seconds, pressing the "+" or "-" buttons select the delay time at start-up and to confirm press the "SET" button for 3 seconds. At this point, the entire panel switches off except for the central display, which shows the time left until the actual start of cooking.

- **AUTOMATIC COOLING – panel with encoder**

To automatically reduce the oven temperature, simply press the "cooking programs" button, then rotate the encoder anticlockwise until the display shows "COO" and press the encoder to confirm. Afterwards, press the temperature key and set the temperature

by using the knob. Press the encoder to confirm. Lastly, by pressing the “START/STOP” key, the oven will automatically switch on the fans and the cooking chamber cooling down process will begin. This feature also works with the door open, making it possible to reduce the temperature very quickly.

- **AUTOMATIC COOLING – panel with buttons**

To automatically reduce the oven temperature, simply press the “cooking programs” button, then press the “-” key until the display shows “COO” and press “SET”. Afterwards, press the temperature key, set the temperature by using the “+” and “-” keys and press SET. Lastly, by pressing the “START/STOP” key, the oven will automatically switch on the fans and the cooking chamber cooling down process will begin. This feature also works with the door open, making it possible to reduce the temperature very quickly.

- **AUTOMATIC CLEANING – for panel with encoder**

The cleaning system is fully automatic: just select the required program.

With the control panel in the OFF mode, press the ENCODER knob.

The display will show CLN_01. Turn the ENCODER knob until the required function appears. Press the ENCODER knob again and start the program.

CLN_01: SHORT cleaning cycle (45 minutes).

CLN_02: MEDIUM cleaning cycle (56 minutes).

CLN_03: LONG cleaning cycle (65 minutes).

CHr___: detergent pump refill (3 minutes).

The detergent pump refill with the CHr program must be carried out in the following cases:

- upon first start up after installation.
- every time the detergent in the container runs out.
- after a long period of non-use.

- **AUTOMATIC CLEANING – for panel with buttons**

The cleaning system is fully automatic: just select the desired program.

With the control panel in the OFF mode, press the “SET” key.

The display will show CLN_01. Press “+” and “-“ until the required function appears.

Press the “SET” key again and start the program.

CLN_01: SHORT cleaning cycle (45 minutes).

CLN_02: MEDIUM cleaning cycle (56 minutes).

CLN_03: LONG cleaning cycle (65 minutes).

CHr: detergent pump refill (3 minutes).

The detergent pump refill with the CHr program must be carried out in the following cases:

- At the first start up after installation.
- Every time the detergent in the container runs out.
- After a long period of non-use.

IMPORTANT

ATTENTION: to guarantee the cleaning system's perfect operation, make sure that the temperature of the cooking chamber is between 90 °C and 140 °C before starting a cleaning program (CLN_01, CLN_02, CLN_03). Higher temperatures are not recommended.

The equipment is intended to clean professional ovens. Any use other than that indicated must be avoided, as this will be considered improper use and, therefore, dangerous.

Before starting a cleaning cycle, make sure that the water drain on the bottom of the cooking chamber is clear, to prevent flooding the chamber.

Never open the cooking chamber when a cleaning cycle is in progress. Chemical substances and hot fumes may escape causing burns and corrosion.

At the end of every cleaning cycle, make sure that no detergent residue is left in the cooking chamber. Remove any residue from the cooking chamber and rinse manually.

We recommend using the detergent approved by the manufacturer.

The use of a non-approved detergent may damage the cleaning system and may affect the integrity of the cooking chamber, rendering the warranty null and void.

- **WARNINGS AND ALARMS**

All alarms are indicated by a buzzer. The buzzer can be silenced by pressing a key.

Er1 CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

Er2 CORE PROBE ALARM

This is triggered if the core probe in the food being cooked fails (where used). Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

ALL MOTOR ALARM

This is triggered if the motor overheats. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

Once the alarm is silenced, press the ON/OFF button for one second to reset the alarm (the control panel is set to OFF).

H-t CONTROL BOARD TEMPERATURE ALARM

This is triggered if the control board overheats. The cycle in progress is interrupted.

Once the alarm is silenced, press the ON/OFF button for one second to reset the alarm (the control panel is set to OFF).

- **ACCESSING AND CHANGING USER PARAMETERS**

The oven has a menu with which to set a group of parameters dedicated to the user.

Access the parameter menu with the oven set to "OFF", indicated by the top display of the appliance.

Hold the "cooking programs" key until the upper display shows "PA" and the lower display shows "0", flashing.

Using the encoder, set the value shown on the lower display to "30".

Confirm by pressing the encoder: the upper display will show the name of the parameter, whereas the lower one will show the value of that parameter.

To scroll through the list of editable parameters, rotate the encoder clockwise and anticlockwise.

Once the parameter to be edited has been found, press the encoder: the value shown on the lower display will start to flash. Press the encoder to change the value.

Once the desired value has been set, according to the table below, press the encoder to confirm the change. Once the desired parameters have been changed, press the ON/OFF key to switch off the appliance and save the changes made.

PARAMETER	DESCRIPTION OF THE PARAMETER	SET VALUE	LIMITS	UNIT OF MEASURE
P01	Temperature measurement unit: 0= °C, 1= °F	0	0 - 1	/
P05	Pre-set cooking temperature	150	30 - 280	°C
P09	Pre-set probe temperature	30	5 - 100	°C
P11	Pre-set ΔT temperature	15	P12 - P13	°C
P12	Minimum Setpoint ΔT	15	0 - P13	°C
P13	Maximum Setpoint ΔT	70	P12 - 150	°C
P18	Cycle End Buzzer Duration	10	0 - 60	sec
P36	Washing enabling: 0= disabled, 1 enabled	/	0 - 1	/
P81	Light Management: 0 = the light switches on by pressing any key for a time equal to P84 1 = the light switches on when the oven is carrying out a cycle and switches off at the end of the cycle upon closing the door. 2 = the light is always on when the oven is on	2	0 - 2	/
P84	Light switch-on time with P81 = 0	45	0 - 120	sec
P85	Phase End Buzzer Duration	1	0 - 60	sec
P86	Pre-heating function: 0 = disabled 1 = automatic pre-heating 2 = manual pre-heating 3= manual + programmable pre-heating	0	0 - 3	/
P87	Pre-heating temperature percentage	20	10 - 100	%

INHALTSVERZEICHNIS:	Seite
---------------------	-------

ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

I.	HINWEISE	2
II.	VORBEREITUNGEN	2
III.	INSTALLATIONSORT	2
IV.	VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION	3
V.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3
VI.	WASSERANSCHLUSS	7
VII.	ANSCHLUSS DER ABLÄUFE UND ABZÜGE	8
VIII.	ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	9
IX.	TECHNISCHE DATEN	9

ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

I.	HINWEISE	10
II.	ERSTER GEBRAUCH	11
III.	REGELMÄSSIGE WARTUNG	11
IV.	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	13
V.	INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN	13
VI.	EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN	14
VII.	MECHANISCHES BEDIENFELD	15
VIII.	DIGITALES BEDIENFELD	17

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerätes; wir hoffen, dass dies den Anfang einer positiven und langen währenden Zusammenarbeit darstellt.

Diese Betriebsanleitung enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Betrieb, die Wartung und Installation des Gerätes. Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Installateur und vor allem dem Verwender des Gerätes zu ermöglichen, alle Maßnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die für einen sicheren, dauerhaften und effizienten Betrieb notwendig sind.

Die Betriebsanleitung ist für den gesamten Lebenszyklus des Gerätes sorgfältig als Nachschlagewerk für Bedienpersonal und Servicetechniker aufzubewahren. Im Falle von Verlust oder Beschädigung der Dokumentation ist diese direkt beim Hersteller oder beim Verkäufer anzufordern.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch, Veränderungen oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, oder auf Verwendung von nicht modellspezifischen oder nicht originalen Ersatzteilen zurückzuführen sind.

Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

I. ALLGEMEINES

Diese Betriebs- und Installationsanleitung ist vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen.

Alle Arbeiten, die Installation, Montage, Kundendienst und außerordentliche Wartung betreffen, dürfen nur von qualifiziertem Personal mit den erforderlichen fachlichen Anforderungen (Autorisierung vom Hersteller oder Verkäufer) durchgeführt werden. Weiterhin müssen die im jeweiligen Land geltenden Normen bezüglich der Produktsicherheit und des Arbeitsschutzes berücksichtigt werden.

Falsches Vorgehen bei Installation, Kundendienst, Wartung und Reinigung oder eventuelle Veränderungen oder Manipulationen des Produktes können Fehlfunktionen, Schäden und Verletzungen hervorrufen.

Das Gerät darf nur zum Garen oder Erhitzen von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen verwendet werden. Jeder davon abweichende Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und deshalb gefährlich.

II. VORBEREITUNGEN

Bei Empfang des Ofens kontrollieren, dass keine Transportschäden aufgetreten sind, und dass die Verpackung nicht unerlaubt geöffnet wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen ist unverzüglich der Spediteur und der Verkäufer/Hersteller zu verständigen. Dabei **den Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.

Sicherstellen, dass Türen, Flure oder sonstige Durchgänge ausreichende Abmessungen zum Erreichen des Installationsorts aufweisen.

ACHTUNG: Während des Transports besteht die Gefahr, dass der Ofen umkippt und dabei beschädigt wird und Personen oder Gegenständen Schaden zugefügt wird. Angemessene Hilfsmittel benutzen, die auch dem Gewicht des Gerätes Rechnung tragen. Den Ofen nicht über den Boden ziehen oder neigen, sondern vom Boden abheben und horizontal bewegen.

III. INSTALLATIONSORT

Das Gerät in geschlossenen und gut belüfteten Räumen installieren (nicht im Freien).

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes muss über +4 °C betragen.

Vor dem Aufstellen des Ofens den Platzbedarf und die genaue Position des Elektro- und des Wasseranschlusses sowie des Rauchabzugs überprüfen.

Es ist empfehlenswert, den Ofen unter einer Abzugshaube aufzustellen, oder die heiße Abluft und die Gerüche aus dem Garraum nach außen abzuleiten.

Um ein Verrutschen oder Umkippen zu vermeiden, ist der Ofen auf einer ebenen Oberfläche aufzustellen.

Der Installationsort des Ofens muss das Gewicht des Gerätes plus das der maximalen Ladung tragen können. Das Bruttogewicht ist dem Typenschild zu entnehmen.

Beim Aufstellen beachten, dass die Tür vollständig geöffnet werden kann.

Sicherstellen, dass die Rückseite leicht erreichbar ist, um den Elektro- und Wasseranschluss sowie die Wartung vornehmen zu können.

Der Ofen ist nicht zum Einbau geeignet, und es ist notwendig, allseitig einen Freiraum von 5 cm zu wahren.

Der Ofen **sollte nicht** neben Wärmequellen, Fritteusen oder anderen Geräten mit heißen Flüssigkeiten aufgestellt werden; anderenfalls sind folgende Mindestabstände einzuhalten: 50 cm seitlich und über dem Gerät und 70 cm auf der Rückseite des Ofens.

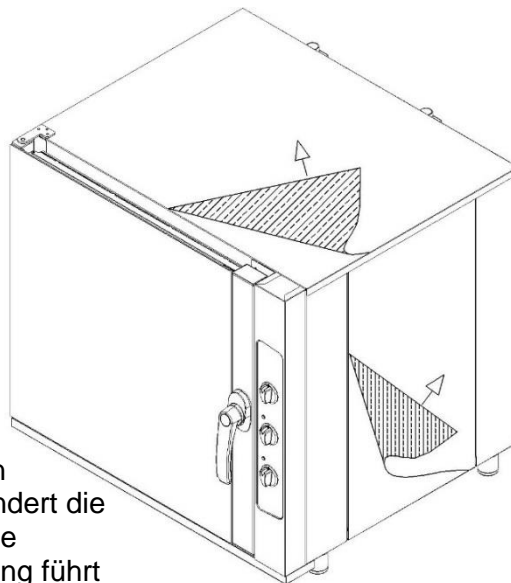
Unter keinen Umständen darf der Ofen in der Nähe von entflammaren Materialien oder Behältern mit entflammarem Inhalt (wie Wände, Möbel, Trennwände oder Gasflaschen) positioniert werden. Sollte dies nicht möglich sein, sind die betreffenden Teile mit nicht entflammaren, wärmedämmenden Materialien zu verkleiden und die Brandschutzverordnungen genauestens zu befolgen.

IV. VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION

Die äußere Verpackung entfernen (Holzkiste oder Karton) und entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgen.

ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDERES

Schutzfolie vollständig von den Außen- und Innenwänden entfernen. (siehe nebenstehende Abbildung)



Sämtliches Informationsmaterial und evtl. Kunststoffbeutel aus dem Inneren entfernen.

EINSTELLUNG DER STANDFÜSSE

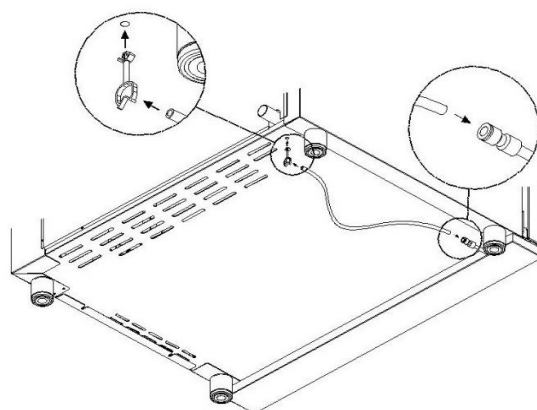
Den Ofen nicht ohne Standfüße benutzen.

Die einstellbaren Standfüße sind bereits unten am Ofen angeschraubt. Der Betrieb des Ofens ohne diese verhindert die zur Kühlung der elektrischen Komponenten erforderliche Luftzirkulation an den Außenwänden, was zu Überhitzung führt und Bauteile des Ofens beschädigen kann.

Die korrekte Ausrichtung in der Horizontalen gewährleistet einen guten Betrieb; dazu die höhenverstellbaren Standfüße mit Hilfe einer Wasserwaage justieren. Zum Verändern der Einstellung werden diese aus- oder eingedreht.

BEFESTIGUNG DES ABLAUFS DER AUFFANGSCHALE

Die Kunststoffklemme und die weiße Wasserablaufleitung einbauen, die sich in der Verpackung befindet. Prüfen, ob die Leitung so installiert und blockiert wurde, dass das Wasser korrekt aus der Schale in das Abwassernetz abfließen kann.



V. ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Anschluss an die elektrische Versorgung hat durch qualifiziertes und autorisiertes Personal unter Beachtung der geltenden nationalen und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu erfolgen.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz prüfen, ob die Spannung (....V) und Frequenz (....Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild an der Geräterückseite übereinstimmen.

Der Ofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und mit einem Schalter ausgestattet sein, der leicht erreichbar ist und entsprechend den geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Normen des Installationslandes in der Anlage eingebaut wird. Dieser Schalter muss die Kontakte aller Leiter trennen, um eine komplette Trennung gemäß Überspannungskategorie III sicherzustellen.

Eine korrekte Erdung ist obligatorisch, und der Schutzleiter darf unter keinen Umständen vom Schutzschalter getrennt sein.

ACHTUNG: Falls das Gerät nicht mit einem Untergestell mit Rädern für einen bequemeren Transport ausgestattet ist, sollte vor der Aufstellung des Geräts am Einsatzort zuerst der Elektroanschluss hergestellt werden, wobei darauf zu achten ist, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Dies ermöglicht ein einfaches Anschließen mit größerer Sicherheit. Das Kabel ist so zu verlegen, dass an keiner Stelle eine Umgebungstemperatur von über 50 °C herrscht.

ANSCHLUSS DES NETZKABELS

Lösen Sie die Schrauben an der Rückseite des Ofens Befestigung und abnehmen.

Der Ofen muss mit einem Gummikabel Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

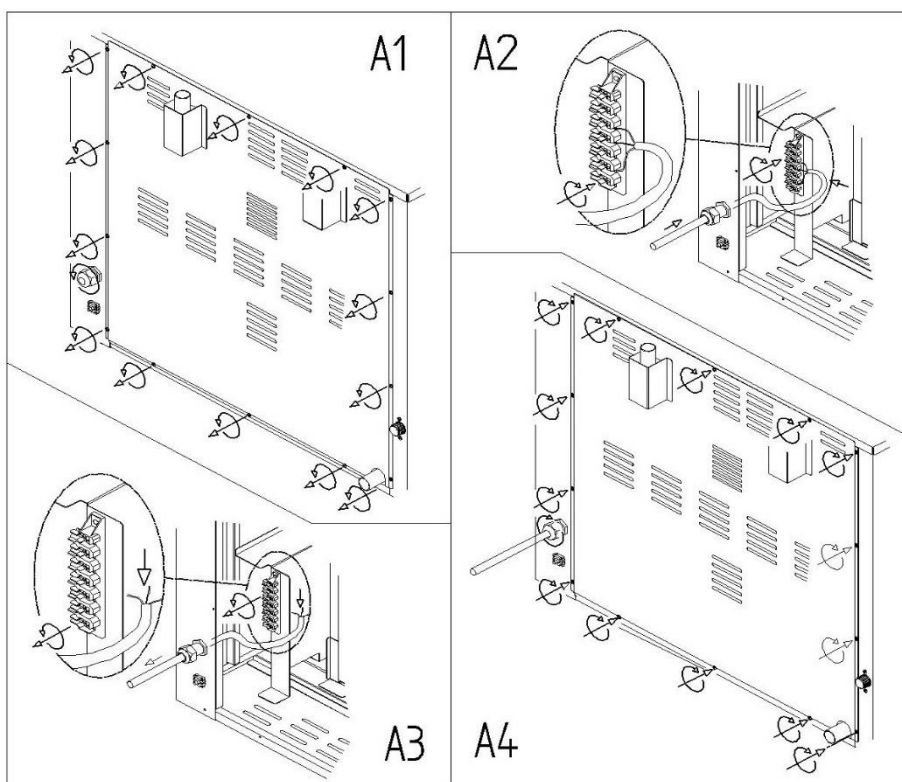


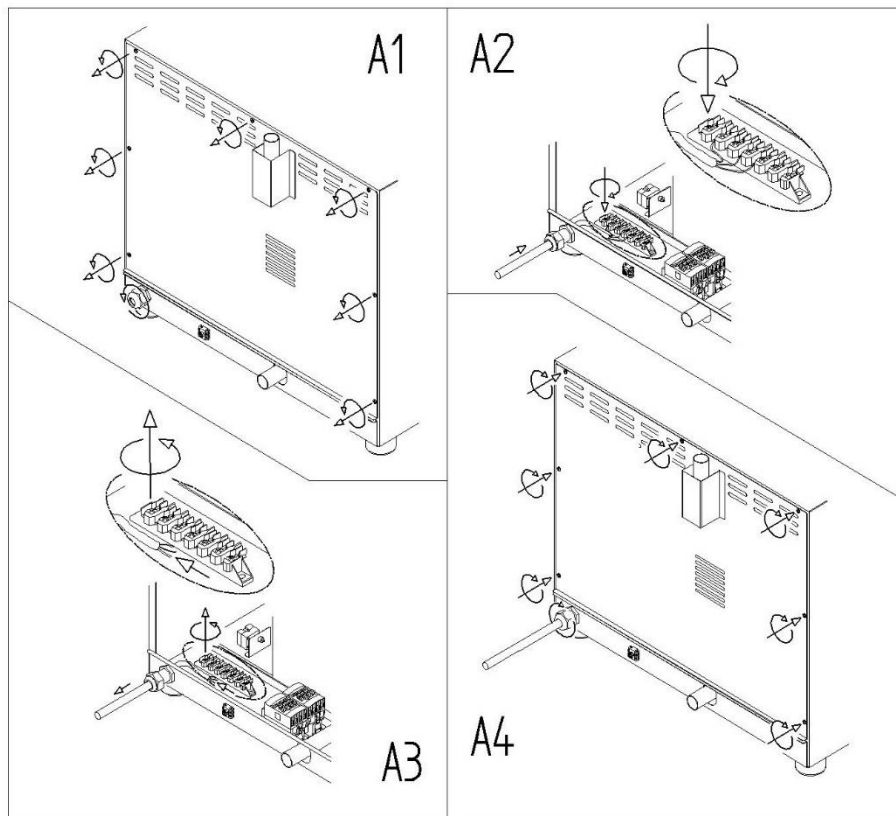
ACHTUNG: Der grün-gelbe Schutzleiter der elektrischen Verbindungsleitung muss mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein.

Das Gerät ist mit einer Klemmleiste ausgestattet; siehe Abbildung. Für den elektrischen Anschluss muss das Etikett auf der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich in der Nähe des Typenschildes oder in der Installationsanleitung beachtet werden.

Zum Anschließen des Versorgungskabels an die Klemmleiste ist wie folgt vorzugehen:

- (A1) Die Kabelverschraubung lösen, und den unteren Teil der Geräterückseite durch Entfernen der Schrauben öffnen.
- (A2) Das neue Versorgungskabel durch die Kabelverschraubung hindurchführen.
- (A3) Die Leiter des neuen Versorgungskabels an die Klemmleiste anschließen; hierzu die Schaltpläne verwenden, die sich auf dem Etikett im unteren Bereich der Geräterückseite befinden. Nur die angegebenen Verbindungen herstellen; dabei die Kupferbrücke zusammen mit dem Stromkabel in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Auf dem Etikett ist für jeden Schaltplan der zu verwendende Kabeltyp (H07RN-F) und der Querschnitt der Leiter in mm² angegeben.
- (A4) Den unteren Teil der Geräterückseite wieder schließen und festschrauben, und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung blockieren.





Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemmleiste bis zum Schmelzen sowie ein Stromschlagrisiko verursachen.

Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

PE = Gelb/Grün : Schutzleiter "ERDE".

N = Blau : Neutraleiter

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

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen.

Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Dieser Vorgang darf nur von qualifiziertem und autorisiertem technischen Personal ausgeführt werden. Das Erdungskabel muss immer die grün-gelbe Farbe haben.

ACHTUNG: Der grün-gelbe Schutzleiter der elektrischen Verbindungsleitung muss mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein.

Bei Klemmleisten mit vorinstalliertem Kabel dessen Austausch wie folgt vornehmen:

- (A1) Die Kabelverschraubung lösen, und den unteren Teil der Geräterückseite durch Entfernen der Schrauben öffnen.
- (A3) Die Klemmschrauben an der Klemmleiste lösen und die Leiter des Versorgungskabels herausziehen.
Das alte Kabel aus der Kabelverschraubung ziehen.
- (A2) Das neue Versorgungskabel durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des neuen Kabels an die Klemmleiste anschließen; dabei die Schaltpläne berücksichtigen, die sich auf dem Etikett im unteren Bereich der Ofenrückseite verbinden.
Nur die angegebenen Verbindungen herstellen, dabei die Kupferbrücke zusammen mit den Adern in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Für jeden Anschlussplan sind auf dem Etikett der zu verwendende Kabeltyp und die Querschnitte der Leiter in mm² angegeben.
- (A4) Den unteren Teil der Geräterückseite wieder schließen und festschrauben, und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung blockieren.

Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

ACHTUNG: Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemmleiste bis zum Schmelzen sowie ein Stromschlagrisiko verursachen.

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen.

Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

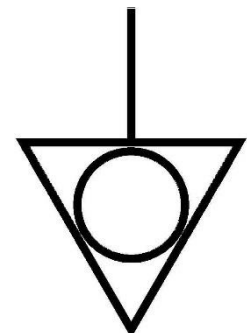
Der Ofen muss mit einem Kabel vom Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

POTENTIALAUSGLEICH

Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten durch die Klemme mit dem Symbol erfolgen: (siehe nebenstehende Abbildung).

Mit dieser Klemme kann ein grün-gelbes Kabel mit Querschnitt zwischen 2,5 und 10 mm² angeschlossen werden.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein, dessen Wirksamkeit gemäß geltenden Normen zweckmäßig geprüft wurde.



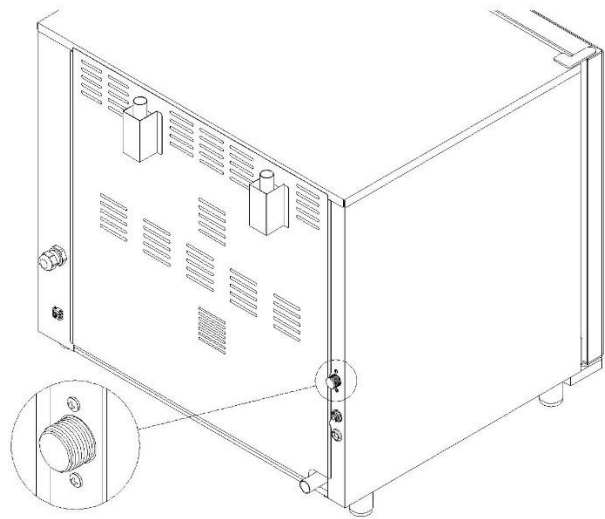
VI. WASSERANSCHLUSS

Zwischen der Wasserversorgung und dem Ofen muss ein Absperrhahn und ein mechanischer Filter installiert sein.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Filter versehen.

Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät ist eine ausreichende Menge Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen.

Am Wasserzulauf muss ein Druck zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar) und eine Maximaltemperatur von 30 °C vorliegen. Falls der Wasserdruck über 200 kPa (2 bar) liegt, muss ein auf 200 kPa (2 bar) eingestellter Druckminderer installiert werden.



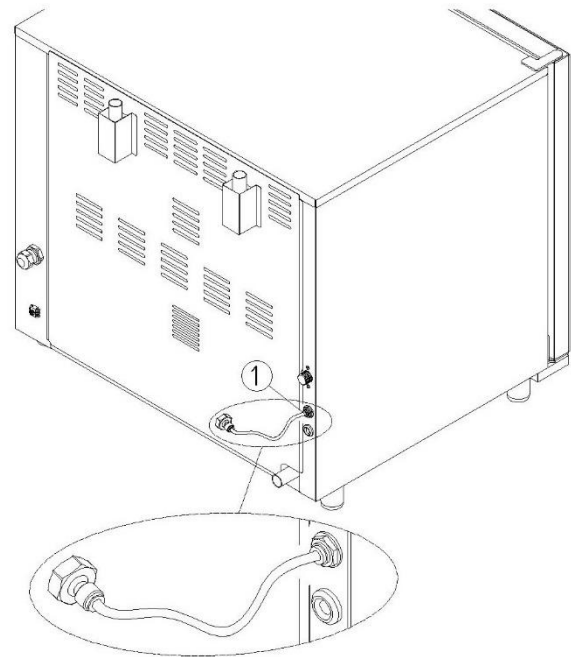
WASSERANSCHLUSS

Zwischen der Wasserversorgung und dem Ofen müssen ein Absperrhahn und ein mechanischer Filter installiert sein.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Schlauch versehen.

ACHTUNG: Vor dem Anschluss des Schlauchs an die Wasserversorgung Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen.

Für den korrekten Betrieb des Waschsystems muss ein Wasserdruck von mindestens 200kPa (2bar) und eine max. Temperatur von 30°C gegeben sein. Im Falle eines geringeren Wasserdrucks könnte das Waschsystem nicht korrekt funktionieren.



WASSERAUFBEREITUNG

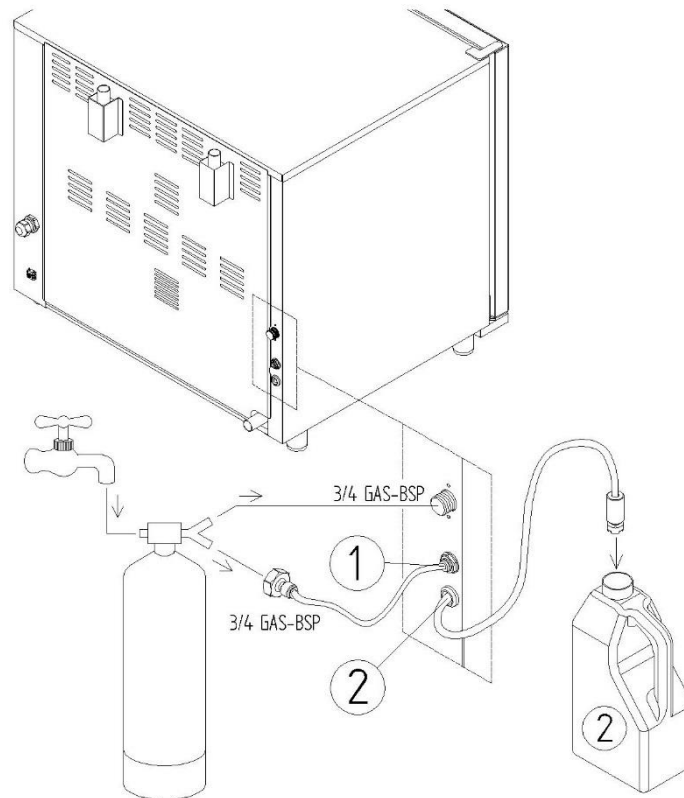
Das Wasser darf eine maximale Härte von 5 °f nicht überschreiten (zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum). Es ist empfehlenswert, ein Gerät zur Entmineralisierung (Umkehrosmose) einzusetzen, um Ablagerungen von Kalk und anderen Mineralien im Inneren des Ofens zu verhindern.

ANSCHLUSS REINIGUNGSMITTEL

Das vorgesehene Saugrohr in den Reinigungsmitteltank einführen.

1= Eintritt WASHWASSER

2 = Eintritt Reinigungsmittel zum WASCHEN

**VII. ANSCHLUSS ABWASSER**

Das aus dem Ablauf des Ofens austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90 °C) erreichen. Die für den Wasserablauf verwendeten Leitungen müssen solchen Temperaturen standhalten können.

Die Abwasserleitung befindet sich im unteren Teil der Ofenrückseite und muss an ein Rohr oder einen Schlauch angeschlossen und zu einem offenen oder mit Siphon versehenem Ablauf geleitet werden. Der Durchmesser darf nicht kleiner als der des Ablaufstutzens am Ofen sein. Zwischen dem Ofen und dem Abwassernetz sollte ein entsprechender Siphon eingefügt werden, damit keine Dämpfe aus dem Ofen austreten und unangenehme Gerüche aus dem Abwassernetz eindringen können.

Verengungen an den Schläuchen und den Kniestücken der Rohre entlang des gesamten Ablaufs verhindern. Um den Abfluss zu gewährleisten, muss die Leitung über ihre gesamte Länge eine Neigung von 5 % aufweisen. Die fast waagerechten Abschnitte dürfen nicht länger als ein Meter sein.

Der Ofen benötigt einen eigenen Anschluss an das Abwassernetz. Sollten mehrere Geräte oder Vorrichtungen an eine einzige Leitung angeschlossen sein, ist zu prüfen, ob die Abmessungen einen korrekten und störungsfreien Abfluss zulassen. Dabei sind die lokal geltenden Bestimmungen und Richtlinien zu beachten.

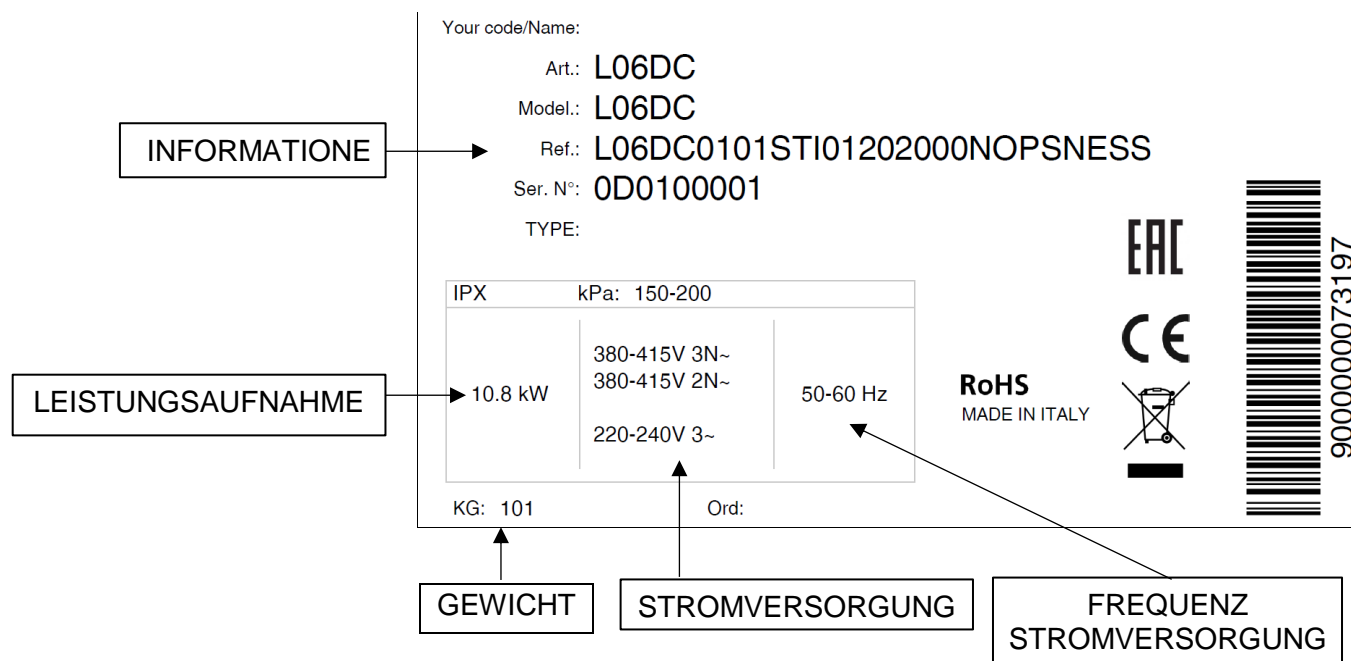
DUNSTABZUG

Beim Garen entstehen heißer Dunst und Gerüche, die aus dem Rauchabzug des Garraumes entweichen. Dieser befindet sich oben im hinteren Bereich des Ofens. Keine Gegenstände in der Nähe des Abzugs platzieren, damit diese nicht beschädigt werden und der Dunstaustritt nicht behindert wird. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Dunstabzugshaube zu stellen oder den heißen Dunst und die Gerüche mit einem Rohr geeigneten Durchmessers nach draußen zu leiten. Verengungen vermeiden.

VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN

Sollen mehrere Öfen übereinander gestellt werden, muss zwingend der entsprechende Zubehörsatz verwendet werden, um den korrekten Abstand zwischen zwei Öfen zu wahren.

IX. TECHNISCHE DATEN - TYPENSCHILD



- Art.:** Modell gemäß Kundenbezeichnung.
- Ref.:** Modell gemäß interner Herstellerbezeichnung.
- Ser. N°:** Seriennummer, eindeutig für jedes einzelne Produkt.
- TYPE:** Code der Zertifizierung
- Informationen:** IPX Schutzgrad gegen allseitiges Spritzwasser / kPa...
Wasserzulaufdruck
- Leistungsaufnahme:** Nennleistung des Gerätes in Kw
- Stromversorgung:** ART DES ANSCHLUSSES AN DIE KLEMMLEISTE: Am Gerät angelegte Spannung in V, Anzahl der Phasen und Nullleiter (3N = 3 Nullleiter)
- Frequenz Stromversorgung:** Frequenz des Gerätes in Hz.
- Gewicht:** Gewicht des Gerätes in kg

ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

I. HINWEISE

Die Bedienungsanleitung ist sorgfältig zu lesen, da nachstehend Angaben zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes gemacht werden. Für späteres Nachschlagen sorgfältig aufbewahren. Falsches Vorgehen bei Installation, Kundendienst, Wartung, Gebrauch und Reinigung oder eventuelle Veränderungen oder Manipulationen des Produktes können Fehlfunktionen, Schäden und Verletzungen hervorrufen.

Was oben dargelegt wurde kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen und zum Verfall der Garantie führen

Das Gerät wurde zum Garen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich für diese Funktion verwendet werden: jede andere Verwendung ist zu vermeiden, da diese unsachgemäß und gefährlich ist.

Das Gerät ist zum professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden. Der Ofen darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Es ist zu vermeiden, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen, diese dürfen das Gerät nicht benutzen oder damit spielen.

Keine Wärmequellen in der Nähe des Gerätes positionieren.

Unter keinen Umständen leicht entflammables Material in der Nähe des Gerätes lassen: Es besteht Brandgefahr.

Die Temperatur der Lebensmittelbehälter, des Zubehörs oder anderer Gegenstände kann während oder nach dem Garen sehr hoch sein; vorsichtig handhaben, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Nur mit Schutzmaßnahmen gegen die Hitze wie Hitzeschutzbekleidung berühren. Verbrennungsgefahr!

Vorsicht beim Öffnen der Ofentür: Verbrennungsgefahr durch Austritt von heißen Dämpfen. Der Ofen ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die beim Öffnen der Tür automatisch Heizelemente, Gebläse und Dampfzeugung abschaltet.

Wenn beim Garen ein Kerntemperaturfühler zum Einsatz kommt, die Backbleche besonders vorsichtig herausziehen: Kontrollieren, dass der Fühler aus dem Gargut entfernt wurde und nicht stört.

Keine entflammbaren Gegenstände oder Speisen auf Alkoholbasis in den Backofen einführen: Diese führen zu spontanen Selbstentzündungen und Bränden, durch die Explosionen verursacht werden könnten.

Keine Speisen im Inneren des Garraumes des Ofens salzen. Falls dies nicht vermieden werden kann, ist der Garraum schnellstmöglich zu reinigen, um Schäden daran zu verhindern.

Einstellungen auf dem Bedienfeld nur mit den Fingern vornehmen, die Verwendung von Gegenständen kann das Gerät beschädigen und lässt die Garantie verfallen.

Äußere Teile des Ofens können sich auf über 60 °C erhitzen. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, Bereiche oder Teile mit dem nebenstehenden Symbol nicht zu berühren.



Schäden oder Brüche an Glasteilen der Tür benötigen eine unverzüglichen Reparatur durch Austausch (Kundendienst kontaktieren).

Bei längerem Nichtgebrauch (für mehrere Tage) wird empfohlen, Strom- und Wasserversorgung zu unterbrechen.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch Missachtung der oben aufgeführten Hinweise entstehen, oder die auf einer unerlaubten Öffnung auch nur eines Teils des Gerätes oder auf Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen beruhen. Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

II. ERSTER GEBRAUCH

Im Inneren dürfen sich keine Kunststoffbeutel, Bedienungsanleitungen, Plastikfolien oder anderes befinden.

Den korrekten Sitz der Führungsschienen für die Backbleche an den seitlichen Wänden überprüfen.

Andernfalls können die Backbleche mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herunterfallen und Verbrennungen verursachen.



Zur Abnahme des Ofens wird ein Probe-Garzyklus durchgeführt, der es ermöglicht, die korrekte Funktion des Ofens ohne Auftreten von Fehlern oder Problemen zu überprüfen. Den Ofen einschalten und einen Garzyklus von 10 min. bei 150 °C und mittlerer Feuchtigkeit einstellen.

Die Punkte der folgenden Liste gewissenhaft überprüfen:

- Das Licht im Garraum leuchtet auf.
- Der Ofen kommt beim Öffnen der Tür zum Stillstand (Heizung, Befeuchtung, Motoren/Gebläse) und nimmt beim Schließen die Funktion wieder auf.
- Der Thermostat zur Temperaturregelung reagiert beim Erreichen der eingestellten Temperatur, und die Heizelemente schalten sich ab.
- Die Motoren der Gebläse ändern automatisch alle zwei Minuten die Drehrichtung. Die Befeuchtung wird während der 20 Sekunden des Motorstillstandes vorübergehend unterbrochen.
- Die Gebläse des Garraums laufen in derselben Drehrichtung.
- Das Austreten von Wasser aus den Rohren zur Befeuchtung des Garraumes in Richtung Gebläse überprüfen.

REINIGUNG

ERSTREINIGUNG DES GARRAUMES DES OFENS

Vor dem Durchführen jeglicher Reinigungsarbeiten muss die elektrische Versorgung unterbrochen und das vollständige Abkühlen abgewartet werden.

Im Garraum dürfen keine Rückstände von Lösungs- oder Reinigungsmitteln verbleiben. Deren Entfernung sollte durch gründliches Spülen mit einem feuchten Lappen erfolgen, dabei Augen, Mund und Hände angemessen schützen. Mögliche Gefahr der Korrosion.

Den leeren Ofen für ca. 30 min. auf 200 °C (392 °F) aufheizen, um den evtl. Geruch der Wärmeisolation zu beseitigen. Die Wände des Garraumes mit warmem Wasser und Seife reinigen, danach nachspülen; weder aggressive Reinigungsmittel noch Säuren verwenden.

III. REGELMÄSSIGE WARTUNG

Der Benutzer muss nur regelmäßige Wartungsarbeiten durchführen. Für außerordentliche Wartungsarbeiten ist der Kundendienst zu verständigen, um einen Eingriff durch autorisiertes Fachpersonal anzufordern.

Vor dem Durchführen jeglicher Reinigungsarbeiten muss die elektrische Versorgung unterbrochen und das vollständige Abkühlen abgewartet werden. ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG DES GARRAUMS

Nach einem Arbeitstag muss das Gerät sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Vermeidung von Betriebsstörungen gereinigt werden. Der Ofen darf niemals mit direktem Strahlwasser oder per Hochdruckreiniger gesäubert werden. Ebenso dürfen beim Reinigen des Geräts keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber aus herkömmlichem Stahl verwendet werden. Evtl. mit Edelstahlwolle die Blechplatten in Richtung der Satinierung abreiben. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist. Die Blechhalter herausnehmen. Rückstände von Hand entfernen und die ausbaubaren Teile in den Geschirrspüler geben. Zum Reinigen der Garkammer lauwarmer Seifenlauge verwenden. Daraufhin alle Oberflächen sorgfältig nachspülen und darauf achten, dass keine Rückstände von Reinigungsmitteln verbleiben. Für die Außenreinigung des Ofens ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel verwenden.

Zur **Reinigung von Hand** folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 80 °C einstellen.
- Für 10 Minuten aufheizen und bedampfen.
- Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Die seitlichen Blechhalter herausnehmen.
- Die gesamte Innenfläche des Ofens mit Reinigungsmittel einsprühen und 10 Minuten warten.
- Nachspülen.

Es ist streng verboten, den Garraum bei Temperaturen über 70 °C zu reinigen, Verbrennungsgefahr!

Die tägliche Reinigung der Dichtung des Garraumes mit einem milden Reinigungsmittel ausführen, damit diese intakt und funktionstüchtig bleibt.

Bei Verkrustungen nur Kunststoffschaber oder einen mit Essig getränkten Schwamm und warmes Wasser verwenden.

Achtung: Fett- oder Speiseablagerungen im Garraum können sich während des Betriebes entzünden; diese sollten umgehend entfernt werden.

Nur vom Hersteller des Gerätes empfohlene Produkte verwenden.

AUSSENREINIGUNG

Nur ein mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch oder Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak verwenden.

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

REINIGUNG DER TÜR UND DER GLASSCHEIBE

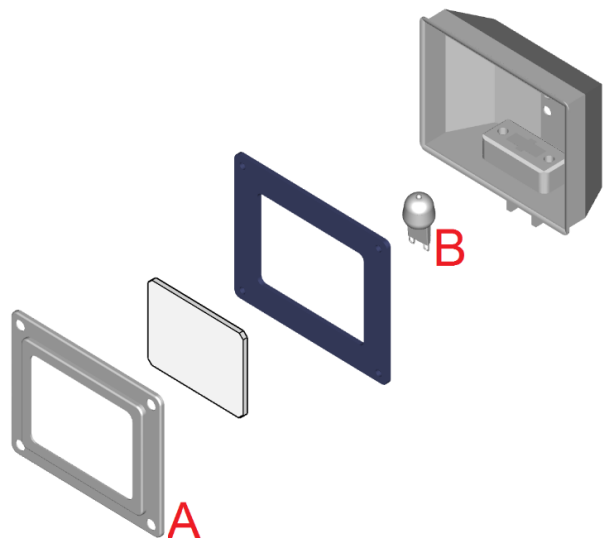
Zum Reinigen der Glasscheibe warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Es ist ausreichend, manuell die obere und untere Schraube auf der Seite des Griffs zu lösen, die das Profil aus Stahl des Innenfensters aus Glas blockieren. Dann das Fenster drehen.

Die Scheibe lässt sich auf diese Weise drehen ohne herauszufallen, und die Tür kann gründlich gereinigt werden.

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE DER BELEUCHTUNG

ACHTUNG: Um einen elektrischen Schlag oder eine Beschädigung der Person zu vermeiden, sorgfältig die folgenden Schritte folgen:

- Trennen Sie den elektrischen Anschluss Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Entfernen Sie die Seitenträger die Tablett unterstützen.
- Entfernen Sie den Deckel "A" durch die 4 Schrauben lösen, die behoben.
- Auswechseln der Lampe "B" mit den gleichen Eigenschaften.
- Setzen Sie den Deckel zuvor entfernt "A" wieder und mit Schrauben befestigen.
- Legen Sie die Seitenträger und sicherstellen, dass sie sicher sind.



Falls das Schutzglas zerbrochen oder beschädigt ist, darf der Ofen bis zu dessen Ersatz nicht verwendet werden (Kundendienst kontaktieren).

IV. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Es ist empfehlenswert, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) von einem autorisierten Servicefachmann kontrollieren zu lassen. Jegliche Wartung, Installation oder Reparatur muss durch den Kundendienst von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung zu unterbrechen, die Wasserhähne sind zu schließen und das Abkühlen muss abgewartet werden. Bevor das Gerät aus seiner Position wegbewegt wird, kontrollieren, dass elektrische- und Wasserleitungen (Kabel, Wasserschlauch und Abluft) korrekt getrennt sind. Wenn sich das Gerät auf einem Gestell mit Rädern befindet, ist beim Verschieben darauf zu achten, dass keine elektrischen Kabel, Schläuche oder anderes beschädigt werden. Sicherstellen, dass die Räder gebremst sind. Das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen bringen (z.B. Fritteusen usw.). Nach der Durchführung der Arbeit und erneutem Aufstellen in der ursprünglichen Position ist zu prüfen, dass die elektrische- und die Wasserversorgung normgerecht wieder hergestellt wurden.

V. INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN

Störungen ist die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und die Wasserversorgung zu unterbrechen. Vor der Verständigung des Kundendienstes sind die in der Tabelle beschriebenen Kontrollen durchzuführen (siehe unten).

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Eingeschalteter Ofen wird nicht aktiviert	Tür nicht geschlossen	Überprüfen, dass die Tür geschlossen ist
	Mikroschalter signalisiert geschlossene Tür nicht	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Beleuchtung des Ofens aus	Glühbirne lose	Glühbirne korrekt in die Fassung einschrauben
	Glühbirne defekt	Glühbirne austauschen (s. regelmäßige Wartung)
Ungleichmäßiges Garungsergebnis	Die Gebläse kehren die Drehrichtung nicht mehr um	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Eines der Gebläse steht still	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Eines der Heizelemente ist defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Der Ofen ist komplett ausgeschaltet	Keine Netzspannung	Netzspannung wieder herstellen
	Elektrischer Anschluss ist fehlerhaft	Den elektrischen Anschluss überprüfen
	Überhitzungsschutz aktiv	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Keine Wasserzufuhr für die Befeuchtung	Wasseranschluss geschlossen	Wasseranschluss öffnen
	Fehlerhafter Anschluss an die Wasserleitung	Den Wasseranschluss überprüfen
	Filter am Wassereingang verstopft	Filter reinigen
Bei geschlossener Tür dringt Wasser durch die Dichtung	Dichtung verschmutzt	Dichtung mit einem feuchten Tuch reinigen
	Dichtung beschädigt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Schließmechanismus der Tür defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Gebläse bleibt während des Betriebs stehen	Überhitzungsschutz des Motors aktiv	Den Ofen ausschalten und das automatische Ausschalten des Überhitzungsschutzes abwarten. Falls die Störung erneut auftritt, spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst).
	Kondensator des Motors defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)

Bei Falls die Störung nicht behoben werden kann, bitte den Händler oder Hersteller benachrichtigen und einen Einsatz des Kundendienstes anfordern. Dabei den **Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** des Geräts angeben. Diese Daten befinden sich auf dem TYPENSCHILD auf der Geräterückseite.

ERSATZTEILE

Es dürfen nur zugelassene Bauteile verwendet werden. Alle Eingriffe dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Zur Bestellung von Ersatzteilen bitte den Kundendienst kontaktieren.

VI. EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

Beim Garen von Speisen wie Braten oder Geflügel auf einem Rost ist die Verwendung eines Behälters auf dem Boden des Garraumes empfehlenswert, um tropfendes Fett aufzufangen. Beim Garen in vollen oder mit Flüssigkeiten gefüllten Behältern ist auf evtl. Überlaufen sowohl während des Garens als auch beim Entnehmen zu achten. Verbrennungsgefahr!

Sollten die Öfen auf Gärtschränken, Edeltischchen oder anderen Öfen abgestellt werden, wird davon abgeraten, Einschübe zu verwenden, in denen der Inhalt der Behälter nicht vom Benutzer eingesehen werden kann. Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör vor dem Gebrauch immer reinigen.

Für ein perfektes und gleichmäßiges Garergebnis der Speisen wird die Verwendung von nicht zu hohen Backblechen und Backformen empfohlen, da diese eine gute Luftzirkulation behindern. Zwischen dem Gargut und dem darüberliegenden Blech muss ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden. Für ein gleichmäßiges Garergebnis den Ofen nicht überladen. Bei Konditoreiwaren oder Brot deren Ausrichtung zum Luftfluss im Garraum beachten. Korrekter Gebrauch des Kerntemperaturfühlers: Diesen am höchsten Punkt der Speise von oben nach unten einführen, bis die Fühlerspitze die Mitte erreicht.

Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, ist ein Vorheizen mit einer um 30 °C erhöhten Temperatur zur Gartemperatur empfehlenswert. Wenn die Speisen beim Garen behandelt werden müssen, ist die Tür nur so kurz wie möglich zu öffnen, damit die Temperatur im Inneren des Ofens nicht so weit absinkt, dass das Gargebnis darunter leidet.

ACHTUNG: Das Öffnen der Tür sollte in zwei Schritten erfolgen: Für 4-5 sec die Tür nur etwas (3-4 cm), und dann vollständig öffnen. Dadurch wird vermieden, dass evtl. aus dem Ofen entweichender Dampf und Hitze stören oder Verbrennungen hervorrufen.



AUFTAUEN

Der Ofen kann zum Beschleunigen des Auftauvorgangs zu garenden Speisen verwendet werden, dazu Luftzirkulation bei Zimmertemperatur oder bei niedrigen Temperaturen einschalten (in Abhängigkeit von Größe und Art des Gefrierguts). Dadurch ist ein schnelles Auftauen der tiefgefrorenen Produkte möglich, ohne deren Aussehen oder Geschmack zu verändern.

DAMPF

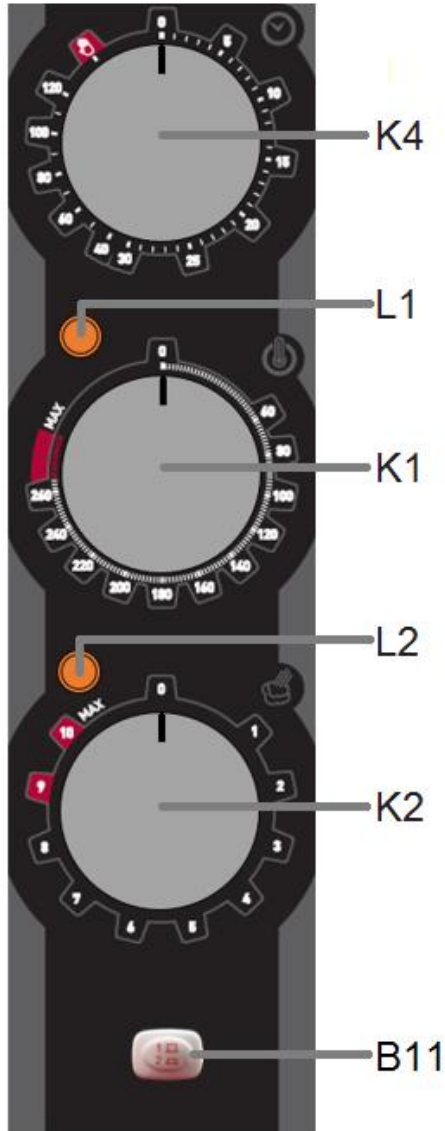
Das Dampfgaren ist für schonenderes Garen aller Lebensmittel empfehlenswert. Damit kann außerdem schnell aufgetaut werden, Speisen können aufgewärmt werden, ohne dass sie austrocknen oder hart werden und eingesalzene Lebensmittel können natürlich entsalzt werden. Die Kombination von Dampf- und traditionellem Garen erlaubt einen flexiblen Gebrauch mit Einsparung von Zeit und Energie, unter Wahrung des Nährwerts und des Geschmacks der Lebensmittel. Dieses System zum Garen ist für alle Arten von Speisen ideal. Das in das Gebläse gesprühte Wasser wird zerstäubt und vom Heizelement in Dampf umgewandelt.

ACHTUNG: Für ein zufriedenstellendes Bedampfen muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein. Bei niedrigeren Temperaturen erweist sich die Dampferzeugung als schwierig, und der Großteil des Wassers sammelt sich am Boden des Garraumes an. Außerdem muss vor dem Einschalten der Bedampfung für ein gutes Garergebnis der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.

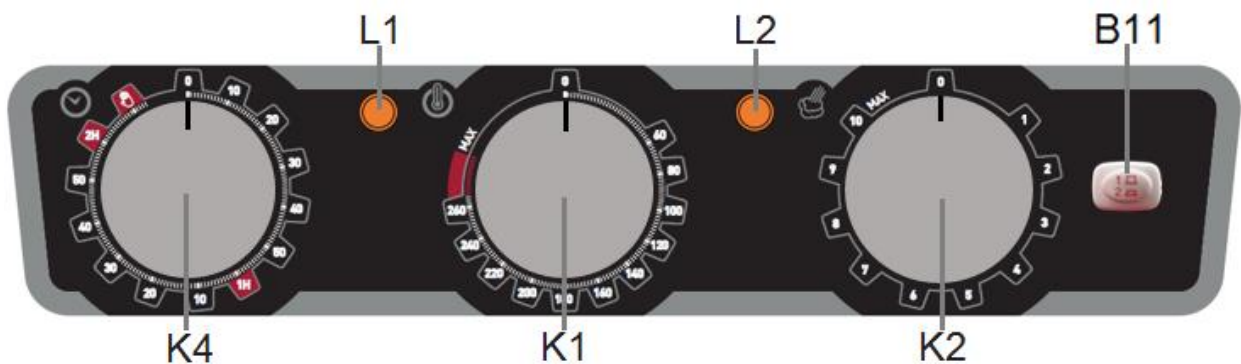
VORHEIZEN

Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, sollte dieser mit einer Temperatur vorgeheizt werden, die mindestens 30 °C über der Gartemperatur liegt.

VII.OFEN MIT MECHANISCHEM BEDIENFELD



K1	WAHLSCHALTER TEMPERATUR
K2	WAHLSCHALTER FEUCHTIGKEIT
K4	WAHLSCHALTER TIMER
L1	KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT
L2	KONTROLLLEUCHE BEFEUCHTUNG
B11	TASTE DREHZAHL GEBLÄSE/MOTOREN



- **TIMEREINSTELLUNG**

Bei manueller Einstellung bleibt der Ofen für unbegrenzte Zeit eingeschaltet, bis der Benutzer eingreift. Ist eine Zeitspanne vorgewählt, bleibt der Ofen für diese Zeit eingeschaltet (max. 120 Minuten).

- **TEMPERATURREGELUNG**

Dieser Regler dient zum Einstellen der gewünschten Temperatur.

- **KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT**

Bei eingeschalteter Kontrollleuchte sind die Heizelemente des Ofens eingeschaltet, da die Temperatur des Garraumes unter der mit dem Temperaturwähler eingestellten Temperatur liegt. Bei ausgeschalteter Kontrollleuchte sind die Heizelemente ausgeschaltet, und der Garraum hat die eingestellte Temperatur erreicht.

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG**

Dieser Regler dient zum Einstellen der Funktion Befeuchten.

Er kann im Uhrzeigersinn vom minimalen bis zum maximalen Wert gedreht werden.

ACHTUNG: Für einen einwandfreien Betrieb der Funktion Befeuchten muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein.

Außerdem muss vor dem Einschalten der Bedampfung für ein gutes Garergebnis der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.

- **KONTROLLLEUCHE BEFEUCHTEN**

Bei eingeschalteter Kontrollleuchte wird Wasser in den Garraum eingeleitet, um Dampf zu erzeugen.

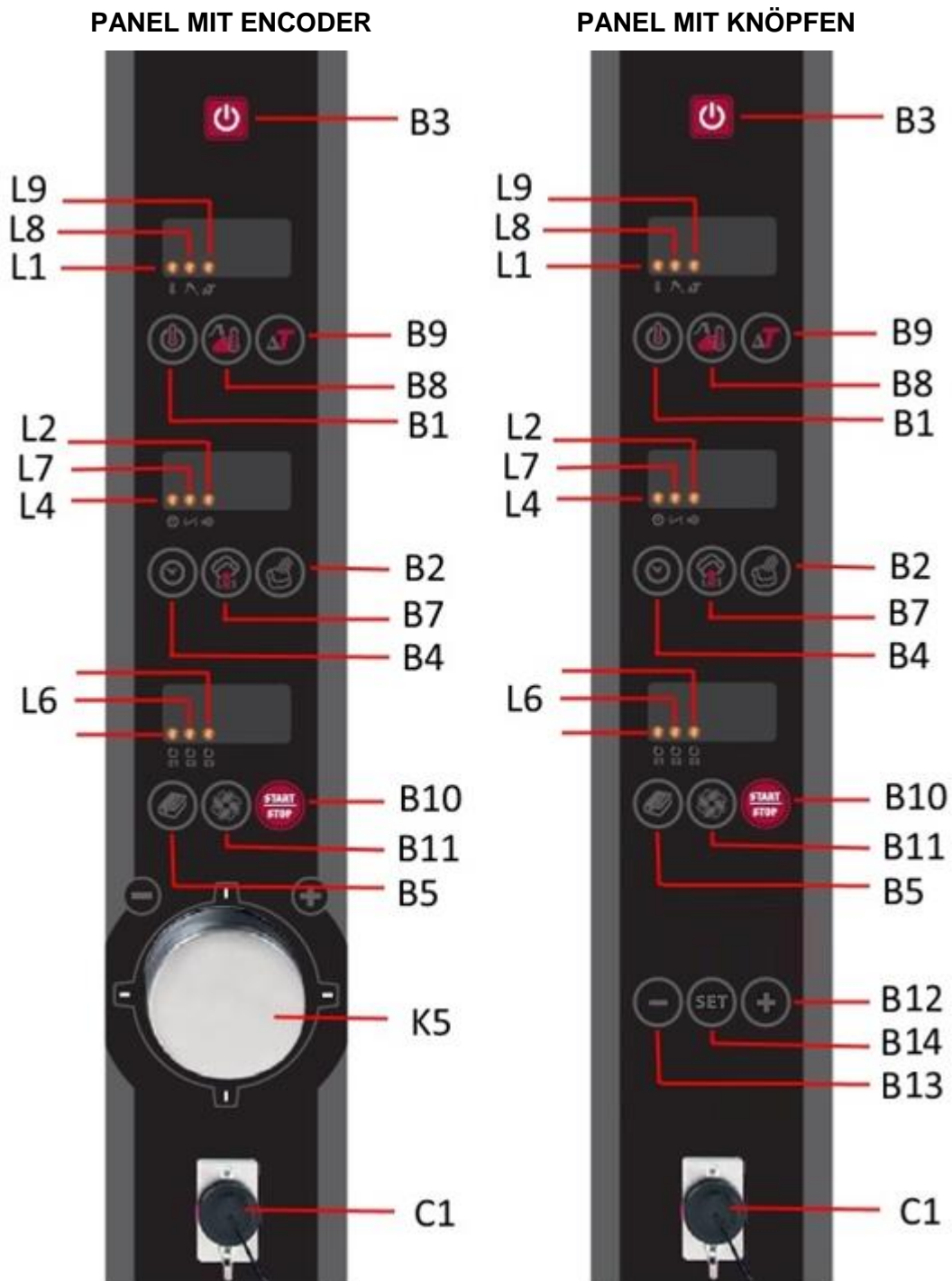
Dies geschieht unabhängig von der Temperatur (der Benutzer hat zu kontrollieren, dass die Temperatur ausreichend hoch ist, damit der Garvorgang korrekt abläuft).

- **DREHZAHLENGELUNG**

Das Gebläse/der Motor des Ofens arbeitet mit zwei Drehzahlen. Zur Einstellung der gewünschten Drehzahl die entsprechende Taste drücken:

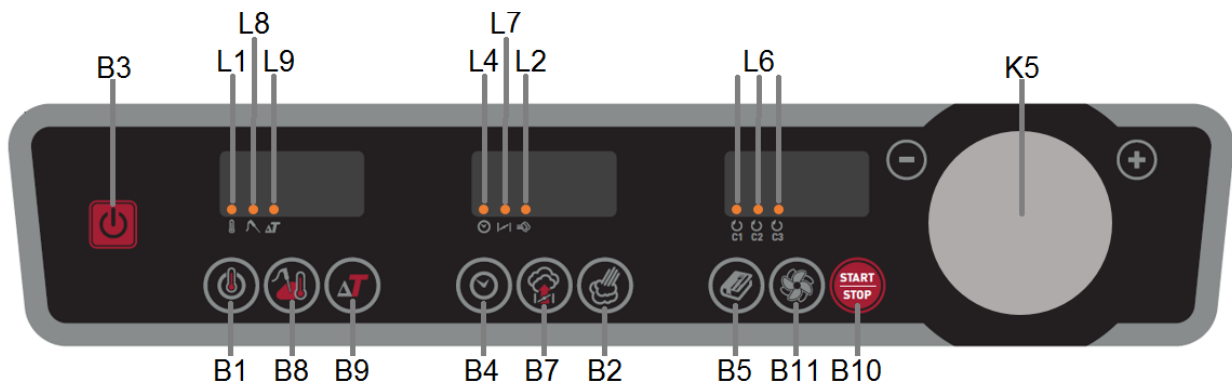
- 1 bedeutet, dass der Motor bei maximaler Drehzahl läuft. Dies ist bei den meisten Garvorgängen der Fall.
- 2 bedeutet, dass der Motor bei minimaler Drehzahl läuft und wird hauptsächlich für empfindliche Gerichte wie Konditoreiwaren eingesetzt.

VIII. OFEN MIT DIGITALEM BETRIEBSPANEL

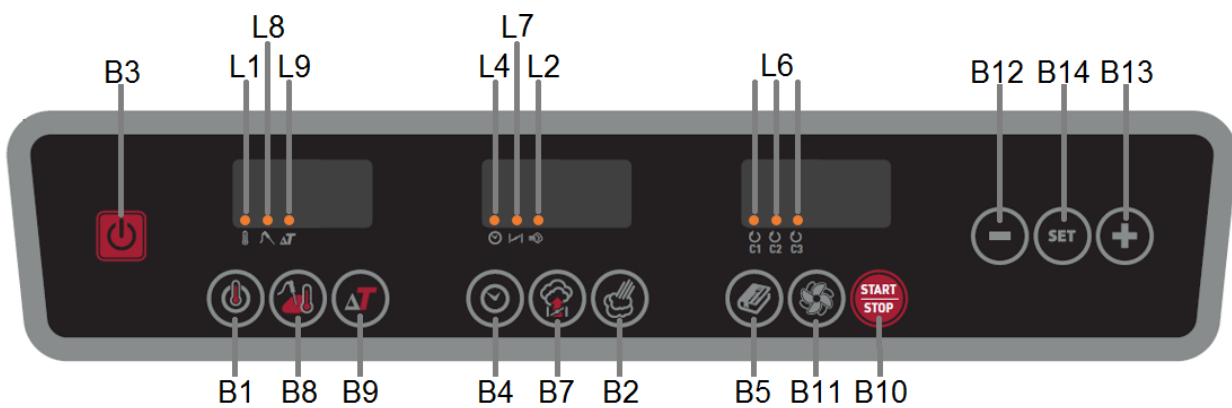


K5	Encoder für "+/-" Einstellung	B4	Taste Zeit
L1	Kontrollleuchte Thermostat	B5	Taste Garprogramme
L2	Kontrollleuchte Befeuchtung	B7	Taste Abzug
L4	Kontrollleuchte Zeit	B8	Taste Kernfühler
L6	Kontrollleuchte Garphasen	B9	Taste Delta T
L7	Kontrollleuchte Abzug	B10	Taste START/STOPP Garvorgang
L8	Kontrollleuchte Kernfühler	B11	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren
L9	Kontrollleuchte Delta T	C1	Eingang Kernfühler
B1	Taste Temperatur	B12	Wert erhöhen
B2	Taste Befeuchtung	B13	Wert verringern
B3	Taste ON/OFF	B14	Die Bestätigung des Wertes

PANEL MIT ENCODER



PANEL MIT KNÖPFEN



K5	Encoder für "+/-" Einstellung	B4	Taste Zeit
L1	Kontrollleuchte Thermostat	B5	Taste Garprogramme
L2	Kontrollleuchte Befeuchtung	B7	Taste Abzug
L4	Kontrollleuchte Zeit	B8	Taste Kernfühler
L6	Kontrollleuchte Garphasen	B9	Taste Delta T
L7	Kontrollleuchte Abzug	B10	Taste START/STOP Garvorgang
L8	Kontrollleuchte Kernfühler	B11	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren
L9	Kontrollleuchte Delta T	B12	Wert erhöhen
B1	Taste Temperatur	B13	Wert verringern
B2	Taste Befeuchtung	B14	Die Bestätigung des Wertes
B3	Taste ON/OFF		

- ON/OFF-TASTE

Bei einer Stromversorgung des Ofens leuchtet das Bedienfeld, und auf dem Display wird OFF angezeigt. Bei Drücken von ON/OFF wird das Bedienfeld aktiviert.

- TEMPERATURTASTE - PANEL MIT ENCODER

Die Temperaturwahltaste drücken und die Temperatur mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen. Dieser kann im und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, wodurch die auf dem Display angezeigte Temperatur erhöht oder gesenkt wird. Den Regler zur Bestätigung drücken. Der Ofen zeigt immer die tatsächliche Temperatur im Garraum an. Für die Anzeige der eingestellten Temperatur die Temperaturtaste drücken.

- TEMPERATURTASTE - PANEL MIT KNÖPFEN

Drücken Sie die Taste „Temperatur“ und stellen Sie durch Betätigen der Tasten „+“ und „-“ den Wert der gewünschten Temperatur ein.

Am Ende der Programmierung, zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.

Der Ofen zeigt während des Betriebs den realen Wert der im Inneren der Backkammer herrschenden Temperatur an. Um den Wert der eingestellten Temperatur anzuzeigen, drücken Sie die Taste „Temperatur“.

- KERNFÜHLER - PANEL MIT ENCODER

Beim Garen mit dem Kerntemperaturfühler diesen in den unteren Abschnitt des Bedienfelds einsetzen. Dazu die Abdeckung entfernen, die Taste Kernfühler drücken, die Temperatur mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen und diesen Regler zur Bestätigung drücken. Der Ofen wird ausgeschaltet, wenn der Fühler die gewünschte Gartemperatur misst.

- KERNFÜHLER - PANEL MIT KNÖPFEN

Beim Garen mit dem Kerntemperaturfühler diesen in den unteren Abschnitt des Bedienfelds einsetzen.

Die Abdeckung entfernen, die Taste des Kernfühlers drücken und die Temperatur über die Tasten „+“ und „-“ eingeben. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.

Das Garen wird unterbrochen, wenn der in das Lebensmittel eingeführte Fühler, die gewünschte Temperatur der Speise erfasst.

- DELTA-T-GAREN - PANEL MIT ENCODER

Zum Delta-T-Garen die Taste Delta T drücken,

- 1) die Temperatur des Kernfühlers mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen und diesen Regler zur Bestätigung drücken.
- 2) die Delta T Temperatur (gewünschte Differenz zwischen Kernfühler und Garraum) mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen und bestätigen.

Bitte beachten, dass die Kernsonde vor der Einstellung in den Ofen eingegeben werden muss.

- DELTA-T-GAREN - PANEL MIT KNÖPFEN

Zum Delta-T-Garen, die Taste „Delta T“ drücken und:

- 1) die Temperatur des Kernfühlers über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. Zum bestätigen die Taste „SET“ drücken.
- 2) die Temperatur Delta T (Temperaturdifferenz zwischen Kernfühler und Backkammer) über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.

Bitte beachten, dass die Kernsonde vor der Einstellung in den Ofen eingegeben werden muss.

- **REGELUNG DER ABZUGSLEITUNG**

Die Taste Abzug (Exhaust) drücken, um die Leitung zu öffnen oder zu schließen (Bei eingeschalteter Kontrollleuchte ist der Abzug geöffnet; bei ausgeschalteter Kontrollleuchte ist er geschlossen).

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG - PANEL MIT ENCODER**

Die Taste für Dampf drücken und den gewünschten Dampfanteil mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen, dann diesen Regler zur Bestätigung drücken.

Die Einstellungsmöglichkeiten reichen von 0 – 10. Die nachfolgende Tabelle zeigt den Anteil in % an:

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG - PANEL MIT KNÖPFEN**

Die Taste „Dampf“ drücken und den gewünschten Dampfanteil über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken. Die Einstellungsmöglichkeiten reichen von 0 – 10. Die nachfolgende Tabelle zeigt den Anteil in % an:

Wert	Dampf in Prozent	Wert	Dampf in Prozent
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **TASTE BEFEUCHTEN**

Mit dieser wird die Funktion zur Einführung von Dampf solange aktiviert, wie sie gedrückt bleibt.

- **GARPROGRAMME - PANEL MIT ENCODER**

1) **Programm zum Laden einer bereits gespeicherten Garweise:** Wenn das gespeicherte Programm verwendet werden soll, die Taste für das Garprogramm drücken. Mit dem Wertgeber (Encoder) kann die Nummer des gewünschten Programms ausgewählt werden. ENCODER zur Bestätigung drücken. Die Taste „START/STOPP“ drücken, um das eingestellte Programm zu starten.

2) **Neues Garprogramm:** Wenn ein neues Programm gespeichert werden soll, die Taste für das Garprogramm drücken. Mit dem Wertgeber (Encoder) muss die erste blinkende Zahl erreicht und dieser Regler dann zur Bestätigung gedrückt werden. Die Taste „Garprogramme“ erneut betätigen, um die Änderung der ersten Phase aufzurufen.

Nun können alle Informationen für den ersten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingegeben werden. Die Kontrollleuchte LED Position 1 wird eingeschaltet. Dann die Programmtaste drücken; es wird zum zweiten Zyklus umgeschaltet (LED in Position 2 ein). Alle Informationen für den zweiten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben. Dann die Programmtaste drücken; es wird zum dritten Zyklus umgeschaltet (LED in Position 3 ein). Alle Informationen für den dritten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben. Dann die Programmtaste drücken; es wird zum vierten Zyklus umgeschaltet (alle 3 LEDs sind eingeschaltet). Alle Informationen für den vierten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben. Dann die Programmtaste 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Display angezeigt wird (das Programm wurde gespeichert).

Sollte der Garvorgang nur aus 1 oder 2 Zyklen bestehen: Nach Eingabe der Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) die Programmtaste 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Display angezeigt wird (das Programm wurde gespeichert).

- GARPROGRAMME - PANEL MIT KNÖPFEN

- 1) **Programm zum Laden einer bereits gespeicherten Garweise:** Wenn das gespeicherte Programm verwendet werden soll, die Taste „Garprogramm“ drücken und über die Tasten „+“ und „-“, kann die Nummer des gewünschten Programms ausgewählt werden. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.
Die Taste „START/STOP“ drücken, um das eingestellte Programm zu starten.

Neues Garprogramm: Wenn ein neues Programm gespeichert werden soll, die Taste für das Garprogramm drücken und über die Tasten „+“ und „-“, muss die erste blinkende Zahl erreicht werden. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken. Die Taste „Garprogramme“ erneut betätigen, um die Änderung der ersten Phase aufzurufen. Jetzt können Sie mit der Eingabe aller Informationen für den ersten Zyklus beginnen (Temperatur, Zeit, Dampf, etc.) und die Kontrollleuchte auf dem LED Nr. 1 wird eingeschaltet.

Drücken Sie die Taste „Programme“ und fahren mit dem zweiten Zyklus fort (LED auf Position Nr. 2). Alle Informationen für den zweiten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben und die Taste „Programme“ drücken, um mit dem dritten Zyklus fortzufahren (LED in Position Nr. 3).

Alle Informationen für den dritten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben und die Taste „Programme“ drücken, um zum vierten Zyklus umzuschalten (alle 3 LEDs sind eingeschaltet).

Alle Informationen für den vierten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben und die Taste „Programme“ 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Display angezeigt wird (was bedeutet, dass das Programm gespeichert wurde).

Falls das Garen nur 1 oder 2 Zyklen hat, bei Abschluss der Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampf, etc.) die Taste „Programm“ für 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Bildschirm angezeigt wird (was bedeutet, dass das Programm gespeichert wurde).

- ÄNDERUNG ODER LÖSCHUNG EINES PROGRAMMS – Bedientafel mit Encoder

1. Zur Änderung eines Programms die Taste "Garprogramme" drücken, am Encoder die Nummer des zu ändernden Programms auswählen und bestätigen. Anschließend die Taste "Garprogramme" betätigen und an dieser Stelle die neuen Phasen wie im vorigen Absatz beschrieben zurücksetzen.
2. Zum Löschen eines Programms die Taste "Garprogramme" drücken, um die Liste der Programme aufzurufen und unter Betätigung des Encoders die Nummer des zu löschenden Programms markieren. An dieser Stelle (ohne mit dem Encoder zu bestätigen) die Tasten "Zeit" und "Temperatur" gleichzeitig 4 Sekunden lang gedrückt halten. Nun beginnt die Programmnummer zur Anzeige, dass das Programm wieder frei ist, zu blinken.

- ÄNDERUNG ODER LÖSCHUNG EINES PROGRAMMS – Bedientafel mit Tasten

1. Zur Änderung eines Programms die Taste "Garprogramme" drücken und anhand der Tasten "+" e "-" die Nummer des Programms, das man zu ändern wünscht, auswählen und mit "SET" bestätigen. Anschließend die Taste "Garprogramme" betätigen und an dieser Stelle die neuen Phasen wie im vorigen Absatz beschrieben zurücksetzen.
2. Zum Löschen eines Programms die Taste "Garprogramme" drücken, um die Liste der Programme aufzurufen und unter Betätigung der Tasten "+" und "-" die Nummer des zu löschenden Programms markieren. An dieser Stelle (ohne mit der Taste "SET" zu bestätigen) die Tasten "Zeit" und "Temperatur" gleichzeitig 4 Sekunden lang gedrückt halten. Nun beginnt die Programmnummer zur Anzeige, dass das Programm wieder frei ist, zu blinken.

- **RÜCKKEHR ZUM MANUELLEN GAREN - PANEL MIT ENCODER**
Um aus der Funktion Programme auszutreten und wieder zum MANUELLEN Garen zurückzukehren muss der Drehknopf ENCODER gedrückt gehalten werden, bis die Schrift MAN auf dem Display angezeigt wird.
- **RÜCKKEHR ZUM MANUELLEN GAREN - PANEL MIT KNÖPFEN**
Um aus der Funktion Programme auszutreten und wieder zum MANUELLEN Garen zurückzukehren muss die Taste „SET“ gedrückt gehalten werden, bis die Schrift MAN auf dem Display angezeigt wird.
- **VORHEIZEN DER GARKAMMER**
Das Gerät ist mit mehreren Vorheizmodi ausgestattet, jeder davon dient, um den jeweiligen Anforderungen des Benutzers gerecht zu werden, der entscheiden kann, welche Betriebsart zu wählen ist.
Um den Vorheizmodus zu wählen muss, nachdem die untenstehende Beschreibung verstanden wurde, der Parameter P86 bearbeitet werden (siehe Verfahren zum Ändern von Parametern), indem er auf die Art des gewünschten Vorheizbetriebs eingestellt wird.
 - **Beseitigung des Vorheizens (P86 = 0)**
Jede Vorheizfunktion wird deaktiviert.
 - **Automatisches Vorheizen (P86 = 1)**
Bei dieser Einstellung wird das Vorheizen automatisch vom Gerät eingestellt.
Wenn der Garzyklus über die Taste „START/STOP“ gestartet wird, zeigt das obere Display die in der Garkammer erfasste Temperatur an, das mittige Display zeigt die Schrift „PrE“.
Der Vorheizwert ist derselbe wie derjenige der Temperatur in der ersten eingestellten Garphase plus 20 % (der Prozentsatz kann über den Parameter P87 geändert werden, siehe Tabelle im Abschnitt Ändern von Parametern).
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, meldet ein akustisches Signal, dass nun die Tür geöffnet und das zu garende Produkt eingeschoben werden muss.
Das akustische Signal kann durch Drücke einer beliebigen Taste quittiert werden, wobei jedoch der Vorheizzyklus bis zum Öffnen der Tür fortgeführt wird.
Wenn die Tür dann wieder geschlossen wird, beginnt der Garvorgang gemäß den Parametern, die für die erste Garphase eingestellt wurden.
Die maximal erreichbare Vorheiztemperatur ist 280 °C.
 - **Manuelles Vorheizen (P86 = 2)**
Bei dieser Einstellung muss das Vorheizen bei jedem Garvorgang manuell eingestellt werden.
Beim Starten des eingestellten Garprogramms wird durch die Taste „START/STOP“ ein akustisches Signal abgegeben, das meldet, dass der gewünschte Wert für den Vorheizparameter eingestellt werden muss.
Das obere Display zeigt blinkend die einstellbaren Temperaturen an.
Auf dem mittigen Display wird „PrE“ angezeigt.
Zum Einstellen der Vorheiztemperatur den Encoder betätigen und zum Bestätigen drücken.
Die Taste START/STOP drücken, um die Heizung einzuleiten.
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, meldet ein akustisches Signal, dass nun die Tür geöffnet und das zu garende Produkt eingeschoben werden muss.
Das akustische Signal kann durch Drücke einer beliebigen Taste quittiert werden, wobei jedoch der Vorheizzyklus bis zum Öffnen der Tür fortgeführt wird.
Wenn die Tür dann wieder geschlossen wird, beginnt der Garvorgang gemäß den Parametern, die für die erste Garphase eingestellt wurden.
Die maximal erreichbare Vorheiztemperatur ist 280 °C.

- **Manuelles und programmierbares Vorheizen (P86 = 3)**

Bei dieser Einstellung muss das Vorheizen bei jedem Garvorgang manuell eingestellt werden, wie beim manuellen Vorheizen also.

Der Modus wird jedoch auch als „programmierbar“ bezeichnet, weil es möglich ist, einen Vorheizwert auch bei vom Benutzer gespeicherten Rezepten zu speichern.

Während des Ausarbeitens des Programms bezieht sich die erste Phase auf das Vorheizen.

Auf dem oberen Display wird die Vorheiztemperatur blinkend angezeigt.

Auf dem mittleren Display wird die Schrift „PrE“ angezeigt, was bedeutet, dass das Vorheizen während des Garzyklus erfolgt.

Wenn die Vorheizphase aus dem Garzyklus entfernt werden soll, die Zeittaste drücken und den Encoder gegen den Uhrzeigersinn drehen: Auf der unteren Anzeige erscheint die Meldung "Prn", die anzeigt, dass die Vorheizung deaktiviert wurde. Zur Bestätigung auf den Encoder drücken. Die Schrift "PrY" zeigt hingegen an, dass die Vorheizung aktiviert wurde.

Soll die Vorheizung aktiv bleiben und die Vorheiztemperatur geändert werden, die Taste „Temperatur“ drücken und den Encoder betätigen. Anschließend anhand der Taste Encoder bestätigen:

Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, die Taste "Garprogramme" drücken, um zur Einstellung der anderen Garphasen überzugehen (im Abschnitt der Einstellung von Rezepten nachlesen).

Wenn wie bei den zuvor erwähnten Vorheizmodi die Vorheiztemperatur erreicht ist, meldet ein akustisches Signal, dass nun die Tür geöffnet und das zu garende Produkt eingeschoben werden muss. Das akustische Signal kann durch Drücke einer beliebigen Taste quittiert werden, wobei jedoch der Vorheizzyklus bis zum Öffnen der Tür fortgeführt wird.

Wenn die Tür dann wieder geschlossen wird, beginnt der Garvorgang gemäß den Parametern, die für die erste Garphase eingestellt wurden.

Die maximal erreichbare Vorheiztemperatur ist 280 °C

- **DREHZAHLREGELUNG**

Das Gebläse/der Motor des Ofens arbeitet mit zwei Drehzahlen:

- Min: Der Motor läuft bei minimaler Drehzahl und wird hauptsächlich für empfindliche Gerichte wie Konditoreiwaren eingesetzt.
- Max. Der Motor läuft bei maximaler Drehzahl. Dies ist bei den meisten Garvorgängen der Fall.

Zum Einstellen der Gebläsedrehzahl die Drehzahl Taste drücken für angezeigten Werte "Min" oder "Max" eingeben.

- **START/STOP**

Mit dieser Taste wird ein zuvor eingestelltes Programm oder das Garprogramm gestartet/beendet.

- **ENCODER**

Der Wertgeber-Regler (Encoder) kann im und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um den auf dem Display angezeigten Zahlenwert zu steigern oder zu senken. Den Wertgeber-Regler drücken, um einen Befehl zu bestätigen.

- **KERNFÜHLER**

Öffnung zum Einsetzen des Kernfühlers. Wenn das Programm mit einem Kernfühler verwendet wird, wird die Garzeit nicht angezeigt, da der Garvorgang beendet wird, sobald die vom Fühler gemessene Kerntemperatur erreicht wurde.

- **KOCHEN MIT DEFERRED DEPARTURE - Panel mit Encoder**
Sie können einen manuellen Garzyklus oder ein Garprogramm starten, so dass es mit einer bestimmten Verzögerungszeit ab dem Start beginnt. Dazu müssen Sie zuerst den Garzyklus einstellen oder das gewünschte Programm auswählen. Danach drücken Sie statt der START / STOP-Taste die Zeittaste für 3 Sekunden,, wählen Sie mit dem Encoder die Verzögerungszeit beim Start und bestätigen Sie den Encoder-Knopf für 3 Sekunden. An dieser Stelle schaltet das gesamte Bedienfeld aus, mit Ausnahme des zentralen Displays, das die verbleibende Zeit bis zum eigentlichen Garbeginn anzeigt.
- **KOCHEN MIT VORGESCHLOSSENEM ABFAHRT - Paneel mit Knöpfen**
Sie können einen manuellen Garzyklus oder ein Garprogramm starten, so dass es mit einer bestimmten Verzögerungszeit ab dem Start beginnt. Dazu müssen Sie zuerst den Garzyklus einstellen oder das gewünschte Programm auswählen. Danach drücken Sie statt der START / STOP-Taste die Zeittaste für 3 Sekunden, drücken Sie die "+" oder "-" Tasten, wählen Sie die Verzögerungszeit beim Start und bestätigen Sie die Taste für 3 Sekunden "SET". An dieser Stelle schaltet das gesamte Bedienfeld aus, mit Ausnahme des zentralen Displays, das die verbleibende Zeit bis zum eigentlichen Garbeginn anzeigt.
- **AUTOMATISCHE KÜHLUNG – Bedientafel mit Encoder**
Um die Ofentemperatur automatisch zu senken, einfach die Taste "Garprogramme" drücken, den Encoder gegen den Uhrzeigersinn bewegen, bis die Meldung "COO" erscheint, sodann durch Drücken des Encoders bestätigen. Dann die Temperatur-Taste drücken, die Temperatur mit dem Drehknopf einstellen und mit dem Encoder bestätigen. Durch Drücken der Taste "START/STOP" aktiviert der Ofen schließlich automatisch die Ventilatoren und startet die Garraumkühlung. Diese Funktion ist auch bei der Tür wirksam, um die Temperatur in kurzer Zeit zu senken.
- **AUTOMATISCHE KÜHLUNG – Bedientafel mit Tasten**
Um die Ofentemperatur automatisch zu senken, einfach die Taste "Garprogramme" und die Taste "-" drücken, bis die Meldung "COO" erscheint, sodann "SET" drücken. Dann die Temperatur-Taste drücken, die Temperatur anhand der Tasten "+" und "-" einstellen und SET drücken. Durch Drücken der Taste "START/STOP" aktiviert der Ofen schließlich automatisch die Ventilatoren und startet die Garraumkühlung. Diese Funktion ist auch bei der Tür wirksam, um die Temperatur in kurzer Zeit zu senken.
- **AUTOMATISCHER WASCHVORGANG - PANEL MIT ENCODER**
Das Waschsystem ist vollständig automatisch: Es ist ausreichend das gewünschte Programm auszuwählen.

Mit der Bedientafel auf OFF den Drehknopf ENCODER drücken.

Auf dem Display wird CLN_01 angezeigt. Den Drehknopf ENCODER drehen bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Den Drehknopf ENCODER erneut drücken, um das Programm zu starten.

CLN_01: Waschgang KURZ (45 Minuten).

CLN_02: Waschgang MITTELLANG (56 Minuten).

CLN_03: Waschgang LANG (65 Minuten).

CHr___: Nachfüllen Reinigungsmittelpumpe (3 Minuten)

das Nachfüllen der Reinigungsmittelpumpe mit Programm CHr muss in den folgenden Fällen ausgeführt werden:

- Beim ersten Einschalten nach der Installation.
- Jedes Mal, wenn das Reinigungsmittel im Tank ausgeht.
- Nach einem langen Gerätestillstand.

- AUTOMATISCHER WASCHVORGANG - PANEL MIT KNÖPFEN

Das Waschsystem ist vollständig automatisch: Es ist ausreichend das gewünschte Programm auszuwählen.

Mit der Bedientafel auf OFF die Taste „SET“ drücken.

Auf dem Display wird CLN_01 angezeigt. Die Tasten „+“ und „-“ betätigen, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Den "SET" Taste erneut drücken, um das Programm zu starten.

CLN_01: Waschgang KURZ (45 Minuten).

CLN_02: Waschgang MITTELLANG (56 Minuten).

CLN_03: Waschgang LANG (65 Minuten).

CHr _ : Nachfüllen Reinigungsmittelpumpe (3 Minuten).

Das Nachfüllen der Reinigungsmittelpumpe mit dem Programm CHr muss in den folgenden Fällen ausgeführt werden:

- Beim ersten Einschalten nach der Installation.
- Jedes Mal, wenn das Reinigungsmittel im Tank ausgeht.
- Nach einem langen Gerätestillstand.

WICHTIG

ACHTUNG: Für einen perfekten Betrieb des Waschsystems sicherstellen, dass vor dem Start eines Reinigungsprogramms (CLN_01, CLN_02, CLN_03) die Temperatur der Garkammer zwischen 90 °C und 140 °C liegt. Vor höheren Temperaturen raten wir ab.

Das Gerät muss für die Reinigung von Öfen für das professionelle Garen verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Vor dem Start eines Waschprogramms sicherstellen, dass der Wasserauslass am Boden der Garkammer frei ist, um Überschwemmungen der Garkammer selbst zu verhindern.

Niemals die Tür der Garkammer während eines Waschvorgangs öffnen: Ein möglicher Austritt der für die Reinigung verwendeten chemischen Substanzen und warme Ausdünstungen können zu Verbrennungen führen und Korrosionsgefahr hervorrufen.

Nach jedem Waschvorgang sicherstellen, dass in der Garkammer keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben. Eventuelle Rückstände entfernen und die Garkammer manuell nachspülen.

Wir empfehlen, das vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel zu verwenden.

Der Gebrauch eines nicht geeigneten Reinigungsmittels könnte das Waschsystem beschädigen und die Integrität der Garkammer beeinträchtigen, was zum Verfall der Garantie führt.

- FEHLERMELDUNGEN UND WARNHINWEISE

Alle Alarme werden von einem Summton begleitet. Der Summton kann durch Betätigung einer Taste abgeschaltet werden.

Er1 ALARM FÜHLER GARKAMMER:

Tritt im Falle eines Defektes am Fühler der Garkammer auf. Alles wird deaktiviert außer der Beleuchtung und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Er2 ALARM KERNFÜHLER

Tritt im Falle eines Defektes des Kernfühlers bei den Garvorgängen, wo sie eingesetzt wird, auf. Alles wird deaktiviert außer der Beleuchtung und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

ALL ALARM MOTOR

Tritt im Falle von Überhitzung eines Motors auf. Alles wird deaktiviert außer der Beleuchtung und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Nach der Abschaltung des Alarms muss die Taste ON/OFF 1 Sekunde lang betätigt werden, um den Alarm rückzustellen (die Bedientafel geht auf OFF über).

H-t ALARM TEMPERATUR STEUERKARTE

Tritt im Falle einer Überhitzung der Steuerkarte auf. Der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Nach der Abschaltung des Alarms muss die Taste ON/OFF 1 Sekunde lang betätigt werden, um den Alarm rückzustellen (die Bedientafel geht auf OFF über).

- ZUGRIFF AUF DIE BENUTZERPARAMETER UND DEREN ÄNDERUNG

Der Ofen verfügt über ein Menü zum Einstellen einer Gruppe von Parameter, die dem Benutzer gewidmet sind.

Um auf das Menü dieser Parameter zuzugreifen, muss der Ofen im Status „OFF“ sein, was auf dem oberen Display angezeigt werden muss.

Die Taste „Garprogramme“ gedrückt halten, bis auf dem oberen Display die Schrift „PA“ und auf dem unteren die blinkende Zahl „0“ erscheint.

Durch Drücken von Encoder den auf dem unteren Display angezeigten Wert auf „30“ stellen.

Zur Bestätigung Encoder drücken: Auf dem oberen Display erscheint der Name des Parameters, während auf dem unteren der Wert dieses Parameters angezeigt wird.

Zum Scrollen der änderbaren Parameter den Encoder im und gegen den Uhrzeigersinn betätigen.

Wenn der zu bearbeitende Parameter gefunden wurde, Encoder drücken: Der auf dem unteren Display angezeigte Wert beginnt zu blinken, und nun kann er durch Betätigen des Encoders geändert werden.

Wenn der aufgrund der nachstehenden Tabelle der gewünschte Wert eingestellt ist, Encoder drücken, um die Änderung zu bestätigen. Am Ende der Verfahren zum Ändern der gewünschten Parameter die Taste ON/OFF drücken, um das Gerät abzuschalten und die vorgenommenen Änderungen zu speichern

PARAMETER	BESCHREIBUNG DES PARAMETERS	EINGESTELLTER WERT	GRENZEN	MASSEINHEIT
P01	Maßeinheit Temperatur: 0= °C, 1= °F	0	0 - 1	/
P05	Voreingestellte Gartemperatur	150	30 - 280	°C
P09	Kerntemperaturfühler voreingestellt	30	5 - 100	°C
P11	Temperatur ΔT voreingestellt	15	P12 - P13	°C
P12	Setpoint Minimum ΔT	15	0 - P13	°C
P13	Setpoint Maximum ΔT	70	P12 - 150	°C
P18	Dauer des Summertons am Zyklusende	10	0 - 60	Sek.
P36	Aktivierung der Reinigung: 0= deaktiviert, 1 aktiviert	/	0 - 1	/
P81	Steuerung der Beleuchtung 0 = Das Licht wird durch Druck einer beliebigen Taste für eine Zeit gleich P84 aktiviert 1 = Das Licht wird aktiviert, wenn der Ofen einen Zyklus durchführt und schaltet sich am Ende des Zyklus aus, wenn die Tür geschlossen wird. 2 = Das Licht ist bei eingeschaltetem Ofen stets aktiv	2	0 - 2	/
P84	Einschaltzeit des Lichtes mit P81 = 0	45	0 - 120	Sek.
P85	Dauer des Summertons am Ende der Phase	1	0 - 60	Sek.
P86	Vorheizfunktion: 0 = deaktiviert 1 = automatisches Vorheizen 2 = manuelles Vorheizen 3 = manuelles + programmierbares Vorheizen	0	0 - 3	/
P87	Prozentuale Vorheiztemperatur	20	10 - 100	%