

GASTRO OFEN - BACKOFEN
MECHANISCHER STEUERUNG



Bedienungsanleitung und Installation

1. SICHERHEITSWARNUNGEN	4
1.1 SICHERHEITSTANDARDS FÜR DEN BENUTZER	4
1.2 SICHERHEITSTANDARDS FÜR DEN INSTALLATEUR.....	5
1.3 ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME	6
1.4 SICHERHEITSTANDARDS FÜR KOCHEN UND WASCHEN	6
1.5 WIE SIND DIE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN FÜR ETIKETTEN ZU LESEN.....	7
2. VERKEHR UND VERKEHR	7
2.1 TRANSPORTAUSRÜSTUNGEN.....	7
2.2 MERKMALE DES POSITIONIERRAUMS	7
2.3 INSTALLATION VON GERÄTEN.....	7
3. POSITIONIERUNG	8
3.1 STEHEND AUF EINEM TISCH/SCHRANK	9
3.2 STÜTZT SICH AUF EINEN VERLIERER.....	9
3.3 RUHEN ÜBER EINEM OFEN	9
3.4 STEHEN SIE AUF EINEM STAND	9
4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	9
4.1 WIE MAN DIE VERBINDUNG HERSTELLT	10
4.2 AUSTAUSCH DES STROMKABELS.....	11
5. WASSERANSCHLÜSSE	11
5.1 EINGEHENDES WASSER	11
5.2 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS.....	11
5.3 ABLAUFENDES WASSER	12
6. ABGASE 12	
7. BEGRIFFE FÜR DIE FIRSTACCENSIONESIONESI	12
7.1 FILMREMOVAL.....	13
7.2 ARTEN DES KOCHENS	13
7.3 MANUELLES KOCHEN	14
8. MECHANISCHE BEDIENELEMENTE	15
9. REINIGUNG UND WARTUNG	16
9.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSWARNUNGEN.....	16
9.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENGLASES	17
9.3 ROUTINE- UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER.....	17
9.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN.....	18
9.5 ERSATZ DER GLÜHBIRNE.....	18
9.6 WARTUNG BEI BRUCH.....	18
10. ZEITEN DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT	20
11. ALTAUTOENTSORGUNG	20
11.1 ENTSORGUNG VON AUSRÜSTUNGEN	20
11.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG IN DER EUROPÄISCHEN UNION.....	20

1. SICHERHEITSWARNUNGEN



Die Nichteinhaltung der folgenden Anleitung kann sogar tödliche Schäden und Verletzungen verursachen, die Gewährleistung erlöschen und den Bauherrn von jeglicher Haftung entlasten. Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig vor der Installation, Verwendung und Wartung der Geräte und halten Sie sie sorgfältig für jede weitere Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn Sie den gesamten Inhalt dieser Broschüre nicht verstanden haben, wenden Sie sich bitte an den Builder. Im Falle des Verlusts oder der Verschlechterung der Dokumentation bitten wir den Hersteller, den Ersatz zu senden.

1.1 SICHERHEITSTANDARDS FÜR DEN BENUTZER

- Vor der gewöhnlichen Verwendung und Wartung der Geräte lesen Sie diese Broschüre sorgfältig und halten Sie sie sorgfältig für jede weitere Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, kontaktieren Sie den Builder.
- Im Falle der Übertragung des Gerätes auf den neuen Benutzer dieses Heft.
- Eine Verwendung, Reinigung und Wartung, die nicht in diesem Buch angegeben sind, gelten als unsachgemäß und können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen, die Garantie verfallen lassen und den Erbauer von jeglicher Haftung entlasten.
- Reinigung und Wartung, die für den Benutzer bestimmt sind, dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur zum Kochen von Lebensmitteln in professionellen Küchen von qualifiziertem Personal verwendet werden: jede andere Verwendung entspricht nicht der beabsichtigten und damit gefährlichen Verwendung.
- Es wird empfohlen, die Geräte während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder unerfahrenen Fähigkeiten verwendet werden.
- oder aus den erforderlichen Kenntnissen, sofern sie überwacht worden sind oder nachdem sie Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts und über das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder müssen nicht mit Zahnspangen spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen und nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden dürfen.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionale oder strukturelle Anomalien bemerken, trennen Sie es von der Stromversorgung und dem Wasser und kontaktieren Sie ein vom Builder autorisiertes Service Center, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Für eine mögliche Reparatur fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung dieser Anforderung führt dazu, dass die Garantie erlischt.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einwandfreien Betriebsbedingungen und Sicherheit befindet, wird empfohlen, mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Servicecenter gewartet und kontrolliert zu werden.

- Verhindern Sie keine Luftzufuhr an den Geräten. Der Benutzer darf nur gewöhnliche Reinigungsvorgänge durchführen. Für Inspektionen, außerordentliche Wartung und Ersatz defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum für die Entsendung eines qualifizierten und gut ausgebildeten Technikers.
- Vor jeder Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und entsprechende persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, etc.) zu tragen.
- Ist das Gerät mit Rädern ausgestattet oder auf einem Schrank mit Rädern angebracht, so muss seine Bewegungsfreiheit durch Bewegungsschutzvorrichtungen (z. B. Ketten) eingeschränkt werden, so dass es während der Bewegung in keiner Weise elektrische Kabel sowie Wasser- und Entwässerungsleitungen beschädigen kann.

1.2 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN INSTALLATEUR

- Alle außerordentlichen Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und gemäß den Vorschriften über Anlagen und Sicherheit am Arbeitsplatz zugelassen ist.
- Vor dem Einbau der Ausrüstung überprüfen Sie die Übereinstimmung der Systeme mit den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem technischen Datenschild.
- Die Ausrüstung ist vor der Durchführung von Installations- oder Wartungsarbeiten vom Netzteil zu trennen.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die nicht den Bestimmungen dieses Handbuchs entsprechen, beenden die Garantie. Eine Installation oder Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben ist, kann Schäden oder tödliche Unfälle für den Installateur und den Benutzer verursachen und Schäden an den Einrichtungen des Installationsorts verursachen.
- Während des Einbaus der Ausrüstung ist der Durchgang oder die Dauer von Personen, die nicht in der Nähe des Arbeitsbereichs installiert sind, verboten.
- Der Austausch des Stromkabels erfolgt nur durch einen qualifizierten und zugelassenen Techniker. Das Kabel darf nur durch eine der gleichen Eigenschaften ersetzt werden: das technische Datenschild gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grüngelb sein.
- Das technische Datenschild muss wichtige technische Informationen liefern, die im Falle eines Antrags auf Wartung oder Reparatur der Ausrüstung unerlässlich sind: es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren.
- Verpackungsmaterial, das potenziell gefährlich ist, muss außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Normen ordnungsgemäß entsorgt werden.

1.3 ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME

Installations- und Gebrauchsanweisungen gelten für alle Modelle, sofern in den folgenden Piktogrammen nichts anderes angegeben ist:

	<ul style="list-style-type: none">• Esist eine Gefahr!Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die Verletzungen oder Tod verursachen könnte.
	<ul style="list-style-type: none">• Lesen Sie die Bedienungsanleitung
	<ul style="list-style-type: none">• Symbol der Erdung
	<ul style="list-style-type: none">• Equipotential-Symbol

1.4 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR KOCHEN UND WASCHEN

- Vor der Verwendung sicherzustellen, dass keine nicht konformen Gegenstände (Anweisungshefte, Plastiktüten oder sonstiges) oder Rückstände von Reinigungsmitteln in der Kammer der Geräte vorhanden sind; ebenso stellen Sie sicher, dass die Rauchentladung ist frei von Hindernissen und es gibt keine brennbaren Materialien in seiner Nähe.
- Um Behälter, Zubehör und andere Gegenstände in der Kochkammer zu bewegen, tragen Sie immer Schutzwärmebekleidung (DPI), geeignet für den Einsatz (z. B. Thermohandschuhe).
- Beim Kochen und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile der Geräte sehr heiß sein (Temperatur größer als 60 °C/140 °F).Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht zu berühren.
- Achten Sie bei der Extraktion der Backschalen aus der Gerätekommer, besonders wenn sie Flüssigkeiten enthalten. Verwenden Sie während des Kochens keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).Stellen Sie sicher, dass die Backblechstrukturen innerhalb des Kochraums gut an den Wänden verschlossen sind. Andernfalls können Backschalen, die Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten enthalten, fallen, was das Risiko von Verbrennungen verursacht.
- Halten Sie den Kochraum immer sauber, so dass eine tägliche Reinigung: Fette oder Lebensmittlrückstände, wenn sie nicht von innen entfernt werden, könnten Feuer setzen!
- Keine Wärmequellen (z. B. Gitter, Friteuse usw.), leicht entzündliche oder brennbare

1.5 WIE SIND DIE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN FÜR ETIKETTEN ZU LESEN

- A) Artikel
- B) Modell
- C) Bezug: Verordnung (EWG)
- D) Seriennummer
- E) Betriebsdruck
- F) Grad des Schutzes
- G) Elektrische Daten
- H) Gewicht der Ausrüstung

A	Your code/Name:											
B	Art: XXXXXX											
C	Model: XXXXXX											
D	Ref: XXXXXX											
E	Ser. N° : XXXXXX											
F	TYPE:											
G	<table border="1"><tr><td>IPX</td><td>kPa: XXX-XXX</td></tr><tr><td>XX kW</td><td>XXX-XXXV XN~</td><td>XX-XX Hz</td></tr><tr><td></td><td>XXX-XXXV XN~</td><td></td></tr><tr><td></td><td>XXX-XXXV X~</td><td></td></tr></table>	IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz		XXX-XXXV XN~			XXX-XXXV X~	
IPX	kPa: XXX-XXX											
XX kW	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz										
	XXX-XXXV XN~											
	XXX-XXXV X~											
H	KG: XXX Ord: XX/XXXX											

CE
RoHS
MADE IN ITALY



2. VERKEHR UND VERKEHR

2.1 TRANSPORTAUSRÜSTUNGEN

Stoffe in der Nähe des Gerätes (z. B. Diesel, Benzin, Alkoholfaschen usw.) platzieren.

Durch das Tragen persönlicher Schutzausrüstung bringen Sie die Ausrüstung mit einem Gabelwagen in den Einbauraum: der richtige Transport muss durch Einfädeln der Gabeln von der Vorderseite erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass die Fahrspuren des Wagens und des Auspuffrohrs, die sich am Boden des Ofens befinden, nicht beschädigt werden.

Die Ausrüstung sollte niemals umgedreht, geschleppt oder umgedreht werden! Während der Bearbeitung ist die Durchreise oder der Aufenthalt von Nichterwerbstätigen in der Nähe des Arbeitsbereichs verboten.

2.2 MERKMALE DES POSITIONIERRAUMS

- Der Positionierraum muss
- Gut belüftet und nicht atmosphärischen Einwirkungen ausgesetzt sein;
- Temperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F) und Luftfeuchtigkeit unter 70 % haben;
- Einen Boden frei von Rauheit haben, perfekt geebnet und die Ausrüstung bei voller Beanspruchung unterstützen;
- Einhaltung der geltenden Vorschriften in Bezug auf die Arbeits- und Betriebssicherheit;
- Der Zubereitung von Lebensmitteln gewidmet sein;

2.3 INSTALLATION VON GERÄTEN

- Die Ausrüstung ist zu installieren:
- Unter einer Absaughaube mit ausreichender Leistung (es ist ratsam, die Abzugshauben des Herstellers für eine optimale Leistung zu installieren);
- In einer Weise, dass Zugang zu Wasser und elektrischen Anschlüssen besteht;

- Weg von brennbaren und/oder explosionsgefährdeten Materialien (z. B. Gasflaschen);
- Unter Berücksichtigung, dass die Tür der Geräte vollständig geöffnet werden kann.

Es wird nicht empfohlen, in der Nähe anderer Geräte zu platzieren, die hohe Temperaturen erreichen. Für den Fall, dass es notwendig ist, einen Raum von mindestens 50 cm seitlich und 70 cm zurück von ihnen zur Verfügung zu stellen oder eine Isolierwand einzufügen.

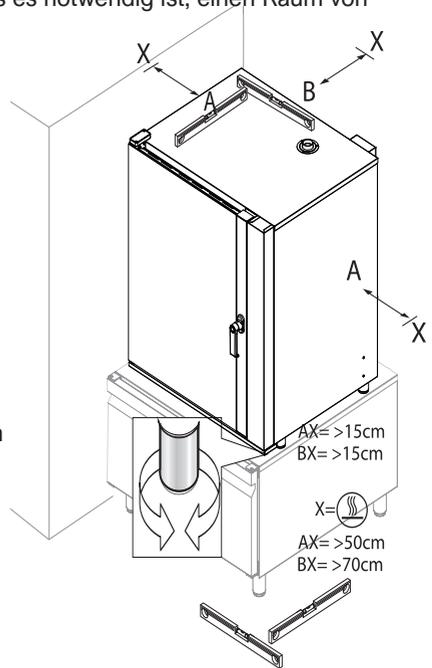
Aus Sicherheitsgründen darf das höchste Backblech nicht in einer Höhe von mehr als 160 cm platziert werden.

Ist dies erforderlich, muss der dem Gerät in der angegebenen Höhe zugeführte „Gefährliche Verbrennungen“-Klebstoff aufgebracht werden.

Platzieren Sie die Ausrüstung nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern (z. B. Trennwände, Gasflaschen usw.) wegen Brandgefahr. Decken Sie alle Wände mit nicht brennbarem thermischem Material.

Die Ausrüstung ist nicht für die Abholung geeignet.

Bei der Auswahl des Positioniererraums ist zu berücksichtigen, dass die Ausrüstung für jede außergewöhnliche Wartung leicht bewegt werden muss: achten Sie darauf, dass alle nachfolgenden Mauerwerksarbeiten (z. B. Bau von Wänden, Austausch von Türen durch schmalere, Renovierungen usw.) die Bewegung nicht behindern.



3. POSITIONIERUNG

Die Ausrüstung kann positioniert werden:

- über einer Tabelle oder einem Schrank des Benutzers;
- oberhalb eines kompatiblen Hebels;
- oberhalb eines kompatiblen Ofens;
- oberhalb eines kompatiblen Blaskühlers;
- oberhalb einer Struktur des Builders (Stand).

Eine direkte Bodenunterstützung der Ausrüstung ist nicht gestattet. Sie sind über den Builder und/oder Händler der Stützen erhältlich, die unter ihm platziert werden sollen, um die gewünschte Höhe vom Boden zu erhalten.

Installieren Sie keine Ausrüstung ohne Füße.

Die maximale Anzahl der überlappenden Geräte beträgt zwei.

3.1 STEHEND AUF EINEM TISCH/SCHRANK

Wenn das Gerät über einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank positioniert ist, muss dieses perfekt eben und stabil sein, es muss das Gerät bei voller Beladung tragen und die Tragfläche muss flammhemmend und evtl. widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen sein. Möglicherweise handeln Sie auf den Füßen der Ausrüstung, um die Blase einzustellen.

3.2 STÜTZT SICH AUF EINEN VERLIERER

Wenn das Gerät über einem Hebel der gleichen Serie platziert wird, genügt es, es darüber zu platzieren, um sicherzustellen, dass die Füße stabil sind und in die Stifte der unteren Struktur passen.

3.3 RUHEN ÜBER EINEM OFEN

Wenn das Gerät über Öfen der gleichen Serie positioniert ist, ist es zwingend erforderlich, das Overlay-Set zu montieren, das vom Builder angefordert werden soll, dann legen Sie die Basis der Ofenfüße in die Stifte der unteren Ausrüstung. Die Montageanleitung des Überlagerungssatzes entnehmen Sie bitte dem Blatt in der Verpackung des Überlagerungssatzes.

3.4 STEHEN SIE AUF EINEM STAND

Wenn das Gerät über einem Stativ positioniert ist, legen Sie die Basis seiner Füße in die Stifte der unteren Struktur.

Es ist immer möglich, Ihre Zusammensetzung zu vervollständigen, Ergänzungszubehör und Ausrüstung hinzuzufügen oder zu ersetzen, auf diese Weise ist es möglich, jeden Bedarf an Kochen oder Raum zu befriedigen. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für alle Informationen darüber.

TÜRVERSTELLUNG

Wenn die Tür zu schließen kämpft, kann man auf den Seehecht wirken, indem man ihn mit der Klemme dreht, um eine vollkommen horizontale Position zu erhalten.

4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

SEIEN SIE VORSICHTIG!

Bevor Sie zur elektrischen Verbindung gehen, lesen Sie die Sicherheitswarnungen auf den ersten Seiten dieses Handbuchs sorgfältig durch und vergleichen Sie die Systemdaten immer mit den im technischen Datenschild gezeigten.

Der Anschluss an das Netz muss den Vorschriften entsprechen, die im Land des Einbaus der Ausrüstung gelten und von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Bauherrn autorisiert ist. Die Nichteinhaltung dieser Normen kann Schäden und Verletzungen verursachen, die Gewährleistung erlischt und entlastet den Erbauer von jeglicher Haftung.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Spannungswert der Stromversorgung nicht um $\pm 10\%$ des auf dem technischen Datenschild angegebenen Wertes abweichen.

Die illustrierte Verbindung und die Farben der Kabel sind indikativ, bitte beachten Sie nur das Diagramm auf dem Gerät gezeigt.

Die Ausrüstung muss direkt an das Stromnetz angeschlossen sein und mit einem leicht zugänglichen Schalter vorgeschaltet und gemäß den im Land der Installation der Ausrüstung geltenden Vorschriften in die Anlage eingebaut werden. Dieser Schalter muss über eine omnipolare Kontakttrennung verfügen, um eine vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III zu gewährleisten.

Ein entsprechender Bodenanschluss ist erforderlich und das Bodenkabel darf unter keinen Umständen durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

Wenn mehrere Geräte in der gleichen Umgebung vorhanden sind, ist es zwingend erforderlich, eine äquipotente Verbindung mit der entsprechenden Klemme bereitzustellen, die durch das Symbol im unteren Teil des Gerätes gekennzeichnet ist.

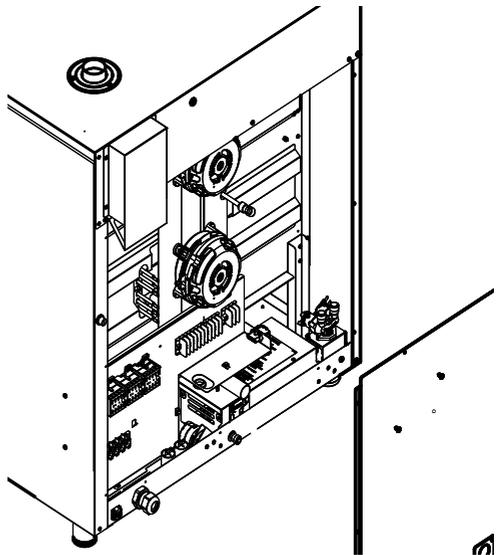
Diese Klemme ermöglicht es, ein Erdkabel entsprechend den geltenden gesetzlichen Anforderungen zu verbinden. Die Wirksamkeit des Äquipotenzsystems sollte entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften ordnungsgemäß überprüft werden.

Es gibt einen Aufkleber auf dem Gerät, der anzeigt, wie man sich an den Klemmenblock je nach Art der verfügbaren Spannung anschließt.

Um Verbindungen zu machen verwenden Sie nur die Brücken zur Verfügung gestellt.

4.1 WIE MAN DIE VERBINDUNG HERSTELLT

- Öffnen Sie die Rückseite des Gerätes und lokalisieren Sie den Terminalblock.
- Lösen Sie die Kabeleinführung und stecken Sie das Netzkabel durch es. Der auf das Sideboard aufgebrauchte Klebstoff gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an, je nach Spannung und Absorption des Gerätes
- (z. B.)Kabel: Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Die Kabelleiter nach dem Diagramm auf der externen Klebeplatte anschließen: machen Sie NUR die angegebenen Links, ohne sie zu ändern. Der gelbe/grüne Erdleiter muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
- PE (gelb/grün): Erdschutzleiter
- N (blau): neutraler Leiter
- L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter
- Eine falsche Verbindung könnte zu einer Überhitzung des Terminalblocks führen, was zum Schmelzen und zum Risiko von Elektroschocks führt.



- Prüfen Sie das Fehlen einer elektrischen Dispersion zwischen Phasen und Erde. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen der äußeren Karkasse und dem Grunddraht des Gitters. Es wird empfohlen, für diese Operationen ein Multimeter zu verwenden.
- Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und verriegeln Sie das Kabel durch Schrauben der Mutter des Kabelpressers. ↯

4.2 AUSTAUSCH DES STROMKABELS

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

Das Kabel darf nur durch eine der gleichen Eigenschaften ersetzt werden: das technische Datenschild gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün-gelb sein.

5. WASSERANSCHLÜSSE

5.1 EINGEHENDES WASSER

Die Ausstattung ist mit einem Eingang 12 mm ausgestattet. Es wird auch eine 1,5 m Rohr komplett mit einem Filter und einem JG 3/4 Anschluss nach den geltenden Vorschriften geliefert, die während der Installation montiert werden.

Für den Anschluss verwenden Sie nur das mitgelieferte Material, verwenden oder verwenden Sie andere Rohre nicht oder wiederverwenden.

Vor dem Anschluss der Leitung an das Gerät, lassen Sie Wasser abfließen, um alle Verunreinigungen in der Wasserleitung vorhanden zu beseitigen.

Stellen Sie ein Schieber zum Schließen der Wasserversorgung bei Bedarf zur Verfügung.

5.2 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS

Das ankommende Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- maximale Temperatur von 30 °C (86 °F);
- maximale Härte von 5 °f (französischer Grad), um eine Anhäufung von Kalkstein innerhalb der Kochkammer zu vermeiden;
- sei trinkbar,
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Druck unter 150 kPa (1,5 bar): die Ausrüstung könnte falsch funktionieren.

Druck größer als 200 kPa (2 bar): installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Wasserhärte zeigt den Gehalt an Magnesium, Kalzium und Schwermetallen an im Wasser präsent.

Es wird mit Kits gemessen, die leicht auf dem Markt erhältlich sind.

Die Härte wird in Französisch (°f) oder Deutsch (dH) Grad (1 °dH Deutsch Grad = 1,8 °f Französisch Grad – 1 °f = 10 mg Calciumcarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser) ausgedrückt.

Klassifikation des Wassers:

- sehr süß bis 7 °f
- Desserts von 7 °f bis 14 °f
- durchschnittlich schwer von 14 °f bis 22 °f
- dezent hart von 22 °f bis 32 °f
- hart von 32 °f bis 54 °f
- sehr hart über 54 °f

Bei zu hartem Wasser (> 5 °F) Desineralizer verwenden (verfügbar beim Hersteller/Einzelhändler); übermäßige Härte des Wassers könnte die Anhäufung von Kalkstein innerhalb der Kochkammer verursachen und die internen Rohre, Heizelemente, Ventilatoren, Magnetventile beschädigen.

5.3 ABLAUFENDES WASSER

- Verbinden Sie den Auspuff mit einem nicht-metallischen flexiblen Schlauch in einem Grad, der hohen Temperaturen (über 90 °C) standhält.
- Die Einleitung muss folgende Eigenschaften aufweisen:
 - siphoned (Siphon nicht im Lieferumfang enthalten);
 - bis zu einem Meter lang sein;
 - einen Mindestgradienten von 4 % aufweisen;
 - keine Engpässe aufweisen;
 - einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben;
 - einen Durchmesser haben, der mindestens dem der Abgaskupplung entspricht.

6. ABGASE

Beim Kochen werden heiße Dämpfe und Gerüche aus dem Auspuffkamin evakuiert produziert, der sich an der Spitze der Ausrüstung befindet.

Letztere muss unter eine Absaughaube des Durchflusses und der Größe gestellt werden, -die der Art der Ausrüstung entspricht.

Der Bauherr empfiehlt die Installation seiner Hauben; ihre Montage entnehmen Sie bitte den Anweisungen in der Verpackung der Hauben.

Die Haube bleibt während des gesamten Betriebs der Ausrüstung an. Stellen Sie sicher, dass keine Objekte und/oder Materialien über der Abgasentladung vorhanden sind, die den Abfluss der Dämpfe behindern oder durch die Temperatur oder die Dämpfe selbst beschädigt werden können.

Lassen Sie nicht brennbare Materialien in der Nähe des Auspuffrohrs.

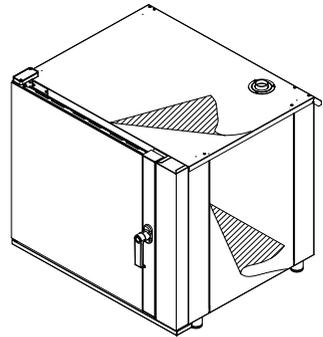
7. BEGRIFFE FÜR DIE FIRSTACCENSIONESIONESI

Die Bedienung Ihrer Geräte ist einfach und intuitiv. Auf den nächsten wir fahren Schritt für Schritt in der Kenntnis der Geräte: das wird euch Gewissheit geben

Um Ergebnisse immer im Einklang mit Ihren Erwartungen zu erzielen und eine optimale Leistung zu gewährleisten und Lange Lebensdauer seiner Ausrüstung Ernährungskochen

7.1 FILMREMOVAL

- Entfernen Sie die Schutzfolie aus den Öfen, um die Verwendung von abrasiven/aggressiven Stoffen oder Metallgegenständen (z. B. Schabern) zu vermeiden.
- Bleiben Leimreste, reiben Sie mit einem weichen Tuch in ölhaltigem Waschmittel, geeignet für Oberflächen in Edelstahl, nicht aggressiven oder abrasiven. Vermeiden Sie den Einsatz von Schabern, Schleifmitteln oder scharfen Werkzeugen.
- Bei der ersten Benutzung der Geräte, reinigen Sie die Innenseite des Raumes gründlich durch Waschen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätekammer und Schornsteine/Blumen frei von nicht konformen Objekten sind (Bücher, Plastiktüten, etc.).
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen in der Kochkammer. Wenn nicht vermeidbar, reinigen Sie das Gerät so schnell wie möglich.
- Vermeiden Sie eine Überlastung der Lebensmittel oder eine Überlastung der Backbleche (maximal 10 kg pro Backblech).
- Die Backschalen gleichmäßig über die gesamte Höhe der Kochkammer verteilen, wobei die für jedes Gerät angegebene maximale Anzahl eingehalten wird. Beachten Sie immer die Ladeanweisungen der Ausrüstung in Ihrem Besitz
- Beim Kochen mit Grillen von besonders fetten Lebensmitteln (z. B. Braten oder Geflügel), legen Sie ein Backblech mit hohen Kanten an den Boden der Kochkammer für die Sammlung von Fetten, die aus Lebensmitteln.
- Für optimale Ergebnisse öffnen Sie die Tür so wenig wie möglich beim Kochen.
- Verwenden Sie das Gerät mit einer Umgebungstemperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F).



7.2 ARTEN DES KOCHENS

ACHTUNG: Für das gute Kochen ist es notwendig, den Ofen vor jedem Kochen vorzuheizen. empfehlen Vorwärmen mit einem Temperatursatz von mindestens 30 °C über der Kochtemperatur. Sobald die Temperatur bei Vollast

• CONVECTION COUNTING

dank der trockenen Wärme, die durch die Widerstände erzeugt wird. Von der Ventilatoren, erlauben eine gleichmäßige Diffusion der heißen Luft in der Kochkammer. Im Bedarfsfall ermöglicht es Ihnen diese Art des Kochens, Feuchtigkeit manuell in die Kammer zu injizieren.

- **DAMPFEND**

Das Essen wird durch Dampfen im Raum gekocht. Um optimale Ergebnisse zu gewährleisten, ist es notwendig, dass der Feuchtwert auf „100 %“ eingestellt wird. Damit die Befeuchtungsfunktion zufrieden stellend funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt werden.

Dampfen ist ideal für alle Gerichte, die „delicate“ Kochen oder für die Pasteurisierung von Cremes erfordern.

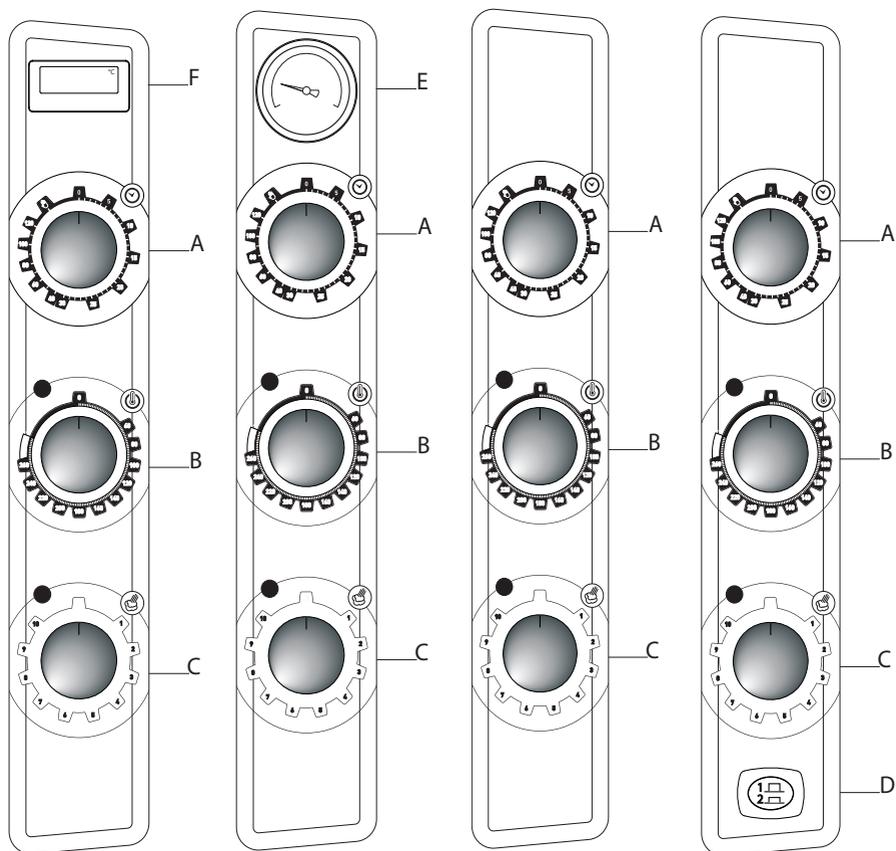
- **KOMBINIERTER KÜCHE**

Das Essen kocht dank der hohen Temperatur, die durch die Resistenzen erzeugt wird, die mit dem automatisch in die Kammer injizierten Dampf verbunden sind.

7.3 MANUELLES KOCHEN

- Der Betreiber hat die Möglichkeit, folgendes festzulegen:
- Temperatur in der Kammer;
- Einstellung der Luftfeuchtigkeit;
- Lüftergeschwindigkeit (in den Modellen, in denen es verfügbar ist).
- Wenn die Kochzeit rechtzeitig eingestellt wurde (ex.30: Minuten), endet sie am Ende der Kochzeit (0.00).

8. MECHANISCHE BEDIENELEMENTE



A	Zeitanpassungsknopf
B	Temperatur-Einstellungsknopf
C	Regler Dampfregelung \ Befeuchtung
D	Taste zur Anpassung der Lüftung
E	Temperaturanzeiger
F	Anzeige der Temperatur

• ZEITANPASSUNG

Wenn die manuelle Option ausgewählt ist, wird der Ofen unendlich lange eingeschaltet, bis der Bediener eingreift. Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt ist, bleibt der Ofen für diese Zeit (maximal 120 Minuten) eingeschaltet.

• TEMPERATURANPASSUNG

Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Kochtemperatur auswählen

• THERMOSTAT SPION

Diese Kontrollleuchte ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind und somit die Innentemperatur der Kochkammer niedriger ist als der durch den Thermostatkopf eingestellte Wert. Wenn das Licht ausgeschaltet ist bedeutet, dass die Heizung ausgeschaltet ist und die Kochkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat.

• EINSTELLUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

Mit diesem Knopf können Sie die Befeuchtungsfunktion aktivieren. Durch Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn ist er von Minimum zu Maximum einstellbar.

ACHTUNG: Damit die Befeuchtungsfunktion zufrieden stellend funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt werden. Zusätzlich ist es notwendig, den Ofen vor dem Aktivieren der Dampfzufuhr auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

• LED-BEFEUCHTUNGSANZEIGE LAMPE

Wenn es eingeschaltet ist bedeutet, dass Sie Wasser in den Kochraum setzen, um Dampf zu bekommen. Dies geschieht unabhängig von der Temperatur (es obliegt dem Bediener, zu überprüfen, ob die Temperatur ausreichend hoch ist, damit das Kochen ordnungsgemäß verläuft).

• GESCHWINDIGKEITSANPASSUNG

Der Ofen hat zwei unterschiedliche Lüfter/Motoren-Geschwindigkeiten:

- 1- Max: es bedeutet, dass der Motor bei maximaler Geschwindigkeit ist und in den meisten Kochen verwendet wird.
- 2- Min: es bedeutet, dass der Motor bei minimaler Geschwindigkeit ist und vor allem für empfindliche Gerichte wie Gebäck verwendet wird

9. REINIGUNG UND WARTUNG

9.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSWARNUNGEN

- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und entsprechende persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen. Der Benutzer darf nur gewöhnliche Reinigungsvorgänge durchführen. Für Inspektionen, außerordentliche Wartung und Ersatz defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum für die Entsendung eines qualifizierten und gut ausgebildeten Technikers.
- Der Hersteller erkennt keinen Schaden, der sich aus einer Nichterhaltung oder einer fehlerhaften Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Waschmittel) ergibt, als Garantie an.

- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Kochkammer kalt ist (Temperatur höchstens 70 °C).
- Für die Reinigung eines Teils der Ausrüstung oder Zubehör, verwenden Sie NICHT:
- Abrasive oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salz-/Muriasis- oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Seien Sie vorsichtig! Verwenden Sie diese Stoffe nicht einmal zur Reinigung der Unterkonstruktion/Boden unter der Ausrüstung;
- Abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. abrasive Schwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

9.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENGLASES

Um das Glas in der Tür zu reinigen warten, bis der Ofen komplett abgekühlt ist. Der innere Kristall kann zur einfachen Reinigung geöffnet werden.

Verwenden Sie ein frisch angefeuchtetes weiches Tuch eines neutralen Produkts, speziell für Kristalle, nach den Anweisungen des Waschmittelherstellers.

9.3 ROUTINE- UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER

Am Ende der Tagesarbeit ist es notwendig, die Geräte sowohl aus hygienischen Gründen zu reinigen als auch Betriebsausfälle zu vermeiden.

Der Ofen darf niemals mit Direkt- oder Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden. Ebenso dürfen für die Reinigung des Geräts Eisenreinigungspads, Bürsten oder gewöhnliche Stahlschaber nicht verwendet werden.

Achtung: alle Fette und Lebensmittelrückstände, die im Kochraum vorhanden sind, könnten während der Verwendung des Ofens Feuer fangen, daher ist es ratsam, sie umgehend zu entfernen.

- Warte, bis die Kochkammer abkühlt.
- Entfernen Sie die Seitengrills, die die Backschalen halten.
- Entfernen Sie alle Rückstände, die manuell entfernt werden können, und legen Sie die ausziehbaren Teile in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Kochraum mit warmem Wasser und Seife.
- In der Folge müssen alle betroffenen Bereiche genau sein.
- Spülen Sie, achten Sie darauf, keine Reinigungsmittelrückstände zu hinterlassen.
- Um die Außenseite des Ofens zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Waschmittel.

- Um die manuelle Reinigung korrekt durchzuführen, befolgen Sie die folgenden Schritte:
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur auf 176 °F (80 °C).
- Lassen Sie es für 10 Minuten (mit Dampffunktion, für voreingestellte Öfen).
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Stützen der Seitenschalen.
- Sprühen Sie das Reinigungsmittel über die gesamte Innenfläche des Ofens und warten Sie 10 Minuten.
- Die Garkammer am Ende des Reinigungszyklus gründlich abspülen.
- Es ist streng verboten, die Kochkammer bei Temperaturen über 70 °C zu waschen. Gefahr von Sonnenbrand.

9.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN

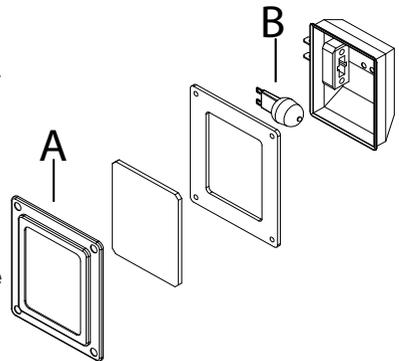
Die tägliche Reinigung der Abdeckung der Ofenkochkammer muss mit einem nicht abrasiven Reinigungsmittel durchgeführt werden, um deren einwandfreies Funktionieren zu gewährleisten. Verwenden Sie bei trockenen Rückständen Plastikborsten oder einen Schwamm, der in Essig und heißem Wasser getränkt ist. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Produkte, die für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind. Verwenden Sie keine Säure- oder Ammoniakprodukte.

ACHTUNG: reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder Dampfstrahlen unter Druck.

9.5 ERSATZ DER GLÜHBIRNE

ACHTUNG: Strikt folgendes Verfahren einhalten, um Stromschlag oder Personenschäden zu vermeiden:

- Den Ofen vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Entfernen Sie die seitlichen Stützen, die die Backbleche halten.
- Entfernen Sie die Abdeckung „A“, indem Sie die 4 Befestigungsschrauben abschrauben.
- Ersetzen Sie die Leuchte „B“ durch eine Leuchte mit den gleichen Eigenschaften.
- Den Deckel „A“ neu positionieren und mit den zuvor entfernten Schrauben wieder befestigen.



- Stellen Sie die Seitenraster zurück, um sicherzustellen, dass sie gut fixiert sind. Falls der Glasdeckel bricht oder beschädigt wird, verwenden Sie den Ofen erst, wenn der Deckel ersetzt wird (Kontakt Customer Service).

9.6 WARTUNG BEI BRUCH

Wenn das Gerät bricht, trennen Sie es vom Stromnetz und schließen Sie das Wasser. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie die Tabelle unten.

PROBLEM	URSACHE	ENTSCHLIESSUNG
In START startet die-Ausrüstung nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Offene Tür • Mikroschalter signalisiert nicht geschlossene Tür 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie das Schließen der Tür. • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service)
Licht aus Zimmer	<ul style="list-style-type: none"> • Glühbirne los • Verbrannte Glühbirne 	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie die Lampe korrekt in den Lampenhalter ein. • Ersetzen Sie die Glühbirne
Ausrüstung nicht Küche in einer einheitlichen Weise	<ul style="list-style-type: none"> • Lüfter nicht mehr Rückwärtsgang • Einer der Fans ist immer noch • Einer der Widerstände ist gebrochen • Dichtung Tür außerhalb Sitz 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Die Dichtung der Tür des Gerätes auf dem entsprechenden Sitz richtig neu positionieren
Die Ausrüstung ist komplett schalten Sie es aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Mangel an Netzspannung • Anschluss an das Stromnetz falsch ausgeführt • Sicherheits-Thermostat Intervention 	<ul style="list-style-type: none"> • Wiederherstellen der Spannung der Stromversorgung. • Überprüfen Sie die Verbindung zum Stromnetz. • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service).
Es wird nicht eingegeben Wasser aus Befuchtungsrohren	<ul style="list-style-type: none"> • Geschlossener Wassereingang • Falsche Verbindung zum Wassernetz • Eingehende Wasserfilter blockiert durch 	<ul style="list-style-type: none"> • Offener Wassereinlass. • Überprüfen Sie die Verbindung zum Wassernetz. • Filter reinigen
Wenn die Tür geschlossen ist, kommt Wasser aus der Dichtung	<ul style="list-style-type: none"> • Schmutzige Dichtung • Beschädigte Dichtung • Problem mit dem Schließmechanismus der Tür 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service)..
Stoppt den Lüfter während die Operation	<ul style="list-style-type: none"> • Motorsicherheit Thermostat Intervention • Ausfall eines Motorkondensators 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie die Ausrüstung aus und warten Sie auf den Wärmeschutz des Motors. Wiederherstellenautomatisch. Wenn die Unannehmlichkeiten wiederholt werden, wenden Sie sich an einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Überprüfen Sie die Einhaltung der Sicherheitsabstände der Ausrüstung. • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service).

10. ZEITEN DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT

In Zeiten der Inaktivität, trennen Sie die Stromversorgung und Wasser, entfernen Sie den Tank des Waschmittels und schließen Sie sie mit Vorsicht. Schützen Sie die Stahl-Außenteile der Ausrüstung, indem Sie sie mit einem weichen Tuch gerade mit Vaseline Öl getränkt. Lassen Sie die Tür, um einen ordnungsgemäßen Luftaustausch zu gewährleisten. Bei der Wiederherstellung vor Gebrauch:

- eine genaue Reinigung der Ausrüstung und des Zubehörs vornehmen;
- die Ausrüstung wieder an die Stromversorgung, die Wasserversorgung anschließen;
- die Ausrüstung vor der Wiederverwendung zu überprüfen;

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einwandfreien Betriebsbedingungen und Sicherheit befindet, wird empfohlen, mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Servicecenter gewartet und kontrolliert zu werden.

11. ALTAUTOENTSORGUNG

Um jegliche unbefugte Verwendung und die damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung der Ausrüstung zu vermeiden:

Stellen Sie sicher, dass es nicht mehr möglich ist, es zu verwenden: dazu muss das Stromkabel geschnitten oder entfernt werden (mit getrennter Ausrüstung vom Netz).

Um sicherzustellen, dass kein Kind zum Spielen versehentlich in der Kochkammer gefangen ist, blockieren Sie dazu die Türöffnung (z. B. mit Klebeband oder Stopfen).

11.1 ENTSORGUNG VON AUSRÜSTUNGEN

Gemäß Artikel 13 des Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie 2012/19/EU“ Die Kennzeichnung des verriegelten Behälters mit einem Riegel legt fest, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen gleichgesetzt, sondern getrennt entsorgt werden darf. Alle Geräte bestehen aus recycelbaren Metallmaterialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinkte Bleche, Kupfer usw.) zu einem Gewichtsprozent von mehr als 90 Gewichtsprozent.

Das Management dieses Produkts muss am Ende der Lebensdauer durch Verringerung der negativen Umweltauswirkungen und Verbesserung der Ressourceneffizienz, Anwendung der Grundsätze „Verursacherlohn“, Prävention, Vorbereitung auf Wiederverwendung, Recycling und Verwertung berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie, dass die unlautere oder unrichtige Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Sanktionen beinhaltet.

11.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG IN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die Richtlinie der Gemeinschaft über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von jedem Land anders umgesetzt. Wenn Sie diese Geräte entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich an die lokalen Behörden oder den Händler zu wenden, um die korrekte Entsorgungsmethode zu erfragen.