

DIGITAL LINE

INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUNG



Originalsprache: Italienisch



Die in der Installations- und Wartungsanleitung beschriebenen Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal und nicht vom Endbenutzer durchgeführt werden.

Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.

DIGITAL LINE INSTALLATION



Sehr geehrter Installateur,

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für eine sichere und ordnungsgemäße Installation des Geräts erforderlich sind. Daher empfehlen wir Ihnen, es vor jedem Eingriff sorgfältig zu lesen und für eine spätere Verwendung sorgfältig aufzubewahren.

Wenn Sie weitere Informationen benötigen oder ein Teil der Broschüre nicht verständlich sein sollte, stehen wir Ihnen gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Viel Erfolg!

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1. Sicherheitsvorschriften für den Installateur	4
1.2. Erklärung der Symbole	4
2. Nach dem Entfernen der Verpackung	5
2.1. Geräteüberprüfung und Starter Kit	5
2.2. Entfernen der Schutzfolie	5
2.3. Technisches Spezifikationsschild	5
3. Transport	6
3.1. Transport des Geräts	6
3.2. Technische Daten des Aufstellungsortes	6
4. Positionierung	8
4.1. Aufstellung auf einem Tisch/Schrank	8
4.2. Aufstellung auf Gärschrank	8
4.3. Aufstellung auf einen Backofen	8
4.4. Aufstellung auf einem Gestell	8
5. Stromanschluss	10
5.1. Warnhinweise	10
5.2. Durchführen des Anschlusses	11
5.3. Austausch des Versorgungskabels	11
6. Wasseranschluss	12
6.1. Eigenschaften des Zulaufwassers	12
6.2. Eigenschaften Zulaufwasser	12
6.3. Wasserablauf	13
6.4. Waschwasser	13
7. Dampfabzug	14
8. Abnahmeprüfung	15

1. Sicherheitshinweise



Wenn die Vorschriften dieses Handbuchs nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden. Bitte lesen Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren, benutzen und warten. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit es später auch von den verschiedenen Bedienern eingesehen werden kann. Wenn nicht alle Informationen in diesem Handbuch für Sie verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Bei Verlust oder Beschädigung der Dokumentation wenden Sie sich bitte an den Hersteller, um eine Ersatzdokumentation zu erhalten.

1.1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR

- Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und durch den Hersteller befugtem Fachpersonal gemäß den im Verwendungsland geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- Bevor Sie das Gerät montieren, kontrollieren Sie, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Typenschild entsprechen ► **Abb. 2.3**.
- Vor Installations- und Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Arbeiten oder Änderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in dieser Anleitung aufgeführt werden, führen zum Verfall der Garantie.
- Eine andere als die in dieser Anleitung beschriebene Installation oder Wartung kann dazu führen, dass Installateur oder Benutzer verletzt werden oder zu Tode kommen und dass Aufbauten am Aufstellungsort beschädigt werden können.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal im Arbeitsbereich verboten.
- Das Versorgungskabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Das Kabel darf nur durch eines mit gleichen Eigenschaften ersetzt werden: Der zu verwendende Kabeltyp und sein Querschnitt sind immer auf dem technischen Datenschild angegeben. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.
- Das Typenschild enthält Daten, die bei der Anfrage für einen Wartungs- oder Reparaturingriff am Gerät wichtig sind: Es wird daher empfohlen, dieses Schild nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.
- Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

1.2. ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders von den folgenden Piktogrammen angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Lesen Sie diese Broschüre vor der Installation / Verwendung des Geräts



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Kapitel oder ausführlicher Text



Potentialausgleichssymbol



Heiße Oberflächen, Verbrennungsgefahr

2. Nach dem Entfernen der Verpackung

2.1. GERÄTEÜBERPRÜFUNG UND STARTER KIT

► Abb. 2.1

Überprüfen Sie nach Erhalt die Unversehrtheit des Geräts und stellen Sie sicher, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde und dass alle für die Installation und den Gebrauch erforderlichen Komponenten vorhanden sind.


Im Falle von Beschädigungen oder fehlenden Teilen:

- entnehmen Sie die Gerätedaten dem Typenschild ► **Abb. 2.3**;
- dokumentieren Sie den Schadens mit einigen Fotografien;
- benachrichtigen Sie den Spediteur/Hersteller unverzüglich.

2.2. ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

► Abb. 2.2

Entfernen Sie die Schutzfolie von den Öfen und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, aggressiven Reinigungsmitteln oder metallischen Gegenständen (z.B. Schabern).

 **Klebstoffreste gegebenenfalls mit einem weichen Tuch abwischen, das mit einem sanften und nicht scheuernden Reinigungsmittel auf Ölbasis getränkt ist und für Edelstahloberflächen. Vermeiden Sie die Verwendung von Schabern oder scheuernden oder scharfen Werkzeugen.**

2.3. TECHNISCHES SPEZIFIKATIONSSCHILD

► Abb. 2.3

- | | |
|-----------------|------------------------|
| A) Artikel | E) Betriebsdruck |
| B) Modell | F) Schutzgrad |
| C) Referenz | G) Elektrische Daten |
| D) Seriennummer | H) Gewicht des Gerätes |

1) Ofen

2) Handbuch

3) Brücken

4) Annahmestütze

5) Reinigungsmittelkanister falls vorhanden)

6) Aufklebers „Umkippen der Bleche“

7) Filter

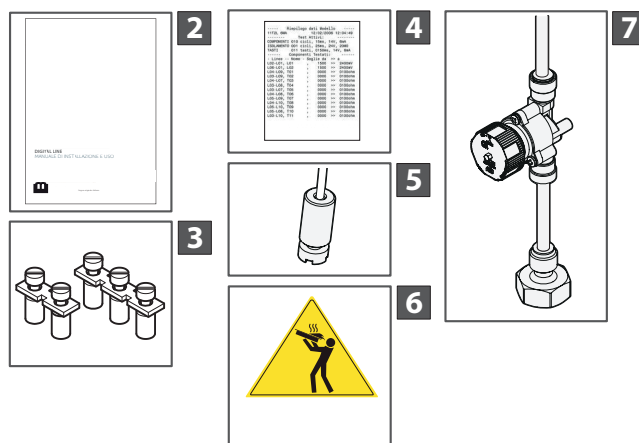
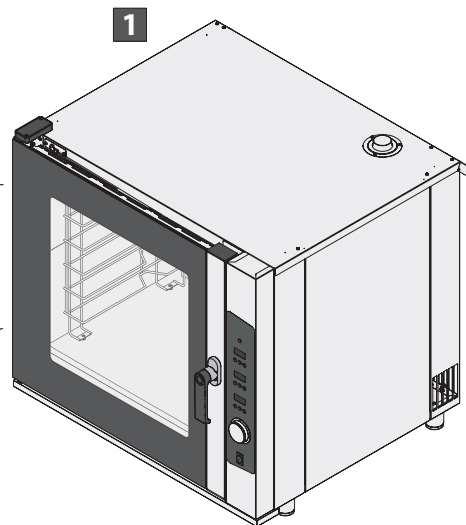


Abb. 2.1

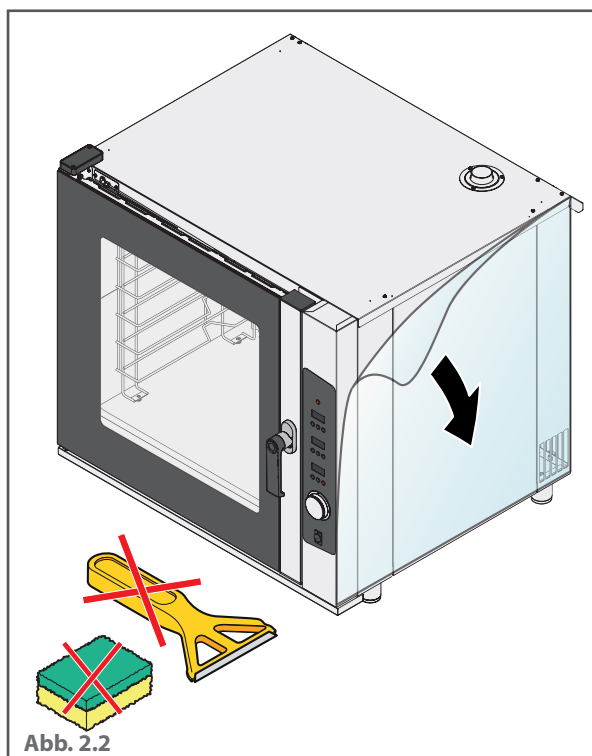


Abb. 2.2

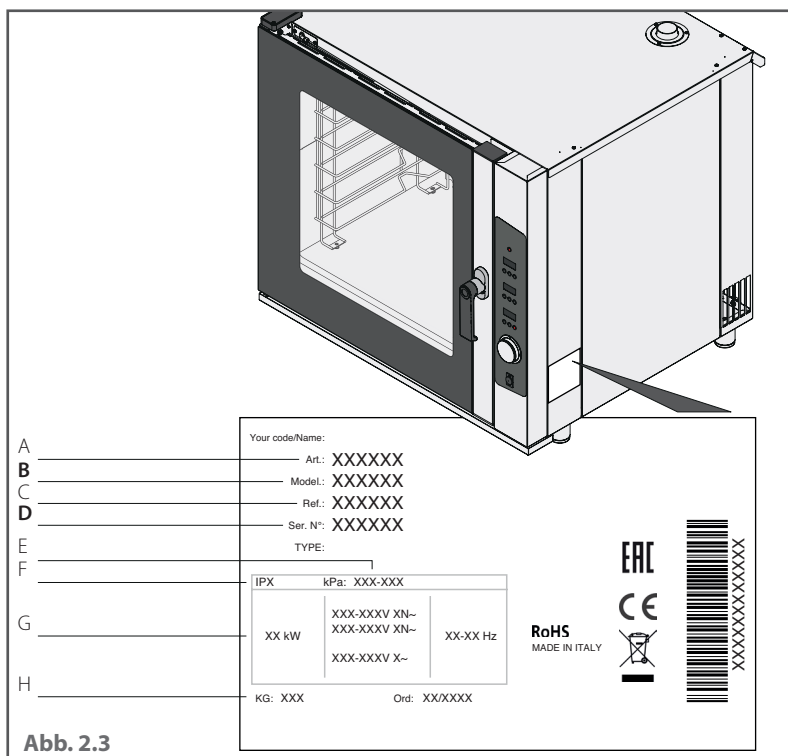


Abb. 2.3

3. Transport

3.1. TRANSPORT DES GERÄTES

► Abb. 3.1

Legen Sie für den Transport des Geräts die passende persönliche Schutzausrüstung an. Verwenden Sie für die Beförderung des Geräts in den Aufstellungsraum ein Transportmittel, das dem Gerätegewicht entspricht.



Das Gerät darf nie gekippt, gezogen oder auf den Kopf gestellt werden! Während der Handhabung des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal im Arbeitsbereich verboten.

3.2. TECHNISCHE DATEN DES AUFSTELLUNGORTES

► Abb. 3.2

Der Ort, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss:

- gut belüftet und nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt sein;
- eine Temperatur zwischen +5°C und +45°C (+41°F und +113°F) und eine Feuchtigkeit von weniger als 70% aufweisen;
- einen glatten, nicht brennbaren oder wärmeempfindlichen Boden haben, der perfekt nivelliert ist und das Gerät bei voller Belastung trägt;
- den Vorschriften für die Arbeitssicherheit und Anlagensicherheit entsprechen;
- für Zubereitung von Speisen geeignet sein.

► Abb. 3.3

Installieren Sie das Gerät nur:

- unter einer Abzugshaube mit ausreichender Leistung; es wird empfohlen, die Hauben des Herstellers für eine optimale Leistung zu installieren;
- so dass Sie Zugang zu den Wasser- und Stromanschlüssen haben;
- fern von brennbaren und/oder explosionsgefährdeten Stoffen (z.B. Gasflaschen);
- so, dass die Gerätetür vollständig geöffnet werden kann;
- unter Einhaltung der in der Abbildung angegebenen Sicherheitsabstände.



► **Abb. 3.4** Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Geräten auf, die hohe Temperaturen erreichen. Planen Sie gegebenenfalls einen Abstand von mindestens 50 cm an den Seiten und 70 cm auf der Rückseite ein oder bauen Sie eine Isolierwand zwischen den Geräten.



Abb. 3.1

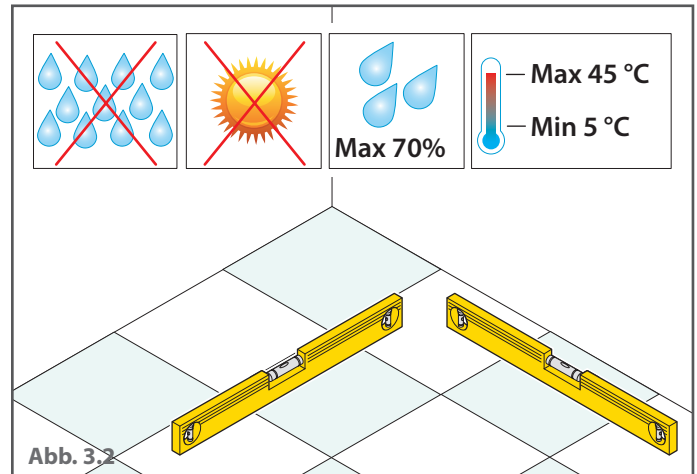


Abb. 3.2

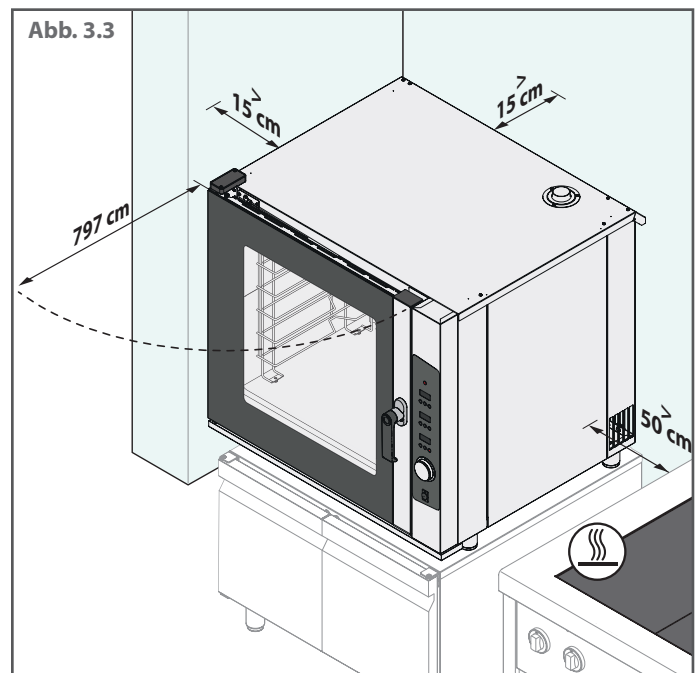


Abb. 3.3

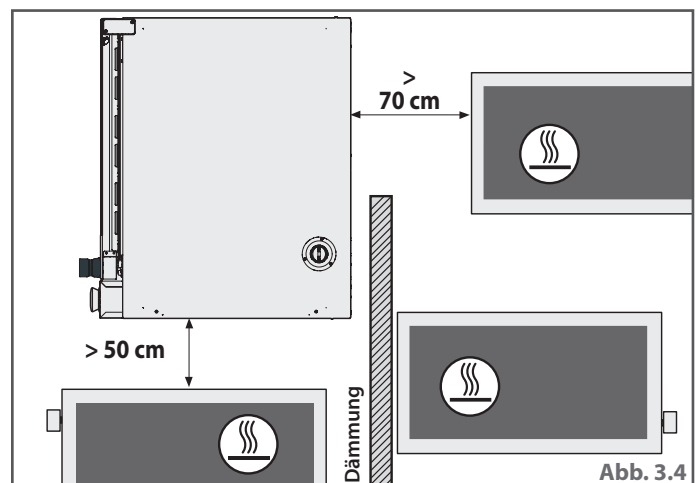



Abb. 3.4

► **Abb. 3.5**

Aus Sicherheitsgründen darf das oberste Backblech nicht in einer Höhe von über 160 cm positioniert werden.

Falls dies trotzdem erforderlich sein sollte, muss der mit dem Gerät mitgelieferten Aufkleber „Verbrennungsgefahr“  in der angegebenen Höhe angebracht werden (siehe ► **Abb. 2.1**) Seite 5.

► **Abb. 3.6**



Stellen Sie das Gerät aufgrund der Brandgefahr nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern (z.B. Trennwände, Gasflaschen, usw.) auf. Eventuell vorhandene Wände müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Das Gerät ist nicht für eine Installation als Einbaugerät geeignet.



Bei der Standortwahl ist zu beachten, dass die Geräte bei außerordentlichen Wartungsarbeiten leicht zu bewegen sein müssen: Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z.B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.

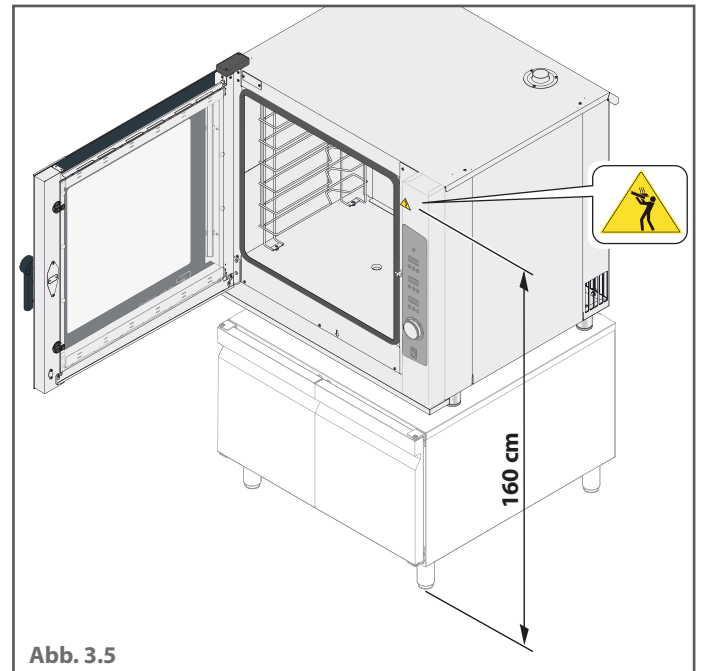


Abb. 3.5

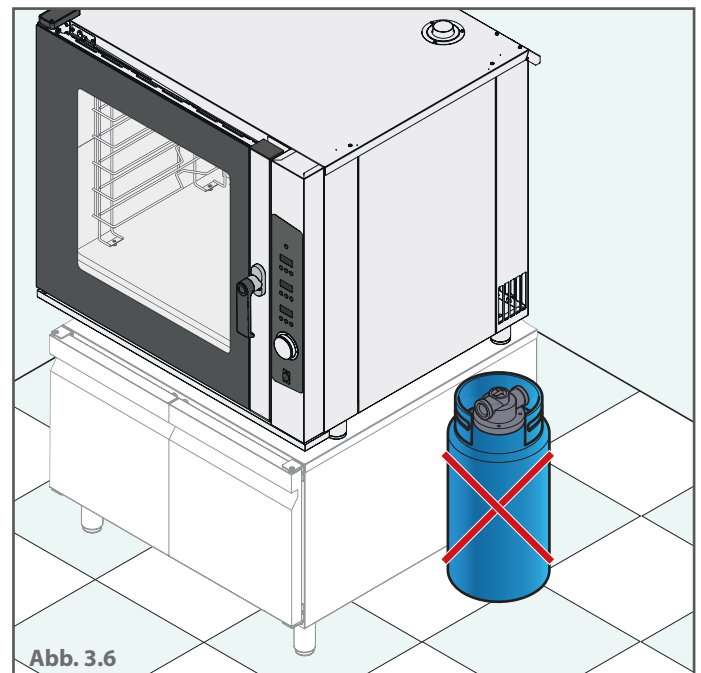



Abb. 3.6


4. Positionierung

Das Gerät kann wie folgt aufgestellt werden:

- auf einem Tisch oder Schrank des Benutzers;
- auf einem kompatiblen Gärschrank;
- auf einem kompatiblen Backofen;
- auf einem kompatiblen Schockfroster;
- auf einem Aufbau des Herstellers (Gestell).

 Das Gerät darf nicht direkt auf dem Boden aufgestellt werden. Beim Hersteller und/oder Händler sind Stützen erhältlich, die unter das Gerät positioniert werden können, damit die gewünschte Höhe über dem Boden erreicht wird.

 **Installieren Sie das Gerät nie ohne Füße.**

 **Es dürfen maximal zwei Geräte übereinander aufgestellt werden.**

4.1. AUFSTELLUNG AUF EINEM TISCH/SCHRANK

► Abb. 4.1

Wenn das Gerät auf einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank aufgestellt wird, müssen diese absolut eben und stabil sein, das Gerät bei voller Belastung tragen können, außerdem muss die Auflagefläche feuerfest und wenn möglich auch hochtemperaturbeständig sein. Bei Bedarf die Nivellierung des Geräts über die Füße ausgleichen.

4.2. AUFSTELLUNG AUF EINEM GÄRSCHRANK

► Abb. 4.2

Wenn das Gerät auf einem Gärschrank der gleichen Serie aufgestellt wird, kann es einfach auf den Schrank gestellt werden. Dabei darauf achten, dass die Füße stabil aufliegen und in die Stifte des darunterliegenden Gehäuses aufnehmen.

4.3. AUFSTELLUNG AUF EINEM BACKOFEN

► Abb. 4.3

Wenn das Gerät auf Öfen der gleichen Serie aufgestellt wird, muss zuerst das beim Hersteller separat zu bestellende Aufbau-Set montiert werden. Erst danach können Sie die Füße des Ofens in die Stifte des darunterliegenden Gerätes stecken. Für die Montageanleitung für das Aufbau-Set siehe Beschreibung in der Verpackung des Sets.

4.4. AUFSTELLUNG AUF EINEM GESTELL

► Abb. 4.4

Wenn das Gerät auf einem Gestell steht, die Füße in die Stifte der darunterliegenden Struktur stecken.

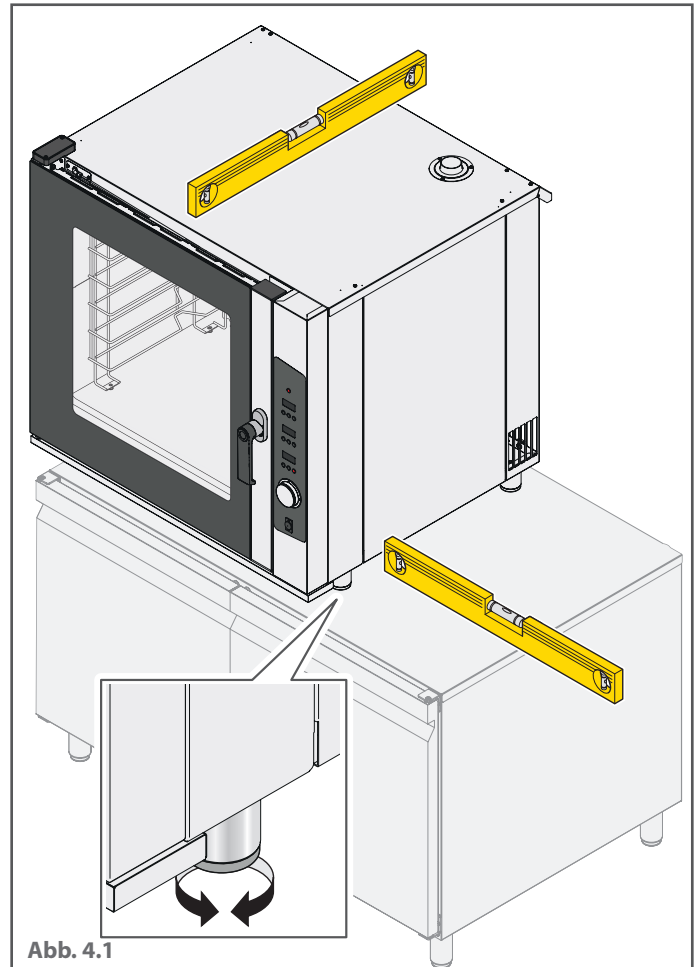


Abb. 4.1

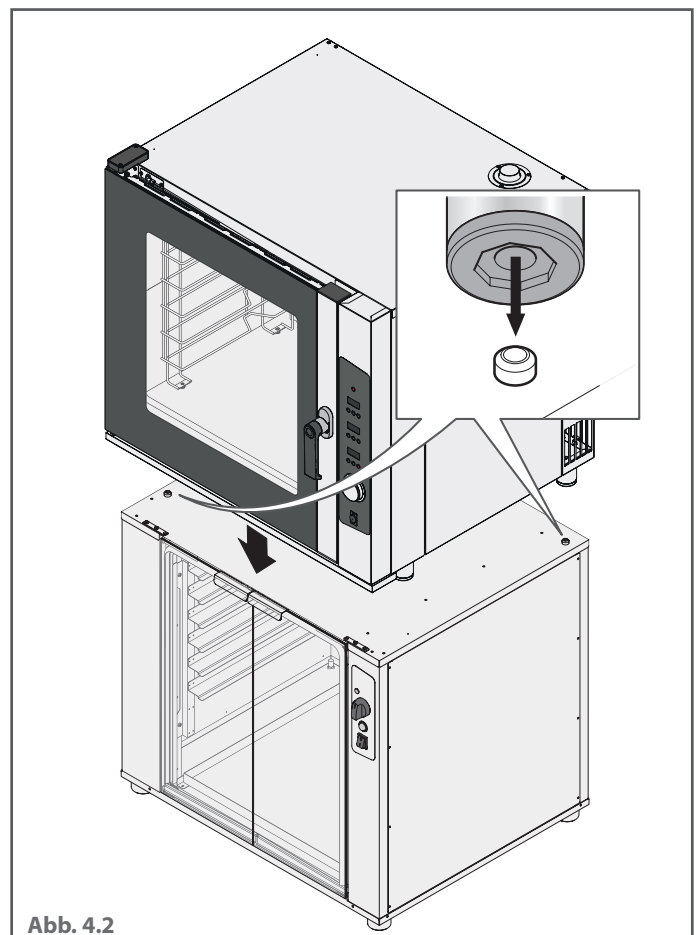
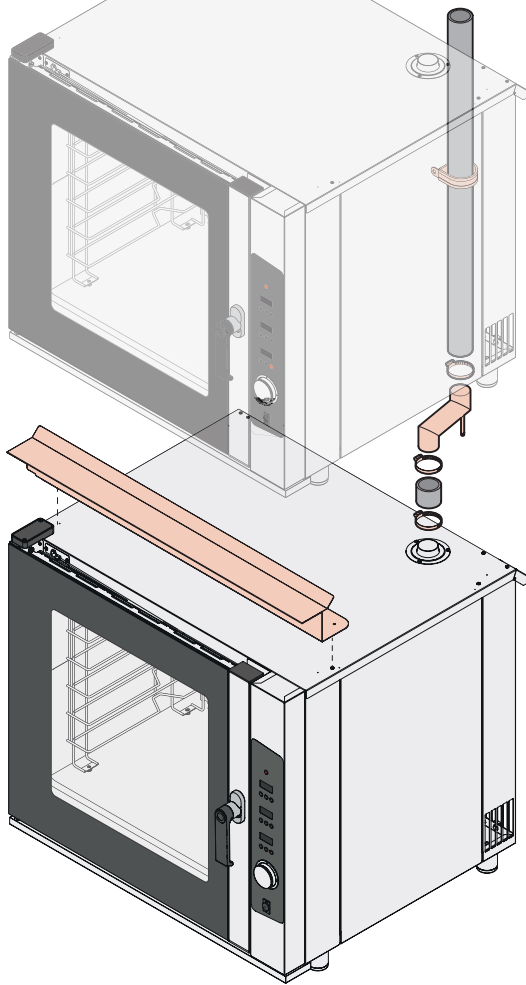


Abb. 4.2

Abb. 4.3



Aufbau-Kit

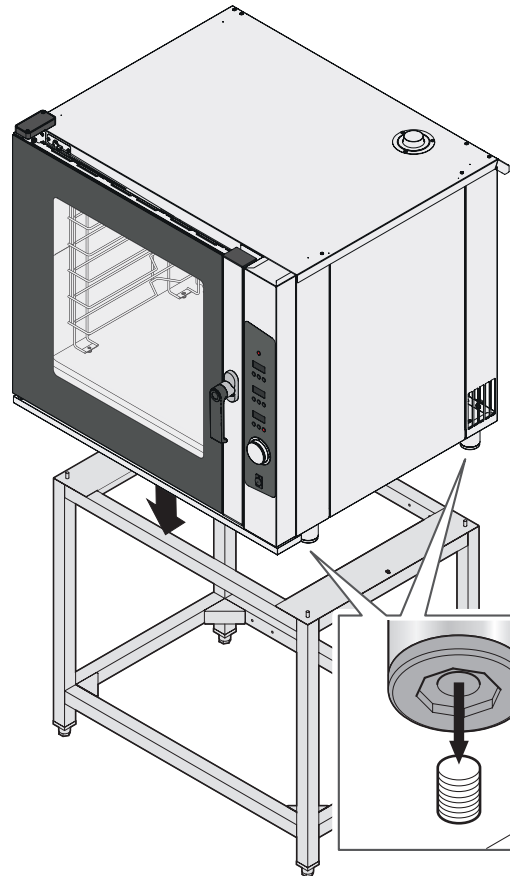
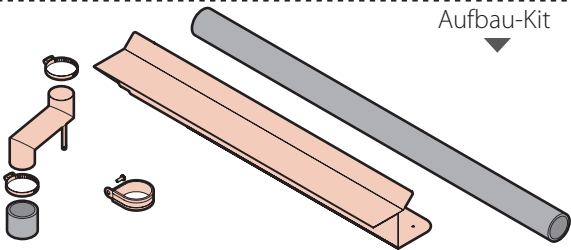



Abb. 4.4

 Sie **KÖNNEN** jederzeit Ihre eigene Kombination erweitern, Zubehör und Zusatzausstattung hinzufügen oder ersetzen – so können finden Sie eine passende Lösung, die zu Ihren Bedürfnissen beim Backen und zu den Gegebenheiten des Raumes passt. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

EINSTELLEN DER TÜR

► Abb. 4.5

Wenn sich die Tür nur schwer schließen lässt, kann der Zapfen mit einer Zange gedreht werden, bis die Tür eine vollkommen horizontale Position erreicht.

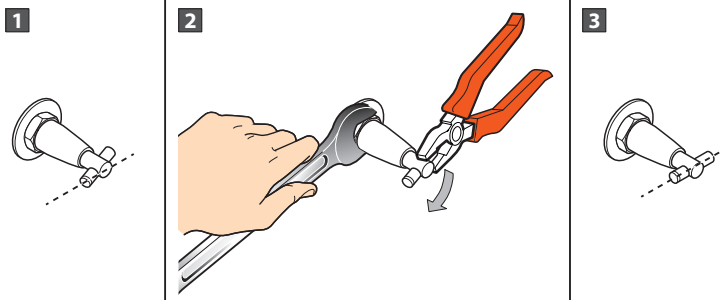


Abb. 4.5

5. Elektrische Anschlüsse

5.1. WARNUNGEN

! **Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch (siehe Kapitel 1. Sicherheitshinweise) und vergleichen Sie immer die Angaben der Elektroanlage mit den Daten auf dem Typenschild.**

! **Der Anschluss an das Stromnetz muss den Vorschriften des Landes entsprechen, in dem das Gerät installiert wurde, und darf nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Wenn diese Vorschriften nicht eingehalten werden, können Schäden und Verletzungen entstehen, die Garantie verfällt und der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit.**


! **Bei Betrieb des Gerätes darf der Wert der Versorgungsspannung nicht um +/-10% von dem auf dem Typenschild angegebenen Wert abweichen.**


! **Der dargestellte Anschluss und die Farben der Kabel dienen nur der Illustration. Bitte AUSSCHLIESSLICH die Angaben des Schemas auf dem Gerät berücksichtigen.**

► Abb. 5.1

Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen und mit einem leicht zugänglichen Schalter stromaufwärts ausgestattet sein, der gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert ist, an das System angeschlossen ist. Dieser Schalter muss eine allpolige Kontakttrennung aufweisen, um eine vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III zu gewährleisten.

► Abb. 5.2

Ein ordnungsgemäßer **Erdungsanschluss**  ist zwingend erforderlich; das Erdungskabel darf auf keinen Fall durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

Ein **Potentialausgleich** über die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme ist zwingend erforderlich.

Mit dieser Klemme kann ein Erdungskabel entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen angeschlossen werden. Die Funktionsfähigkeit des Potentialausgleichssystems ist entsprechend den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß zu überprüfen.

► Abb. 5.3

Auf dem Gerät befindet sich ein Aufkleber, der anzeigt, wie der Anschluss an die Klemmenleiste entsprechend der verfügbaren Spannungsart erfolgen muss.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten Steckbrücken, um Verbindungen herzustellen.

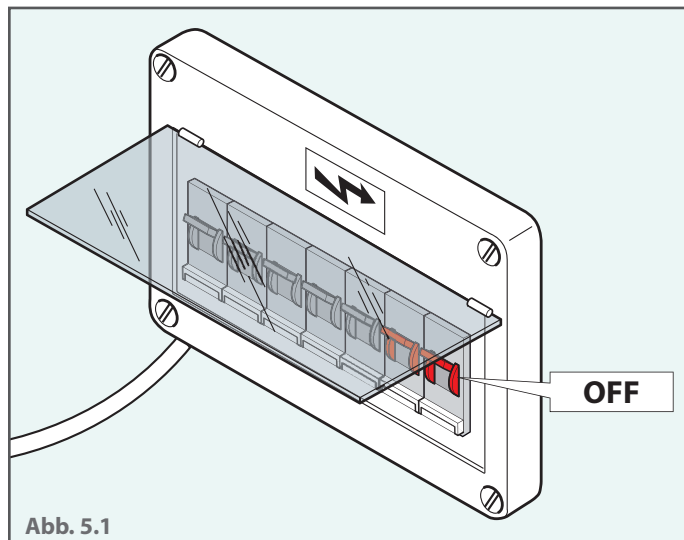


Abb. 5.1

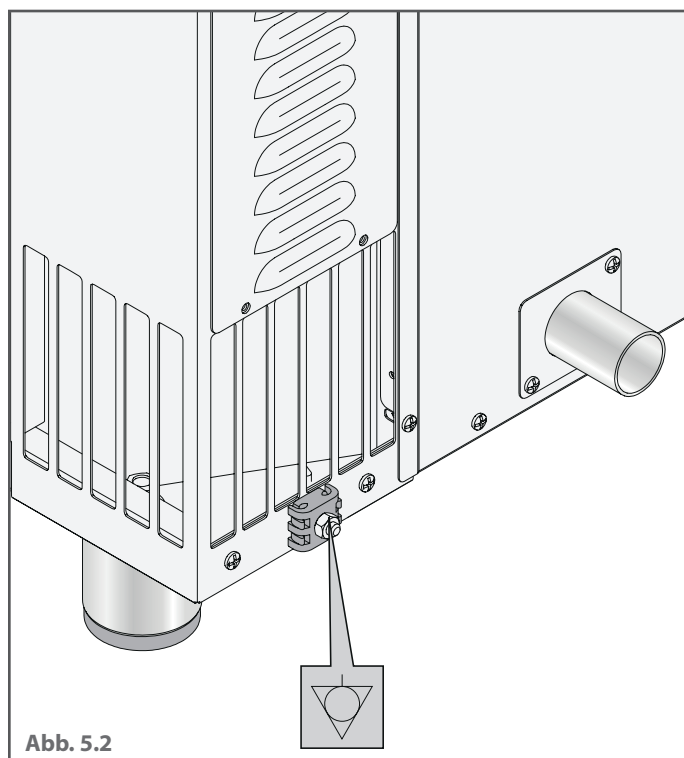


Abb. 5.2

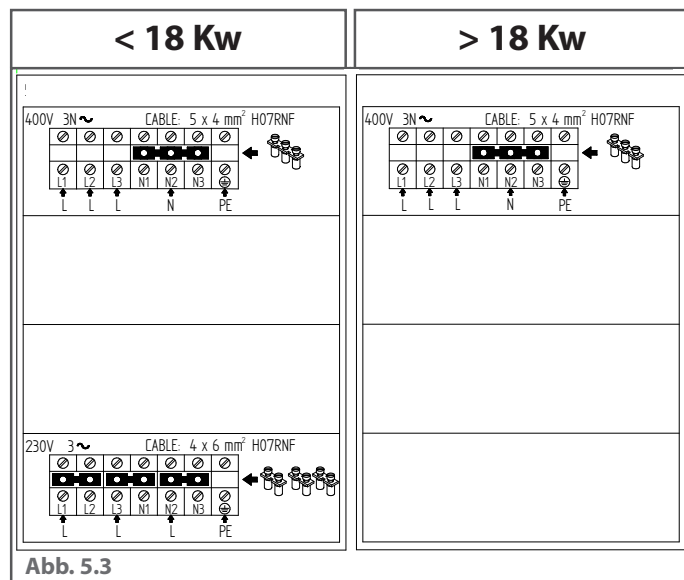


Abb. 5.3

5.2. DURCHFÜHREN DES ANSCHLUSSES

► Abb. 5.4

- 1 Öffnen Sie die Seite des Gerätes und suchen Sie die Klemmleiste.

► Abb. 5.3

- 2 Lösen Sie den Kabeldurchlass und stecken Sie das Versorgungskabel durch. Auf dem Aufkleber an der Geräteseite sind die zulässige Kabelart und der passende Kabelquerschnitt angegeben. Diese sind abhängig von der Spannungsart und der Gesamtaufnahme des Gerätes (z.B. Kabel: 4x6 mm² H07RNF, siehe auch ► Abb. 5.3).


► Abb. 5.5

- 3 Schließen Sie die Kabelleiter gemäß dem Diagramm auf dem äußeren Aufkleber an: Nehmen Sie NUR die angegebenen Anschlüsse vor, ohne jegliche Veränderung. Das gelb-grüne Erdungskabel muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.

PE (gelb/grün): Erdungskabel 

N (blau): Neutralleiter

L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann dazu führen, dass die Klemmleiste überhitzt und schmilzt, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.**

- 4 Kontrollieren Sie, dass zum einen keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und dem Erdungskabel besteht. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem externen Gehäuse und dem Erdungskabel des Netzwerks. Es wird empfohlen, ein Multimeter zu verwenden, um diese Operationen durchzuführen.

- 5 Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und sichern Sie das Kabel durch Anziehen der Mutter der Kabelklemme.

5.3. AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS

 **Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden.**

Das Kabel darf nur durch eines mit gleichen Eigenschaften ersetzt werden: Der zu verwendende Kabeltyp und sein Querschnitt sind immer auf dem technischen Datenschild angegeben (z.B. Kabel: 4x6 mm² H07RNF, siehe auch ► Abb. 5.3). Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.

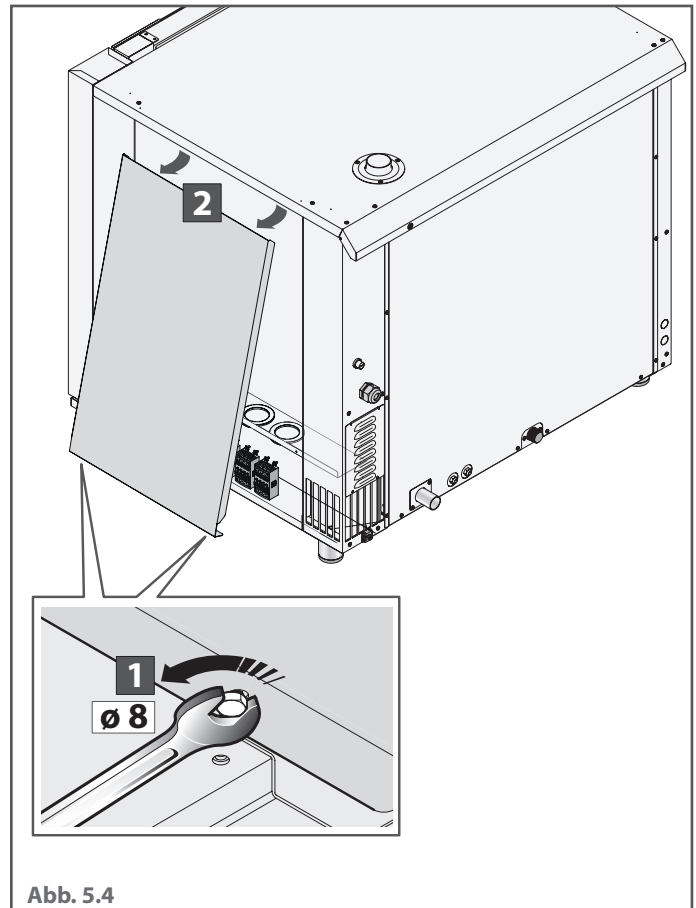
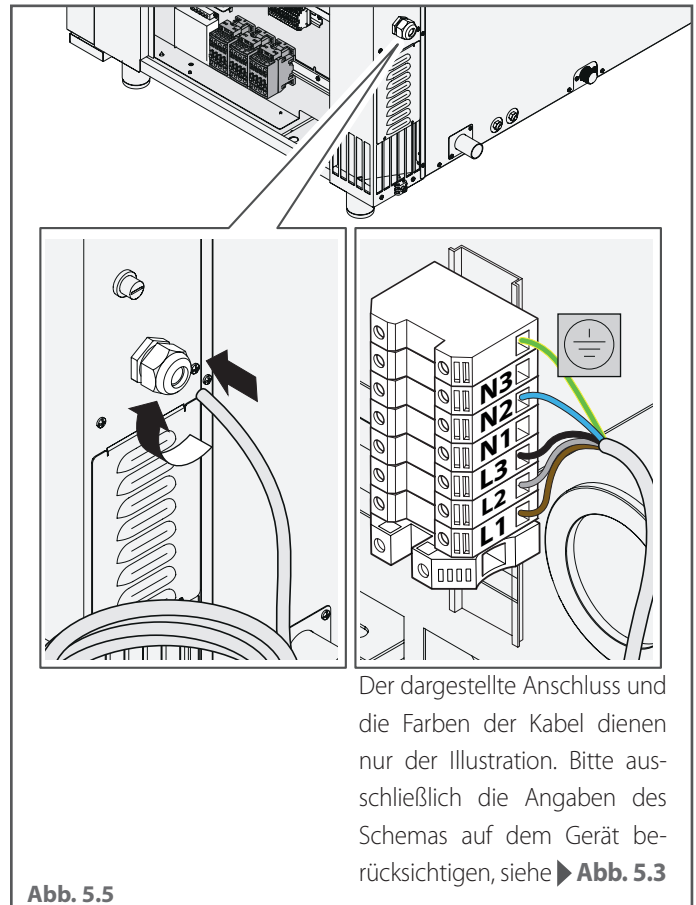


Abb. 5.4



Der dargestellte Anschluss und die Farben der Kabel dienen nur der Illustration. Bitte ausschließlich die Angaben des Schemas auf dem Gerät berücksichtigen, siehe ► Abb. 5.3

Abb. 5.5

6. Wasseranschluss

6.1. ZULAUFWASSER

Das Gerät ist mit einem Zulauf mit einem Durchmesser von 8 mm mit Filter ausgestattet. Entsprechend den geltenden gesetzlichen Vorschriften wird ein 1,5 m langer Schlauch mit G3/4"-Anschlüssen mitgeliefert, der bei Installation montiert werden muss.

! Verwenden Sie für den Anschluss nur das mitgelieferte Material. Andere Schläuche dürfen nicht verwendet bzw. wiederverwendet werden.

! Vor dem Anschluss der Leitung an das Gerät, das Wasser ablassen, um Verunreinigungen in der Wasserleitung zu entfernen.

! Montieren Sie auch ein Schieberventil, mit dem bei Bedarf die Wasserzufuhr unterbrochen werden kann.

6.2. EIGENSCHAFTEN ZULAUFWASSER

Das Zulaufwasser muss:

- eine maximale Temperatur von 30 °C (86°F) haben;
- eine maximale Härte von 9°f (französische Grad) aufweisen, damit sich im Garraum keine Kalkrückstände bilden;
- Trinkwasser sein;
- einen Druck zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 kPa) haben.
- das Zulaufwasser muss frei von Chloraminen sein bzw. darf maximal einem Gehalt von 0,1 ppm (Ng/l) aufweisen. Achtung! Schäden, die durch zu eine zu hohe Chloramine-Konzentration verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Druck liegt unter 150 kPa (1,5 bar): Das Gerät funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

Druck liegt über 200 kPa (2 bar): Installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Zu hartes Wasser (>9°F): Verwenden Sie einen Demineralisierer (erhältlich beim Hersteller/Händler); zu hartes Wasser kann zu Kalkrückständen im Garraum führen und die internen Leitungen, Heizelemente, Lüfter, Magnetventile beschädigen.



Die Wasserhärte gibt den Gehalt an Magnesiumionen, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an und kann mit handelsüblichen Teststreifen gemessen werden. Die Härte wird in französischen (°f) oder deutschen (dH) Grad angegeben.

1°f = 10 mg Kalziumkarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser.

Wasserklassifizierung

- sehr weich: bis 7 °f
- weich: 7 °f bis 14 °f
- mittel: 14 °f bis 22 °f
- mäßig hart: 22 °f bis 32 °f
- hart: 32 °f bis 54 °f
- sehr hart: über 54 °f

Umrechnungstabelle

1° dH (deutsche Grad) = 1,8 °f (französische Grad)

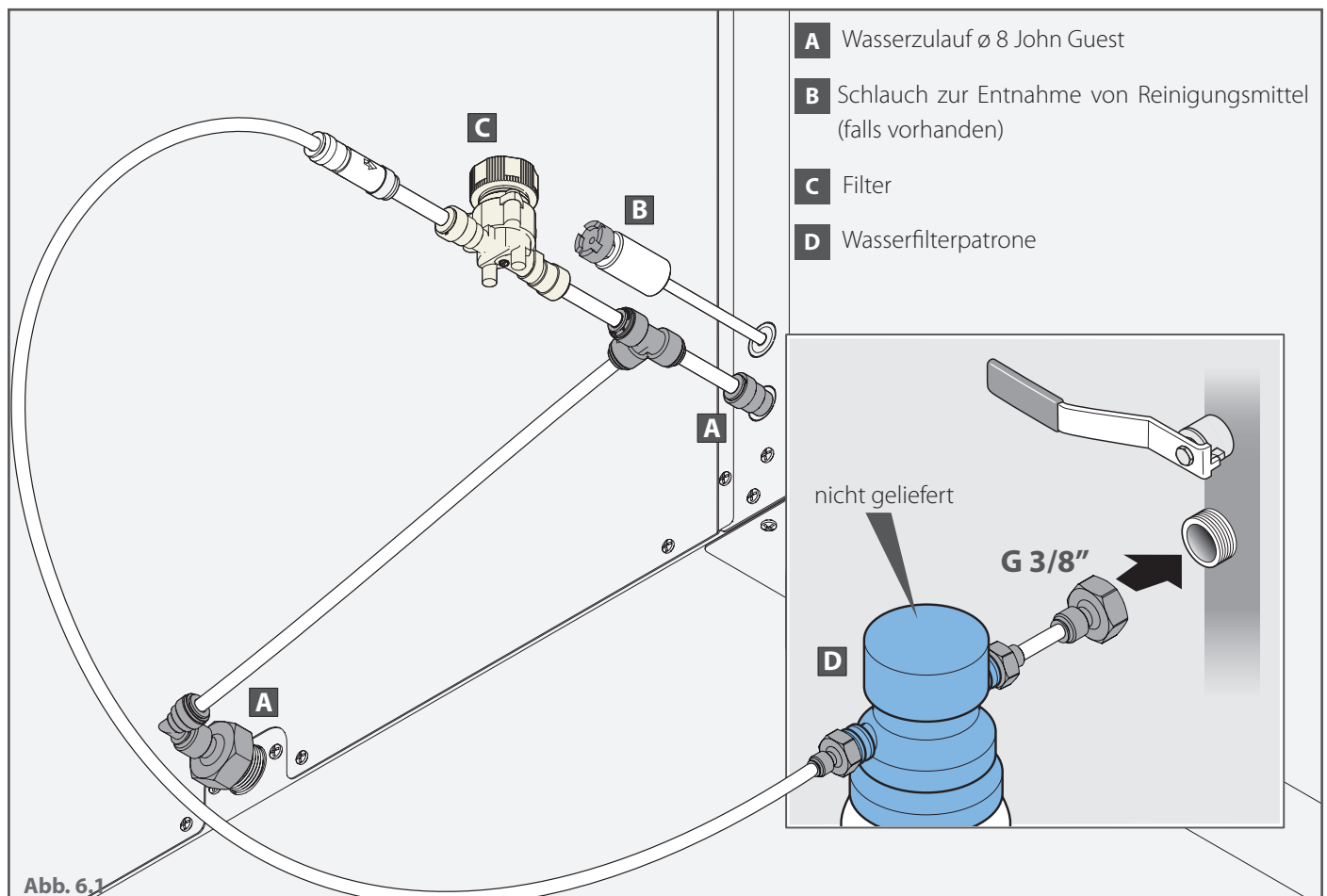


Abb. 6.1

6.3. WASSERABLAUF

► Abb. 6.2

Schließen Sie den Ablauf an Schlauch an, der NICHT aus Metall ist und hohen Temperaturen (über 90°C) standhalten kann.

Der Ablauf muss:

- ein Siphon sein (Siphon nicht geliefert);
- maximal ein Meter lang sein;
- eine min. Neigung von 4% haben;
- nicht gequetscht sein.
- einen **Luftspalt** von mindestens 25 mm aufweisen;
- muss einen Durchmesser haben, der mindestens dem Durchmesser des Ablaufabschlusses entspricht.

! Wenn häufig große Mengen fettiger Lebensmittel gegart werden, den Siphon entfernen und einen Fettabscheider einsetzen oder direkt in ein Gitter ablassen. In beiden Fällen muss der oben genannte Luftspalt vorhanden sein.

Befüllen des Siphons

► Abb. 6.3

Am Ende der Installation mindestens 1 Liter (0,264 gal) in den Ablauf im Garraum gießen, um den Siphon zu füllen.

! Unter „luftspalt“ ist der Abstand zwischen dem Ablaufschlauch und dem Ablaufbereich (Gitter oder anderes Aufnahmerohr zu verstehen). Die Einhaltung dieser Vorschrift stellt sicher, dass potenziell gefährliche Bakterien NICHT in aus dem Ablaufschlauch aufsteigen und Lebensmittel verunreinigen können.

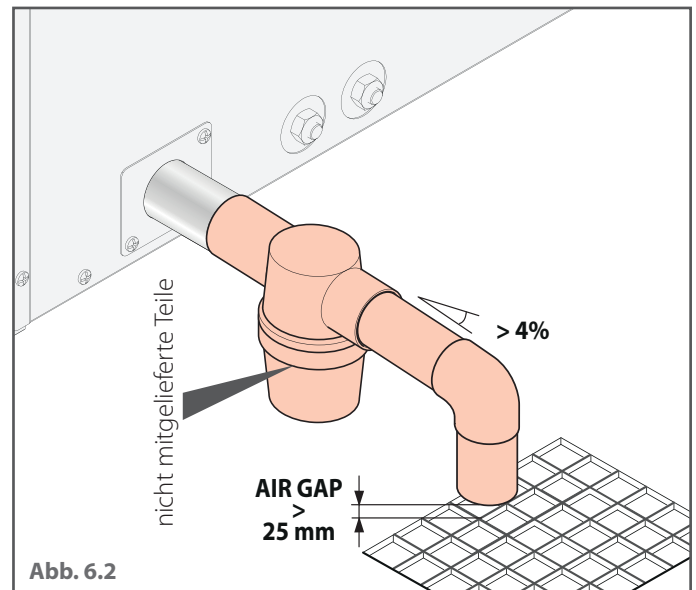


Abb. 6.2

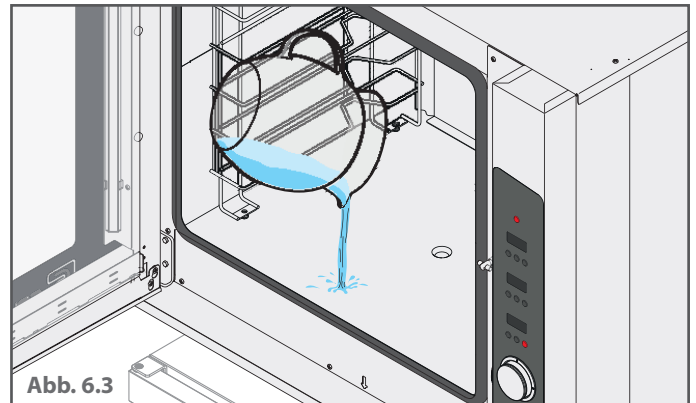


Abb. 6.3

6.4. WASCHWASSER (falls vorhanden)

► Abb. 6.4

Stecken Sie den Schlauch in den Reinigungsmittelkanister.

Es wird empfohlen, Reinigungs- und Klarspülmittel des Herstellers zu verwenden: Dies garantiert beste Reinigungsergebnisse und die perfekte Wartung und Pflege der Geräte.

! Halten Sie den Reinigungsmittelschlauch vom Ablaufschlauch fern, um zu vermeiden, dass er beschädigt wird.

! Der Reinigungsmittelkanister darf niemals auf das Gerät oder auf heißen Oberflächen abgestellt werden.

! Verwenden Sie bei der Montage des Reinigungsmittelkanisters persönliche Schutzausrüstung. Berühren Sie das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen. Bei Berührung mit der Haut oder den Augen gründlich mit fließendem Wasser abspülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

! Starten Sie nach dem Austausch des Reinigungsmittelkanisters immer einen Entnahmezyklus mit anschließendem Spülprogramm.

! Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Reinigungsmittels sind beim Hersteller erhältlich. Wir empfehlen, diese anzufordern und an einem für die Benutzer zugänglichen Ort aufzubewahren.

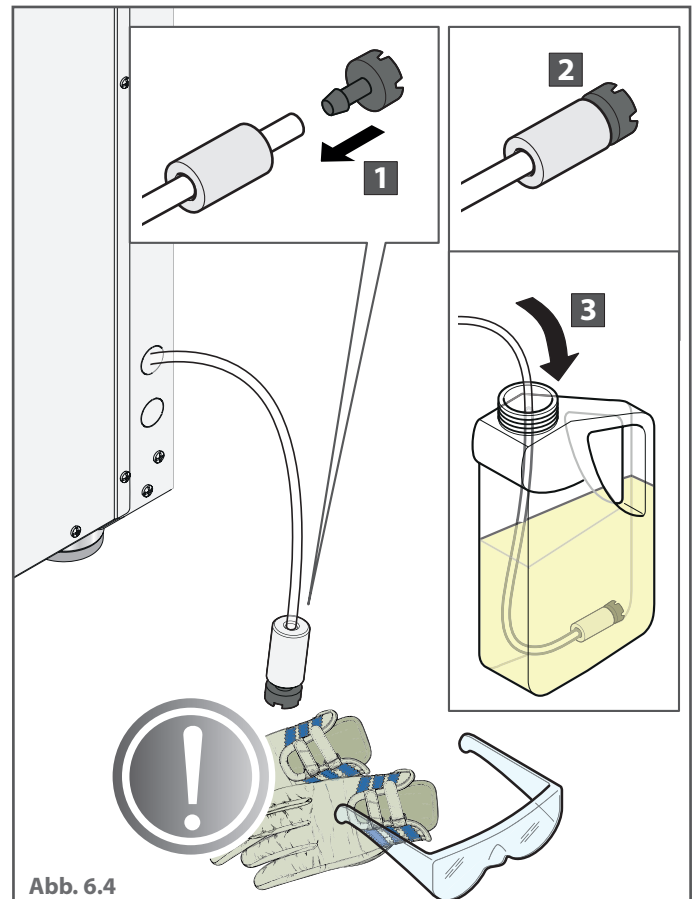



Abb. 6.4


7. Dampfabzug


► Abb. 7.1

Während des Garens werden heiße Dämpfe und Gerüche über einen Abzugsschacht abgezogen, der sich im oberen Teil des Geräts befindet.

Das Gerät muss unter einer Abzughaube mit ausreichender Kapazität und Größe für den jeweiligen Gerätetyp aufgestellt wird, wobei die in der Abbildung angegebenen Größe zu berücksichtigen ist.

 **Der Hersteller empfiehlt die Installation seiner Hauben; für ihre Montage beachten Sie die Anweisungen in der Verpackung der Hauben selbst.**

 **Die Abzughaube muss während des gesamten Betriebs des Gerätes eingeschaltet bleiben.**

 **► Abb. 7.2**
Vergewissern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien vorhanden sind, die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädigt werden können.

 **Lassen Sie keine entflammaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs liegen.**

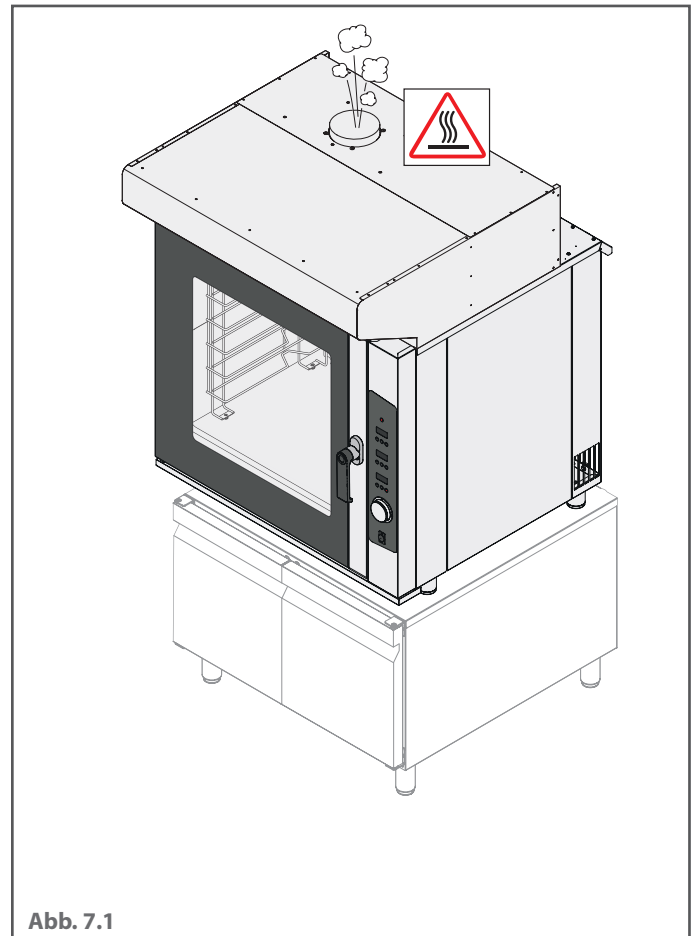


Abb. 7.1

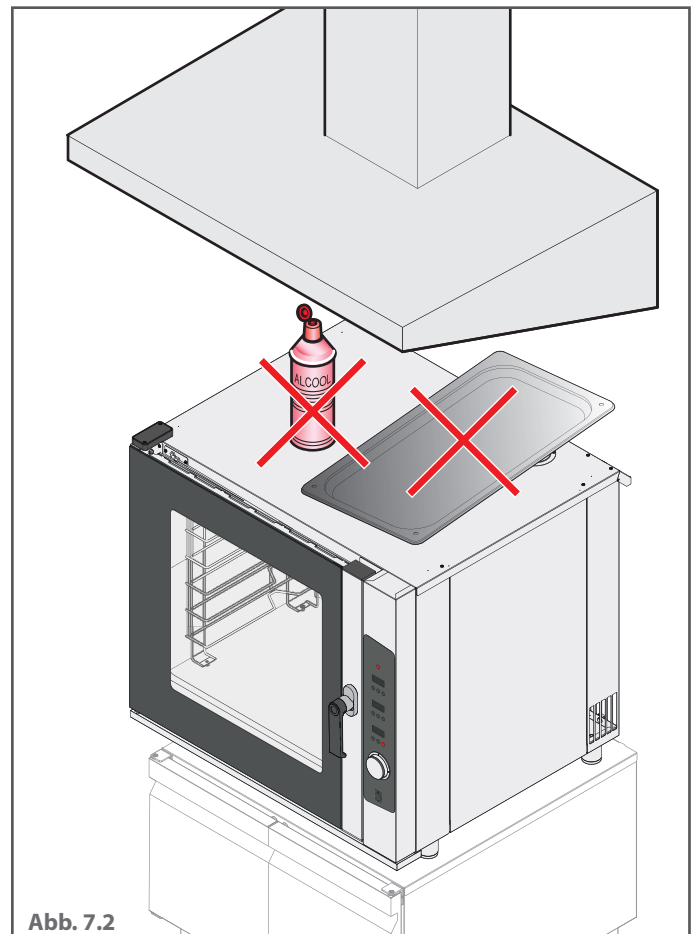


Abb. 7.2



Um die Garantie aktivieren, senden Sie bitte diese Seite vollständig ausgefüllt an den Hersteller

Kontrollen Position	√
Die Aufstellungsräume (ordnungsgemäße Luftzirkulation, Mindest-/Maximaltemperatur usw.) sind angemessen.	
Das Gerät ist ordnungsgemäß auf dem darunter liegenden Gerät, Tisch oder Zubehör aufgestellt bzw. ist mit diesem ordnungsgemäß verbunden und steht eben.	
Die Mindestabstände zu Wänden (15 cm) und anderen Geräten (50 cm an den Seiten) wurden eingehalten	
Der Schutzfilm wurde von allen Oberflächen entfernt	
Der Garraum des Gerätes und die Abzüge/Entlüftungen sind frei von Gegenständen (Handbüchern, Plastiktüten usw.), die dort nicht hingehören	
Der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ wurde bei Bedarf angebracht (160 cm vom Boden entfernt)	
Kontrollen Elektro-Anschluss	√
Die Netzspannung entspricht den Angaben auf dem Typenschild	
Der elektrische Anschluss entspricht nach den im Land der Installation des Gerätes geltenden Vorschriften und nach den Plänen auf dem Typenschild	
Das Gerät ist an einen Potentialausgleich angeschlossen	
Das Gerät ist direkt an das Stromnetz angeschlossen und mit einem leicht zugänglichen Schalter stromaufwärts ausgestattet	
Kontrollen Wasseranschluss	√
Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Wasserversorgung angeschlossen und das Absperrventil ist geöffnet	
Das Zulaufwasser erfüllt die in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen (Daten hier erfassen):	
- gemessener Wasserdruck:(bei Druckwerten über 200kPa (2 Bar) muss ein Druckminderer installiert werden)	
- gemessene Wasserhärte: (maximal zulässige Härte: 9°f - französisch Grad)	
- gemessene Höchsttemperatur:.....(zulässige Höchsttemperatur: 30 °C -86 °F)	
Das Gerät ist ordnungsgemäß an einen Ablauf angeschlossen	
Kontrolle Dampfabzug	√
Das Gerät ist ordnungsgemäß unter einer geeigneten Abzughaube aufgestellt oder über eine geeignete Rohrleitung mit dem Außenbereich verbunden	
Allgemeine Kontrollen nach dem ersten Einschalten: Starten Sie einen Garzyklus bei 150°C für 10 Minuten bei durchschnittlicher Luftfeuchtigkeit. In der ersten Zeit ist es normal, dass aus der Rückseite des Geräts weißer Rauch und unangenehme Gerüche austreten	√
Überprüfen Sie, ob Lüfter, Wasserzulauf, Heizung usw. beim Öffnen der Tür unterbrochen werden und nach dem Schließen wieder in Betrieb gehen.	
Überprüfen Sie, ob die Widerstände sich ausschalten, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht	
Überprüfen Sie: ob das Licht an ist; ob die Lüfter im Garraum alle die gleiche Drehrichtung haben und ob sich diese jeweils nach 2 Minuten umkehrt; ob bei der Befeuchtung Wasser austritt	
Starten Sie einen Wäsche- und Spülzyklus und prüfen Sie, ob das Programm beim Öffnen der Tür unterbrochen wird und ob Wasser austritt	
Überprüfen Sie, ob den Benutzern alle erforderlichen Unterlagen zur Verfügung stehen	
Überprüfen Sie, ob das neueste verfügbare Software-Update im Gerät installiert ist.	
Installieren Sie den Reinigungsmittelkanister und starten Sie einen Entnahmezyklus gefolgt von einem Spülprogramm (falls vorgesehen)	

RECHNUNG

Datum.....Nummer

GERÄTEDATEN (DEM TYPENSCHILD ZU ENTNEHMEN)

Modell (Model):

Seriennummer (Ser. N°):

KUNDENDATEN

Vorname und Nachname

Firmenname

Anschrift:Nr.....

Land: Prov.....

STEMPEL UND UNTERSCHRIFT DES INSTALLATEURS

DATEN DES INSTALLATEURS

Vorname und Nachname

Firmenname

Anschrift:Nr.....

Land: Prov.....

Tel:/E-Mail:

DIGITAL LINE

GEBRAUCH UND WARTUNG



Originalsprache: Italienisch



Die in der Installations- und Wartungsanleitung beschriebenen Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal und nicht vom Endbenutzer durchgeführt werden.

Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

vielen Dank, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben!

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlich sind und damit Sie es schnell und problemlos in Betrieb nehmen können. Wir empfehlen Ihnen daher, es vor dem Gebrauch sorgfältig zu lesen und für spätere Verwendung sorgfältig aufzubewahren. Wenn Sie weitere Informationen benötigen oder Teile des Handbuchs nicht verständlich sein sollten, stehen wir Ihnen gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	S. 20
Einige Hinweise vor dem Start	S. 22
Gebrauch	S. 26
Manuelles Garen	S. 27
Garprogramme	S. 35
Garen mit verzögertem Start	S. 39
Automatische Wäsche	S. 40
Wartung.....	S. 42



Wenn die Vorschriften dieses Handbuchs nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden. Bitte lesen Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren, benutzen und warten. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit es später auch von den verschiedenen Bedienern eingesehen werden kann. Wenn nicht alle Informationen in diesem Handbuch für Sie verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Bei Verlust oder Beschädigung der Dokumentation wenden Sie sich bitte an den Hersteller, um eine Ersatzdokumentation zu erhalten.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER

- **Vor dem Gebrauch und der ordentlichen Wartung des Geräts lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch und bewahren Sie es für späteres Nachschlagen durch die einzelnen Bediener auf. Wenn einige Abschnitte nicht verständlich sind, wenden Sie sich an den Hersteller.**
- **Falls das Gerät weiterverkauft wird, geben Sie dieses Handbuch bitte an den neuen Benutzer weiter.**
- **! Andere als die in diesem Handbuch angegebenen Verwendungszwecke sowie Reinigungs- und Wartungseingriffe gelten als unsachgemäß und können Sachschäden und Verletzungen auch tödlicher Art führen. In diesen Fällen verfällt die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.**
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden: Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und daher gefährlich.
- Es wird empfohlen, das Gerät während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Kinder unter 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen eingeschränkten Fähigkeiten bzw. mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen oder nachdem sie die nötigen Hinweise und Erklärungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Strom- und Wasserversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den vom Hersteller autorisierten Kundendienst und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. Bei ein eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von verwendet werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften führt zum Erlöschen der Garantie.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.
- Die Lüftungsöffnungen am Gerät dürfen nicht verstopft werden.
- Reinigungsarbeiten dürfen nur vom Benutzer durchgeführt werden. Für Inspektionsarbeiten, außerordentliche Wartungsarbeiten und den Austausch defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle, die einen spezialisierten und entsprechend ausgebildeten Techniker entsendet.
- Vor allen Reinigungsarbeiten muss die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe usw.) angelegt werden.
- Ist das Gerät mit Rädern ausgestattet oder wird es auf ein Möbel mit Rädern gestellt, muss es beispielsweise durch Ketten o.ä. daran gehindert werden, sich frei zu bewegen. So wird verhindert, dass elektrischen Leitungen sowie Wasser- und Abwasserleitungen beschädigt werden.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders von den folgenden Piktogrammen angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Die Gebrauchsanleitung lesen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Kapitel oder ausführlicher Text



Potentialausgleichssymbol



Heiße Oberflächen, Verbrennungsgefahr

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS GAREN UND DIE WÄSCHE

-  **Vor dem Gebrauch versichern Sie sich, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammaren Stoffe in der Nähe sind.**
-  Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Garraum immer geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) (z.B. Thermohandschuhe).
-  Während des Garens und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Gerätes sehr heiß sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht berühren.
-  Beim Herausnehmen von Tablettis aus dem Garraum ist Vorsicht geboten, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.
Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).
-  Stellen Sie sicher, dass die Backblechhalter im Inneren des Garraums sicher an den Wänden befestigt sind. Andernfalls können Bleche mit heißen Speisen oder heißen Flüssigkeiten herausfallen und Verbrennungen verursachen.
-  **Halten Sie den Garraum immer sauber und reinigen Sie ihn regelmäßig: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!**
-  Falls eine Kernsonde verwendet wird, muss dieser aus dem Gargut entfernt werden, bevor die Bleche herausgezogen werden. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung des Fühlers, da dieser sehr spitz ist und hohe Temperaturen erreicht.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferten Kernsonde.
- Während der Wäsche nicht die Tür des Gerätes öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr durch die Bewegung des Rads, die heißen Dämpfe und die aggressiven chemischen Spülmittel.
- Der Austausch der Reinigungsmittelverpackung muss mit großer Sorgfalt durchgeführt werden, wobei der Kontakt mit den Augen und der Haut zu vermeiden ist. Bei Berührung mit der den Augen gründlich mit fließendem Wasser ausspülen und einen Arzt aufsuchen.
-  **Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).**

1 EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

- Vor dem **ersten Benutzen** vorsichtig die Innenseite des Garraums reinigen. Stellen Sie sicher, dass der Garraum des Gerätes und die Abzüge/Entlüftungen frei von Gegenständen (Handbüchern, Plastiktüten usw.) sind, die dort nicht hingehören.

► Abb. 1

- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, reinigen Sie das Gerät anschließend so bald wie möglich.

► Abb. 2

- Verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig auf den Backblechen, legen Sie sie nicht übereinander und überladen Sie diese nicht (höchstens 10 kg pro Blech). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der ganzen Höhe der Ofenkammer und halten Sie sich dabei an die angegebene Höchstzahl für das jeweilige Gerät. Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Geräts.

- Beim Garen von besonders fetthaltigen Speisen (z.B. Braten oder Geflügel) mit einem Gitter stellen Sie für das austretende Fett eine Backform mit hohen Kanten auf den Boden des Garraums.

- Für beste Ergebnisse sollte die Tür während des Garens möglichst wenig geöffnet werden.

- Verwenden Sie das Gerät bei einer Raumtemperatur zwischen +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).

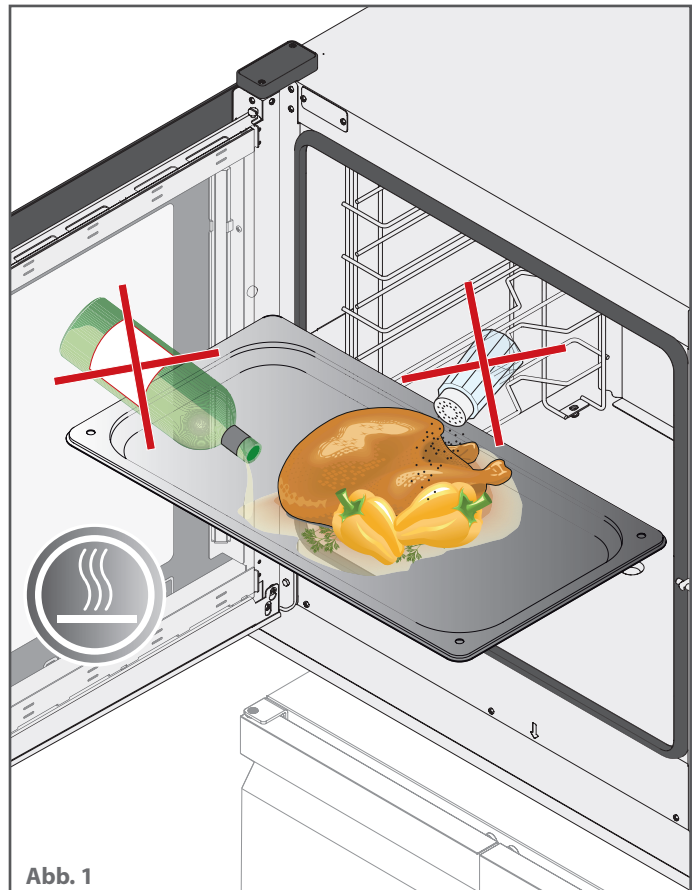


Abb. 1

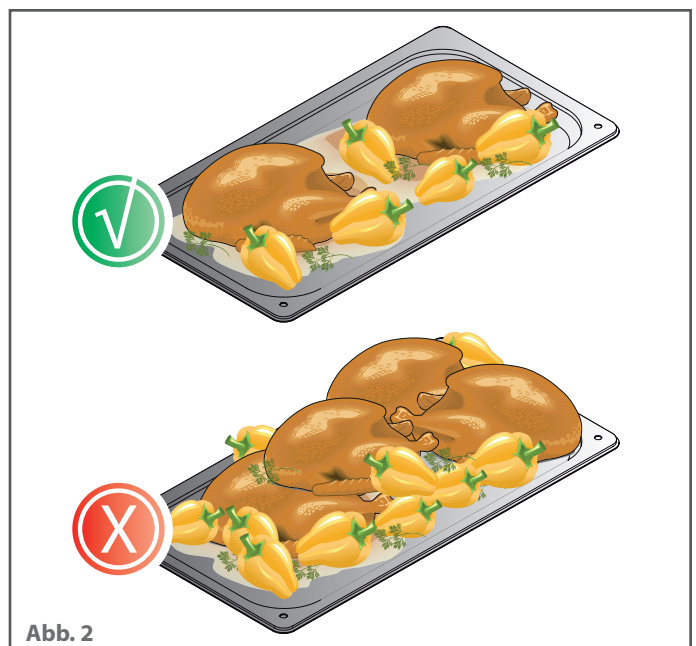


Abb. 2

2 MANUELLES GAREN UND GAREN MIT REZEPT

► Abb. 3

Beim **manuellen Garen** gibt der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die gewünschten Garparameter für eine oder mehrere Garphasen ein:

- **Gardauer** mit Zeitangabe oder mit Kernsonde;
- **Temperatur** im Garraum (°C);
- **Einstellen der Feuchtigkeit** (optional);
- **Lüfter-Geschwindigkeit** (optional).
- **Einstellen des Abzugs** (bei Modellen, die darüber verfügen).

Wurde die Gardauer eingestellt:

- mit **Zeitangabe** (z.B. Stunden:Minuten), wird der Garvorgang nach Ablauf der eingestellten Zeit (0.00) beendet;
- mit **Kernsonde**, wird der Garvorgang abgebrochen, sobald die Kerntemperatur des Garguts die vom Benutzer eingestellten Wert erreicht hat (z.B. 85°C).

Beim **Garen mit Rezept** werden die zuvor vom Benutzer gespeicherte Rezepte verwendet.

Das Gerät kann bis zu 99 Rezepte speichern.

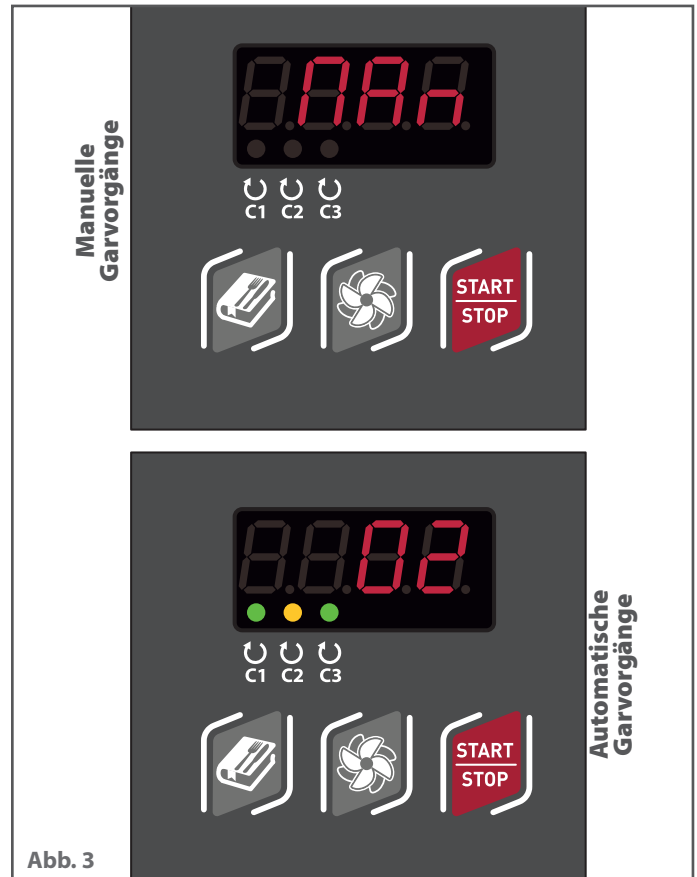


Abb. 3

3 VERWENDEN DES NADELFÜHLERS

► **Abb. 4**

Der Nadelfühler misst während des Garens die Temperatur im Kern des Produkts und zeigt an, sobald der vom Nutzer oder werkseitig eingestellte Wert im Inneren des Garguts erreicht ist.

- Der Nadelfühler wird in den Kern des zu garenden Produkts eingeführt: Vergewissern Sie sich dass die Spitze der Sonde im Kern des Garguts ist, das heißt, im innersten Teil, ohne herauszukommen.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Fühler nicht an sehr fettigen Stellen oder neben Knochen einführen.
- Wenn das Produkt eine geringe Dicke hat, führen Sie den Nadelfühler parallel zur Halterebene ein.
- Es wird empfohlen, die Sonde stets sauber und hygienisch zu halten.



Gehen Sie vorsichtig mit der Sonde um, da sie spitz ist und nach Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.

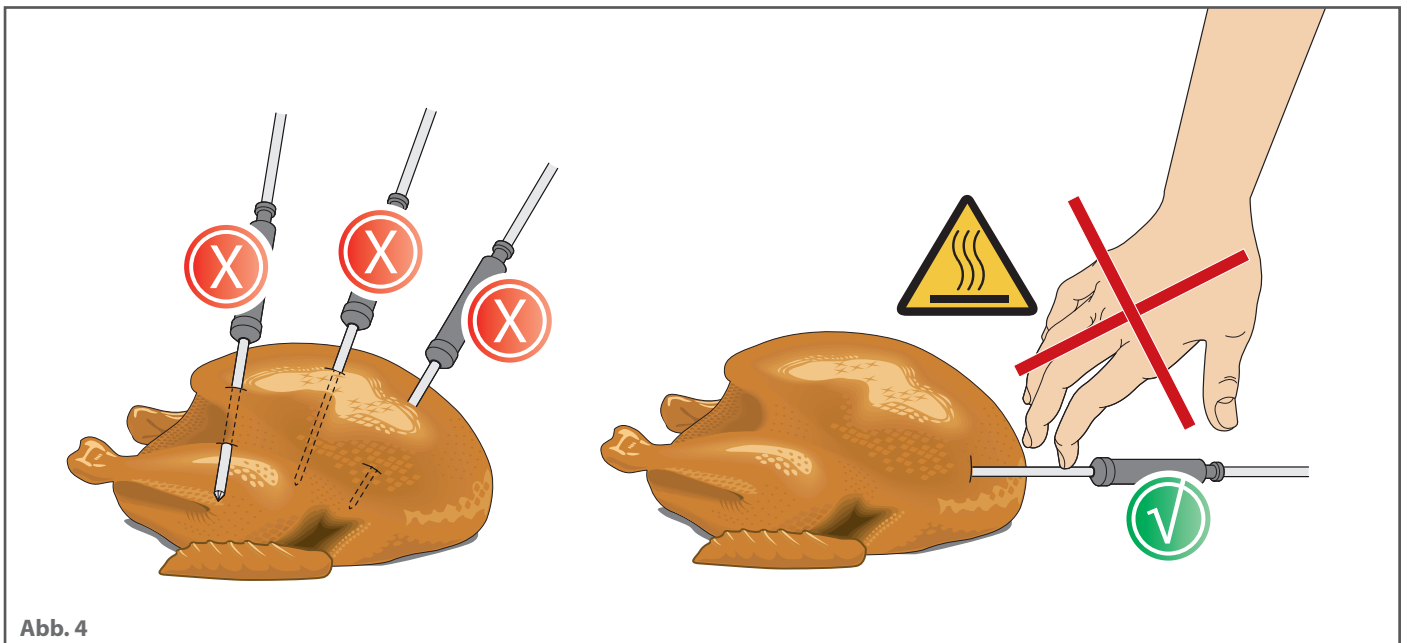
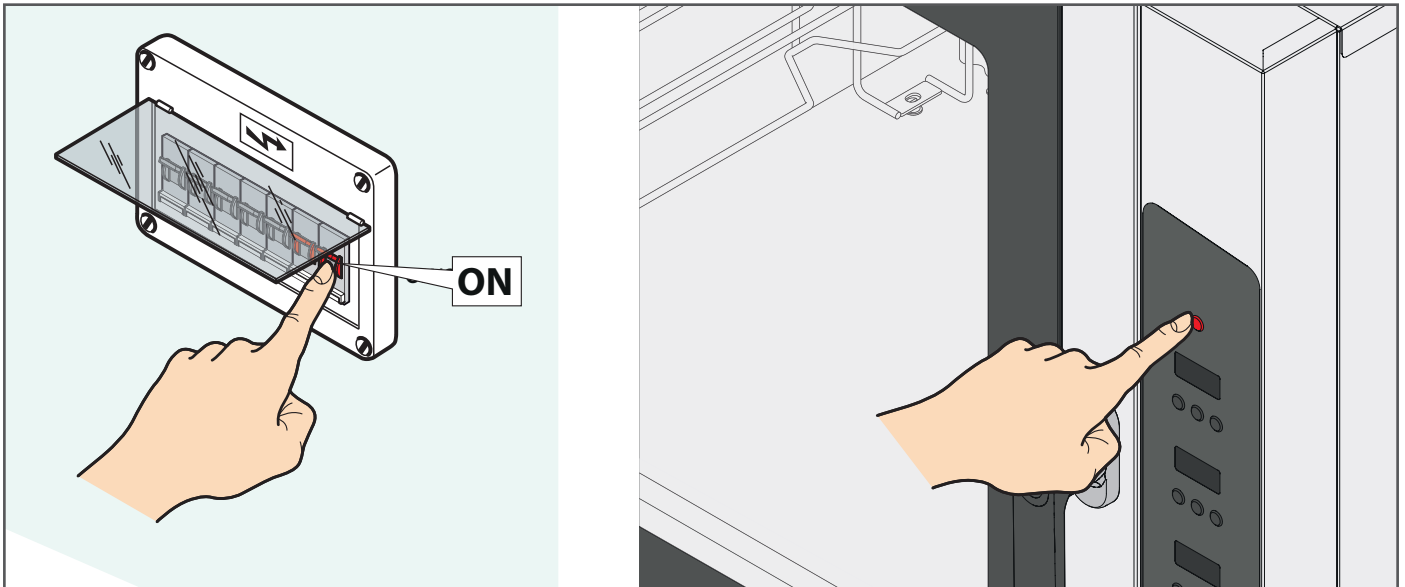


Abb. 4

Die Bedienung des Geräts ist einfach und intuitiv.

Auf den folgenden Seiten führen wir Sie Schritt für Schritt durch die Funktionen des Geräts: Mit diesem Wissen erwerben Sie die Sicherheit, um immer die von Ihnen gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Und Sie gewährleisten dadurch eine optimale Leistung und Langlebigkeit Ihres Geräts.

A DAS GERÄT UND DAS DISPLAY EINSCHALTEN



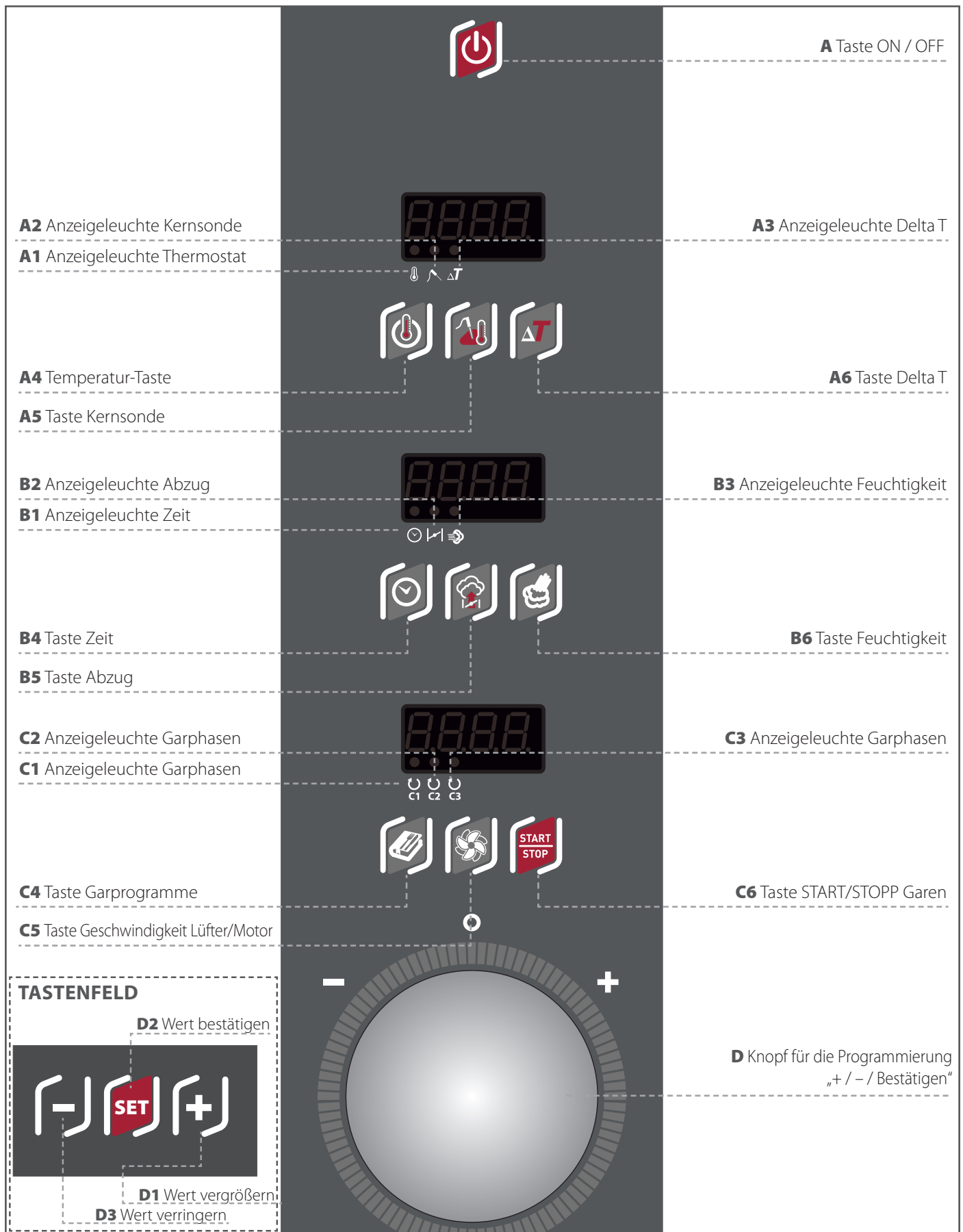
Was passiert bei einem Stromausfall?

Wird der Garvorgang durch einen Stromausfall unterbrochen, muss dieser Vorgang wieder neu gestartet werden, sobald die Stromversorgung wieder hergestellt ist.

Ein unterbrochener Waschvorgang wird immer fortgesetzt, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, um zu vermeiden, dass Reinigungsmittelreste das Gargut des nachfolgenden Garvorgangs verunreinigen.

B DAS BEDIENFELD

Ihr Gerät ist mit einem großen Bedienfeld mit einem Programmierknopf ausgestattet.



MANUELLES GAREN

Die gewünschten Garparameter müssen vom Benutzer für eine oder mehrere Garphasen eingestellt werden:

- **Gardauer** mit Zeitangabe oder mit Kernsonde;
- **Temperatur** im Garraum (°C);
- **Einstellen der Feuchtigkeit** (optional);
- **Lüfter-Geschwindigkeit** (optional);
- **Einstellen des Abzugs** (bei Modellen, die darüber verfügen).

Nachdem Sie die Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- den Garvorgang direkt starten: dabei werden die eingestellten Parameter am Ende des Garvorgangs NICHT abgespeichert;
- den eingestellten Garvorgang speichern und anschließend starten: die eingestellten Parameter werden am Ende des Garvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen.



Arten des Garens

Konvektionsgaren: Das Gargut wird mit **trockener Hitze** gegart, die durch Heizwiderstände erzeugt wird. Lüfterräder (siehe ► **S. 33**) sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Garraum.

Diese Art des Garens ermöglicht es Ihnen, bei Bedarf manuell Feuchtigkeit in den Garraum zuzuführen (siehe ► **S. 31**) oder das Entlüftungsventil zu öffnen, so dass die von den Speisen beim Garen erzeugte Feuchtigkeit entweichen kann (siehe ► **S. 32**).

Dampfgaren: Das Gargut wird mit **Dampf** gegart, der dem Garraum zugeführt wird. Für beste Ergebnisse muss der Feuchtigkeitswert auf „100%“ eingestellt werden (siehe ► **S. 31**). Das Dampfgaren ist ideal für alle „sanft“ zu garenden Gerichte oder für das Pasteurisieren von Cremes.

Kombi-Garen: Das Gargut wird durch die **hohe Temperatur** der Heizwiderstände in Kombination mit dem automatisch dem Garraum zugeführten **Dampf** gegart.

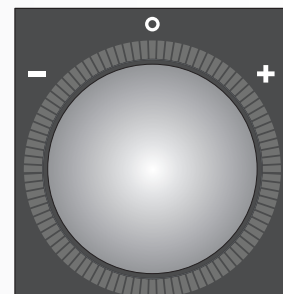
START/STOP

Mit dieser Taste wird ein zuvor eingestelltes Programm, das Garprogramm oder die automatische Kühlung gestartet/gestoppt.



PROGRAMMIERKNOPF

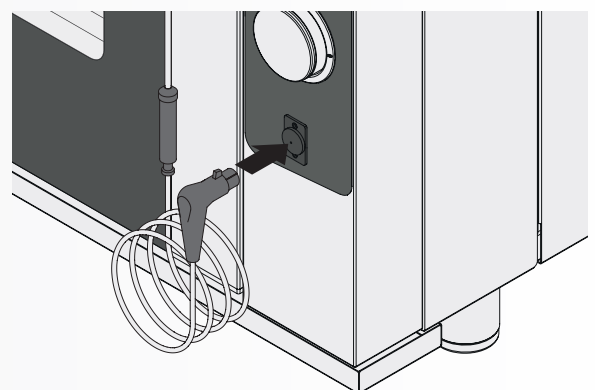
Durch Drehen des Programmierknopfs im und gegen den Uhrzeigersinn wird die auf dem Display angezeigte Zahl erhöht oder verringert. Vergessen Sie nicht, den Programmierknopf zu drücken, um den Wert zu bestätigen. Andernfalls wird der Befehl nicht angenommen.



KERNSONDE

Loch zum Einführen der Kernsonde.

Bei Verwendung des Programms mit der Kernsonde wird die Garzeit nicht angezeigt; die Garzeit läuft ab, sobald die von der Sonde erfasste Temperatur im Kern des Garguts erreicht ist.



ASSISTENT ZUM EINSTELLEN EINES MANUELLEN GARVORGANGS

A Vorheizen einstellen



Die Funktion Vorheizen kann durch Belegen der ersten Phase eines beliebigen Programms eingestellt werden.

► Abb. 5

Vorheizen einstellen

Die Funktion Vorheizen können Sie wie folgt aktivieren

- 1 Stellen Sie die Temperatur des Garraums ein.
- 2 den Programmierknopf in die Gegenrichtung drehen, bis „INF“ angezeigt wird (ohne Zeitangabe) + zur Bestätigung auf Programmknopf drücken.

Jetzt können Sie mit die anderen Garphasen eingeben.

- 3 Wenn die Taste START/STOP gedrückt wird, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen des Garraums(während des Betriebs erscheint auf dem Display ZEIT die Anzeige „PrE“), bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, danach ertönt ein akustisches Signal und die Temperatur wird stabil gehalten.

Das Signal wird durch Öffnen der Tür (zum Einführen der Lebensmittel in den Ofen) unterbrochen, beim Schließen beginnt die zweite, vom Programm vorgegebene Phase. Sie können das Signal ohne das Ein-/Ausschalten der Vorheizphase beenden, indem einfach die START/STOP-Taste drücken.

Das Vorheizen kann bei jedem Start eines manuellen Zyklus oder eines Programms durchgeführt werden.



Es wird empfohlen, den Garraum auf mindestens 30°C über der Gartemperatur vorzuheizen.

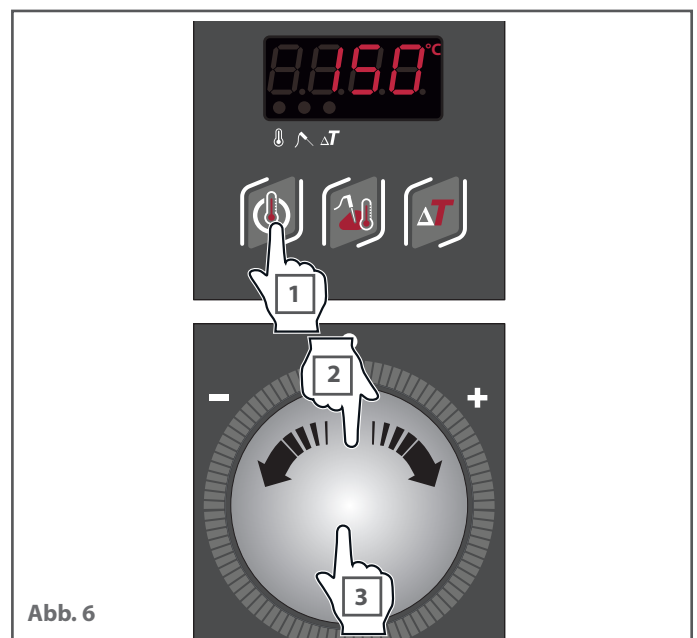
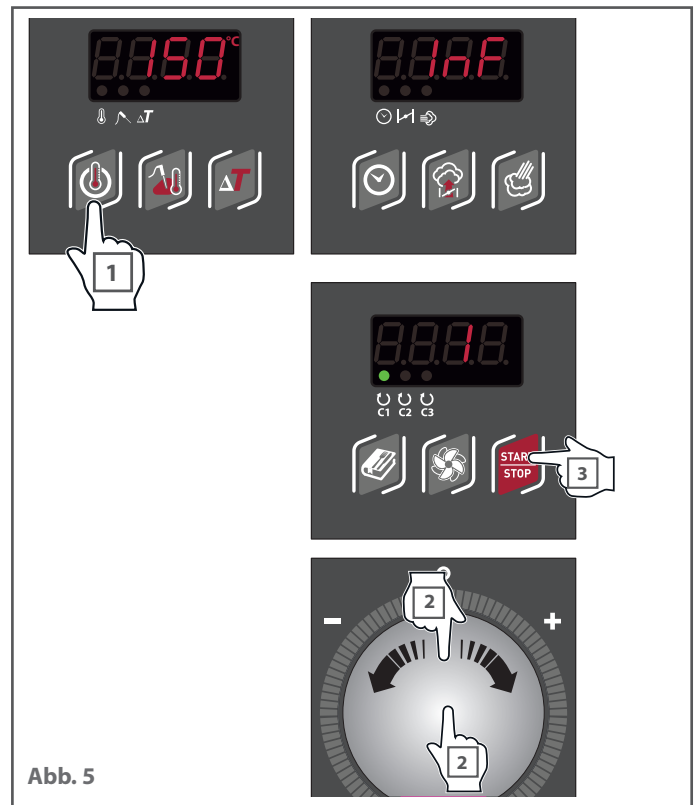
Erhöhen Sie die Temperatur bei voller Ladung.

B Einstellen der Gartemperatur

► Abb. 6

- 1 Drücken Sie den Temperaturwähler.
- 2 Stellen Sie den Temperaturwert mit dem Programmierknopf ein. Der Knopf dreht sich im und gegen den Uhrzeigersinn, wodurch die auf dem Display angezeigte Temperatur erhöht oder verringert wird
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf zum Bestätigen.

Der Ofen zeigt immer die aktuelle Temperatur im Garraum an. Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie die Temperatur-Taste.



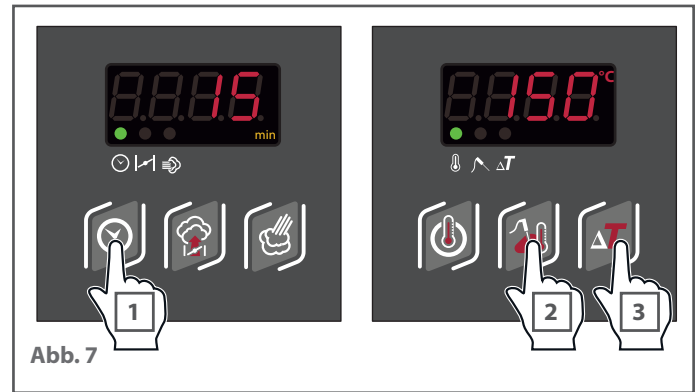
C Einstellen der Gardauer

► Abb. 7

Die Garzeit kann eingestellt werden:

- 1** Indem die **Garzeit** eingegeben wird: der Garvorgang endet, sobald die vom Nutzer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- 2** Durch Verwendung der **Kernsonde**: Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.
- 3** Durch Verwendung der **Funktion Delta T**: Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

- Für einen korrekten Gebrauch der Sonde siehe S. 24.



Garen mit Delta T

Delta T ist die Differenz zwischen dem **Kerntemperatur** des Garguts und der Temperatur des **Garraums**. Dank modernster Technik hält der Ofen die Differenz zwischen der Temperatur im Garraum und der Kerntemperatur des Garguts (der eingestellte Delta T) **immer konstant** aufrecht, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Bei dieser Art des Garens wird das Gargut nicht durch zu hohe Temperaturen angegriffen, daher wird dieser Garmodus hauptsächlich für die Zubereitung von mittelgroßen/großen Fleischstücken (z.B. Braten oder Haxen) verwendet; je höher der Delta-Wert ist, desto kürzer ist die Garzeit; umgekehrt, je niedriger der Delta-Wert, desto länger wird die Garzeit.

Beispiel

Einstellungen für das Garen einer Haxe:

- Kerntemperatur bei **68°C**
- Delta T bei **10°C**

Beträgt die durch den Nadelfühler erfasste Innentemperatur der Haxe zu Beginn des Garvorgangs **10°C**, hält der Ofen die Temperatur im Garraum auf bei **20°C** $20°C - 10°C = 10°C$, eingestellter Delta T).

Sobald die Kerntemperatur des Garguts **60°C** erreicht, heizt der Ofen bei **70°C**.

Wenn der Nadelfühler feststellt, dass die Kerntemperatur des Produkts **68°C** erreicht, wird die Garphase beendet; in diesem Fall beträgt die Temperatur im Garraum **78°C**.

► Abb. 8

Gardauer mit Zeitangabe einstellen

- 1 Drücken Sie den Temperaturwähler.
- 2 Stellen Sie die Garzeit mit dem Programmierknopf ein.
Der Knopf dreht sich im und gegen den Uhrzeigersinn, wodurch die auf der Display angezeigte Minutenwert erhöht oder verringert wird
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf zur Bestätigung.

Indem Sie den Programmierknopf vollständig nach links drehen, wird eine Garzeit ohne Zeitlimit eingestellt.

Wenn Sie diesen Modus wählen, läuft der Ofen im Dauerbetrieb, ohne dass Sie eine bestimmte Garzeit einstellen können; der Garvorgang muss von Ihnen manuell gestoppt werden.

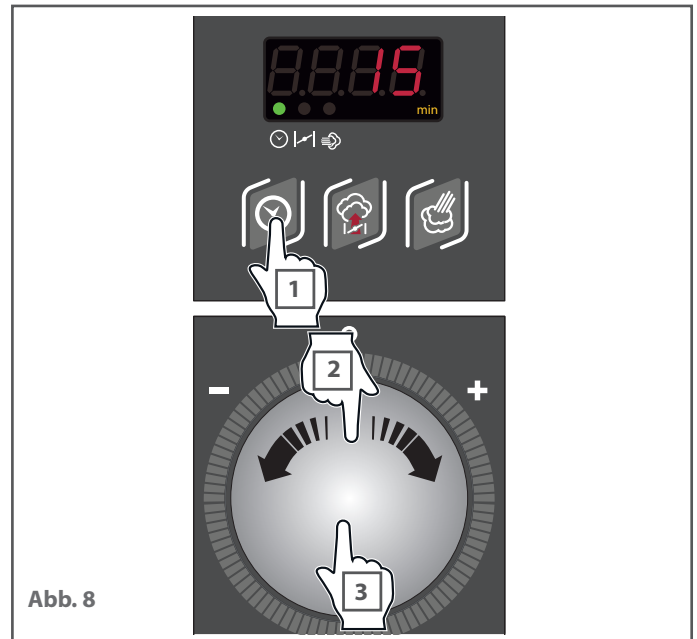


Abb. 8

► Abb. 9

Einstellung mit Kernsonde

Zum Garen mit Kernsonde führen Sie diese im unteren Teil des Bedienfeldes ein, indem Sie die Kappe entfernen,

- 1 Drücken Sie die Taste für die Kernsonde
- 2 Stellen Sie den Temperaturwert mit dem Programmierknopf ein
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf zum Bestätigen.

Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur des Garguts erfasst, beendet er den Garvorgang und schaltet die Motoren, Lüfter und Heizelemente ab und schaltet sich aus.

! Vergessen Sie nicht, dass die Kernsonde am Ofen eingeführt werden muss, bevor dieses Programm ausgewählt werden kann.

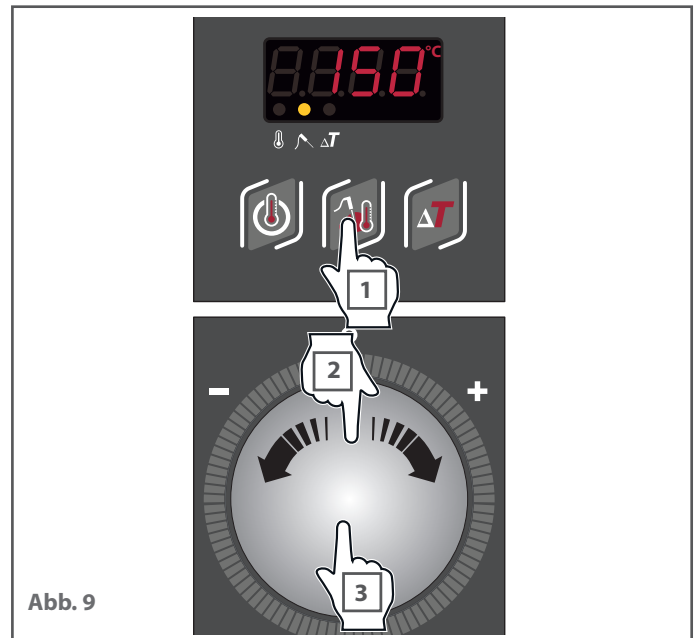


Abb. 9

► Abb. 10

Einstellung mit Delta T

- 1 Drücken Sie die Taste Delta T
- 2 Stellen Sie den Temperaturwert der Kernsonde mit dem Programmierknopf ein
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf zum Bestätigen.
- 4 Stellen Sie den Delta-T-Temperaturwert (gewünschte Temperaturdifferenz zwischen Kernsonde und Garraum) mit dem Programmierknopf ein
- 5 Drücken Sie den Programmierknopf zum Bestätigen.

! Vergessen Sie nicht, dass die Kernsonde am Ofen eingeführt werden muss, bevor dieses Programm ausgewählt werden kann.

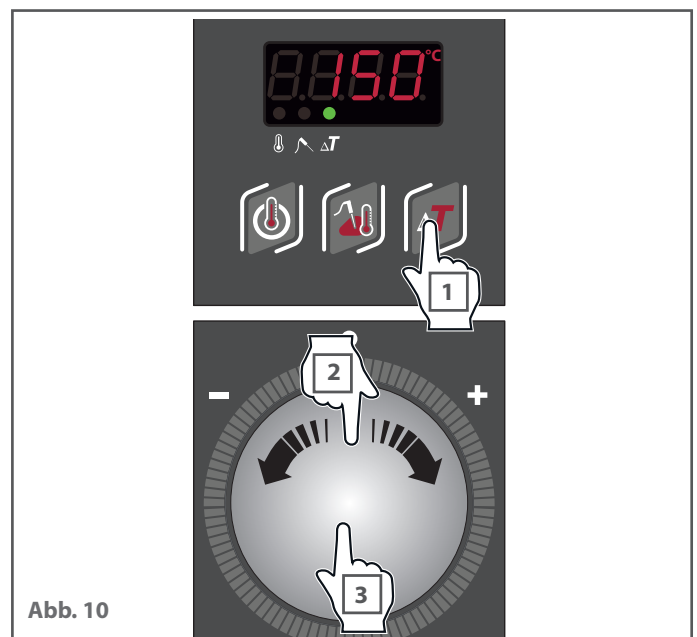


Abb. 10

D Dampf/Feuchtigkeit einstellen

Wenn vorher kein Befeuchtungszyklus eingestellt wurde, wird durch das Drücken der Taste BEFEUCHTEN ein Magnetventil geöffnet, über das so lange Wasser in den Garraum gelangt, bis die Taste gedrückt bleibt (Led-Anzeige BEFEUCHTEN leuchtet). Wenn stattdessen schon ein Befeuchtungszyklus eingestellt wurde, wird durch das Drücken der Taste BEFEUCHTEN der eingestellte Wert angezeigt, der mithilfe des Programmierknopf geändert werden kann.

► Abb. 11

- 1 Drücken Sie die Taste Befeuchten.
- 2 stellen Sie die gewünschte Dampfmenge mit dem Programmierknopf ein.
Die Dampfmenge kann von 0 - 10 eingestellt werden; die untenstehende Tabelle enthält die entsprechenden Prozentsätze:
Jeder dieser Werte steht für den Feuchtigkeitsanteil im Garraum.

Angezeigter Wert	Feuchtigkeitsanteil im Garraum
0	0%
1	10%
2	20%
3	30%
4	40%
5	50%
6	60%
7	70%
8	80%
9	90%
10	100%

- 3 Drücken Sie den Programmierknopf zum Bestätigen.

! Die Led-Anzeige „Dampf“ **leuchtet**, während der Dampf in den Garraum geleitet wird, und **blinkt** in den Pausenzeiten.

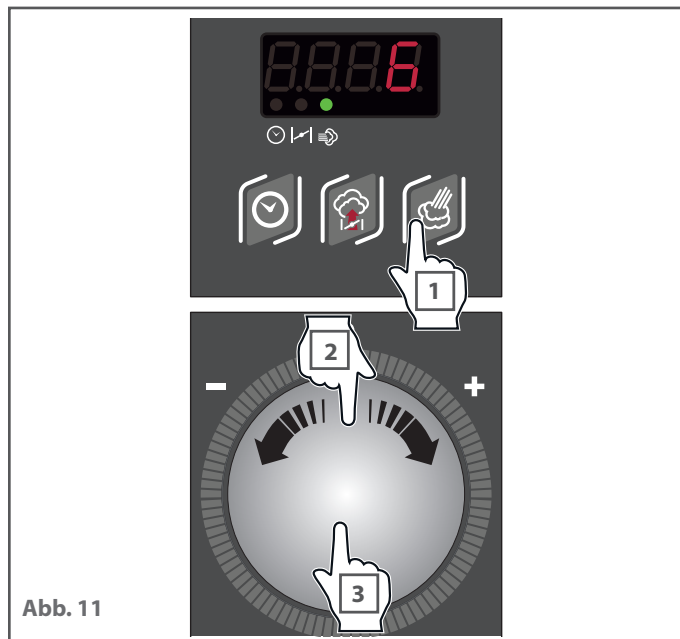


Abb. 11

E Einstellen der Entlüftung

Die Entlüftung kann auf zwei Arten eingestellt werden: **programmiert** und **manuell**.

► Abb. 12

- Um das Öffnen/Schließen des Entlüfters zu **programmieren**: Achten Sie darauf, dass Sie die Einstellung nicht während eines laufenden Garvorgangs vornehmen und dass auf dem Display ZEIT nicht der Modus INF (ohne Zeitlimit) angezeigt wird. Gehen Sie für die Programmierung wie folgt vor:

- 1 Drücken Sie die Taste Entlüftung. Das Display ZEIT zeigt eine Zeit in Minuten an; dies ist der Zeitraum **vor dem Öffnen der Entlüftung** vor dem Ende der Phase; zu diesem Zeitpunkt blinkt die Led-Anzeige ENTLÜFTUNG.
- 2 Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Programmierknopf ein. Sie können eine maximale Zeit einstellen, die der Dauer der Garphase entspricht.

Die Led-Anzeige ENTLÜFTUNG zeigt den **Zustand** an:

- **Led aus** = Entlüftung geschlossen
- **Led an** = Entlüftung geöffnet.

► Abb. 13

- Um die Entlüftung **manuell** zu öffnen/schließen:

- 1 Drücken Sie die Taste ENTLÜFTUNG für 3 Sekunden;

Die Entlüftung ändert ihren Zustand und die Led-Anzeige ENTLÜFTUNG blinkt, bevor sie aus geht oder an bleibt, nachdem das Schließen oder Öffnen abgeschlossen ist.

Das manuelle Öffnen/Schließen durch den Benutzer während eines Zyklus **unterbricht** den automatischen Betrieb der Entlüftung bis zum Ende des Zyklus.

Der Benutzer kann auch außerhalb des Zyklus die Entlüftung manuell bedienen; diese Einstellung ist nur bis zur Aktivierung des nächsten Zyklus gültig.

Am Ende des Zyklus kehrt die Entlüftung in die Ruheposition zurück.

Während der Funktion „schnelles Abkühlen des Garraums“ ist die Entlüftung geöffnet. Wenn die Ofentür geöffnet wird, bewegt sich das Entlüftungsventil in die Position 'OFFEN' und kehrt in die ursprüngliche Position zurück, in der es sich vor dem Öffnen der Tür befand, sobald die Tür wieder geschlossen wird

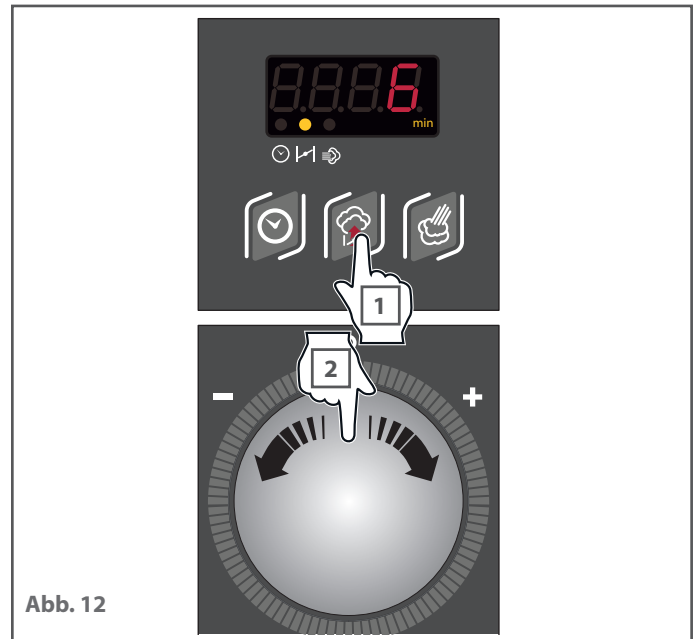


Abb. 12

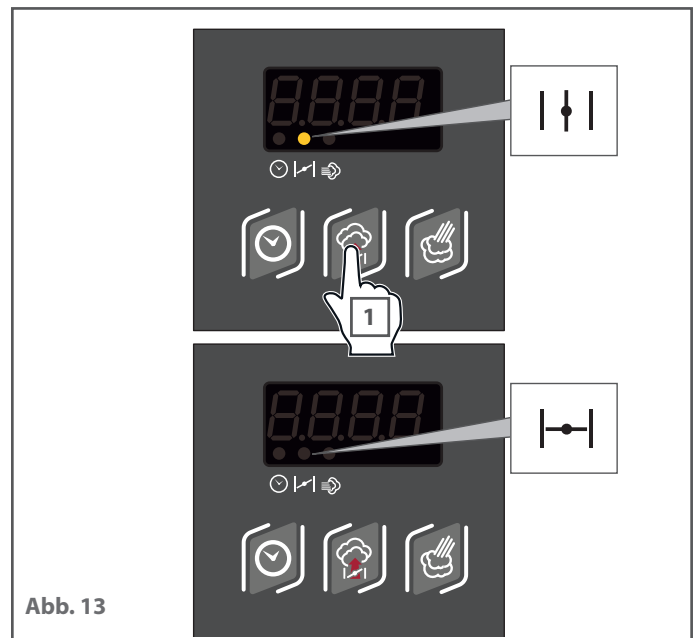


Abb. 13

F Einstellen der Lüfterdrehzahl

► Abb. 14

Der Ofen verfügt über zwei unterschiedliche Geschwindigkeiten für den Lüfter/Motor:

- **Max.:** Ohne Drücken einer Taste ist der Motor auf maximale Geschwindigkeit eingestellt und wird bei den meisten Garvorgängen verwendet; die Startgeschwindigkeit des Lüfters ist immer auf „Max“ eingestellt.
- **Min.:** Durch Drücken Taste Geschwindigkeit Lüfter/Motor arbeitet der Motor in der kleinsten Geschwindigkeit, die hauptsächlich für empfindliches Gargut wie feine Backwaren verwendet wird

Um die Geschwindigkeit des Gebläses einzustellen, drücken Sie die Geschwindigkeitstaste und geben Sie die gewünschte Geschwindigkeit „Min“ ein, die auf dem Display angezeigt wird, oder die Höchstgeschwindigkeit, die nicht auf dem Display angezeigt wird. Um von der „Min“-Position in die „Max“-Position zurückzukehren, drücken Sie erneut die Geschwindigkeitstaste.

! Während des Vorheizens ist es NICHT möglich, die Lüftergeschwindigkeit zu verändern.

G Automatische Kühlung

Das ist besonders praktisch, wenn nach Ende eines Garvorgangs ein weiterer Vorgang bei niedrigeren Temperaturen durchführen werden soll oder wenn es notwendig ist, den Ofenraum manuell oder mit den Automatikprogrammen zu reinigen.

► Abb. 15 - Abb. 16

Um die Ofentemperatur automatisch zu reduzieren:

- 1** eine **niedrigere** Solltemperatur für den Garraum einstellen als die tatsächliche Temperatur im Garraum.
 - 2** Drücken Sie **bei geöffneter Tür** START/STOP; jetzt wird das automatische Kühlprogramm aktiviert.
- Wenn die zuvor eingestellte Temperatur im Garraum erreicht ist, schalten sich die Lüfter ab, und es ertönt ein akustisches Signal.
- 3** Die Funktion kann durch Drücken der START/STOP-Taste unterbrochen werden.

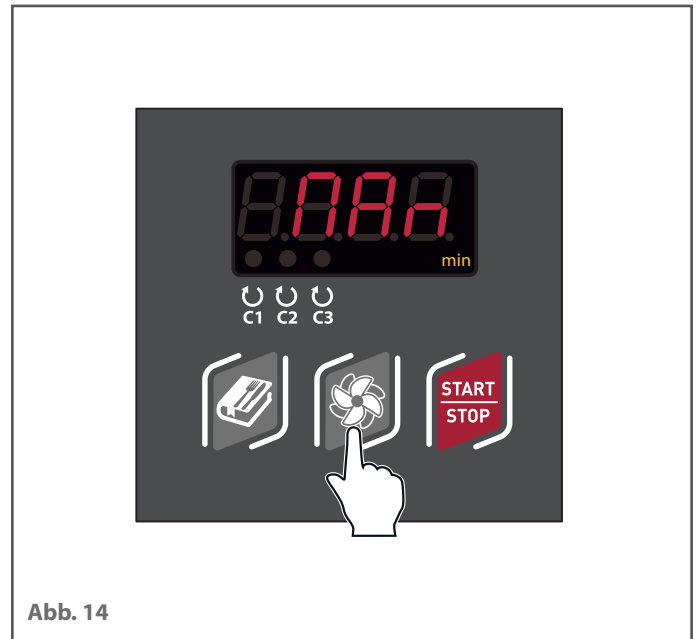


Abb. 14

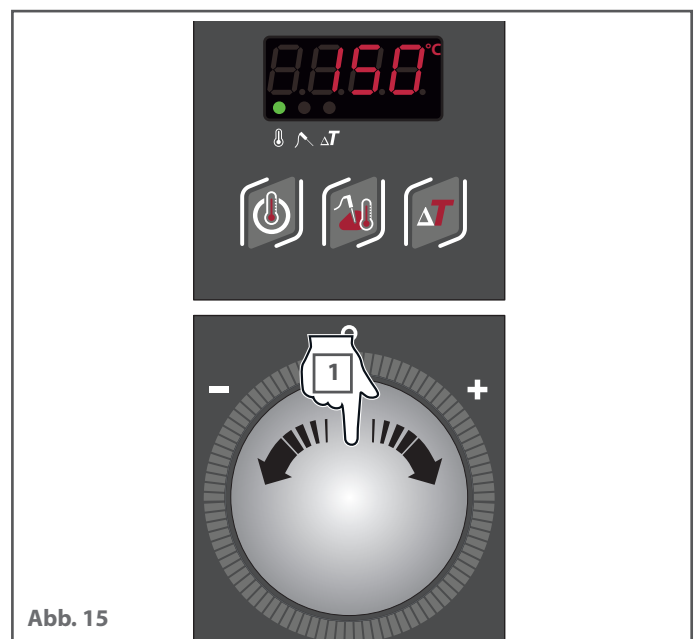


Abb. 15

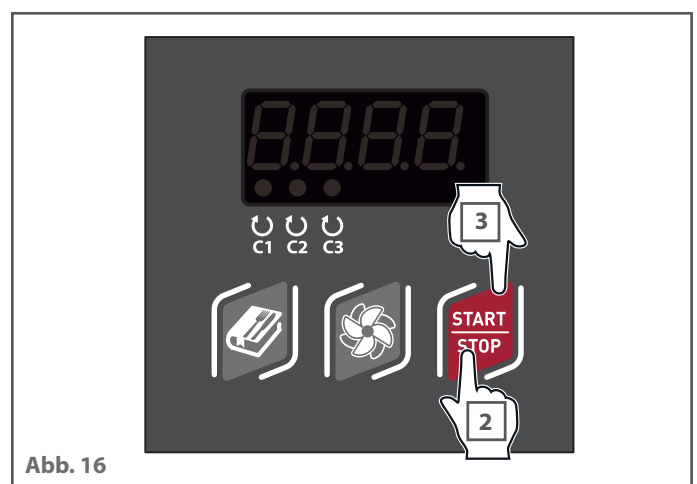


Abb. 16

H Garvorgang ist abgeschlossen

Wurde die Gardauer eingestellt:

- indem die **Garzeit** eingegeben wird: endet der Garvorgang, sobald die vom Nutzer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- durch Verwendung der **Kernsonde**: endet der Garvorgang bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur;
- durch Verwendung der **Funktion Delta T**: endet der Garvorgang bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

► Abb. 17

Der Garvorgang kann auch durch Drücken der Taste „**START/STOP**“ beendet werden.

Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Garraum immer geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) (z.B. Thermohandschuhe).



Während des Garens und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Gerätes sehr heiß sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht berühren. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Entnahme der Bleche aus dem Garraum, insbesondere wenn sie Flüssigkeiten enthalten.



Wenn Sie einen weiteren Garvorgang mit niedrigeren Temperaturen im Garraum durchführen möchten, steht Ihnen die Funktion „ Automatische Kühlung“ zur Verfügung, siehe ► S. 33.

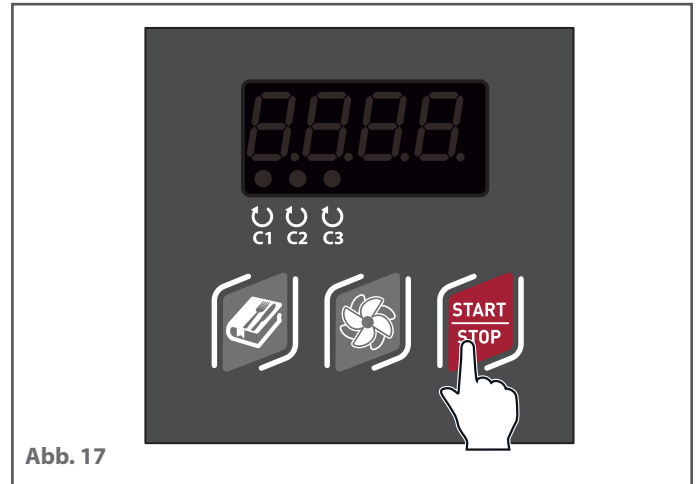


Abb. 17

GARPROGRAMME

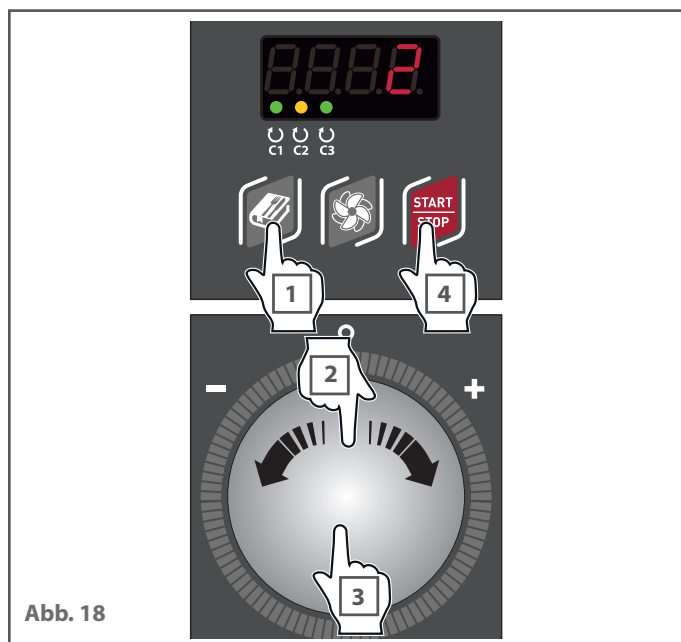
In diesem Abschnitt können Sie bis zu 99 Rezepte mit jeweils 4 Garphasen speichern. Die Möglichkeit, Programme zu speichern, erlaubt Ihnen, die Garvorgänge zu standardisieren und gewährleistet Ihnen ein Endprodukt mit gleichbleibender Qualität.

A Programm eines bereits gespeicherten Garvorgangs hochladen

► Abb. 18

Wenn Sie ein gespeichertes Programm verwenden möchten:

- 1** Drücken Sie die Taste für die Garprogramme
- 2** Mit dem Programmierknopf können Sie die gewünschte Programmnummer auswählen
- 3** Drücken Sie den Programmierknopf zum Bestätigen.
- 4** Drücken Sie START//STOP, um den Zyklus zu starten.



B Neues Garprogramm

► Abb. 19 Abb. 20

wenn Sie das neue Programm speichern möchten:

- 1 Drücken Sie die Taste PROGRAMME, auf dem Display PROGRAMME wird die Programmnummer angezeigt.
- 2 Blättern Sie nun mit dem Programmierknopf durch die Programmnummern (leere Programme blinken, die bereits gespeicherten haben eine feste Nummer).
- 3 Bestätigen Sie mit dem Programmierknopf; die gewählte Zahl leuchtet nun ohne zu blinken.
- 4 Drücken Sie die Taste PROGRAMME.
Jetzt können Sie mit der Eingabe aller Informationen für die erste Phase (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) beginnen.
- 5 Die Led-Leuchte für die ERSTE PHASE beginnt zu blinken; (wenn Sie für die erste Garphase kein Zeitlimit einstellen, wird automatische das Vorheizen aktiviert, siehe ► S. 28).
- 6 Drücken Sie die TASTE PROGRAMME, um die Phase zu speichern und zur nächsten Phase überzugehen

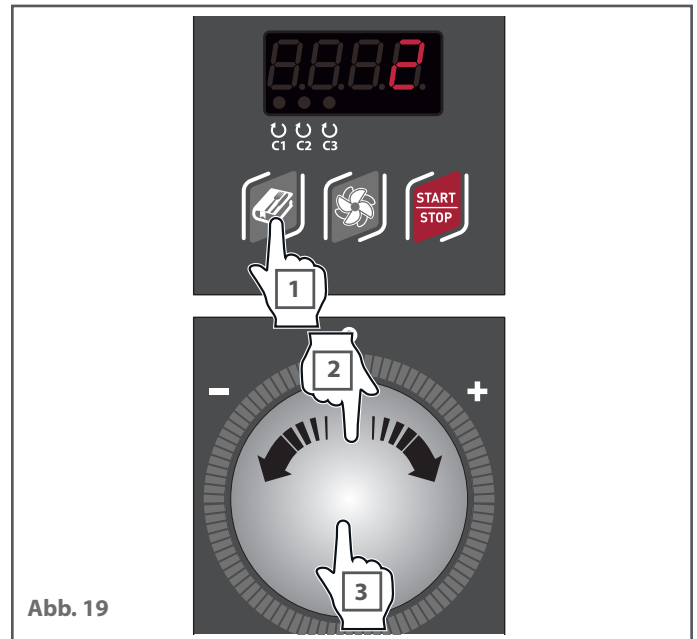


Abb. 19

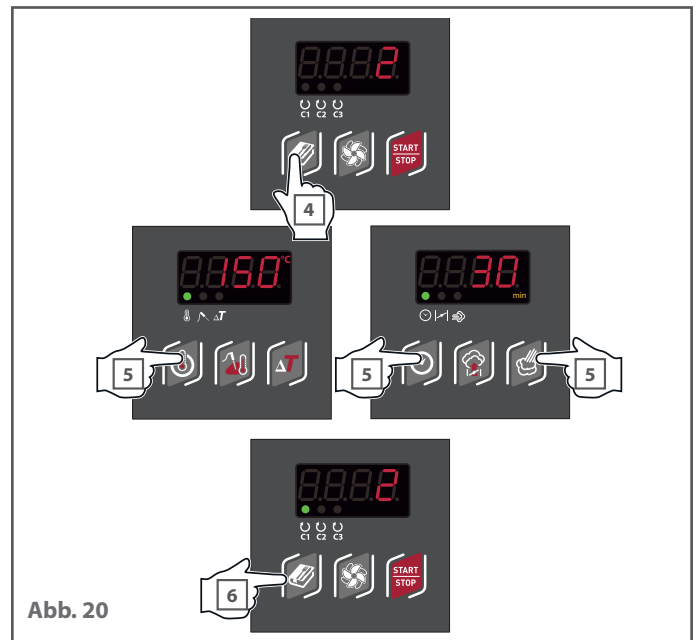


Abb. 20

► Abb. 21

zweite Phase

Jetzt beginnt die Led-Leuchte für die ZWEITE PHASE zu blinken

- 8 Stellen Sie nun die zweite Phase ein.
- 9 Drücken Sie die TASTE PROGRAMME, um die Phase zu speichern und zur nächsten Phase überzugehen.

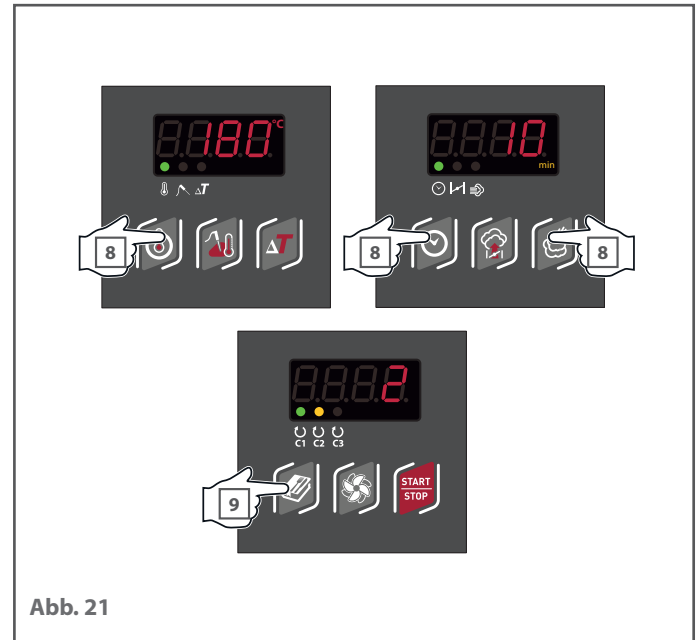


Abb. 21

► Abb. 22

dritte Phase

Jetzt beginnt die Led-Leuchte für die DRITTE PHASE zu blinken:

- 10 Stellen Sie nun die dritte Phase ein.
- 11 Durch Drücken der Taste PROGRAMME wird die Phase gespeichert, die drei Led-Leuchten blinken und die vierte Phase kann eingestellt werden.

vierte Phase (siehe alle 3 Led-Leuchten).

- 12 Phase einstellen
- 13 Drücken Sie die Taste Garprogramme 5 Sekunden lang, bis MEM auf dem Display erscheint (das Programm wurde gespeichert).

⚠ Achtung: Wenn Sie am Ende der Einstellung der ersten, zweiten oder dritten Phase die Taste PROGRAMME 5 Sekunden lang gedrückt halten, wird das Programm direkt mit den gewünschten Phasen gespeichert.

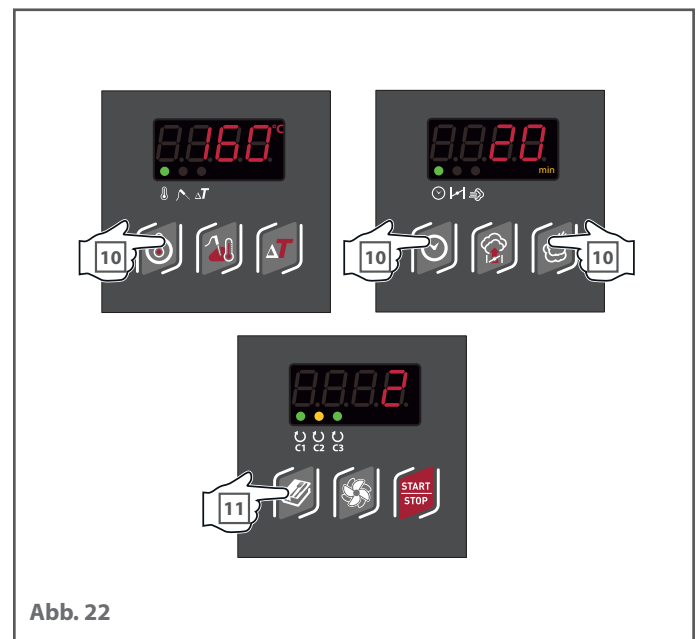


Abb. 22



C Eine Phase oder ein Programm löschen

Wenn Sie eine Phase löschen möchten:

Um eine Phase zu löschen,

► **Abb. 23**

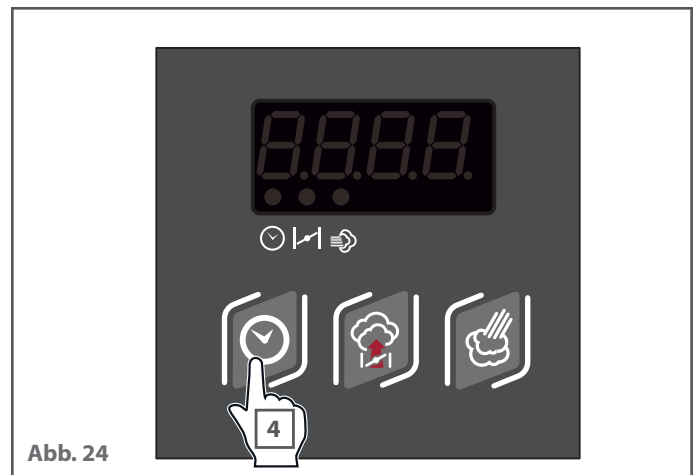
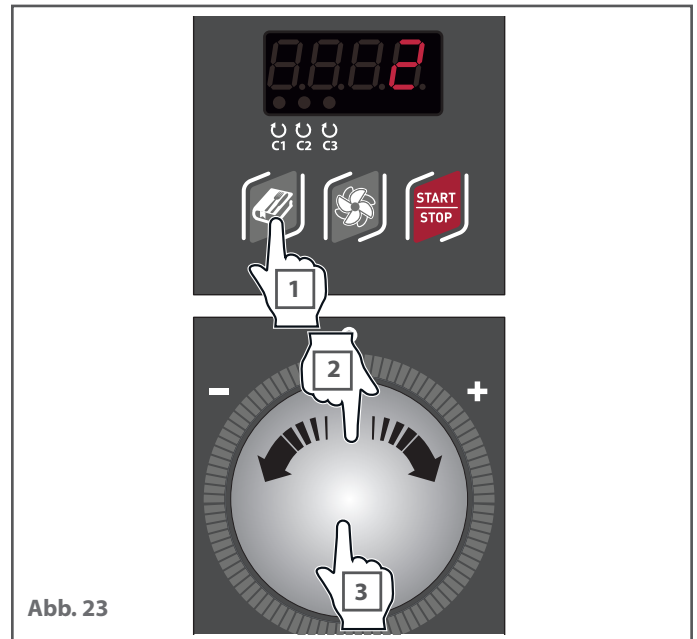
1 die letzte gespeicherte Phase des Programms auswählen

► **Abb. 24**

4 die Taste ZEIT 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Led-Leuchte für die gelöschte Phase erlischt und die Led-Leuchte für die vorherige Phase blinkt.

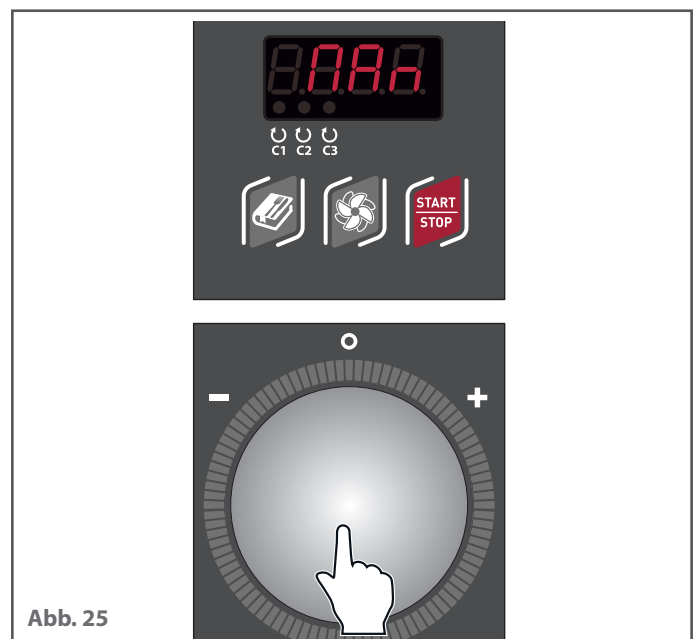
Wenn Sie diesen Schritt für alle eingestellten Phasen wiederholen und anschließend speichern, wird ein Programm freigegeben.



D Rückkehr zum manuellen Garen

► **Abb. 25**

Um die Programmfunktion zu verlassen und zum manuellen Garen zurückzukehren, halten Sie den Programmierknopf gedrückt, bis auf dem Display MAN angezeigt wird.



Garen mit verzögertem Start

GAREN MIT VERZÖGERTEM START

Sowohl beim manuellen Garen als auch beim Betrieb mit Garprogrammen kann ein verzögerter Start eingestellt werden:

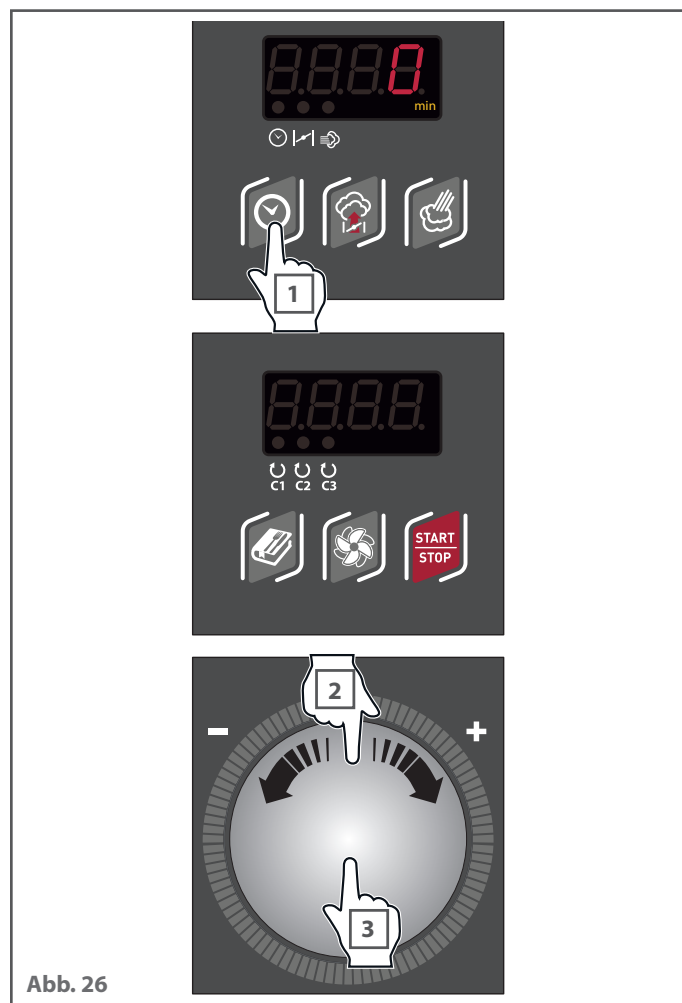
► Abb. 26

Wenn Sie einen verzögerten Start festlegen möchten, nachdem Sie das Garen eingestellt oder das Garprogramm gewählt haben, müssen Sie, statt die START/STOP-Taste zu drücken, Folgendes tun:

- 1** Drücken Sie die Taste ZEIT 6 Sekunden lang, bis „0000“ auf dem Display ZEIT angezeigt wird.
- 2** Mit dem Programmierknopf können Sie die Startverzögerungszeit in Minuten einstellen.
- 3** Zum Bestätigen den Programmierknopf 6 Sekunden lang gedrückt halten.

Danach leuchtet auf dem Bedienfeld nur noch das Display ZEIT, auf dem die restliche Zeit angezeigt wird; die punktförmige Led-Leuchte des Displays PROGRAME blinkt nun.

- Um den Garvorgang abubrechen, drücken Sie ON/OFF.
- Um mit dem Garvorgang vor dem Ende des Countdowns zu beginnen, drücken Sie START/STOP.



AUTOMATISCHES WASCHEN UND SPÜLEN(falls vorgesehen)

Der Waschvorgang erfolgt vollautomatisch: Wählen Sie einfach das gewünschte Programm.

► Abb. 27

Wäsche

Bei AUSGESCHALTETEM Bedienfeld

1 drücken Sie den PROGRAMMIERKNOPF.

Auf dem Display wird CLN_01 angezeigt.

2 Drehen Sie den Programmierknopf, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.

3 Drücken Sie den Programmierknopf erneut, um das Programm zu starten.

CLN_01	KURZER Waschgang (45 Minuten)
CLN_02	MITTLERER Waschgang (56 Minuten)
CLN_03	LANGER Waschgang (65 Minuten)
RIN	Spülen (3 Minuten)
Chr	Nachfüllung der Reinigungsmittelpumpe (3 Minuten)

! Das Nachfüllen der Reinigungsmittelpumpe mit dem Chr-Programm muss in den folgenden Fällen durchgeführt werden:

- bei der ersten Inbetriebnahme nach der Installation.
- jedes Mal, wenn kein Reinigungsmittel mehr im Behälter ist.
- nach einer langen Stillstandszeit.
- nach jedem Chr-Programm muss ein Spül- oder Waschgang durchgeführt werden.

! Während des Waschvorgangs wird durch Drücken des Programmierknopfs der Waschvorgang gestoppt und das Bedienfeld wieder ausgeschaltet. Wenn während eines Waschgangs die Stromversorgung unterbrochen wird, erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „PF“, nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt ist; der Waschgang wird nicht fortgesetzt. Daher muss anschließend ein automatischer Spülgang durchgeführt werden.

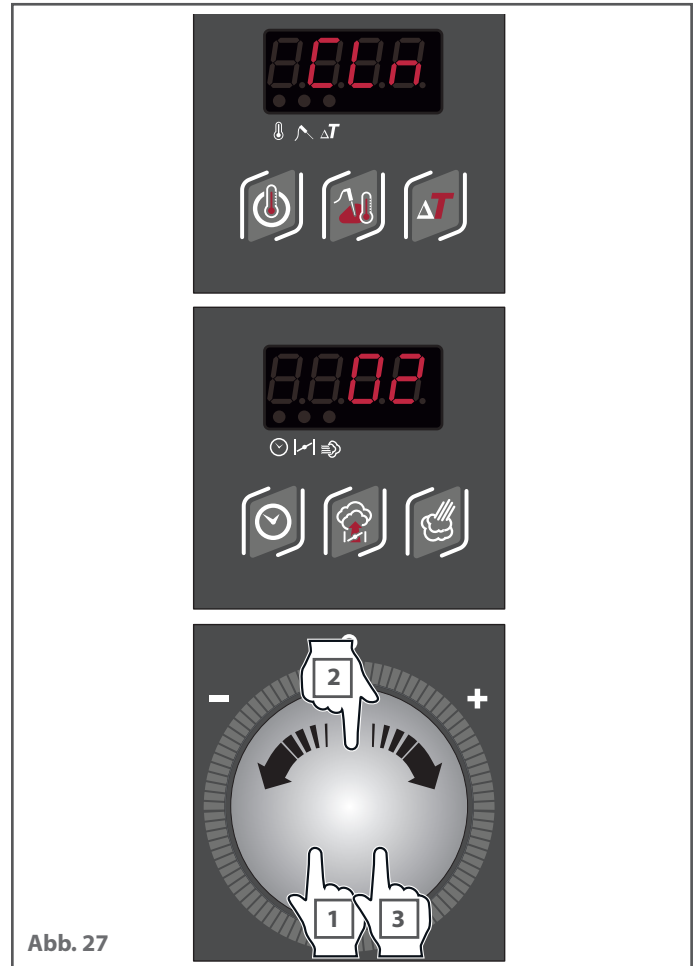
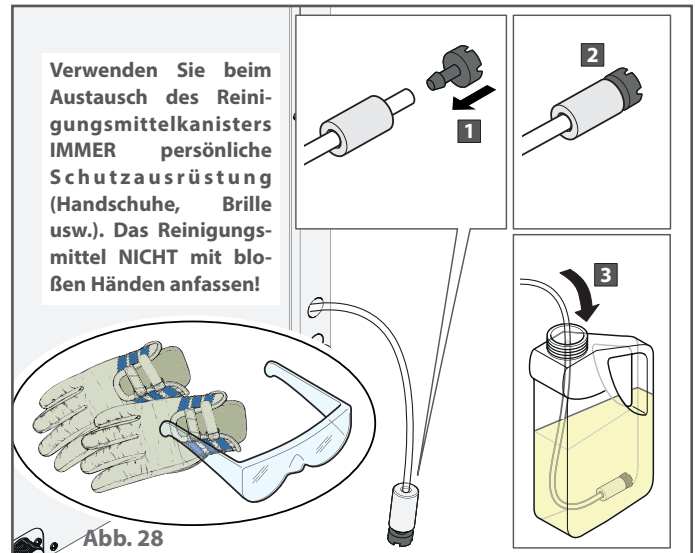


Abb. 27







Um zu verhindern, dass Reinigungsmittel im Garraum verbleiben und das Gargut verunreinigen, starten Sie nach dem Nachfüllen immer einen Spülgang.



Wichtige Warnhinweise zur Wäsche!

- **WARNUNG:** Für einen einwandfreien Betrieb der Reinigungssysteme ist vor dem Start eines Reinigungsprogramms (CLN_01, CLN_02, CLN_03) sicherzustellen, dass die Temperatur des Garraums unter 70°C liegt. Wenn dies nicht der Fall ist, starten Sie die automatische Kühlung (siehe ► S. 33). Höhere Temperaturen können die ordnungsgemäße Durchführung des Waschganges beeinträchtigen.
- Das Gerät muss für die Reinigung von professionellen Öfen bestimmt sein. Jede andere Verwendung ist zu vermeiden, da sie unsachgemäß und gefährlich ist.
- Vor Beginn eines Waschzyklus ist darauf zu achten, dass der Wasserablauf am Boden des Garraums frei ist, um Wasseransammlungen im Garraum zu verhindern.
- Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes.
- **Öffnen Sie während der Wäsche die Gerätetür nicht: Es besteht die Gefahr von Verletzungen der Augen, Schleimhäute und der Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Lüfterrad in den Garraum gesprüht und durch starke Luftströmungen nach außen gelangen können.**
- Stellen Sie am Ende jeder Wäsche sicher, dass sich keine Reinigungsmittelreste im Garraum befinden. Entfernen Sie alle Rückstände, indem Sie den Garraum abspülen.
- Die Verwendung von vom Hersteller zugelassenen Reinigungsmitteln wird empfohlen: Die Verwendung eines ungeeigneten Reinigungsmittels kann das Waschsystem und den Garraum beschädigen, wodurch die Produktgarantie erlischt.

1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DIE REINIGUNG

-  **Vor allen Reinigungsarbeiten muss die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe usw.) angelegt werden.**
-  **Reinigungsarbeiten dürfen nur vom Benutzer durchgeführt werden. Für Inspektionsarbeiten, außerordentliche Wartungsarbeiten und den Austausch defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle, die einen spezialisierten und entsprechend ausgebildeten Techniker entsendet.**
-  **Für Schäden, die durch fehlende Wartung oder falsche Reinigung (z.B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.**
-  **Warten Sie vor jeder Reinigung, bis der Garraum abgekühlt ist (Temperatur nicht über 70°C).**


Zur Reinigung von Geräteteilen oder Zubehörteilen dürfen **NICHT** verwendet werden:

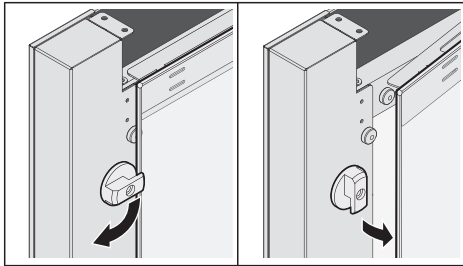
- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z.B. Chlorsäure / Salzsäure oder Schwefelsäure). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

-  **Siehe die Zeichnung auf S. 43 für Informationen zur ordnungsgemäße Reinigung aller Geräteteile.**

REINIGUNG DER SCHEIBEN

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit einem neutralen Glasreiniger befeuchtet wurde, und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

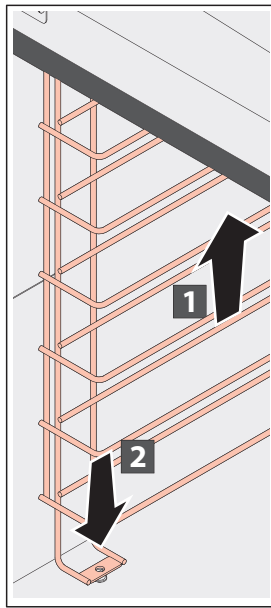
 **Das Innenglas kann zur einfacheren Reinigung geöffnet werden.**



REINIGUNG DES GARRAUMS

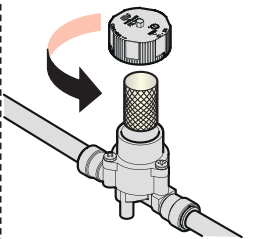
 Reinigen Sie **täglich** die Ofenkammer, um ein hohes Hygienelevel und den Glanz des Stahls sowie die Leistungen des Gerätes im Laufe der Zeit aufrechtzuerhalten. Fettpartikel oder Rückstände von Lebensmitteln können außerdem während des Garvorgangs in Brand geraten und so Schäden an Personen und dem Gerät selbst verursachen. Der Reinigungsvorgang darf nur durchgeführt werden, wenn der Garraum kalt ist. Führen Sie anschließend immer eines der in Kapitel „**Automatisches Waschen und Spülen**“ auf Seite 40 dargestellten Waschprogramme aus oder reinigen Sie den Garraum, falls er manuell ausgewaschen werden muss, mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch; spülen Sie anschließend den Garraum aus und trocknen ihn ab. Für die Reinigung dürfen sich **KEINE** Bleche im Garraum befinden.

 **Die internen Roste sind für eine einfachere Reinigung abnehmbar.**

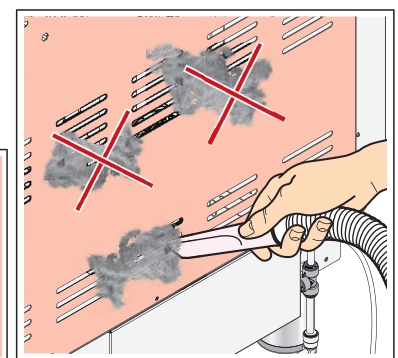
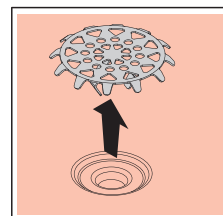
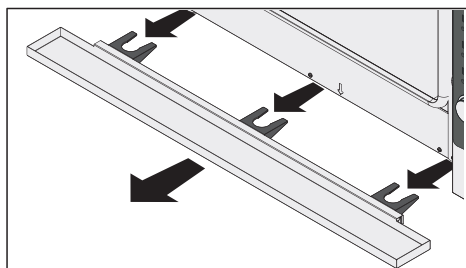
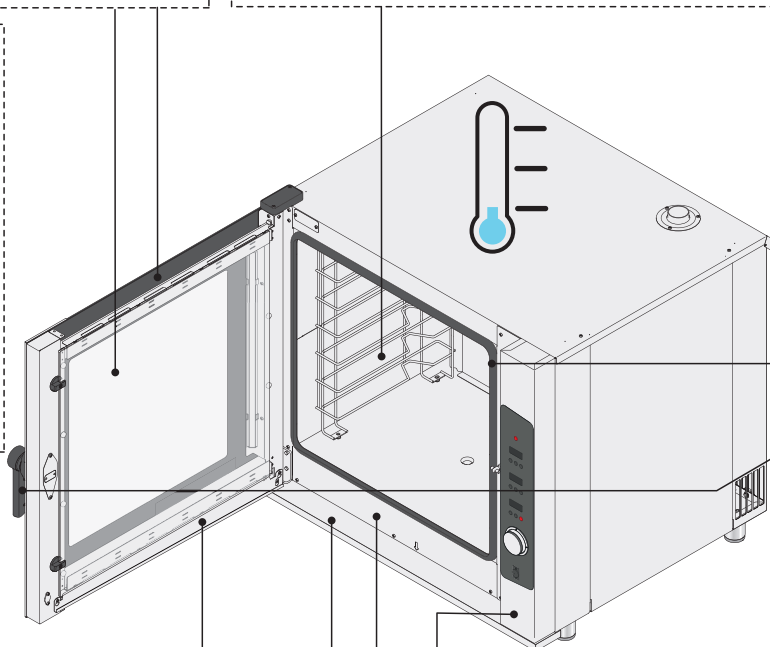


REINIGUNG VON KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit einem neutralen Reiniger für empfindliche Oberflächen befeuchtet wurde, und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.




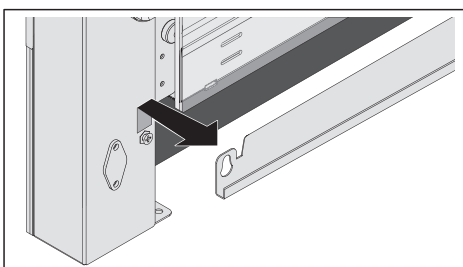
Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserzulauffilter.



REINIGUNG VON EDELSTAHL-OBERFLÄCHEN

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit warmem Seifenwasser oder speziellen Stahlreinigern getränkt ist. Anschließend gut mit Wasser abspülen und mit einem Fensterleder abtrocknen.

 **Für eine bessere Reinigung ist die Kondensatwanne herausnehmbar: Um Kalkreste zu entfernen genügt es, heißen Essig oder einen Kalkentferner zu verwenden.**



2 WARNUNGEN UND ALARME

Alle Alarme werden durch ein Signal des Summers angezeigt.

Das Signal des Summers kann durch Drücken einer beliebigen Taste unterbrochen werden.

Er1 - ALARM GARRAUM-SONDE

Zeigt einen Defekt der Garraum-Sonde an. Alles wird ausgeschaltet, bis auf das Licht, und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Er2 - ALARM KERNSONDE

Zeigt einen Defekt der Kernsonde an, bei Garvorgängen, bei welchen diese verwendet wird. Alles wird ausgeschaltet, bis auf das Licht, und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

ALLE - ALARM MOTOR

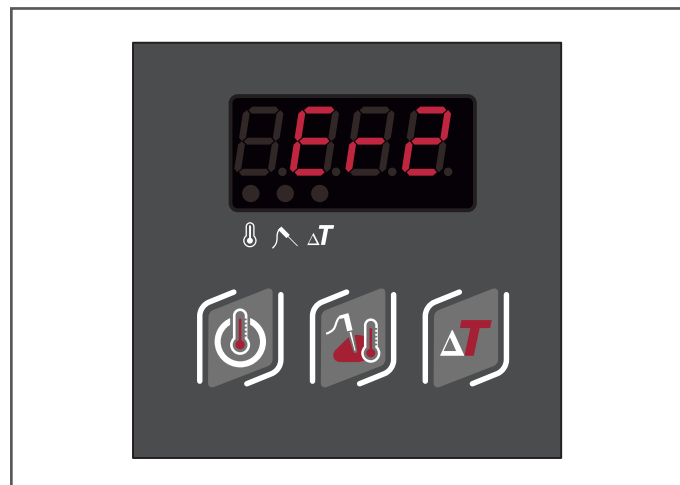
Zeigt an, dass ein Motor überhitzt ist. Alles wird ausgeschaltet, bis auf das Licht, und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Sobald der Alarm nicht mehr angezeigt wird, drücken Sie die Taste ON/OFF für 1 Sekunde, um den Alarm zurückzusetzen (das Bedienfeld geht AUS).

H-t - ALARM TEMPERATUR BEDIENFELD

Zeigt an, dass das Bedienfeld überhitzt ist. Der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Sobald der Alarm nicht mehr angezeigt wird, drücken Sie die Taste ON/OFF für 1 Sekunde, um den Alarm zurückzusetzen (das Bedienfeld geht AUS).



3 STILLSTANDSZEITEN

Während der Stillstandszeiten das Gerät von der die Stromversorgung trennen und die Wasserversorgung schließen, den Reinigungsmittelkanister entfernen und vorsichtig schließen. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen Tuch abwischen, das leicht mit Vaselineöl getränkt ist.

Lassen Sie die Tür offen, um einen guten Luftaustausch zu gewährleisten.

Beim der erneuten Inbetriebsetzung vor der Verwendung:

- das Gerät und das Zubehör akkurat reinigen;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
- einen HARD-Waschgang durchführen.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

4 ENTSORGUNG NACH GEBRAUCHSENDE



Um eine unbefugte Benutzung und die damit verbundenen Gefahren zu vermeiden, ist vor der Entsorgung des Gerätes sicherzustellen:

- dass es nicht mehr benutzt werden kann, indem das Netzkabel abgeschnitten wird (Gerät ist vom Netz getrennt).
- dass kein Kind versehentlich im beim Spielen Garraum eingeschlossen werden kann, indem das Öffnen der Tür verhindert wird (z.B. mit Klebeband oder Verriegelungen).

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Gemäß Art. 13 der Gesetzesverordnung Nr. 49/2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ zeigt das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer gesondert entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.).

Am Nutzungsende des Geräts muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

5 KUNDENDIENST

- 1 Notieren Sie sich die **Daten des Ofens** (Typenschild) und das **Datum und Nummer der Rechnung für den Kauf** des Geräts.
- 2 **Kontaktieren Sie telefonisch** ein autorisiertes Servicezentrum und teilen Sie den Mitarbeitern dort die soeben gesammelten Angaben mit.
- 3 Wenn defekte Teile ausgetauscht werden müssen, bewahren Sie diese auf und übergeben Sie sie dem für den Austausch verantwortlichen Installateur, damit er sie zur Überprüfung an den Hersteller schicken kann.
- 4 Sollte es erforderlich sein, den Ofen oder Teile des Geräts an ein Servicezentrum oder an den Hersteller zu senden, muss hierfür **vorher eine entsprechende Genehmigung bei denselben** eingeholt werden. Es dürfen dabei nur die **ORIGINAL**-Verpackungen verwendet werden.

! Wenn die **Original-Verpackungen nicht mehr vorhanden sind**, können Sie auch **eigenes Verpackungsmaterial verwenden**. Jedoch sollten Sie darauf achten, dass das Material so beschaffen ist, dass das Gerät während des Transports nicht weiter beschädigt wird; es ist ratsam, die Aufschrift „ZERBRECHLICH-NICHT KIPPEN“ auf der Außenseite der Verpackung anzubringen.

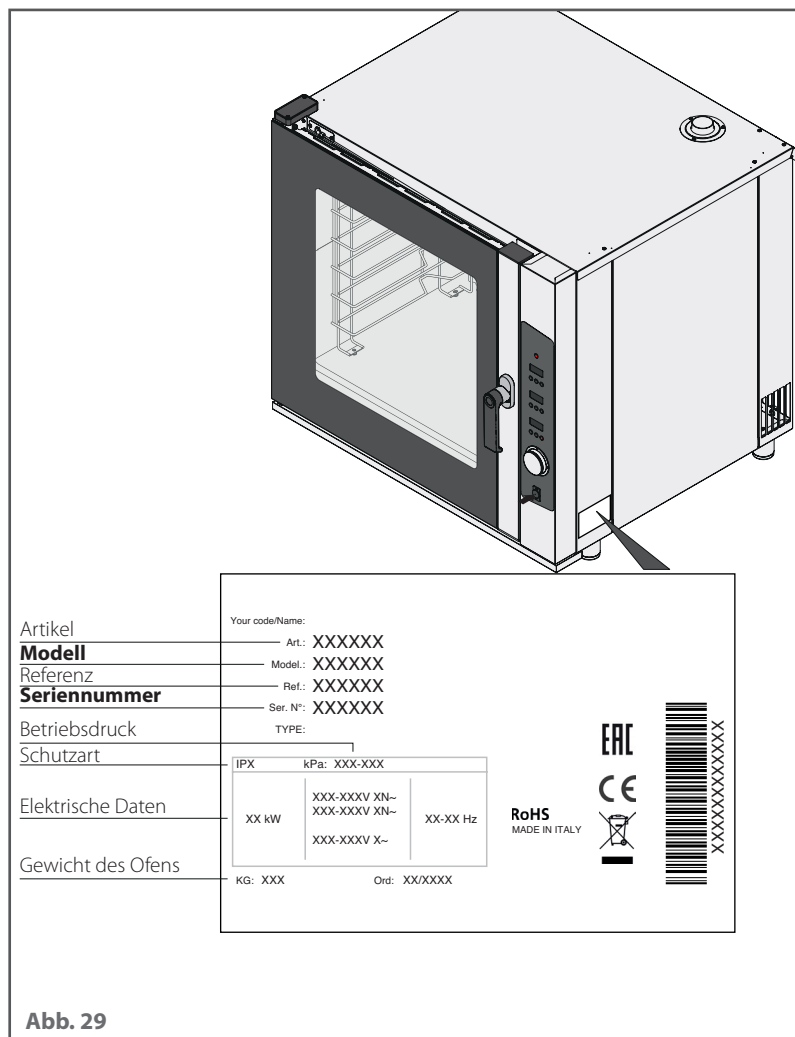


Abb. 29

REPARATUREN UND ERSATZTEILE

! Versuchen Sie nicht, den Ofen selbst zu reparieren, da dies zu schweren Schäden bei Menschen, Tieren und Eigentum führen kann und die Garantie erlischt.

Kontaktieren Sie ein autorisiertes Servicezentrum und verlangen Sie dort nach ORIGINAL-Ersatzteilen.

Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften führt zum Erlöschen der Garantie.

